Die
Süddeutsche Küche.

Für Anfängerinnen und praktische Köchinnen

zusammengestellt von

Katharina Prato
(Edle von Scheiger).

Bereichert und herausgegeben von deren Enkelin

Victorine von Leitmaier.

Ausgezeichnet mit ersten Preisen.

Vierunddreissigste, abermals verbesserte und vermehrte Auflage.

219. bis 223. Tausend.

Mit 3 Farben-Tafeln und 51 Text-Figuren.

Graz.
Verlagsbuchhandlung „Styria".
1903.

Von diesem
Kochbuche ist auch eine
italienische Übersetzung erschienen,
welche in vierter Auflage
unter dem Titel

Manuale di Cucina

di

Caterina Prato

sowohl von der **Verlags-Buchhandlung**
‚**Styria**‘ in **Graz**, wie auch durch jede
andere deutsche oder italienische
Buchhandlung zu beziehen ist.

Preis brosch. K 4·80 = Lire 5½
geb. K 6·— = Lire 6½

Ausgezeichnet mit dem Ehrendiplom (höchster Preis) an der II. Internat. Kochkunst-Ausstellung in Wien 1898 und mit der Goldenen Medaille an der Internat. Ausstellung in Triest 1898.

BERNARD MOSES

Alle Rechte vorbehalten.

K. k. Universitäts-Buchdruckerei „Styria", Graz.

Ehrenblatt, der Autorin gewidmet von der Verlagsbuchhandlung.

Vorwort zur fünfundzwanzigsten Auflage.

Bei Gelegenheit der Herausgabe der 25. Auflage dieses Buches, welcher ein Absatz von 163.000 Exemplaren vorausgegangen ist, sei mir eine Rückschau auf den bescheidenen Anfang desselben im Jahre 1858 gestattet.

Eine Sammlung von bewährten Kochrecepten, zu welcher ich schon beim Kochenlernen durch genaue Aufschreibungen den Grund gelegt, und die ich im Laufe vieler Jahre theils für den eigenen Gebrauch, theils aus Interesse für den Gegenstand vermehrt und übersichtlich geordnet hatte, gieng in einem ausgedehnten Bekanntenkreise von Hand zu Hand, was zur Folge hatte, dass ich immer häufiger und dringender zur Drucklegung derselben aufgefordert wurde. Meine anfänglichen Bedenken wegen der großen Zahl schon vorhandener und immer neu erscheinender Kochbücher wichen der Erkenntnis, dass die überwiegende Mehrzahl derselben den an sie zu stellenden Anforderungen nur mangelhaft entsprach und insbesondere die Bedürfnisse der Anfängerinnen und den Zweck des Selbstunterrichtes gänzlich außeracht ließ.

So entschloss ich mich, meine Sammlung durch den Druck weiteren Kreisen zugänglich zu machen, nachdem ich mich mit erfahrenen Hausfrauen berathen und den Inhalt möglichst vervollständigt hatte.

Mein Hauptzweck war, diese Arbeit als „Leitfaden für Anfängerinnen", vorzüglich für angehende Hausfrauen, brauchbar zu machen. Aus diesem Grunde habe ich die Speisevorschriften nur für eine kleine Personenzahl eingerichtet und mein Augenmerk hauptsächlich den Bedürfnissen des Mittelstandes zugewendet. Auch der Titel „Die Süddeutsche Küche" sollte die selbst gezogenen Grenzen ersichtlich machen. Dieser Titel erscheint gegenwärtig wie ein Gewand, dem der Träger desselben entwachsen ist, und er hat jetzt, da mein Buch wegen seiner Reichhaltigkeit schon lange kein National-Kochbuch mehr ist, nur insoweit Giltigkeit, als thatsächlich in Süddeutschland die Nationalspeisen vieler Völker auf den Speisezetteln stehen. Eine Änderung des Titels wäre aber ebenso unzweckmäßig als überflüssig, da das Publicum sich längst gewöhnt hat, das Buch kurzweg „die Prato" zu nennen.

Schon der Erfolg der ersten wie der ihr rasch folgenden nächsten Auflagen übertraf meine kühnsten Erwartungen und spornte meinen Eifer

immer mehr an. Ich sammelte alle Urtheile und suchte den ausgesprochenen Wünschen thunlichst gerecht zu werden.

Diese Zwischenräume, welche zwei Auflagen trennten, waren mit Sichten, Sammeln und Versuchen ausgefüllt; denn ich nahm keine neuen Kochrecepte auf, welche ich nicht selbst erprobt oder durch praktische Hausfrauen hatte versuchen lassen.

Auf diese Weise wurde der Inhalt immer mehr bereichert, während der Buchumfang, um eine Preiserhöhung hintanzuhalten, möglichst unverändert bleiben musste. Diese bei jeder Auflage neu vorgenommene Durchsicht gestattete eine immer zweckmäßigere, leichter überschaubare Eintheilung des Ganzen.

Als aber das Buch in immer weiteren Kreisen in allen Schichten der Bevölkerung sich einbürgerte und über die Grenzen des engeren Vaterlandes hinaus seinen Weg gefunden hatte, steigerten sich die Ansprüche in solchem Maße, dass auch die räumliche Beschränkung nicht mehr festgehalten werden konnte, nachdem längst der Rahmen eines „Leitfadens für Anfängerinnen" überschritten war.

Schon in der sechsten Auflage fanden die Gesetze der Chemie und Gesundheitslehre in ihrer Anwendung auf die Kochkunst Berücksichtigung.

Die Einführung des metrischen Maßes erforderte dann eine vollständige Umarbeitung. Eine von mir entworfene kurze Umrechnungstabelle diente dazu, den Übergang zu erleichtern.

Unter allen Umständen behielt ich den anfänglichen Hauptzweck, den des Selbstunterrichtes, stets im Auge. Auch in der 25. Auflage werden wie in der ersten alle jene Küchenausdrücke, Vorarbeiten und Handgriffe, welche jeder praktischen Köchin geläufig, Anfängerinnen dagegen oft gänzlich fremd sind, im Capitel „Vorkenntnisse" ausführlich erklärt. Dieses ist für alle, die mein Buch benützen wollen, von größter Wichtigkeit, da die Kochrecepte nur auf Grundlage desselben verständlich sind; denn es war nothwendig, alle Grundformen des Kochens unter diesem Titel zu vereinigen, um endlose Wiederholungen zu vermeiden und den Raum für Wichtigeres frei zu halten. Ebenso wichtig ist es, dort, wo mehrere Speisen unter einem Titel vereinigt sind, den ersten Absatz, der sich oft auf alle bezieht, zu lesen.

Die seit der 21. Auflage im Anhange befindlichen einfachen Zeichnungen, welche die Lage und Theile des Ochsenfleisches ersichtlich machen, wurden in der 25. durch bessere Zeichnungen und eine schöne Farbentafel ergänzt.

Auch die Fischtafel und die besonders gelungene Farbentafel essbarer Schwämme sind ausführlich erklärt und werden gleich den vielen im Text gedruckten Abbildungen besonders Anfängerinnen willkommen sein.

Obwohl ich bestrebt war, Fremdwörter möglichst zu vermeiden, musste ich doch viele beibehalten, die in der Ausdrucksweise der Kochkunst so vollkommen eingebürgert sind, dass ich sie schon aus Rücksicht auf die große Zahl der Berufsköchinnen, welche sich meines Buches bedienen, nicht weglassen konnte. Dies gilt auch von der Beibehaltung mancher österreichischen Provinzialismen. Selbst der stilistischen Correctheit musste ab und zu ein Opfer gebracht werden.

Ein nur oberflächlicher Vergleich der 1. Auflage mit der 25. wird ergeben, dass der äußere Umfang des Buches um mehr als das Doppelte vergrößert ist, während eine genaue Durchsicht des Inhaltes eine nahezu vierfache Vermehrung desselben nachweist. Dies wurde ermöglicht durch eine peinliche Ausnützung jedes Raumes, durch die Einziehung vieler einzelner Speisenamen unter je einem Haupttitel sowie durch die Vereinigung aller grundlegenden Kochrecepte im Capitel „Vorkenntnisse" in der Weise, dass z. B. die Bereitung aller Teiggattungen, alle Arten, in welchen der Zucker zur Verwendung kommt, u. s. f., hier ausführlich behandelt sind, während sie im Texte der Speisen nur genannt werden.

Ferner durfte ich nach dem Erscheinen meiner „Haushaltungskunde", welche auch dem ländlichen Haushalte eingehende Beachtung schenkt, in der „Süddeutschen Küche" die Interessen des städtischen Haushaltes allein im Auge behalten, wodurch Capitel wie: „Aufbewahren und Trocknen von Obst", „Milchwirtschaft", „Räuchern des Fleisches" und anderes mehr von selbst entfielen.

Nachdem auch meine „Haushaltungskunde" gegenwärtig bereits in 15.000 Exemplaren verbreitet ist, durfte, was dort vom Standpunkte der Gesundheitslehre über die Speisewahl für jedes Lebensalter, für Gesunde und für Kranke erörtert ist, in der „Süddeutschen Küche" nur angedeutet und manches andere, was dort z. B. von der Aufbewahrung der Lebensmittel im großen gesagt ist, ganz weggelassen werden.

In dem Gedanken, dass durch mein Buch das, was ich für nützlich, gut und nothwendig erkannt und zu dessen Verbreitung ich meine besten Kräfte und Kenntnisse eingesetzt habe, ein Gemeingut von so vielen Tausenden geworden ist, liegt ein schöner Lohn meines Strebens und eine reichliche Entschädigung für alle Arbeitsmühen. Ebenso erfüllt es mich mit stolzer Freude, dass die Verbreitung meines Buches immer noch im Wachsen begriffen ist, dass es nicht nur über Österreich hinaus, sondern sogar außerhalb Europa überallhin den Weg gefunden hat, wo Deutsche wohnen, die deutschen Brauch und deutsche Gewohnheit festhalten.

Wahrhaft herzerquickend aber sind die mir von nah und fern mündlich und schriftlich zugekommenen zahlreichen Beweise dankbarster Anerkennung.

Graz, Mai 1896.

Katharina Prato.

Vorwort zur einunddreißigsten Auflage.

Im Herbste des vorigen Jahres wurde die 30. Auflage der „Süddeutschen Küche“ in 7000 Exemplaren ausgegeben. Kaum fünf Monate später meldete mir die Verlagsbuchhandlung, die Vorräthe giengen so rasch zu Ende, dass ein Neudruck sofort veranstaltet werden müsse. Voll aufrichtiger Freude über diesen neuerlichen glänzenden Beweis der Brauchbarkeit meines Buches übergebe ich hiemit diese 31., sorgfältig durchgesehene Auflage desselben der Öffentlichkeit.

Es gereicht mir auch zur Befriedigung, mittheilen zu können, dass von der italienischen Übersetzung des Kochbuches demnächst die vierte Auflage erscheinen wird, von meiner „Haushaltungskunde“ aber die siebente Auflage schon im vorigen Jahre ausgegeben werden konnte.

Graz, Juni 1901.

Die Herausgeberin.

Vorwort zur vierunddreißigsten Auflage.

Der rasche Absatz, welchen die 31., im Juni 1901 erschienene Auflage der „Süddeutschen Küche“ gefunden und in welchem ich den besten Beweis für die Brauchbarkeit des Buches erblicke, erfüllt mich mit aufrichtiger Freude. Ich habe auch die 34. Auflage gründlich und gewissenhaft durchgearbeitet und durch viele neue, erprobte Recepte vervollständigt und übergebe sie der Öffentlichkeit mit dem Wunsche, es möge ihr eine ebenso freundliche Aufnahme zutheil werden, als sie die früheren Auflagen erfahren haben.

Wien, Februar 1903.

Die Herausgeberin

Vorkenntnisse.

Über Maß und Gewicht.

Die Speisevorschriften dieses Kochbuches sind ungefähr auf vier Personen berechnet; doch erleidet diese Regel manche Ausnahme. Man nimmt weniger oder mehr, je nachdem eine Mahlzeit aus vielen oder wenigen Gerichten besteht. Speisen, welche auch kalt zu genießen sind, kommen oft in größerem Ausmaße vor; auch stehen Geflügel und andere Fleischstücke außer Verhältnis zu dieser Zahl.

Im allgemeinen rechnet man für vier Personen 1/2 Kilo bis zu 1 Kilo Rindfleisch (zum Braten mehr als zum Sieden), weniger von Kalbs-, Schweins- und Schöpsenbraten. Ein Hasenrücken genügt ungefähr für 6, ein Kapaun für 4 bis 6, ein Indian für 8 bis 12, eine Gans für 6, eine Ente für 2 bis 4 und ein Brathuhn, eine Schnepfe oder dergleichen für 2 Personen. Von Fischen kann man ungefähr 1/4 Kilo für eine Person rechnen. Von Weizenmehl nimmt man für 4 Personen zu Nudeln in der Suppe beiläufig 3 Deciliter (und 1 Ei oder 2 Dotter), zu solchen zum Rösschmalzen 7 Deciliter (und 2 Eier sowie ein wenig Wasser), für Schmarn 1/4 Liter, für Speisen von Hefenteig 1/2 Liter oder 28 Deka. Von Heidenmehl nimmt man zu Sterz 7 Deciliter, von Reis oder Gerste zu Suppe 2 Deciliter, zu Risotto oder Ritscher 4 Deciliter, von Hülsenfrüchten für Zuspeise 1/2 Liter, von Fett und Mehl zum Einbrennen von Gemüse je 2 bis 3 Eßlöffelvoll, zu Saucen etwas mehr. Genauere Angaben lassen sich nicht gut machen. In jedem Haushalte wird man bald durch die Erfahrung lernen, das richtige Maß zu treffen.

Wenn ein Löffelvoll als Maß angegeben ist, so hat man darunter einen Eßlöffel zu verstehen. Bei Fett ist meist ein Löffelvoll trockenen Fettes, bei Zucker oder Mehl ein nicht stark gehäufter Löffel, dem Gewichte nach etwa 15 bis 20 Gramm (ein altes Loth) gemeint.

Wenn Semmeln (Weißbrote) nach der Zahl angegeben sind, kann man für je ein Stück fünf Deka im Gewichte annehmen.

Bei Mehlspeisen und Backwerk habe ich die Eier manchesmal nach Gewicht angegeben, um das Verhältnis derselben zu Zucker und Mehl genauer zu bestimmen, da die verschiedene Größe der Eier einen nicht unbedeutenden Unterschied im Gewichte bedingt und überdies frische schwerer sind, als vor längerer Zeit gelegte. Es sind z. B. 3 große Hühnereier ungefähr 19 Deka, 3 kleine beiläufig 12 Deka schwer, weshalb man für 3 gewöhnliche, mittelgroße Eier ein Gewicht von 15 Deka (oder 8 Loth) annimmt. Wenn es heißt: 3 oder 4 Eier schwer, so wird die genannte Zahl von Eiern als Gewicht verwendet; wenn es aber z. B. heißt: 15 Deka Eier, so sucht man das genannte Gewicht durch größere oder kleinere Eier herauszubringen und verwendet dieselben dann zur Speise. Bei Vermehrung einer Speise ist es immer am sichersten, jedes Ei mit 5 Deka zu berechnen.

Bei der Umrechnung in das neue Maß und Gewicht mußte ich mich an die auf die alten Cimente und Gewichtsstücke entfallende Menge halten, um das erprobte Verhältnis zu den Eiern nicht zu verändern, und aus diesem Grunde den Zehntelliter (Deciliter) anwenden, weil die Zehntheilung mehr als die Halbierung dem alten Maße entspricht.[1]) Der Deciliter enthält nur um einen Eßlöffel mehr als ein Viertelseidel, weshalb 2 Deciliter für 1/2 Seidel, 3 für 3/4 Seidel gelten können, wenn man sie schwach mißt, und 3 1/2 Deciliter einem Seidel gleich sind. Zum Vergleiche mit den alten Maßen und Gewichten diene nachstehende Tabelle:

					Liter. Deciliter. Centiliter.
4 Seidel	sind nicht ganz . . .	1 1/2	Liter,	genau	1·41
3 „	sind etwas mehr als	1	Liter,	„	1·06
2 „	sind gleich	7	Deciliter,	„	0·70
1 1/2 „	sind etwas mehr als	1/2	Liter,	„	0·53
1 „	ist etwas weniger als	4	Deciliter,	„	0·35
3/4 „	ist beinahe	3	Deciliter,	„	0·27
1/2 „	ist etwas weniger als	2	Deciliter,	„	0·18
1/3 „	ist mehr als	1	Deciliter,	„	0·13
1/4 „	ist etwas weniger als	1	Deciliter,	„	0·09
1/8 „	ist etwas weniger als	1/2	Deciliter,	„	0·04
1 Eßlöffel	gestrichen voll . .	1	Centiliter,	„	0·01

[1]) Die Viertel- und Achtelliter-Cimente, welche des gewohnten Berechnens der Preise wegen beim Kleinverkaufe eingeführt sind, eignen sich zur Umrechnung des alten Maßes weniger als die Zehntelliter; denn da z. B. ein 1/4 Liter 2 3/4 Viertelseidel und 1/8 Liter 1 1/2 Viertelseidel ausmacht, wäre die Umrechnung sehr umständlich und entstünde oft eine kaum verständliche Angabe. Die Deciliter Cimente zu 5, 3 und 1 Deciliter sind unten weiter als oben, die Viertel und Achtel gleich weit.

Loth	Deka u. Gramm		Loth	Deka u. Gramm		Loth	Deka u. Gramm	
1	1	7½	12	21	—	23	40	2½
2	3	5	13	22	7½	24	42	—
3	5	2½	14	24	5	25	43	7½
4	7	—	15	26	2½	26	45	5
5	8	7½	16	28	—	27	47	2½
6	10	5	17	29	7½	28	49	—
7	12	2½	18	31	5	29	50	7½
8	14	—	19	33	2½	30	52	5
9	15	7½	20	35	—	31	54	2½
10	17	5	21	36	7½	32	56	—
11	19	2½	22	38	5			
Pfund	**Kilo u. Deka**		**Pfund**	**Kilo u. Deka**		**Pfund**	**Kilo u. Deka**	
1	—	56	2	1	12	6	3	36
1¼	—	70	3	1	68	7	3	92
1½	—	84	4	2	24	8	4	48
1¾	1	—	5	2	80	9	5	04

Es entfallen demnach auf die alten Gewichtsstücke des Wiener Pfundes folgende neue Gewichte:

auf das von 2 Loth 3½ Deka
" " " 4 " 7 "
" " " 8 " 14 "
" " " 16 " 28 "
" " " 32 " 56 "
oder auf je 4 Loth 7 Deka oder 1 Neuloth.

Die halben Gramme sind als zu unbedeutend gar nicht oder nur bei Gewürzen in Betracht zu ziehen. Selbst die Gramme unter einem halben Deka (¼ Loth) dürfen bei anderen Bestandtheilen übergangen werden. Was mehr als 5 Gramm beträgt, kann man für 1 Deka annehmen, also für 1 Loth 1½ oder 2 Deka rechnen.

Bei Fleischspeisen habe ich für 1 Wiener Pfund ½ Kilo, 50 Deka, nicht aber die entsprechenden 56 Deka gesetzt, weil da der Unterschied von 4 Loth nicht von Bedeutung ist, und weil das Fleisch nur in Stufen von 10 zu 10 Deka verabfolgt wird, man also beim Einkaufe desselben 50 oder 60 Deka an Stelle eines Pfundes, 30 statt 28 Deka als Ersatz für das halbe Pfund verlangen muss.

Erklärung der gewöhnlichen Küchenausdrücke.

Sprudeln oder quirlen bedeutet, etwas Flüssiges durch starkes Bewegen mit dem Sprudler mit etwas anderem gut mischen oder auch schaumig machen. Eier, welche man in einen Teig geben oder zum Bestreichen verwenden will, sprudelt man ab, bis Dotter und Klar (Eiweiß) gemischt sind. Wenn man Dotter oder ganze Eier etwas Heißem (Suppe, Milch u. s. w.) beimischt, muss man sie vorher mit etwas Kaltem davon oder mit Wasser absprudeln, damit sie durch die Hitze nicht gerinnen, und dann fortsprudeln, während man die heiße Flüssigkeit nach und nach dazu gibt. Um Mehl mit einer Flüssigkeit zu mengen, sprudelt man es zuerst mit nur so viel von derselben, dass es dickflüssig wird, recht glatt ab und gibt dann erst den Rest dazu.

Abtreiben besteht darin, dass man Butter oder Rindschmalz in einer tiefen Schüssel (Weidling) mit einem Kochlöffel so lange nach einer Seite hin in die Runde rührt, bis es flaumig und lichter geworden ist, und dann Dotter oder ganze Eier einzeln nach und nach dazu gibt und jedes gut verrührt. Wenn Zucker zur Speise gehört, so verwendet man gestoßenen und gibt ihn ebenfalls nach und nach zum Abtriebe. Werden die Eiweiß als Schnee beigemischt, so mengt man diesen zuletzt mit den anderen Bestandtheilen nur leicht unter den Abtrieb und rührt dann nicht mehr. Wenn der Abtrieb zusammengeht, das heißt, wenn das Fett stockt und sich vom Ei absondert, stellt man die Schüssel auf den warmen Herd und rührt fleißig fort. Von dem ordentlichen Abtreiben hängt oft das Gelingen einer Speise ab.

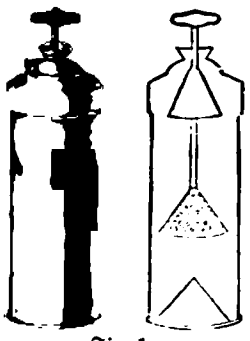


Fig. 1.

Rühren heißt: etwas, um eine Mischung zu bewerkstelligen, in einer Schüssel oder Casserolle mit einem Kochlöffel in die Runde bewegen. Es geschieht vorzüglich bei Mehlspeisen, wenn Eier mit Zucker zu einer schaumigen Masse verrührt werden sollen. Schnee und andere Beigaben werden dann nur leicht dazu gemischt.

Schneeschlagen[1]) heißt: Eiklar in Schaum verwandeln. Dabei ist vor allem nothwendig, dass man frische Eier nimmt und darauf achtet,

[1]) Man bedient sich zum Schneeschlagen eines Beckens von Messing und einer Ruthe von Draht; im Nothfalle genügen auch eine glasierte Schüssel und eine Ruthe von abgeschälten Birkenzweigen. Am bequemsten dazu ist der oben abgebildete Schneeschläger (Fig. 1), welcher auch zum Schlagen von Obersschaum und Butter verwendbar ist.

daſs beim Aufſchlagen derſelben nichts von den Dottern zum Eiklar kommt. Das Eiweiß ſowie das Geſchirr, in welchem es geſchlagen werden ſoll, läſst man vorher eine Weile in kaltem Waſſer ſtehen. Man ſchlägt anfangs ganz langſam, dann immer ſchneller und kräftiger, bis der Schaum ſo ſteif iſt, daſs die beim Herausziehen der Ruthe entſtehenden Zacken ſich nicht bewegen und ein auf den Schnee gelegtes Ei nicht einſinkt.

Schmieren von Formen und Blech. Man läſst ein Stückchen Butter oder Rindſchmalz warm werden und ſtreicht damit die Form mittels einer Feder oder eines Pinſels aus. Dann gibt man Zucker, Mehl oder Bröſel in die Form, dreht ſie nach allen Seiten, ſtürzt ſie um und klopft ſie etwas aus, damit alles, was nicht haftet, herauskommt. Mit Zucker wird ſie für ſüße Dunſtmehlſpeiſen, mit Mehl für ſüße gebackene, mit Bröſeln meiſt für ungezuckerte, gebackene Speiſen ausgeſtreut. Eine Schüſſel, in welcher man eine Mehlſpeiſe backen will, oder ein Geſchirr, in dem ein Strudel oder eine Germſpeiſe gebacken werden ſoll, wird etwas ſtärker mit ungeſchmolzener Butter oder Rindſchmalz ausgeſtrichen. Das flache Blech für Backwerk beſtreicht man ganz dünn mit Butter oder Rindſchmalz, läſst Mehl darüber hinlaufen und klopft es dann ab. Für feineres Backwerk läſst man das Blech im Rohre warm werden, beſtreicht es mit einem Stücke weißen Wachſes, wiſcht es mit Löſchpapier ab und läſst es wieder kalt werden. Wenn ziemlich viel Fett bei dem zu backenden Teige iſt, wird das Blech gar nicht beſtrichen, ſondern mit Papier belegt.

Bähen, Röſten und Backen von Semmeln. Man ſchneidet die Semmeln länglich, würfelig oder dünnblätterig und bäht oder bräunt ſie, indem man ſie auf dem Backblech ausbreitet und auf den Sparherd gibt oder in eine flache Pfanne thut und in das Rohr ſtellt. Größere Schnitten bäht man auf einem Roſte von Draht im Rohre oder über Glut. Zum Röſten gibt man ſie mit Fett in eine Pfanne und läſst ſie gelb werden. Zum Backen, wozu ſich ziemlich friſche beſſer eignen als alte, die zu fett werden, ſchneidet man ſie würfelig, gibt ſie in heiße Butter oder heißes Rindſchmalz, bäckt ſie gelb und nimmt ſie dann heraus. Will man Schnitten von Semmeln oder mürben Wecken als Beigabe zu ſüßen Suppen ſervieren, ſo beſtreut man ſie auf einer Seite ſtark mit Zucker, läſst ſie eine Weile liegen, legt ſie dann auf das Blech und bäht ſie im Rohre, wobei der Zucker ein wenig ſchmilzt und die Schnitten braun werden.

Einbröſeln (panieren) heißt, Fleiſch oder aus dem Schmalz zu backende Mehlſpeiſen o. dgl. in Bröſel eindrehen. Für die Bröſel reibt man Semmeln, die nicht allzu alt ſein dürfen, damit ſie nicht zu viel

Fett einziehen, oder mürbes Gebäck auf dem Reibeisen oder in einer Bröselmühle[1]) oder schneidet bei mürbem Gebäcke die Rinde weg, zerreibt die Schmolle (Krume) in einem reinen Tuche mit den Händen und schüttelt die Bröseln dann durch einen Durchschlag. Damit die Bröseln haften, taucht man Stücke von Mehlspeisen einzeln zuerst in abgeschlagene, gesalzene Eier und dann in die in einer Schüssel befindlichen Bröseln und schüttelt die Schüssel, damit die Bröseln sich gleichmäßig anlegen. Fleisch- und Fischstücke u. dgl. bestreut man zuerst mit Mehl und taucht sie hierauf mit einer Gabel in eine Mischung von gesalzenem Ei und Wasser oder nur in lauwarmes Wasser[2]) und dann in die Bröseln.

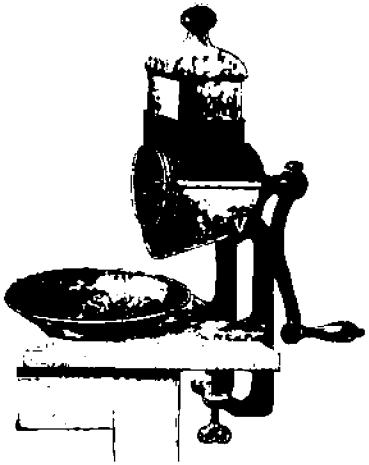


Fig. 2.

Backen in Schmalz. Man gibt so viel Fett (für Fleischspeisen meistens Schweineschmalz, für Mehlspeisen Rindschmalz allein oder Rind- und Schweineschmalz) in eine Casserolle,[3]) dass es, wenn es zergangen ist, den Boden derselben ungefähr fingerdick bedeckt, und lässt es langsam heiß werden. Den Herd um das Geschirr bestreut man dicht mit Asche, um zu vermeiden, dass ein etwa herausspritzender Fetttropfen aufflamme und das im Geschirre befindliche Fett ebenfalls entzünde. Sollte dasselbe dennoch zufällig in Brand gerathen, so deckt man das Geschirr schnell gut zu, worauf die Flamme erlischt. Das Schmalz hat bei Beginn des Backens den rechten Hitzegrad, wenn die Luft über demselben zu zittern scheint. Wenn es ordentlich raucht, ist es schon zu heiß und muss man es zurückziehen und ein wenig kaltes Schmalz dazu geben. Dasselbe

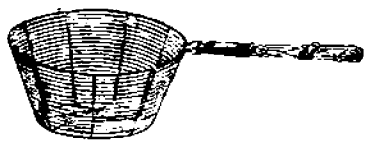


Fig. 3.

---

[1]) Die Bröselmühle (Fig. 2) zum Reiben altgebackener Semmeln kann man auch zum Reiben von Mandeln, Nüssen, Chocolate u. dgl. benützen. Sie muss aber nach dem Gebrauche sorgfältig gereinigt werden, was am besten durch Reiben von recht trockenem Brote geschieht.

[2]) Lauwarmes Wasser macht die Bröseln besser kleben als kaltes. In das Wasser soll man einen Löffelvoll scharfen Essig geben, weil dann das Gebackene weniger fett wird.

[3]) Empfehlenswert sind Back-Casserollen mit einem Einsatz von Draht (Fig. 3), mit welchem man alles gleichzeitig Gebackene auf einmal herausheben kann.

gilt beim Backen mit Öl. Bei Mehlspeisen, welche auflaufen sollen, wird das Gefäß mit dem Schmalze ein wenig geschüttelt, bei Germkrapfen auch zugedeckt. Bei anderen Speisen geschieht keines von beiden. Das Gebackene nimmt man mit dem durchlöcherten Backlöffel heraus, läßt es abtropfen und legt es auf Löschpapier. Beim Anrichten legt man Mehlspeisen gewöhnlich über eine Serviette auf die Schüssel.

Backen im Ofen oder Sparherdrohre. Das Erkennen des gehörigen Hitzegrades im Ofen oder Sparherdrohre ist für Anfängerinnen schwierig, läßt sich aber durch Beobachtung erlernen. Eine geübte Köchin braucht nur die Hand in das Rohr zu halten, um zu erkennen, ob es die erforderliche Temperatur hat. Man kann den Hitzegrad aber auch mit Hilfe eines Blattes Papier erproben. Wird das Papier, wenn man es in die Mitte des Rohres legt, rasch gelb, so ist das Rohr heiß und eignet sich zum Backen von Butterteigen u. dgl. Wird es langsam gelb, so ist die Hitze nur mäßig und das Rohr zum Backen von Hefenteigen und anderen mit Fett oder ganzen Eiern bereiteten Teigen und Mehlspeisen geeignet. Wenn das Papier lange weiß bleibt, ist das Rohr kühl und hat die richtige Temperatur für Backwerk von Eiweiß, das langsam austrocknen und weiß bleiben soll. Wird es aber schnell dunkelbraun, so ist die Hitze für jede Speise zu stark und muss man das Rohr öffnen, um es auskühlen zu lassen, und es absperren oder mit Dachziegelstücken belegen, auf die man das zu Backende erst setzt, wenn sie erwärmt sind. Hat das Rohr zu starke Oberhitze, so bedeckt man die zu backende Speise mit Papier; ist die Unterhitze zu groß, so stellt man die Speise höher.

Wird eine Mehlspeise in einer Schüssel gebacken, so stellt man diese auf dem fingerdick mit Sand bestreuten Backbleche in das Rohr. Beim Backen von feinen Mehlspeisen, Germspeisen und Torten darf man das Rohr nicht zu früh aufmachen und die Speisen nicht verschieben, auch nicht gleichzeitig eine andere Speise in das Rohr stellen, durch die Dunst entstehen könnte. Soll eine Mehlspeise auf offenem Herde mit Glut gebacken werden, so darf man diese nur im Kranze auf den Deckel, der einen aufgebogenen Rand haben muss, und unten um das Gefäß geben, damit die Speise in der Mitte nicht verbrannt wird.

Beim Sieden wird eine Flüssigkeit bei starker Feuerung erhitzt, bis sie Blasen aufwirft und zu verdunsten beginnt. Man beschleunigt das Erhitzen, indem man durch Zudecken des Gefäßes die Wärme zusammenhält.[1])

[1]) Sehr praktisch ist der fest zu verschließende Papinianische Topf (Fig. 4), durch dessen Anwendung Zeit und Brennstoff erspart, Kraft und Aroma der Speisen erhöht und das Überlaufen der Flüssigkeit verhindert wird.

Ist die Flüssigkeit einmal bis zum Sieden gebracht, so kocht sie auch bei mäßiger Hitze weiter.[1])

In Dunst sieden. Das Kochgeschirr (Casserolle), in welches der Model (die Form) mit der zu kochenden Speise gestellt wird, muss höher sein als dieser. Man gibt so viel heißes Wasser in die Casserolle, dass die Form noch daumenbreit darüber herausragt, damit beim Sieden das Wasser nicht in die Form dringen oder sie heben kann. Um den gut passenden Deckel gibt man gewöhnlich noch einen in heißes Wasser getauchten Lappen. Wenn man einen halbkugelförmigen Kuppelmodel verwendet, soll man ihn auf einen Dreifuß ins Wasser stellen, damit er nicht schwankt, oder ihn in ein Tuch binden und in einen tieferen Topf hängen. Wenn das Wasser sich früher einsieden sollte, als die Speise, die ungefähr eine Stunde kochen muss, gar sein kann, so muss man wieder siedendes nachfüllen. Vortheilhaft ist es, die Casserolle in das Rohr zu stellen, in welchem die Speise nicht allzu schnell kocht und auch die nöthige Oberhitze hat, die man ihr, wenn man sie auf dem Herde kocht, dadurch verschaffen muss, dass man Glut auf den Deckel der Casserolle häuft. Hat man die Speise aus dem Wasser genommen, so stellt man sie für einige Minuten in das Rohr, ehe man sie stürzt. Soll sie einen Übergus von Crême oder Chaudeau bekommen, so lässt man sie nach dem Stürzen ein wenig stehen und übergießt sie erst, wenn sich die große Hitze verloren hat.

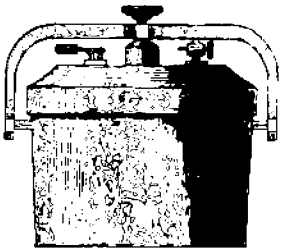


Fig. 4.

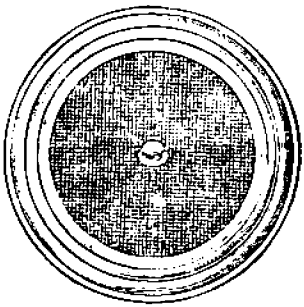


Fig. 5.

Stürzen. Um Gebackenes und in Dunst Gekochtes aus der Form zu stürzen, löst man zuerst den Rand der Speise mit einem dünnen Messer von der Form, legt dann die Schüssel auf die Form, dreht sie mit derselben um, wartet ein wenig, damit die Speise Zeit hat, sich zu lösen, und hebt hierauf die Form vorsichtig und gerade in die Höhe.

Dämpfen oder Dünsten (braisieren) besteht darin, dass Fleisch oder Gemüse oder Obst in einem verdeckten Geschirr mit ein wenig Flüssig-

[1]) Flüssigkeiten, welche beim Sieden nicht zugedeckt werden sollen, schützt man vor Verunreinigung durch Hineinfallen von Fliegen u. s. w., indem man sie mit Deckeln von Drahtgitter (Fig. 5), die man in verschiedenen Größen erhält, zudeckt.

keit, welche Dunst entwickelt, gekocht wird. Fleisch legt man dazu auf Speckschnitten oder Kernfett, zu Scheiben geschnittene gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie und Zwiebel und allenfalls vorhandene Knochen- und Fleischabfälle, gibt nur so viel Suppe oder Wasser dazu, dass die Unterlage bedeckt ist, deckt die Casserolle gut zu und stellt sie auf mäßige Hitze. Ist das Fleischstück groß oder zähe, so verklebt man den Deckel der Casserolle mit weichem Teige von ordinärem Mehl und Wasser. Wenn sich die Feuchtigkeit verkocht hat, ehe das Fleisch mürbe geworden ist, muss man Suppe nachgeben. Zum Schlusse gibt man Oberhitze, damit es Farbe bekommt. (Fleisch, welches weiß bleiben soll, dünstet man ohne Oberhitze, zwischen Speckschnitten.) Der kurz eingesottene Saft wird geseiht und zum Fleische oder einer dazu gehörigen Sauce gegeben. Die Wurzeln und Abfälle kocht man mit Suppe aus und verwendet diese zum Vergießen der Sauce. Zäheres Fleisch oder älteres Geflügel wird durch das Dünsten am mürbsten und schmackhaftesten.[1]) — Gemüse gibt man in heißes Fett, gießt, wenn es keine eigene Feuchtigkeit hat, ein wenig Suppe dazu, deckt es zu und rührt es fleißig auf, weil es sich sonst am Boden anlegt und anbrennt. Soll es braungedünstet werden, so deckt man es nicht zu, gibt nur wenig Feuchtigkeit und anfangs kein Salz dazu und vergießt es erst, wenn es theilweise braun wird, mit ein wenig Suppe, damit sich die Farbe vertheilt. — Obst dünstet man, indem man es nur mit der eigenen Feuchtigkeit oder mit ein wenig Zuckerwasser in einer zugedeckten Casserolle langsam kocht.

Klare Dunstbrühe (Braise) nennt man den durch Dünsten von Geflügel, Fleischabfällen und Wurzeln mit ein wenig Suppe gewonnenen, geseihten Saft.

Anlaufen lassen heißt, etwas in heißes Fett geben, damit es anschwillt. Man lässt z. B. Brösel oder Zwiebelringel zum Abschmalzen, Petersilie, die ein wenig geröstet werden soll, Grieß, Mehl u. s. w., anlaufen. Bei lichten Saucen gibt man Zwiebel vor dem Mehle, bei dunklen nach diesem in das Fett.

Stauben heißt, die Wurzeln, auf denen Fleisch gedünstet wird, oder ein gedünstetes Gemüse mit Mehl bestreuen. Es geschieht erst, nachdem die Feuchtigkeit ganz eingegangen und nur noch das Fett geblieben ist. Man nimmt dazu nur so viel Mehl, als das Fett befeuchtet.

Einmach oder Einbrenn, die dazu dient, ein Gemüse zu binden, eine Suppe dicklich zu machen u. dgl., bereitet man, indem man Mehl in Fett (Butter, Schweineschmalz u. s. w.) anlaufen lässt und anfangs mit

[1]) Man hat zum Dünsten eigene Dampf-Casserollen, deren Verschluss dem der Papinianischen Töpfe gleicht.

kalter, dann mit siedender Suppe vergießt. Für Einmach wird das Mehl licht gelassen, für Einbrenn bis zum Gelb- oder Braunwerden fortgerührt.

Vergießen heißt, einer Einbrenn- oder Einmach- oder gestaubten Speise bei beständigem raschen Rühren nach und nach kalte Suppe oder eine andere kalte Flüssigkeit zugießen, sie einkochen lassen und wieder welche zugießen, bis die Speise nicht mehr dick wird, worauf man sie gut verkochen läßt. Auch das Verdünnen gestaubter Saucen, oder solcher, welche durch Braten oder Dünsten von Fleisch bereitet werden, nennt man vergießen. Bei letzteren muss öfter Flüssigkeit nachgegossen werden, weil sich sonst das Fett absondert und dadurch Farbe und Geschmack verändert wird.

Abfetten nennt man das Abschöpfen des Fettes, welches sich beim stärkeren Einkochen von Saucen oder von Saft von gebratenem Fleische absondert. Nach dem Abfetten, das vor dem Anrichten zu geschehen hat, kocht man Sauce oder Saft mit ein wenig Suppe auf.

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

Binden (legieren) heißt, einer Speise Einmach oder Rahmkoch (Béchamel) oder Eier beimischen, damit die verschiedenen Bestandtheile der Speise zusammengehalten, verbunden oder auch dicklich gemacht werden. Wenn man Eier oder Dotter etwas Heißem beimischt, so muss man sie vorher mit ein wenig kalter Suppe oder Milch oder kaltem Wasser absprudeln. Mischt man sie einer kühlen Suppe, Sauce o. dgl. bei, so muss man diese während des Wiederheißmachens rühren und vom Feuer nehmen, sobald sich Blasen bilden und die Sauce dicklich wird.

Mit Limonensaft gesäuerte und mit mehr Eidottern als beim Legieren gesprudelte lichte Einmach für Fleisch- oder Fischspeisen nennt man Eiertunke (Fricassée), die Bereitung fricassieren. Das Fleisch wird vorher aus der Sauce gelegt, diese geseiht und heiß zu den mit etwas kalter Brühe gesprudelten Dottern gerührt. Fetter Saft vom Dünsten wird fricassiert, indem man ihn seiht, mit Limonensaft säuert, zu den Dottern sprudelt, die man vorher mit ein wenig Mehl und saurem Rahme fein und schaumig geschlagen hat, und nun noch so lange auf dem Herde sprudelt oder mit der Schneeruthe schlägt bis er schaumig und dick wird, worauf man die Speise sogleich anrichten und auftragen muss.

Seihen heißt, eine dickere Suppe, Sauce o. dgl. durch ein grobes Sieb, klare Brühen durch ein feineres Sieb, Säfte oder Sulzen durch Leinwand (gewöhnlich ältere Servietten), die man vorher mit heißem Wasser befeuchtet und wieder ausgedrückt hat, rohe Fruchtsäfte durch Flanell oder einen Filzsack, den man kalt befeuchtet hat, fließen lassen.

Durchtreiben (passieren) besteht darin, dass man etwas Dickliches mit einem Löffel oder einem schwammförmigen, gerippten Passierholz durch ein grobes Haarsieb streicht, welches man, den schmalen Rand nach oben, über eine Schüssel gestellt hat. Was nicht durchgeht, wird zerkleinert und nochmals durchgetrieben, das wieder Zurückbleibende als unbrauchbar entfernt. Gekochte, geschälte Kartoffeln für Kartoffelspeisen zerdrückt man, statt sie zu passieren, mit dem Reibeisen oder mit einem Kartoffelpresser.[1])

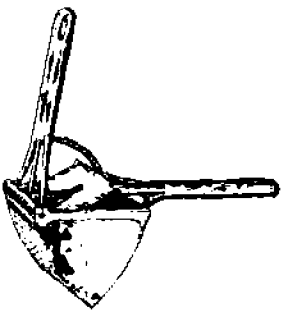


Fig. 6.

Aufwärmen und Warmhalten fertiger Speisen geschieht am besten im Dunstbade, d. h. in einem weiten, mit heißem Wasser gefüllten Gefäß, in das man die zugedeckte Speise stellt. Sie kocht sich darin nicht so sehr ein, als wenn man sie über Feuer stehen hat, und verliert nicht an Geschmack. Auch zum Warmhalten eines einfachen Mittagessens, welches nicht zur rechten Zeit angerichtet werden kann, zum Aufwärmen von Kaffee u. dgl. ist das Dunstbad zu empfehlen. Fleischspeisen gibt man zum Aufwärmen in ein Geschirr, in welchem man ein wenig Suppe aufgekocht hat, um es zu erhitzen, deckt das Geschirr zu und stellt es in das heiße Wasser. Beim Aufwärmen über dem Feuer kann man den Geschmack von Saucen, Eingemachtem u. dgl. durch ein wenig Butter, Petersilie, Limonensaft o. dgl. auffrischen.

Glanz geben (glacieren) geschieht bei Fleischspeisen durch Bestreichen mit dicklich eingekochtem Fleisch-Extract oder mit aufgelösten Suppenzelteln, (Glace), bei feinen Gemüsen (sieh diese) durch Dünsten mit Butter und Zucker, bei kalten Mehlspeisen durch Bestreichen mit Zuckerguss (Glasur oder Eis).

Vorarbeiten bei verschiedenen Fleischgattungen.

Abliegen. Fleisch von nicht ganz jungen Thieren soll vor dem Gebrauche einige Tage an einem kühlen Orte hängen, und zwar kürzer oder länger, je nach der herrschenden Temperatur und nach der Gattung des Fleisches. Wildbret und stärkeres Geflügel kann bei Frost wochenlang aufbewahrt werden. Rindfleisch soll einige Tage abliegen, Schweinefleisch kann schon am Tage des Schlachtens gebraucht werden. Leber verliert

[1]) Sehr rasch kann man gekochte Kartoffeln, weiche Früchte u. dgl. mit dem oben abgebildeten Erdäpfelpresser (Fig. 6) passieren, da ein einziger Druck genügt, um eine Kartoffel oder dgl. durchzudrücken.

an Güte, wenn sie nicht gleich gebraucht wird. Ist Rindfleisch oder Wildbret beim Aufbewahren schon sehr mürbe geworden, so soll man es nicht sieden oder dünsten, sondern bei starker Hitze braten.

Klopfen von Fleisch dient dazu, größere oder wenig abgelegene Stücke mürbe oder feinfaserig zu machen. Vor dem Klopfen tauche man den Holzhammer in kaltes Wasser.

Waschen von Fleisch. Rindfleisch und Wildbret soll durch schnelles Abwaschen gereinigt werden, jedoch nie im Wasser liegen bleiben. Nur Kalbskopf, zahmes Geflügel u. dgl. lässt man eine Weile im Wasser liegen, damit es weiß wird. Hat Fleisch in heißer Zeit einen leichten Geruch bekommen, so legt man es für eine halbe Stunde in laues Wasser, in welchem man Salicylsäure,[1]) die den Geruch besser als irgend etwas anderes benimmt, aufgelöst hat, und wäscht es sodann mit reinem Wasser aus. Man bereitet solches Fleisch am besten nach Wildbretart.

Abbrühen (blanchieren)[2]) heißt, Fleisch (besonders Füße, Köpfe, Bries u. dgl.) mit ziemlich viel kaltem Wasser zusetzen, heiß werden lassen und dann wieder in kaltes Wasser geben.

Absengen, Flammieren besteht darin, dass man die feinen Haare von bereits entfedertem Geflügel über Flammen von Papier, Stroh, Holzspänen oder Spiritus verbrennt, wobei man das Thier nicht zu nahe an die Flamme halten darf, um seine Haut nicht zu verletzen Nach dem Absengen wird es abgewaschen und ausgenommen.

Abhäuteln. Bei Hasen-, Reh- und anderen Rücken und Schlegeln und bei Lungenbraten wird vor dem **Spicken** das Häutchen abgelöst.

Spicken und Durchziehen. (Fig. 7.) Man nimmt dazu geräucherten oder Luftspeck, den nächsten an der Schwarte. Je kälter und fester er ist, desto leichter spickt man. Er wird mit einem scharfen Messer geschnitten, welches man dabei öfters in kaltes Wasser taucht, und dann in Salz, bei manchen Speisen auch in Gewürz gedreht. Die Spicknadel muss der Dicke des Speckes anpassend sein. Für kleines Geflügel, Coteletten u. dgl. wird er 4 Centimeter lang und 2 Messerrücken dick geschnitten, für größere Stücke im Verhältnisse dicker und länger. Die Schönheit des Spickens besteht darin, dass die Reihen regelmäßig inein-

[1]) In 1 Liter siedenden Wassers gibt man 3 Gramm reiner pulverisierter Salicylsäure (in Apotheken zu bekommen) und lässt es an einem warmen Orte stehen, bis sie aufgelöst ist. Dieses Quantum genügt für 6 Kilo Fleisch.

[2]) Blanchieren heißt, durch Entziehen des Blutes weiß machen. Der Ausdruck wird aber auch auf das Überbrühen der Gemüse mit heißem Wasser angewendet, welches geschieht, um den Geschmack derselben zu mildern oder ihnen ihre blähenden Eigenschaften zu benehmen.

andergreifen und der Speck überall gleich lang herausſteht. Man ſpickt in ſolcher Richtung, daſs der im Fleiſche ſteckende Speck beim Tranchieren des Fleiſches abgeſchnitten wird.

Zum Schiefhineindurchziehen durchſticht man das Fleiſch mit einem ſchmalen Meſſer nach der Länge des Fadens, bohrt mit einem Kochlöffelſtiel in jeden Stich und ſchiebt den kleinfingerdick und fingerlang geſchnittenen Speck nach. Die Enden der Speckſtreifen dürfen nicht herausſtehen.

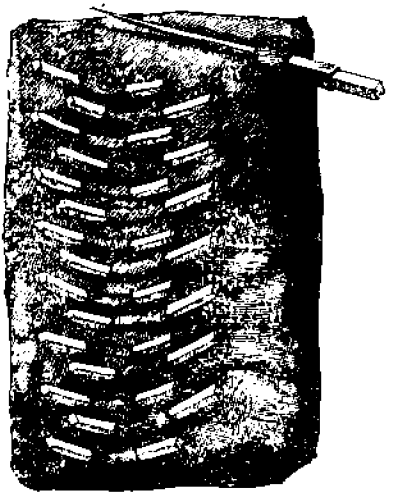


Fig. 7.

Hat man etwas Zerdrücktes in das Fleiſch zu geben, ſo ſticht man mit einem Meſſer in dieſes und ſtreicht das Zerdrückte in die Öffnungen.

Mit Trüffeln ſpicken heißt, keilartig zugeſpitzt geſchnittene Trüffeln in geſtochene Öffnungen des Fleiſches ſtecken.

Statt des Spickens pflegt man bei jungem Wildgeflügel Bruſt und Schenkel mit Speckſchnitten zu überbinden, um das Austrocknen des Fleiſches zu verhüten. Auch andere Fleiſchſtücke kann man mit Speckſchnitten überbinden. (Fig. 8.)

Belegen (bigarrer) heißt, mit Eiklar beſtrichene Schnitzchen o. dgl. auf ein Brett drücken, welches man vorher mit kleinen Würfeln von Trüffeln oder gekochter geräucherter Ochſenzunge beſtreut hat, die nun gleichmäßig am Fleiſche haften bleiben.

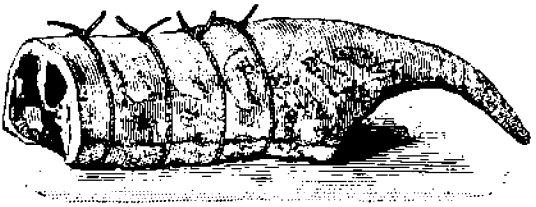


Fig. 8.

Abſtechen und Herrichten des Geflügels. Hühner u. dgl. ſticht man ab, indem man ſie bei den Flügeln nimmt, ihnen den Hals zurückbiegt und denſelben nahe beim Kopfe ſo tief einſchneidet, daſs er blutet. Junge Hühner, die man unmittelbar nach dem Abſtechen verwenden kann, legt man ſogleich in eine große Schüſſel mit kaltem Waſſer, läſst ſie darin erkalten und entfedert ſie hierauf, indem man ſie in heißes Waſſer taucht, ohne jedoch ihre Haut zu verbrühen, und die Federn leicht mit der Hand

abstreift. Dann legt man sie wieder in kaltes Wasser. Ältere Hühner und Kapaune, welche abliegen sollen, um mürber zu werden, muss man trocken rupfen, solange sie noch warm sind, dann ausnehmen und an einem kühlen, luftigen Orte einige Tage liegen oder hängen lassen. Die feinen Haare werden nach dem Rupfen über einer Flamme abgesengt. (S. 12.) Das Ausnehmen geschieht auf folgende Weise: Man nimmt Kropf und Gurgel bei dem Schnitte am Halse heraus, fährt dann mit dem Zeigefinger in den Körper und löst die Eingeweide von Brust und Rücken los, macht hierauf von dem Steiße seitwärts einen Schnitt nach aufwärts und nimmt durch diese Öffnung die Gedärme, sowie Leber und Magen heraus, wobei man darauf achten muss, die Galle nicht zu zerdrücken, löst die Galle vorsichtig von der Leber ab, schneidet von dieser alles Grünliche weg, öffnet den Magen durch einen Schnitt, entleert ihn und zieht seine innere Haut ab, löst die Füße beim Kniegelenke ab, sticht die Augen aus, reißt den unteren Theil des Schnabels weg und schneidet beim Steiße das Darmende aus. Dann wäscht man das Thier und verschafft ihm hierauf Festigkeit und gutes Aussehen, indem man es zurichtet (dressiert). (Fig. 9.)

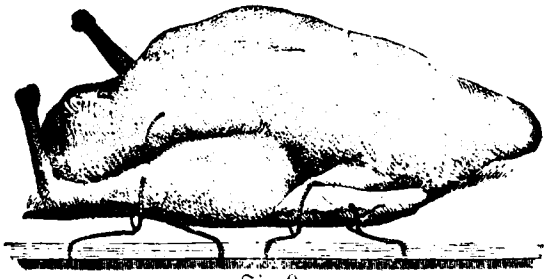


Fig. 9.

Man legt es dazu auf den Rücken, drückt seine beiden Schenkel nach abwärts, sticht mit einer langen Heft- oder Dressiernadel, in die man einen dünnen weißen Spagat (Bindfaden) gezogen hat, rechts beim Gelenke des Schenkels hinein, führt die Nadel so durch den Leib, dass sie links wieder beim Gelenke des Schenkels herauskommt, sticht dann beim linken Flügelgliede wieder hinein, gerade durch den Leib und beim rechten Flügelgliede heraus, zieht den Faden an und bindet seine beiden Enden zusammen. Dann sticht man wieder rechts, aber am Kniegelenke zwischen Sehnen und Beinen hinein, nahe am Steiße durch den Leib und beim linken Kniegelenke heraus und dann von der linken Seite unter dem Rohrbeine abermals nach rechts zurück, wo man wieder die Fadenenden fest zusammen bindet. Hühnern, die zum Dünsten bestimmt sind, biegt man die Flügel ebenso ein, ohne sie jedoch zu befestigen, und steckt das Kniegelenk beim Steiße durch die Haut. Bei Tauben stutzt man die Klauen halb ab und steckt die Kniegelenke der zurückgebogenen Füßchen, nachdem man die Häutchen durch Sengen spröde

gemacht und abgeschält hat, unten in die Haut, wodurch sie im Leibe zu stecken scheinen und nur die Krone herausſieht. Die Flügel dreht man ein, ohne sie zu heften. Enten sticht man wie die Hühner ab oder tödtet sie durch einen Stich durch den Kopf oder hackt ihnen diesen ab. Sie werden, wenn sie jung und mürbe sind, nass geputzt oder mit Pech bestreut, mit siedendem Wasser begossen und abgerieben. Ältere Thiere werden trocken gerupft und für einige Tage aufgehängt. Das Ausnehmen und Herrichten geschieht wie bei den Hühnern, nur wird meistens der Hals mit dem Kopfe ganz weggelöst und das Stückchen Halshaut auf den Rücken geheftet. Die Flügel nimmt man auch ab und verwendet diese sowie Hals, Magen und Leber unter der Benennung „das Junge der Ente“ zur Bereitung von Suppen u. dgl. Gänse lässt man vor dem Abstechen in reinem Wasser baden, damit die Federn gesäubert werden, und 18 Stunden hungern. Man tödtet sie durch einen tiefen Querschnitt in den Hals nahe am Kopfe oder durch einen tiefen Stich ins Genick, wäscht ihnen dann alles Schmutzige weg, legt sie an den warmen Ofen, rupft sie sobald als möglich, sengt die Härchen, nimmt binnen 24 Stunden die Gedärme aus und kann die Gänse dann an einem kühlen Orte eine Woche, im Winter, wenn es kalt ist, auch länger aufbewahren. Beim Herausnehmen der Eingeweide, das auf die beim Ausnehmen der Hühner angegebene Weise geschieht, muss man vorsichtig vorgehen, um nicht durch Zerdrücken der Galle die Leber bitter zu machen, und alles Unreinliche mit einem Tuche wegwischen. Das an den Eingeweiden befindliche Fett wird abgelöst, in frischem Wasser ausgewaschen und ausgebraten. Bei der Zurichtung einer Gans schneidet man Flügel und Hals (Gänseklein) ab. Man muss aber das oberste Glied des Flügels an der Gans lassen und die Haut desselben vor dem Ablösen der anderen Glieder ein Stückchen unter dem Ende des obersten abschneiden und zurückschieben, damit sie dann über dem Gliede schließt. Auch die Halshaut soll etwas länger gelassen und nach Ablösen des Halses auf den Rücken geheftet werden. Die Füße löst man beim Gelenke ab. Man salzt die Gans dann ein, steckt sie in einen Topf, übergießt sie mit so viel frischem Wasser, dass sie davon bedeckt ist, lässt sie über Nacht stehen, nimmt sie heraus, salzt sie wieder ein und bratet sie nach ein paar Stunden. Indian oder Truthahn (welscher Hahn, Puter) wird geköpft. Der Kopf und der obere Theil des Halses kommen ganz weg, Flügel und unteren Theil des Halses löst man wie bei der Gans weg. Um das Thier rein zu putzen, reibt man es nach dem Rupfen und Absengen mit Mehl tüchtig ab und wäscht es dann gut.

Wildgeflügel läßt man einige Tage an einem kühlen, luftigen Orte hängen, damit es mürbe wird. Dann wird es trocken gerupft,[1]) gesengt und schnell abgewaschen. Inwendig soll es nicht gewaschen, sondern nur ausgewischt werden. Die Füße nimmt man nicht ab, sondern bindet sie nur unten fest. Die Flügel werden entweder abgenommen oder wie bei Hühnern eingedreht. (Fig. 10.)

Hühnerbrüste. Um erwachsenem Geflügel das Brustfleisch abzunehmen, legt man es, wenn man es ausgenommen hat, auf den Rücken, schneidet die Haut längs des Brustbeines auf, zieht sie nach beiden Seiten vorsichtig herunter, spaltet das Gabelbein, löst das Brustfleisch mit einem feinen Messer vom Gerippe, trennt die beiden Stücke, aus denen es besteht, und schneidet die Sehne am unteren Stücke weg. Wenn man das Fleisch spickt, wird das feine Häutchen nicht abgelöst. Um das Brustfleisch von Hühnern wie Coteletten zuzurichten, schneidet man oben

Fig. 10.

beim Flügel ein, wie beim Zerlegen, faßt den Flügel fest an und reißt ihn und mit ihm die halbe Brust heraus. Dasselbe thut man auf der anderen Seite. Man zieht nun die Haut ab, löst die unteren Flügelglieder ab, schabt das am Fleische gelassene Glied ab und klopft das Fleisch wie Coteletten.

Das Auslösen von Geflügel für Geflügelwurst (Galantine). Das geputzte Thier wird am Rücken der Länge nach aufgeschnitten und ausgenommen. Dann schabt man mit einem kleinen,

[1]) Wildenten sollen bald nach dem Schusse entfedert werden, weil sie sonst an Güte verlieren; bei ihnen, wie bei Fasanen, Auerhahn u. dgl. läßt man den Kopf in den Federn und dreht ihn vor der Zubereitung in Papier. Schnepfen und Krammetsvögeln zieht man die Kopfhaut sammt den Federn ab und sticht ihnen die Augen aus. Beim Auerhahn reißt man nur die starken Federn aus und zieht die Haut mit den übrigen Federn ab.

ſcharfen Meſſer das Fleiſch, weil es an der Haut gelaſſen werden muſs, vom Gerippe, wobei man trachte, die Haut nicht zu zerreißen. Den Hals und das erſte Glied von Flügeln und Schenkeln hackt man ab. Vom zweiten Gliede löst man Fleiſch und Beine aus und zieht die Haut in den Körper. Die Stellen, wo wenig oder gar kein Fleiſch an der Haut iſt, belegt man mit Stücken, die man an fleiſchigen Stellen abgeſchnitten hat, damit die Fleiſchſchichte gleichmäßig dick wird. Hierauf wird der Leib gefüllt und zuſammengenäht.

Das Auffangen von Blut. Man hält das abgeſtochene Thier, Gans, Taube u. ſ. w., an den Füßen in die Höhe, damit das Blut bei der Stichwunde abfließen kann, fängt das Blut in einer Schale, in welche man ein wenig kaltes Waſſer, Milch oder Eſſig gegeben hat, auf, und rührt es ſogleich, damit es nicht ſtockt.

Kenntnis der Fleiſchſtücke zu Einkauf und Verwendung.

Für Hausfrauen und für Köchinnen iſt es von großer Wichtigkeit, zu wiſſen, wie die Fleiſchſtücke für die verſchiedenen Bereitungsarten beſchaffen ſein ſollen und unter welchen Namen man ſie zu verlangen hat. Bei kleinen Thieren, Haſen u. dgl., die man meiſt zu Hauſe ſelbſt zerlegt, kann man ſich leicht über Lage und Ausſehen der einzelnen Fleiſchſtücke unterrichten. Weit ſchwieriger iſt es, die vielen, nach Beſchaffenheit und Wert ſo verſchiedenen Theile größerer Thiere, beſonders der Ochſen, kennen zu lernen.

Wenn ein Haſe enthäutet und ausgeweidet iſt,[1]) trennt man Schultern, Hals und Brüſtchen vom Rücken und hackt die Rippen längs des Rückenfleiſches ab. Die vorderen Stücke und Lunge, Herz und Leber (von der man die Galle entfernt hat) heißen das Junge vom Haſen (Haſenklein) und werden meiſt zum Braundünſten oder zu Faſch verwendet.

[1]) Um einen Haſen abzuhäuten, hängt man ihn mit den beiden Hinterfüßen an je einen Nagel, ſchneidet das Fell längs des Bauches bis zur Schnauze hinab und an der inneren Seite der Füße und des Schweifes auf und rings um die Kniegelenke der Füße ab, löst es theils durch Ziehen, theils mit dem Meſſer vom Schweife und von den Hinterfüßen los, dreht dann den Rücken des Thieres gegen ſich, zieht das Fell bis über den Kopf herunter und ſchneidet an dieſem die Ohren ab, damit die Haut ganz bleibt. Dann wiſcht man mit einem feuchten Tuche die Haare weg, legt das Thier auf ein Hackbrett, ſchneidet den Bauch nach der Länge auf und nimmt die Gedärme und Eingeweide heraus, hackt hierauf zwiſchen den Keulen den Schluſsknochen ein wenig ein, um das Ende des Darmes entfernen zu können, und wäſcht die Stelle rein.

Der Rücken mit den darangebliebenen Hinterfüßen heißt der alte Hase. Dieser (oder der Rücken allein) wird frisch gebraten oder vorher mariniert.

Milchferkel werden, sobald sie abgestochen sind, gereinigt und ausgenommen[1]) und entweder im ganzen gebraten oder wie Hasen zerlegt.

Kaninchen, welche man am besten durch einen Stich zwischen den Vorderbeinen in das Herz tödtet, werden wie Hasen abgehäutet und zerlegt.

Junge Lämmer und Kitzen werden, wenn sie abgehäutet und ausgeweidet sind, meistens in Viertel getheilt. Lämmer zerlegt man auch wie Hasen und verwendet den Rücken mit den darangebliebenen Keulen zum Braten und die vorderen Theile, Schultern und Brüstchen, zum Backen, Einmachen u. s. w.

Das Kalb.

Kalbfleisch ist nur dann saftig und wohlschmeckend, wenn es von einem nicht weniger als sechs Wochen alten und sehr gut genährten Kalbe ist. Man erkennt gutes Kalbfleisch daran, dass an verhältnismäßig kleinen Knochen viel Fleisch angesetzt ist, welches eine helle Farbe und feines, dichtes Gewebe hat und von lichtem Fett umgeben ist.

Die Theile, in welche ein Kalb zerlegt wird, sind auf nebenstehender Abbildung (Fig. 11) ersichtlich gemacht und durch Nummern bezeichnet, zu denen die nachfolgenden Zeilen die Erklärung liefern.

Ein längs des Rückens halbiertes Kalb enthält:

Nr. 1 die Keule und Nr. 2 das Schlussstück, welches beim Hüftknochen quer vom Schlegel abgeschnitten wird.

Nr. 3 das hintere Rückenstück, an welchem sich im Innern an den Rippen die Niere befindet, weshalb das Stück Nierenbraten genannt wird.

Nr. 4 das vordere Rücken- oder Rippenstück (Carré), welches längs des Rippenfleisches abgehackt wird. Man verwendet es entweder als Braten oder zu Rippenschnitzchen.

Nr. 5 die Schulter, die zwar stärker durchwachsen, als Schlegel oder Rückenstücke, aber auch billiger als diese ist und sich zum Braten, Backen, Dünsten und Faschieren eignet.

Nr. 6 die Brust, welche entweder im ganzen gefüllt und gebraten oder zu Stücken geschnitten und auf mannigfache Weise verwendet wird.

[1]) Man lässt das abgestochene Ferkel ausbluten, befeuchtet es hierauf mit Wasser, bestreut es mit gestoßenem Colophonium, begießt es mit siedendem Wasser und schiebt mit der Hand die Borsten weg. Dann wäscht man es mit kaltem Wasser ab und nimmt hierauf die Eingeweide aus.

Nr. 7 das Halsstück, das mindestwertige Fleisch, welches man zu einfachem Eingemachten, Gulasch, Fasch u. dgl. verwendet.

Nr. 8 die Hessen oder Stelzen, der untere Theil von Keulen und Schultern, stark mit Sehnen durchwachsenes Fleisch, das nur zur Bereitung von braunen Suppen, Saucen und Fleischsulze taugt.

Nr. 9 die Kalbsfüße, die wegen ihres Gallertegehaltes hauptsächlich zum Kochen von Fleischsulzen benützt, aber auch gebacken werden.

Nr. 10, der Kopf des Kalbes, wird meistens mit gesäuertem Wasser und Wurzeln gesotten. Ohren und Stücke vom Kopfe verwendet man zu lichtem Eingemachten, zu Ragout und zum Backen.

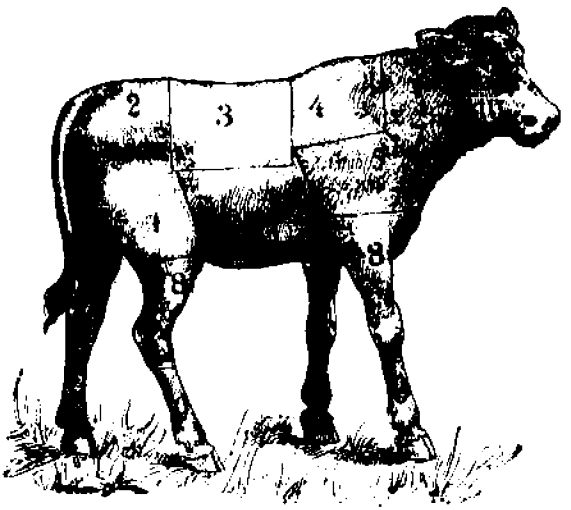


Fig. 11.

Den besten Kalbsbraten liefert ein ganzer oder nach der Länge gespaltener Schlegel oder eine Kalbsnuss. Die Kalbsnüsse befinden sich an der Innenseite des oberen Endes der Schlegel. Sie sind vom übrigen Fleische durch ein Häutchen getrennt und lassen sich daher gut auslösen. Für Kalbsschnitzchen verwendet man eine Nuss oder bei größerem Bedarfe mehrere Nüsse oder Rückenfleisch. Man schneidet das Fleisch, nachdem man Häutchen, Flechsen und Fett weggelöst hat, in fingerdicke Scheiben, salzt und klopft dieselben und gibt ihnen eine länglich-runde Form. Schnitzchen vom Schlegel werden gewöhnlich quer über den Faden herabgeschnitten. Für faschierte Schnitzchen verwendet man das minder schöne Fleisch von der Keule oder von der Schulter. Es wird aus Häutchen und Sehnen geschabt und fein gehackt

oder durch die Fleischmaschine getrieben. Rippenschnitzchen (Coteletten)[1]) werden so geschnitten, dass an jeder Rippe eine Fleischscheibe bleibt. Den vorderen, weniger fleischigen Theil des Rippenstückes theilt man gewöhnlich zu je zwei Rippen ab, löst die eine derselben weg und klopft das Fleisch dünner auseinander. Der Deckel, d. i. das dünne zähe Fleisch, welches durch ein Häutchen mit dem Rückenfleische verbunden ist, sowie der Rückgratsknochen wird ausgelöst und das um die Rippen befindliche Häutchen herabgeschoben und weggeschnitten.

Das Rind.

Für die Güte des Rindfleisches ist Alter und Fütterung des Rindes maßgebend. Nur Fleisch von vollkommen ausgewachsenen, aber noch jungen und gut gemästeten Ochsen, das überdies einige Tage abgelegen und dadurch mürbe geworden ist, entspricht allen Anforderungen.

Gutes Rindfleisch ist von lebhaft rother Farbe und mit weißlichem Fett durchwachsen und umgeben, während Fleisch von zu alten Ochsen sehr dunkel ist und gelbes Fett hat, und zwar gute Suppen gibt, als Fleisch jedoch zäh und trocken ist, und solches von zu jungem Vieh sehr licht und nicht schmackhaft ist und keine kräftige Suppe liefert. Das gleiche gilt vom Kuhfleisch.

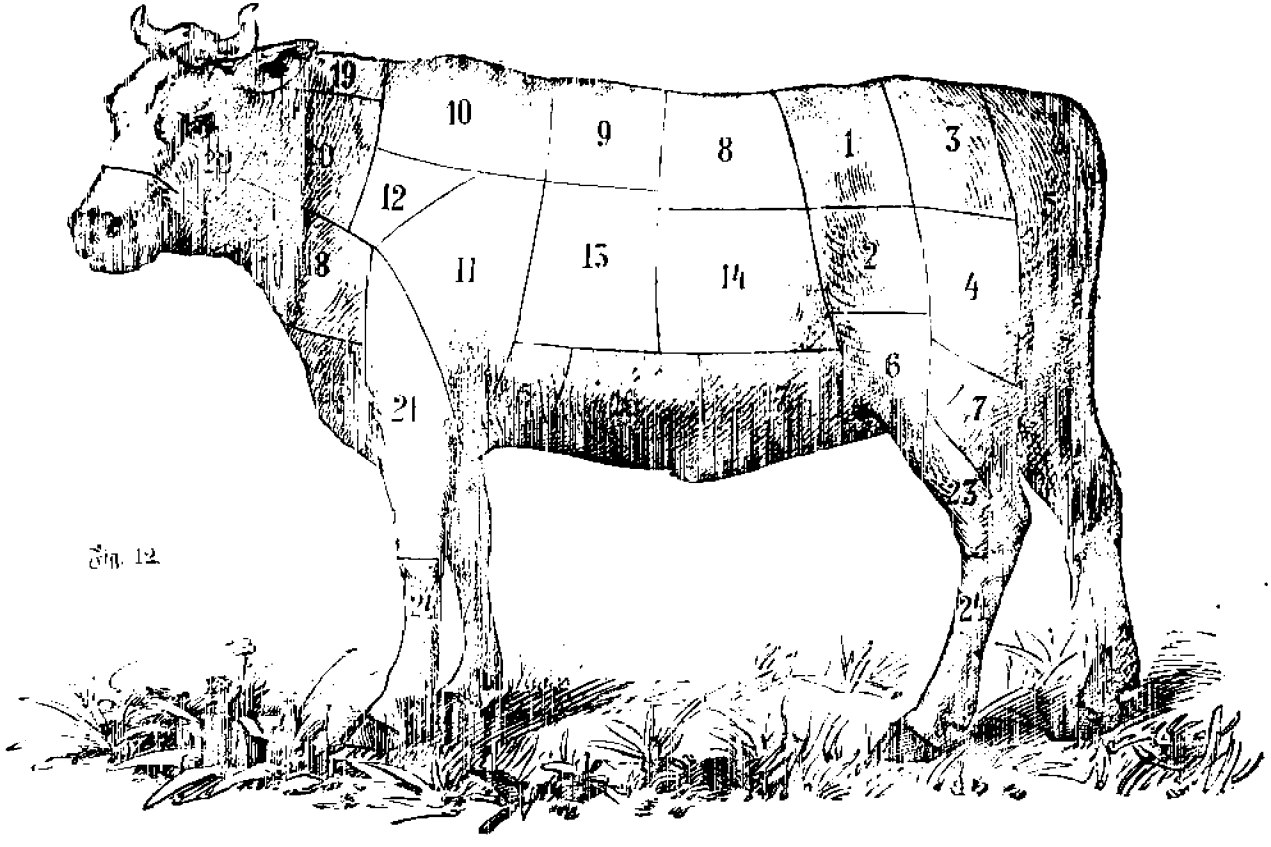
Die Preise des Fleisches sind nach der Güte der Stücke verschieden. Am höchsten im Preise sind die Lenden- oder Mürbebraten, etwas billiger die Rücken- und Keulenstücke, wieder ein wenig billiger die obersten Theile der Schultern, der Kamm und der Brustkern und noch billiger das übrige Fleisch bis herab zu den Kopfstücken und Füßen.

Auf nebenstehendem Bilde eines Ochsen (Fig. 12) sind die Theile, in welche er zerlegt wird, durch Striche ersichtlich gemacht. Die Benennungen der verschiedenen Fleischstücke sind zwar nicht überall die gleichen, doch dürfte es mit Hilfe der Abbildung möglich sein, nach der Lage der einzelnen Fleischtheile die landesüblichen Namen derselben in Erfahrung zu bringen.

Von dem an der inneren Seite der Rippen abgelösten Lenden- oder Lungenbratenstück ist der mittlere, gleichmäßig breite Theil besser als die beiden Enden. Er wird im ganzen gebraten oder zu Schnitzchen (Beefsteaks) verwendet. (Sieh Farbentafel Nr. 2.)

Der hintere Fleischtheil eines Ochsen, soweit er beim Kalbe die Keule ausmacht, wird von der Seite gespalten und in eine äußere und

[1]) Coteletten werden auch Carbonaden genannt, was über Kohlen gebraten bedeutet.



Фиг. 12.

eine innere Hälfte getheilt. Die Stücke der inneren Seite geben zugleich gutes Tafelfleisch und gute Suppen.

Die bei uns gebräuchlichen Benennungen und die besten Verwendungsarten der auf der Abbildung durch Nummern bezeichneten Fleischstücke sind in den folgenden Zeilen angegeben.

Nr. 1, das Hüftenscherzel, eignet sich zum Braten, Dünsten und Sieden.

Nr. 2, die Rose, verwendet man vorzüglich zum Dünsten oder löst das Fleisch für Schnitzchen ab. (Sieh Farbentafel Nr. 6.)

Nr. 3, der Tafelspitz, und Nr. 4, das schwarze Scherzel oder ausgestochene Örtel, welches in der Mitte der Keule als dunkle Stelle zwischen lichten Sehnen ersichtlich ist, geben sehr gute Suppen und sind die schönsten Tafelstücke zum Sieden und Dünsten, da sie weder mit Sehnen oder Fett durchwachsen, noch knochig sind. (Sieh Farbentafel Nr. 1.)

Nr. 5, das weiße Scherzel, auch Weißbraten und Schweiförtel genannt, ist minder gut und hat lichteres Fleisch. Man bereitet es am besten wie englisches Rindfleisch, wozu man es gut klopft und dann mariniert. Das oberste Stück davon, das Ortscherzel oder Eckschwanzstück, hat grobfaseriges, trockenes Fleisch. (Sieh Farbentafel Nr. 8.)

Nr. 6, das Knöpfel, und Nr. 7, das Schlüsselörtel, sind gutes Rindfleisch. (Sieh Farbentafel Nr. 5.)

An der inneren Seite der Keule liegt das Schalörtel, auch Oberschale, Blumenstück, Kugel oder Zapfen genannt. Beim Kalbe heißt es die Nuss. Es eignet sich sehr gut zum Dünsten, für Saftbraten, für Bœuf à la mode u. dgl. und auch zum Sieden. (Sieh Farbentafel Nr. 7.)

Nr. 8, das Hufstück oder Beirieb (beim Kalbe der Nierenbraten), ist das eigentliche Stück für englischen Braten (Roastbeef). (Sieh Farbentafel Nr. 10.)

Nr. 9, das Rostbratenstück, hackt man meistens nach den Rippen auseinander und bratet die Rippenschnitze, von welchen die sechs hinteren schöner sind als die drei vorderen. Man kann auch das Fleisch von den Knochen lösen und es im ganzen oder als Schnitzchen braten. (Sieh Farbentafel Nr. 9.)

Filee (Filet) heißt ein längeres, schönes Fleischstück (sowohl der unter den Rippen liegende Lungenbraten als auch einer der ober denselben gelegenen Fleischtheile), wenn es von den Knochen abgelöst ist.

Nr. 10, der Federspitz, ist saftiges Siedfleisch, welches zu den besseren Stücken gezählt wird. Das hinter der Schulter befindliche Fleisch,

der Ausstoß genannt, wird für gutes Gulasch genommen. (Sieh Farbentafel Nr. 4.)

Nr. 11 ist das Schulterörtel, welches den Kruspel- oder Cavalierspitz verdeckt. Beide Stücke gehören zu dem saftigsten Siedfleisch.

Nr. 12, das Schultermeisel, ein knochenloses, mürbes Stück, kann anstatt Lungenbraten für Schnitzchen, Beefsteaks, Pörkelt, feines Gulasch und faschierte Speisen und als mageres Siedfleisch verwendet werden.

Nr. 13, der Rieddeckel oder das Zwerchried, und

Nr. 14, der Deckel über den Rostbraten sowie die Pallisaden, Schell- oder Schemrippen, sind fette, dünne Stücke, die schnell gekocht und daher auch für Tellerfleisch zu verwenden sind.

Nr. 15, der Brustkern, der beste Theil von der Brust, wird zum Dünsten und Sieden genommen. (Farbentafel Nr. 3.)

Nr. 16, die mittlere Brust, der dünnere Theil, und

Nr. 17, das Bauchfleisch, auch Dünnungen oder Flaum genannt, gehören zum billigsten Fleisch.

Nr. 18, das Kragenstück, und Nr. 20, der Hals, werden für billiges Gulasch genommen.

Nr. 19, der Kamm (das Genickfleisch), wird geräuchert.

Nr. 21, die Gliedstücke (das Bratzl), und

Nr. 23, die Wadenstücke (Wadschinken), verwendet man zum Kochen von Aspic und das aus den Sehnen gelöste Fleisch zur Bereitung von billigem Gulasch.

Nr. 22, der Kopf, enthält den Ober- und Untergaumen und das Wangel. Diese Stücke und

Nr. 24, die Ochsenfüße, werden gesulzt.

Dicke, vom Fleische weggeschnittene Fettstücke werden wie Suppenfett verwendet.

Köpfe, Eingeweide u. s. w. vorzubereiten.

Kalbshirn wäscht man, legt es in heißes Wasser, nimmt es dann heraus und passiert es oder zieht ihm das Häutchen mit den Adern ab und entfernt dabei die Beinsplitter. Zu den meisten Bereitungsarten wird es abgedünstet, wozu man es zu angelaufener Petersilie in heißes Fett gibt. Zuweilen kocht man es vor weiterer Verwendung durch 10 bis 15 Minuten mit Suppe und Wurzeln, wodurch es steif wird.

Kalbsmilch oder Bries[1]) läßt man eine Weile im Wasser liegen, überkocht es dann mit Suppe, läßt es in frischem Wasser auskühlen und löst sodann Schlund und Adern vorsichtig weg.

Rinds- oder Kalbs-Lunge kocht man in Salzwasser, in das man ein wenig von dem bei der weiteren Zubereitung der Lunge zu verwendenden Gewürze gegeben hat, nimmt sie dann aus dem Sude und läßt sie auskühlen, wozu man sie ein wenig beschwert, weil man sie dann leichter schneiden kann. Schöpsenlunge beizt man ein paar Tage vor dem Kochen ein.

Leber wird abgehäutelt, zu Stücken geschnitten oder ausgestreift, das heißt mit einem Messer aus Häutchen und Fasern gestrichen, oder auf einem Reibeisen gerieben, dann fein geschabt oder durch ein Sieb gestrichen. Die Abfälle kocht man noch in der Suppe aus. Leber darf man erst salzen, wenn sie gekocht ist. Von frühem Salzen und auch von zu langem Kochen wird sie hart.

Gekröse[2]) wäscht man mehrmals mit frischem Wasser, bestreut es mit Salz und Mehl, reibt es damit ab, wäscht es wieder und kocht es dann vor weiterer Verwendung mit gesalzenem Wasser.

Kuttelflecke (Kaldaunen), welche schon gereinigt und überkocht verkauft werden, legt man in frisches Wasser und siedet sie dann mit gesalzenem Wasser und Pfefferkörnern, bis sie weich sind, was mehrere Stunden dauert.

Kuh-Euter wird in gesalzenem Wasser, in das man Wurzeln gegeben hat, so lange gekocht, bis sich die Haut abziehen läßt. Sollte es in einer Kochzeit nicht weich geworden sein, so kann man es am folgenden Tage in demselben Sude weiter kochen. In der Zwischenzeit darf es aber nicht im Sude liegen.

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

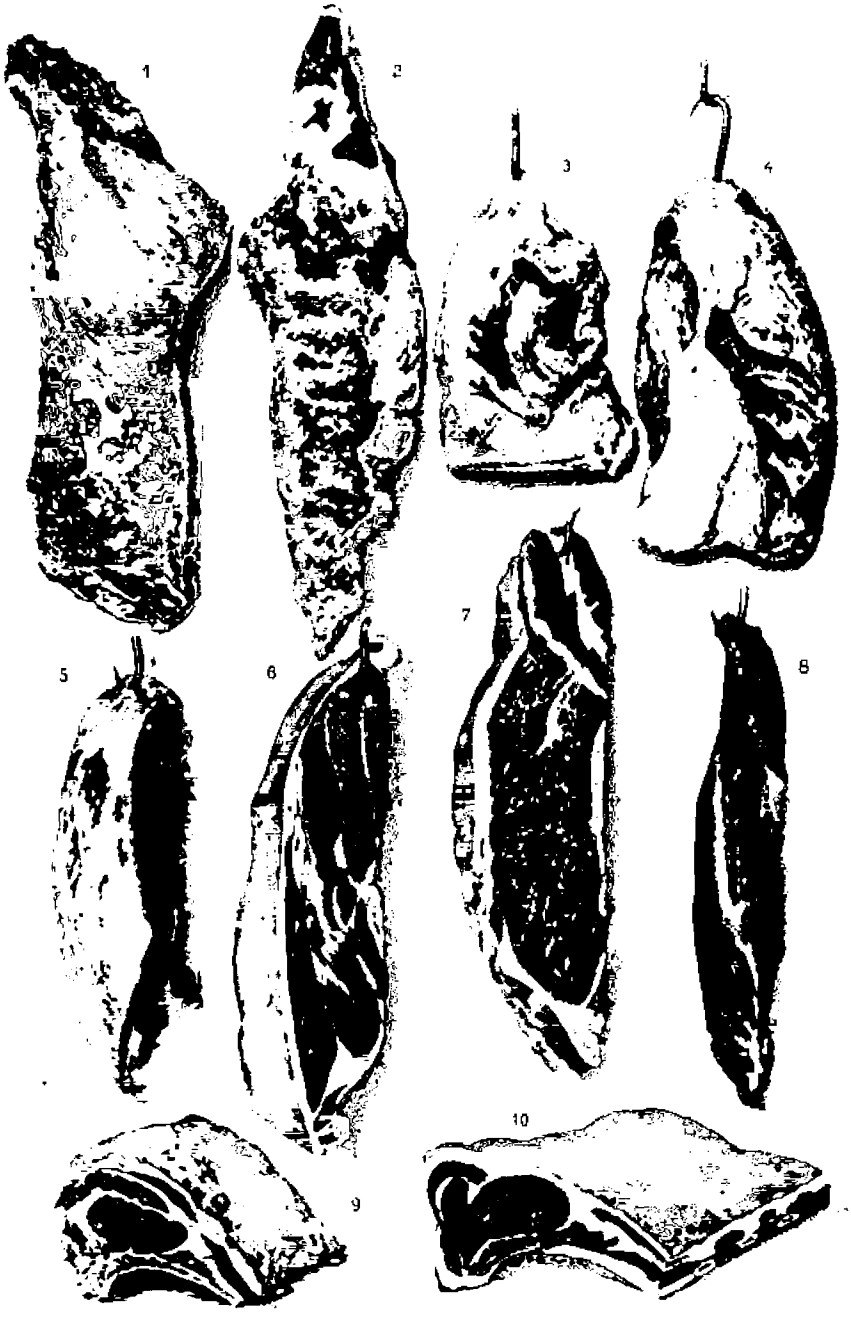
Milz wird wie Leber ausgestreift und durch ein Sieb getrieben.

Köpfe und Füße zu putzen und zu kochen. Den beim Genicke sammt der Haut abgeschnittenen Kopf eines Kalbes, Schweines o. dgl. legt man in heißes Wasser, schabt ihn mit einem Messer ab, um ihn von den Haaren zu befreien, wäscht ihn ab, läßt ihn trocknen, sengt

[1]) Die am Schlund hängenden Eingeweide (Bries, Herz, Lunge und Leber) eines Kalbes oder Lammes o. dgl. nennt man zusammen das Geschlinge oder Päuschel.

[2]) Gekröse nennt man das Netz und die kleinen, krausen Gedärme der Kälber und Lämmer. Zum Kochen wird vorzüglich das der Kälber verwendet.

Die besten Fleischstücke des Rindes.



1. Tafelspitz und schwarzes Scherzel. 2. Lenden- oder Lungenbratenstück. 3. Brustkern. 4. Federspitz. 5. Knöpfel und Schlüsselörtel. 6. Rose. 7. Schalörtel (Oberschale, Blumenstück, Kugel oder Zapfen). 8. Weißes Scherzel, Weißbraten, Schweiförtel. 9. Rostbraten. 10. Hufstück oder Beiried.

Druckfarbenfabrik Förster & Borries, Zwickau

hierauf noch die feinen Haare ab und läßt den Kopf dann einige Stunden in frischem Wasser liegen. (Den Kopf eines Wildschweines sengt man mit glühendem Eisen.) Einen Kalbskopf bestreut man, wenn er geputzt ist, mit 3 Löffel voll Salz, steckt, um ihn leichter durchkochen zu können, einen Kochlöffelstiel durch, und zwar oder der Zunge hinein und beim Genicke heraus, bindet den Kopf in ein Tuch, hängt ihn an einem Kochlöffelstiele in einen großen Topf, gibt soviel Wasser dazu, daſs er ganz davon bedeckt ist, kocht ihn ungefähr zwei Stunden und zieht dann die Haut der Zunge ab. In das Wasser gibt man nebst Wurzeln auch ein wenig Thymian und ein Lorbeerblatt und, wenn der Kopf mit Kren gegeben werden soll, Essig oder Wein. Soll er zu Ragout u. dgl. verwendet werden, so säuert man das Wasser nicht. — Stücke vom Ochsenkopfe (Obergaumen) kocht man in gesalzenem Wasser mit Wurzeln weich, schneidet das Fleisch dann nudelig oder blätterig und verwendet es weiter. Ohren oder Füße werden wie die Köpfe geputzt und mit Salzwasser und Wurzeln gekocht.

Ochsenzungen zu sieden. Frische siedet man mit dem Rindfleische und solange, bis man die Haut abziehen kann. Eine gepökelte Zunge muſs man so lange wie eine frische kochen, jedoch nur in Wasser mit Wurzeln und etwas von dem Pökelsafte. Eine geräucherte Zunge klopft man gut, läßt sie über Nacht im Wasser liegen und kocht sie 2 bis 3 Stunden. Sie ist genügend gekocht, wenn man ihr die Haut leicht abziehen kann, was geschehen muſs, solange sie heiß ist.

Schinken zu kochen. Einen mit warmem Wasser gewaschenen Schinken, dessen Stelze man abgehackt hat, legt man in ein großes Geschirr, gibt soviel kaltes Wasser dazu, daſs er ganz davon bedeckt ist, kocht ihn weich, was 2 bis 4 Stunden dauert, und läßt ihn in der Brühe erkalten. Sollte die Brühe scharf salzig schmecken, so muſs man sie abgießen und durch siedendes Wasser ersetzen. Soll Schinken gebacken werden, so läßt man ihn eine Nacht im Wasser liegen, trocknet ihn dann gut ab, schlägt ihn in fingerdicken, gut aufgegangenen, schwarzen Brotteig ein, durchsticht diesen öfters, damit er beim Backen nicht platzt, legt den Schinken in eine Pfanne, bäckt ihn 4 Stunden im Ofen und läßt ihn dann im Teige erkalten. Gebackenen Schinken kann man lange aufbewahren und leicht versenden.

Über das Braten.

Damit das Fleisch beim Braten innen saftig bleibt, muſs man es anfangs mit heißem Fett begießen oder in solches legen und bei ziemlich

ſtarker Hitze anlaufen laſſen, wodurch ſich die Oberfläche zuſammenzieht und der Saft nicht ausfließen kann. Größere Stücke bratet man dann noch bei mäßiger Hitze und fleißigem Begießen fort, bis ſie ausgebraten ſind, was man am Geruch wie an der Farbe erkennt. Je kleiner und zarter ein Braten iſt, umſo kürzer und jäher muſs er gebraten werden. Man ſoll das Fleiſch auch nicht zu früh einſalzen, weil das Salz den Saft auszieht. Geflügel ſalzt man vor dem Braten nur von innen, von außen erſt, wenn es ſchon heiß iſt, weil das Salz da beſſer eindringt. Wenn das Fleiſchſtück an einen Spieß (Fig. 13) geſteckt oder über einen Roſt gelegt und im Rohre oder in Fett gelegt und auf dem Herde gebraten wird, gibt man nur ſo viel Suppe oder Waſſer in das Bratgeſchirr, daſs der Bratenſaft nicht zu dunkel wird und dadurch an Güte verliert oder ganz eingeht. Zum Nachgießen verwendet man kalte Suppe, damit ſich das Angelegte beſſer auflöst. Gießt man zuviel Flüſſigkeit zu, ſo wird das Fleiſch nicht reſch und braun, ſondern bekommt Ausſehen und Geſchmack von gekochtem Fleiſche. Ähnlich wirkt zu viel Dunſt im Rohre, weshalb man den Dunſt beim Schubloche des Rohres ausſtrömen laſſen muſs. Wenn von gemäſtetem Geflügel oder Schweinefleiſch viel Fett ausfließt, oder wenn man zu magerem Braten reichlich Fett gegeben hat, ſchöpft man es aus dem Geſchirre, kocht den zurückbleibenden Saft mit Suppe auf und gießt ihn beim Anrichten durch ein Sieb über den Braten. In den Bratenſaft kann man ein Stückchen Semmel oder Brot legen, welches ſich darin auflöst, oder einen Kaffeelöffel voll von dem amerikaniſchen weißen, feinen Maismehl rühren, das unter dem Namen Maizena im Handel iſt.

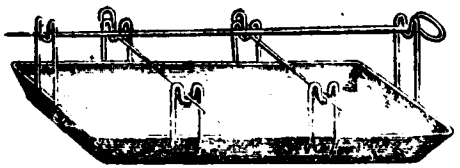


Fig. 13.

Zuletzt muſs jene Seite gegen oben gekehrt bleiben, welche am ſchönſten gebraten werden ſoll, bei Geflügel die Bruſt, bei Rücken u. ſ. w. die Fleiſchſeite. Größere Stücke müſſen gut abgelegen ſein und fleißig begoſſen werden. Man kann ſie auch zum Braten in mit Butter beſtrichenes Papier drehen und dasſelbe erſt wegnehmen, wenn das Fleiſch Farbe bekommen ſoll.

Lungenbratenſchnitzchen und vorzüglich ſolche von Wild muſs man gut klopfen und auf ſtarker Hitze ſchnell braten, damit ſie in einigen Minuten fertig ſind und ſaftig bleiben; denn bei gelinder Hitze zieht ſich der Saft heraus, wodurch ſie zähe und trocken werden. Auch muſs das Fleiſch ſchon früher durch Abliegen mürbe geworden ſein. (Friſches oder

zähes Fleisch wird durch Dünsten mürbe gemacht.) Man läßt die Schnitzchen so lange auf einer Seite braten, bis sie Farbe haben, darf sie beim Umdrehen nicht anstechen, damit der Saft nicht herausdringt, und muss sie anrichten, sobald sie nicht mehr blutig sind und auch auf der zweiten Seite Farbe haben. Man kocht dann das in der Pfanne Angelegte mit ein wenig Suppe auf, damit eine kurze Tunke wird, welche das Fett in sich aufnimmt. Zu vieles Fett wird früher abgegossen. Zum Schlusse kann man ein Stückchen Butter in den Saft geben und rühren, bis sie geschmolzen ist, ohne jedoch den Saft aufkochen zu lassen. Wenn man ein Fleischstück über Glut von Holzkohlen auf dem Roste braten will, muss man diesen heiß werden lassen und mit Schmalz oder Öl bestreichen, dann das Fleisch daraufllegen und es während des Bratens öfters mit demselben Fette betropfen. Damit dieses nicht auf die Kohlen tropft, verwendet man einen Bratrost, der mit Rinnen versehen ist, durch welche das Fett in ein an der niederen Seite des Rostes befindliches Behältnis fließen kann. Halbiertes, kleines Geflügel legt man zuerst mit der inneren Seite auf den Rost. Fischschnitzchen bindet man vor dem Hinauflegen in mit Butter oder Öl bestrichenes Papier.

Die Dauer des Bratens läßt sich nur beiläufig bestimmen. Kalbsschlegel, Milchferkel brauchen ungefähr 2 Stunden, Nierenbraten, Rehschlegel 1¼ Stunde, Indiane 2 bis 3 Stunden, Kapaune, Fasane u. dgl. 1 Stunde, Hühner ½ Stunde, Schnepfen und ähnliches ¼ Stunde.

Das Füllen von Geflügel und Bruststücken.

Untergreifen und Füllen. Geflügel muss man durch den Halsstich untergreifen, das heißt die Haut vom Fleische lösen, oder es aufblasen, indem man nach dem Putzen einen auf beiden Seiten abgeschnittenen Federkiel beim Halsschnitte unter die Haut steckt und die durch diesen hineingeblasene Luft weiterschiebt. Man gibt die Fülle durch einen Trichter oder mit einer Spritze oder einem Löffel zwischen Haut und Fleisch und befestigt sie mittelst eines Hölzchens. Bei Kalbsbrust u. s. w. löst man, von der breiten Seite anfangend, das Fleisch mit einem Messer von den Rippen los, füllt die Brust und näht dann die Öffnung wieder zu. Den Faden zieht man vor dem Anrichten aus.

Als Bratenfülle verwendet man:

Semmelfülle. Man treibt ein großes Stück Butter mit 2 Eiern ab, gibt fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch, 2 geriebene, mit kalter Milch befeuchtete Rundsemmeln (10 Deka) und Salz dazu, verrührt

es fein und füllt es in eine Kalbsbruſt. (Für ein paar junge Hühner genügt halb ſoviel Fülle.)

Kalbfleiſchfülle. Rohes Fleiſch wird aus Häutchen und Sehnen geſchabt, gehackt, mit Fett geſtoßen, durch ein Sieb geſtrichen und zu wie oben bereiteter Semmelfülle gemiſcht.

Roſinenfülle. Man treibt 3 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt eine abgeriebene, in Obers erweichte und dann ausgedrückte Semmel, Korinthen, Roſinen, geſtiftelte Mandeln, ganze Piſtazien und etwas Zucker dazu und füllt dieſe Miſchung in den Kropf eines Indian. Wenn das Thier gebraten iſt, garniert man es mit der zu Stücken geſchnittenen Fülle.

Leberfülle Nr. I. Geſottenes Herz, geſottener Magen und die rohe Leber von Geflügel werden recht fein geſchnitten und zur Semmelfülle gemiſcht.

Nr. II. Man dünſtet feingeſchnittene Schalotten, Peterſilie und Champignons mit Butter, gibt in Milch erweichte, durch die Nudelreiter gedrückte Semmel und ſo viel ganze Eier und Dotter dazu, daſs es ſaftig iſt, und miſcht die paſſierte oder würfelig geſchnittene Leber von Indian oder Gans darunter.

Blutfülle zu falſchem Wildgeflügel. 7 Deka ausgeſtreifte Kalbsleber, dann 2 Sardellen, 1 Zwiebel, 3 Wacholderbeeren, etwas Pfeffer und ein wenig Thymian, alles fein geſchnitten und geſtoßen, und das mit rothem Weine aufgefangene Blut von Tauben, Hühnern oder einem Kapaune miſcht man zuſammen, läſst es auf der Glut anziehen, damit es nicht zu feucht iſt, und füllt damit die Bruſt des betreffenden trocken gerupften Geflügels.

Wurſtfülle. Man ſtreift eine rohe Bratwurſt aus, miſcht das Ausgeſtreifte mit ebenſoviel Semmelfülle und ein wenig Majoran und Thymian und füllt damit Kropf und Bauchhöhle eines Indian.

Schinkenfülle. Ungefähr 10 Deka in Suppe erweichte und ausgedrückte Semmel (ohne Rinde), 7 Deka Beinmark, in dem man Schalotten und Peterſilie anlaufen ließ, Pfeffer, 2 Eier und 28 Deka feingehacktes Schinkenfleiſch miſcht man zuſammen und füllt damit eine Kalbsbruſt.

Ragoutfülle. Man ſprudelt Rahm mit Dottern ab und miſcht in Butter geröſtete Bröſel, Erbſen, feingeſchnittenes Bries, Euter und Schwämme dazu.

Trüffelfülle Nr. I. Geſchälte Trüffeln ſchneidet man fein und gibt friſchen Speck von gleichem Gewichte, Salz, Pfeffer und ausgeſtreifte Geflügelleber dazu.

Nr. II. Trüffeln (ungefähr 40 Deka), welche man gewaschen, geschält und abgerundet hat, dünstet man mit den feingeschnittenen Abfällen (ohne die Schalen), den ebenso geschnittenen feinen Kräutern (Schalotten, Petersilie und Champignons), Speck, Salz, Pastetengewürz, guter Brühe und Wein so lange, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, lässt sie erkalten und gibt sie als Fülle in den Bauch eines Fasans oder Kapaunes, den man dann für einige Tage an einen kalten Ort hängt.

Krebsfülle. Semmelbeschamel (Seite 38) lässt man auskühlen, rührt es mit einem Abtriebe von Krebsbutter und 2 Dottern, mischt dann Salz, Petersilie, Krebsfleisch, den Schnee der Eier und gedünstete Erbsen oder Spargelerbsen darunter und verwendet es zum Füllen von Hühnern.

Austernfülle Nr. I. Man bereitet fein gestoßene Fasch (Farce) von Kalbs- oder Geflügelleber, Speck, Sardellen, Petersilie, Beinmark, Pfeffer, Salz und den Bärten der Austern und mischt die Austern darunter.

Nr. II. 20 Austern werden aus den Schalen gelöst, mit 2 Löffelvoll Bröfel und feingeschnittener Petersilie in 5 Deka Butter ein wenig geröstet, mit Salz und Muscatblüte gewürzt und in die Brust eines Kapaunes oder Indian gegeben.

Kastanienfülle Nr. I. Nahezu 1 Kilo Kastanien kocht und schält man, füllt damit Kropf und Bauch eines Indian und bratet das Thier. Hierauf lässt man Zucker in Butter gelb werden, gibt ein wenig Mehl dazu, lässt es anlaufen, vergießt es mit brauner Suppe, gibt die Kastanien hinein, dünstet sie, bis sich die Sauce ganz verkocht hat, und verwendet sie dann zum Garnieren des Indian.

Nr. II. Man mischt gebratene, geschälte Kastanien mit Leberfasch und füllt damit den Bauch von Indian oder Gans.

Erdäpfelfülle. Rohe Erdäpfel werden geschält, würfelig geschnitten, in Wasser gelegt, dann abgetrocknet und mit Butter, Petersilie, Schalotten, Salz und Pfeffer auf dem Feuer bei fleißigem Aufschütteln gedämpft. Dann schneidet man Bratwürste, denen man nach dem Braten die Haut abgezogen hat, in Stückchen und mischt sie zu den Erdäpfeln. Mit der erkalteten Mischung füllt man den Bauch einer Ente.

Reisfülle. Ist die Fülle für ein Milchferkel bestimmt, so dünstet man 30 Deka Reis und mischt fein gehacktes Schinkenfleich und gedünstete Erbsen dazu. Für eine Kalbsbrust gibt man zu ebenso bereiteter Fülle ein paar Eier oder mischt statt des Schinkens gedünstete Schwämme zum Reis.

Einbeizen (Marinieren) von Fleisch.

Wildbret soll nur dann eingebeizt werden, wenn das Fleisch von alten, zähen Thieren ist, oder wenn es länger aufbewahrt werden soll. Gutes, zartes Fleisch verliert durch die Beize von seinem eigenthümlichen Geschmacke und nahrhaften Safte. Anderes Fleisch kann man durch Beizen wildbretähnlich machen, besonders wenn man es in Beize gibt, in der man Wildbretabfälle gekocht hat. Die Beize soll man täglich abschütten, aufkochen, kalt werden lassen und wieder über das Fleisch geben, bei warmer Witterung auch erneuern, obschon dadurch von der Fleischkraft verloren geht. Das eingebeizte Fleisch muss mit einem in das Geschirr passenden irdenen oder hölzernen Deckel o. dgl. niedergehalten werden, damit die Beize darüber steht. Außerdem deckt man das Geschirr noch zu. Salzen darf man das Fleisch nicht, weil es davon roth werden würde. Auch darf man es nicht in einem Metallgeschirr einbeizen.

Ein dem Einbeizen vorzuziehendes Verfahren besteht darin, das Fleisch mit siedender Beize zu übergießen, mit derselben stehen zu lassen, bis sie ausgekühlt ist, und dann sogleich mit dieser Beize zu dünsten.

Beize Nr. I. Zu 1 Liter Wasser, das man mit Essig nach Geschmack gesäuert hat, und zu dem man auch weißen Wein mischen kann, gibt man 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel und ½ Selleriewurzel, zuweilen auch Schalotten und ½ Wurzel Pastinak, alles zu Scheiben geschnitten, dann 1 Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Thymian, einige Körner Pfeffer, Neugewürz und ein wenig Limonenschale und kocht es ½ Stunde.

Nr. II. Wasser, Essig und rothen Wein zu gleichen Theilen mischt man zusammen, gibt die oben genannten Wurzeln und Gewürze, einige Gewürznelken und ein erbsengroßes Stück Ingwer dazu und kocht es ½ Stunde.

Nr. III. Zu den Bestandtheilen der vorigen Beize gibt man noch Fichten- oder Tannennadeln und einige Wacholderbeeren, zuweilen auch ein wenig Basilicum, Rosmarin und Salbei.

Um Wildbret beim Aufbewahren gegen Verderben zu schützen und dabei zu würzen, ohne den Saft stark auszuziehen, gibt man es in eine Marinade, welche aus wie zur Beize geschnittenen Wurzeln und zerquetschten Gewürzen besteht, die aber nur mit ein paar Löffeln Tafelöl und Limonensaft oder mit etwas Wein oder Essig gemischt sind. Man dreht das Fleisch in diese Marinade, legt es in einen Topf, welchen man gut zudeckt, und wendet es täglich um. Man kann es auch in Leinwand, die man mit Essig befeuchtet hat, oder in Speckschnitten und Papier drehen und einige Tage liegen lassen. Dieses Verfahren nennt man trockene Marinade.

Brühen zu Suppen und Saucen.

Wurzelbrühe. Man läßt eine kleine, zu Scheiben geschnittene Zwiebel mit Butter gelb anlaufen, gibt eine abgeschabte, gewaschene gelbe Rübe, Petersilienwurzel und ein wenig Sellerie oder Porree und Pastinak, alles blättrig geschnitten, oder eine Handvoll von getrockneten Suppenwurzeln dazu, gießt 2 bis 3 Liter mäßig gesalzenen Wassers darauf, kocht es, bis die Wurzeln weich sind, läßt die Brühe im zugedeckten Geschirre auskühlen und seiht sie dann. Man kann auch Abfälle von Spargel oder Champignons und Petersilienblätter mitkochen lassen.

Wurzel- oder Knochenbrühe mit Liebig'schem Fleisch-Extract.[1]) Man bereitet die Wurzelbrühe wie oben, kocht aber auch rohe, zerhackte Rinds- und Kalbsknochen, am besten von Wirbel- und Schenkelbeinen, Geflügelabfälle und Rindsfett oder auch Rindsleber oder -Milz mit. Wenn die Brühe geseiht ist, mischt man 1 Kaffeelöffel voll (2 Deka) Fleisch-Extract dazu.

Erbsenbrühe. Mit Butter abgedünstete Wurzeln kocht man mit 2 Liter Wasser und 3 Deciliter trockenen, ganzen gelben Erbsen auf mäßiger Hitze einige Stunden, rührt aber die Erbsen nicht auf, damit das Wasser klar bleibt. Dann läßt man die Brühe auskühlen und seiht sie vor weiterem Gebrauch. Die Erbsen kann man für Püree verwenden.

Petersilienwasser. Man siedet ein paar Petersilienwurzeln, ein wenig grüne Petersilie und ein paar roh geschälte, zerstückte Erdäpfel mit 1½ Liter gesalzenen Wassers, bis die Wurzeln weich sind, seiht die Brühe und verwendet sie zum Vergießen.

Klare Fischsuppe (Consommé maigre). In eine Casserolle gibt man 7 Deka Rindschmalz und auf dieses die bei der Wurzelbrühe genannten Wurzeln, 1 Kilo geschuppte, ausgenommene, zu Stücken geschnittene aber nicht gewaschene Fische, Köpfe und andere Abfälle von fetten und mageren Fischen und einen Schöpflöffelvoll Wasser, dünstet dies langsam, bis die Zwiebel braun ist, gibt dann 2 bis 3 Liter klare Erbsenbrühe oder Fischsud, ein paar Champignons und Salz dazu und läßt es 2 Stunden sieden. Dann seiht man die Brühe durch eine Serviette in ein irdenes Gefäß, läßt sie erkalten, entfettet sie und erhöht ihre Farbe durch Safran oder besser durch Fleisch-Extract. Sollte sie trübe sein, so

[1]) Liebigs Fleisch-Extract, in Südamerika aus gutem Rindfleisch fabriksmäßig erzeugt, ist in kleinen Töpfen im Handel. Durch seine vielseitige Verwendbarkeit hat es sich längst in allen feinen Küchen Eingang verschafft.

klärt man sie mit Schnee von 2 Eiern (ohne Limonensaft) wie Aspic und seiht sie ebenso. Man kocht in diese Suppe etwas ein, wie in Fleischsuppe, oder verwendet sie zum Vergießen von Fischsaucen.

Kraftbrühe und Fleisch-Essenz.

Kraftbrühe oder Schühsuppe (Jus) und Fleisch-Essenz (Consommé) dienen zur Verbesserung der Rindsuppe und zum Vergießen feiner Fleischspeisen und Saucen. Um Kraftbrühe zu bereiten, belegt man den Boden einer weiten Casserolle mit Nieren- oder Kernfett und mit Zwiebelscheiben, gibt Schnittchen von 1 Kilo magerem Ochsenfleisch, von Wadschinken (Jus-Fleisch) und von ½ Kilo Kalbfleisch von der Stelze darauf, dünstet sie auf mäßiger Hitze und gibt dabei öfters einige Eßlöffel Wasser dazu. Wenn der Saft hellbraun geworden ist, gießt man 3 Liter Suppe auf das Fleisch, läßt sie langsam sieden und nimmt den Schaum ab. Wenn kein Schaum mehr aufsteigt, gibt man ein paar gelbe Rüben, Petersilie, ein wenig Sellerie und Porree in die Suppe, die man dann gut zudeckt und langsam weiterkochen läßt, bis das Fleisch ganz weich ist. Dann zieht man das Geschirr zurück. Nach einiger Zeit entfettet man die Suppe, seiht sie durch eine aufgespannte Serviette und läßt sie kalt werden. Noch kräftigere Fleischbrühe, Fleisch-Essenz genannt, erhält man, wenn man ein altes Huhn oder ein paar überbratene alte Tauben oder Rebhühner mitkochen und die Suppe länger einsieden läßt.[1])

Um Kraftbrühe mit Fleisch-Extract zu bereiten, streicht man eine tiefe Casserolle mit frischer Butter aus und bratet darin 1 Kilo Kalbfleisch. Sobald es Farbe bekommt, muss man es anstechen und mit einem Messer einschneiden, damit möglichst viel Saft ausfließt. Dann löst man 4 Deka von Liebigs Fleisch-Extract in ¾ Liter Wasser auf, salzt die Lösung nur wenig, gießt sie über das noch nicht fertig gebratene Fleisch und läßt sie noch ¾ Stunden mit demselben kochen und dann auskühlen. Hierauf wird der Saft geseiht und in Flaschen gefüllt, die man luftdicht verschließt.

Bei raschem Bedarfe ersetzt man Kraftbrühe durch gute Rindsuppe, in die man so viel von Liebigs Fleisch-Extract gegeben hat, dass sie lichtbraun ist.

Kraftbrühe in geringerer Menge erhält man, wenn man Bratenabfälle, Bratensaft, die Unterlage von gedämpftem Geflügel und gelb angelaufene Zwiebel und Wurzeln mit ein wenig Suppe auskocht.

Fleisch-Essenz von Wildbret bereitet man auf die oben angegebene Weise aus Fleischabfällen und Knochen von rohem und gebratenem

[1]) Kraftbrühe für Kranke bereitet man ohne Zwiebel und Suppenkräuter nur von Fleisch und salzt sie sehr wenig.

Wild und Wildgeflügel, Wurzeln, etwas Thymian, einem Lorbeerblatt und einigen Wacholderbeeren und Pfefferkörnern. Man kann auch einige Champignons und ein wenig guten Weißwein mitkochen.

Beef-Tea. 60 Deka mageres Rindfleisch hackt man fein, füllt Dunstgläser mit dem Fleische nahezu voll, gießt in jedes Glas langsam so viel kaltes Wasser, dass es um das Fleisch bis zur halben Höhe des Glases steht, und gibt auch in jedes eine kleine Prise Salz, verbindet die Gläser, stellt sie in eine mit Wasser halb gefüllte Casserolle, deckt dieselbe gut zu und siedet das Fleisch durch drei Stunden in Dunst. Dann nimmt man die Gläser heraus und seiht die Brühe. Die zurückgebliebenen Fleischfasern sind nicht mehr zu verwenden.

Getrocknete Fleisch-Essenz (Glace).

Suppenzeltel, d. i. getrocknete Fleisch-Essenz (Glace), die man lange vorräthig haben kann, bereitet man wie die Kraftbrühe, aber von größerer Menge Fleisch. Wenn die Brühe 6 bis 7 Stunden gekocht hat, wird sie entfettet und geseiht, über Nacht stehen gelassen, dann in einem flachen Geschirre auf jäher Hitze stark eingekocht und für eine Weile an einen kühlen Ort gestellt. Wenn sich dann noch Fett darauf befinden sollte, wird es rein abgenommen. Hierauf stellt man das Geschirr in eine Casserolle mit heißem Wasser und siedet die Brühe jäh noch dicker ein, worauf man sie in eine flache Schüssel gießt und wieder an einen kühlen Ort stellt. Wenn sie dann gestockt ist, schneidet man sie in der Schüssel zu Stücken, legt dieselben auf Papier, trocknet sie in kühlem Luftzuge, dreht sie dann in Papier und bewahrt sie in einer Schachtel an einem trockenen, kalten Orte auf. Zum Gebrauche wird ein wenig Glace mit heißer Suppe aufgelöst. Man verwendet sie zum Bestreichen von Schnitzchen u. dgl. Sie gibt dem Fleische eine schöne Farbe und kräftigt den Saft. Von 1 Kilo Fleisch erhält man 3 bis 4 Deka Glace.

Liebigs Fleisch-Extract ist ein vollkommener Ersatz für getrocknete Fleisch-Essenz. Man löst ein wenig davon in warmem Wasser auf und verwendet es wie Glace zum Bestreichen des Fleisches, zur Verbesserung von Bratensaft, Saucen, Gemüsen u. s. w.

Fleisch- und Fisch-Sulze (Aspic).

Kochen von Fleischsulze. 4 Schweins- und 2 Kalbsfüße werden gespalten und von den Knochen gelöst, mit 1/2 Kilo gut abgeschabter Schweinshaut, 1 Kilo Wadschinken (Jus-Fleisch) und 6 Liter Wasser in einen gut glasierten Topf gegeben, den man nicht zudeckt, und zum Kochen

gestellt. Dann schneidet man 1 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie und ½ Sellerie zu Scheiben, dünstet diese Wurzeln mit Fett ab, bis die Zwiebel gelblich ist, gibt sie in den Topf, thut 1 Lorbeerblatt, etwas Thymian, 12 Körner Pfeffer und 2 Körner Neugewürz dazu und läßt das Ganze 4 bis 6 Stunden auf mäßiger Hitze fortkochen, wobei man Schaum und Fett fleißig abschöpft. Wenn die Schwarten weich sind, salzt man die Brühe mäßig, gibt Bertram-Essig und Wein nach Geschmack dazu und läßt sie noch ½ Stunde sieden und hierauf am Rande des Herdes eine Weile ruhig stehen, worauf man sie durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel seiht und an einen kühlen Ort stellt. Am folgenden Tage wird die indessen gestockte Sulze *geklärt*. Dazu nimmt man das Fett mit einem Löffel ab, spült den Rest des Fettes mit heißem Wasser weg, stellt die Sulze in einer Casserolle auf den Herd, gibt, sobald sie geschmolzen ist, einige Eiweiß, die man mit ein wenig Wasser und dem Saft einer Limone vermischt hat, dazu, und peitscht sie mit der Schneeruthe, bis sie zu sieden beginnt. Dann zieht man sie an den Rand des Herdes, deckt sie zu und gibt Kohlen auf den Deckel oder stellt sie vorne in das offene Rohr. So läßt man sie stehen, bis sie klar erscheint und der Schnee sich zusammengezogen hat, was ungefähr ½ Stunde dauert. Hierauf bindet man ein in heißes Wasser getauchtes, wieder gut ausgedrücktes Küchentuch (von grober Leinwand) an die Füße eines umgestürzten Stuhles, stellt diesen neben das offene Rohr und gießt die Sulze durch das Tuch in eine untergestellte Schüssel. Wenn sie nach dem ersten schnellen Durchfließen noch trübe ist, wird sie durch dasselbe Tuch in eine andere untergestellte Schüssel gegossen und dies wiederholt, bis sie klar ist. Das erkaltete Aspic muss so fest sein, dass man es schneiden kann, ein wenig zittern und im Munde leicht zergehen. Auch soll es weinartig gelb und klar und angenehm säuerlich sein.

Will man den *Geschmack von Aspic verbessern*, so läßt man ein altes Huhn oder mageres Rindfleisch oder ein paar Tauben oder Rebhühner in der Brühe kochen. Das betreffende Fleischstück kann dann herausgenommen und genossen werden.

Soll Aspic für gelegentliche Verwendung *aufbewahrt* werden, so füllt man es in Gläser, verbindet diese mit Pergamentpapier und stellt sie im offenen Wasserbade in das kühle Rohr.

Verschiedenfärbiges Aspic bereitet man, indem man für *dunkles* Wurzeln, Fleisch und Leber abbratet, ehe man sie mit der Brühe kochen läßt, oder zu der schon geklärten Sulze aufgelösten Fleisch-Extract gibt, für *hellrothes* Rohnensaft zu lichtem Aspic, für *granatfarbenes* solchen zu dunklem Aspic mischt.

Mit Gallerte oder Gelatine schnell bereitetes Aspic. Man löst für 1 Liter Aspic ungefähr 3 Deka Gelatine oder Gallerte von Schweinshaut mit guter Rindsuppe auf, mischt heiße Suppe, Liebigs Fleisch-Extract, guten Weißwein, Limonensaft und Gewürz-Essig nach Geschmack dazu, seiht die Brühe auf die oben angegebene Weise und lässt sie in Eis sulzen.

Kraft-Aspic für Kranke. Ein rein geputztes Huhn, 65 Deka Wadschinken, 2 geputzte Kalbsfüße und 14 Deka Leber werden zertheilt und zerhackt und mit 3 Liter Wasser 5 Stunden lang gekocht. Dann gibt man 1 Liter Weißwein, ¼ Liter Bertram-Essig (Estragon) und etwas Salz dazu und lässt es noch eine schwache Stunde weiter kochen. Sodann gießt man die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in ein irdenes Gefäß und lässt sie an einem kühlen Orte über Nacht stehen. Am nächsten Tage klärt man sie auf die Seite 34 angegebene Weise.

Fischsulze. Köpfe und Abfälle von Fischen, Zwiebel, gelbe Rüben, Limonenschalen, Lorbeerlaub, Thymian, Essig, Gewürz, etwas weißen Wein und soviel Wasser, dass es stark über den anderen Zuthaten steht, kocht man, bis die Köpfe zerfallen, gibt dann aufgelöste Gelatine und den Sud eines größeren Fisches dazu, erhöht die Farbe durch Safran und abgedünstete Wurzeln und klärt und seiht die Sulze wie die vorige.

Eingießen von Sulzen in Formen. Man taucht die Form in kaltes Wasser, schlägt sie wieder aus, stellt sie fest und gerade in eine Vertiefung in gehacktes Eis oder in Schnee und gießt sie mit der kalten Sulze nicht ganz bis an den Rand voll. Gießt man mehrere Schichten von Sulze ein, so muss bei jedesmaligem Eingießen die untere so fest sein, dass eine Berührung mit dem Finger keinen Eindruck mehr hervorruft, die darauf zu schüttende aber so lau, dass sie sich mit der unteren verbindet. Die Schichten trennen sich sonst, wenn die Sulze gestürzt ist.

Für unterlegte Sulze lässt man zuerst eine höchstens fingerdicke Schichte von Sulze im Model fest werden, gibt dann das Einzulegende, nachdem man es in kalte, aber flüssige Sulze getaucht hat, damit es leichter anklebt, gleich auf die Stelle, auf der es bleiben soll, gießt nun löffelweise in gleichmäßiger Vertheilung ein wenig Sulze so vorsichtig darauf, dass sie das Eingelegte nicht verschiebt, lässt auch diese stocken und gibt hierauf noch soviel Sulze dazu, dass das Eingelegte bedeckt ist. Will man mehrmals unterlegen, so wird der Vorgang wiederholt. Soll eine Form gleichmäßig ausgegossen werden, so lässt man auf dem Boden derselben Sulze stocken, hängt dann eine kleinere, glatte Form, die statt eines Ringes deren vier hat, hinein, beschwert sie ein wenig und gießt den Raum zwischen beiden Formen mit

Sulze aus. Ist diese ordentlich gestockt, so erwärmt man den kleinen Model mit in heißes Wasser getauchter Leinwand, hebt ihn heraus, sobald er sich ablöst, füllt den Raum augenblicklich voll und gießt die Zwischenräume mit Sulze aus.

Gesulzte Fleischspeisen werden häufig auf dünn eingegossenem Aspic zierlich mit zu Blättchen geschnittenen und wie Blumen zusammengestellten Monatrettigen, gekochten Goldrüben, Eiern in Scheiben, Essiggurken, Bohnenschoten, Petersilie, Karfiol, in Wein gekochten Trüffeln, gekochter Zunge u. dgl. unterlegt. Dazu gehört aber eine Kunstfertigkeit, die nur durch Übung erworben, nicht aber durch Beschreibung beigebracht werden kann.

Stürzen der Sulzen. Um eine Sulze auf eine Schüssel zu stürzen, legt man diese auf den abgewischten Model, dreht beide miteinander um, fährt mit einem in heißes Wasser getauchten Tuche oder Schwamme vorsichtig rund um den Model, bis sich die Sulze von demselben gelöst hat, und hebt ihn dann langsam schön gerade in die Höhe. Sollte sich nach dem Stürzen einige Flüssigkeit am Rande der Schüssel zeigen, so muss man sie mittelst eines Federkieles abziehen und den Rand mit einem in warmes Wasser getauchten Tuche abwischen. Bei mehrfärbigen Sulzen pflegt man den Model mit reinem, frischen Mandelöl auszustreichen, darf ihn aber dann beim Stürzen nur wenig erwärmen. Diese Art hat den Vortheil, dass sich die Farben nicht am Rande verwischen, aber den Nachtheil, dass in dem Falle, als die Form nicht gern ausläßt, die Sulze anspringt.

Auflösen von Hausenblase und Gallerte.

Von der echten Hausenblase,[1]) welche für klare Sulzen der Gelatine oder Gallerte vorzuziehen ist, wird die nöthige Menge mit einem Steine geklopft, gewaschen, zu kleinen Stückchen zerrissen, mit weichem lauen Wasser (1/4 Liter zu 2 Deka) und einigen Tropfen Limonensaft in ein Töpfchen gegeben, über Nacht an einem warmen Orte stehen gelassen, dann in heißes Wasser gestellt und langsam 3 bis 4 Stunden gekocht, wobei man sie öfters aufrührt und abschäumt. Wenn sie sich ganz aufgelöst und stark eingekocht hat, seiht man sie durch Organtin zu gekochtem heißen Zucker, läßt sie noch einige Minuten mit demselben sieden, seiht sie dann und mischt sie zu den übrigen Bestandtheilen der Sulze.

Gelatine, welche ihrer Billigkeit wegen zu den meisten Sulzen genommen wird, löst sich leicht auf. Man läßt sie nicht bis zum Kochen heiß werden, weil sie sonst einen leimartigen Geschmack bekommt. Die nöthige Menge davon wird mit einer Schere zerschnitten, mit kaltem

[1]) Echte Hausenblase ist silberweiß, durchsichtig, fleckenlos und, wenn aufgelöst, geruchlos, unechte mattgelblich und lederartig dick.

Wasser abgespült und für Gesulztes von Obers mit ein wenig von heißer Milch (für je 1 Gramm 1 Eslöffelvoll), für Chaudeau und Obstsulzen mit heißem Wein aufgelöst. Zu Crêmes oder Chaudeaus sprudelt man sie, während dieselben auskühlen. Für klare Saftsulzen u. dgl. muss man die aufgelöste Gelatine wie Aspic mit Schnee und Limonensaft klären.

Für Sulze mit Eiern oder Mandeln nimmt man zu je ein Liter $1^1/_2$ Deka, für andere Sulzen 2 Deka Gelatine. Wenn sie geklärt werden soll, muss man fast das Doppelte nehmen, weil beim Klären viel verloren geht. Auch nimmt man im Sommer mehr, als im Winter. Man brauche stets Gelatine von der besten Qualität, weil dieselbe klarer, reiner von Geschmack und ausgiebiger ist, als andere, und nicht geklärt werden muss. Damit die Sulze stockt, lässt man die damit gefüllte Form in Eis oder in Ermangelung von solchem über Nacht im Keller in Wasser stehen.

Von Gallerte von Schweinsschwarten[1]) gibt man je 2 Deka zu 1 Deciliter Wasser oder Rindsuppe, lässt sie über Nacht stehen, damit sie sich erweicht, löst sie hierauf bei langsamem Kochen auf, mischt sie zur Brühe für Fleisch- oder Fischsulze und klärt diese mit Eiweiß.

Bereitung der Grund-Tunken (Saucen).

Butter-Saucen bereitet man entweder wie Einmach (Seite 9), oder man drückt einen gehäuften Eslöffelvoll feines Weizenmehl mit einem Stückchen Butter mittelst eines Kochlöffels ab, rührt ungefähr $^1/_4$ Liter kalte Suppe oder Fischbrühe dazu, rührt es auf dem Herde fort, bis die Sauce dicklich wird und das Mehl verkocht ist, zieht nun das Geschirr zurück, gibt ein Stückchen Butter in die Sauce, rührt sie fort, bis dieses geschmolzen ist, und soll sie dann sogleich weiter verwenden und anrichten. Man salzt die Sauce nach Geschmack und kann sie mit weißem Pfeffer und Muscatnuss oder (für Fischspeisen) mit Limonensaft würzen.

Kräftige lichte Sauce (Coulis). Kalbfleisch-Abfälle von der Stelze, Haut und Knochen und zu Scheiben geschnittene Wurzeln (Zwiebel, Möhren, Sellerie, Petersilie) bratet man mit ein wenig Butter ab, kocht sie mit Suppe aus, seiht die Suppe und verwendet sie zum Vergießen einer lichten Buttereinmach, mit der man sie bei fleißigem Rühren zu einer dicklichen Sauce einkochen lässt, die man nach Abnehmen von Schaum und Fett durch ein Sieb streicht und rührt, bis sie erkaltet ist, damit sich keine Haut bildet. Diese Sauce ist sehr schmackhaft und wird mit verschiedenen Beigaben zu Saucen, Ragouts, Eingemachtem, Gemüsen, Fricassées u. s. w. verwendet.

[1]) Über Bereitung dieser sieh Vorräthe.

Kräftige, braune Sauce. Fleisch und Wurzeln, wie für lichte Sauce, bratet man ab, bis sie schön dunkel sind, staubt soviel Mehl darauf, als das Fett befeuchtet, läßt es braun anlaufen, vergießt es mit Suppe, läßt dieselbe gut einkochen und passiert hierauf die Sauce. Man kann sie mit Essig oder Limonensaft säuern und verwendet sie auf verschiedene Weise. Will man sie kräftiger machen, so läßt man Wildgeflügel mitkochen oder gibt Fleisch-Extract in die Sauce.

Semmelkoch (Panade).

Semmeln (ungefähr 6 Deka), deren Rinde man abgerieben hat, werden in gute Fleischsuppe getaucht, einige Zeit liegen gelassen, dann zerdrückt, in warmer Butter auf dem Herde gerührt, bis sie ein feines, dickes Koch geworden sind, das sich von der Casserolle löst, dann vom Herde genommen und noch eine Weile gerührt. Hierauf gibt man ein paar Dotter dazu, rührt fort, bis dieselben nicht mehr roh sind, und setzt das Koch dann zu weiterer Verwendung beiseite.

Koch von Obers (Béchamel[1]).

Beschamel für Mehlspeisen. In 5 Deka heiße Butter oder heißes Rindschmalz gibt man 10 Deka Mehl, rührt es, bis es schäumt, läßt es aber nicht gelb werden, schüttet nach und nach 3½ Deciliter siedendes Obers dazu und schlägt es anfangs auf dem Rande des Herdes, dann auf dem Feuer ab, bis es ein feiner Teig ist, der sich vom Löffel schält.

Semmelbeschamel. Feine Semmeln, deren Rinde man abgerieben hat, werden mit kaltem Obers (Sahne, Schmetten, süßem Rahm) befeuchtet und, sobald sie erweicht sind, zerdrückt, dann in heiße Butter gerührt und mit derselben gekocht, bis sie ein feiner, glatter, aber nicht trockener Teig geworden sind, der sich von der Casserolle löst.

Fleischbeschamel. Abfälle von Kalbfleisch und Geflügel, zu Stückchen geschnittene Wurzeln, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, ein Stückchen Lorbeerblatt und ein wenig von fetter, guter Suppe dünstet man ab, bis der Saft eingegangen ist, kocht es dann mit 2 Deciliter Suppe aus und seiht dieselbe. Hierauf läßt man 4 Deka Mehl in 2 Deka Butter anlaufen, rührt die erkaltete Suppe und 2 Deciliter kaltes Obers dazu, passiert es und kocht es dicklich ein.

Fischbeschamel. Fischstücke werden mit Butter, Wurzeln und Gewürz gedünstet, mit Mehl gestaubt, mit Obers dünn vergossen, dann passiert und dicklich eingekocht.

[1]) Nach dem Namen des Erfinders so genannt.

Krebsbeschamel. In 5 Deka Krebsbutter läßt man Zwiebelscheiben und 1 Löffel Mehl anlaufen, vergießt es mit 4 Deciliter kaltem Obers, streicht es durch ein Sieb und kocht es dicklich ein.

Bereitung von Fasch (Farce).

Fasch bereitet man aus rohem[1]) oder gekochtem zarten Fleisch. Dasselbe wird von allen zähen Theilen befreit, fein geschnitten und gestoßen. Häufig gibt man Semmel dazu, welche man aber vorher stoßt, mit Obers befeuchtet und ausdrückt oder als Beschamel oder Semmelkoch (Seite 37) beimischt. Kommen Schalotten, Petersilie und Champignons (die feinen Kräuter) oder Trüffel-Abfälle, die einen besonders guten Geschmack geben, zur Fasch, so werden sie vorher mit Butter abgedünstet. Bei der Bereitung stoßt man Fleisch, Semmel und Fett (Speck, Butter oder Beinmark) so lange miteinander, bis sich diese Bestandtheile völlig gemischt haben, gibt auch frische Dotter, Gewürz und sauren Rahm (wenn welcher zur betreffenden Fasch kommt) in den Mörser und verreibt alles recht gut. Dann wird es passiert. Kalbs-Euter oder -Nieren und Geflügelleber (roh, wenn das übrige Fleisch roh ist, sonst gedünstet) sind eine geeignete Zugabe für jede Fasch. Die Würze wird bei den einzelnen Bereitungsarten angegeben, kann aber beliebig geändert werden. Die gestoßene Fasch läßt man vor weiterer Verwendung einige Zeit an einem kühlen Orte stehen. Wenn sie gekocht wird, erprobt man vorher ihre Festigkeit, indem man einen kleinen Knödel (Klößchen) formiert und in Brühe siedet. Ist er zu fest, so gibt man noch erweichte Semmel, ist er zu weich, Dotter zur Fasch. Das Streichen oder Formen der Fasch geschieht mit in heißes Wasser getauchtem Löffel oder Messer.

Rindsfasch Nr. I. Zu ½ Kilogramm rohem Lungenbraten oder anderem mürben Rindfleisch gibt man 7 Deka Speck oder Beinmark, 2 Sardellen, Zwiebel, Salz, Pfeffer und milden sauren Rahm. Als Würze kann man zerdrückten Knoblauch und Limonenschalen verwenden.

Nr. II. Man bereitet die Fasch wie oben, nur nimmt man statt des sauren Rahmes in Milch erweichte Semmel und Dotter. (Zu Schnitzchen und Wurst.)

Nr. III. Zu ½ Kilo Fleisch gibt man 14 Deka Speck oder Beinmark, Semmelbeschamel (Seite 38), Dotter, Salz und beliebige Würze.

---

[1]) Rohes Fleisch kann man am schnellsten mit Hilfe einer Fleischmaschine mürbe machen oder zerkleinern. Dem ersteren Zwecke dient eine Maschine mit Walzen (für faschierte Schnitzchen u. dgl.), dem letzteren eine solche mit Messern und einem großlöcherigen Siebe (für Würste und Faschspeisen).

Nr. IV. ½ Kilo Lungenbraten und 10 Deka frischen Speck hackt und stoßt man fein und gibt in Milch erweichte Semmel, angelaufene Zwiebel und Petersilie, Pfeffer, Salz und Neugewürz dazu.

Kalbsfasch Nr. I. Zu 30 Deka gedünstetem Kalbfleisch gibt man 7 Deka in Obers erweichte Semmel, 10 Deka gewöhnliche oder Krebsbutter, Pfeffer, Salz, 2 Dotter und einen Löffel sauren Rahm.

Nr. II. Zu 30 Deka gedünstetem Fleische gibt man 2 gedünstete Kalbsnieren sammt dem Fett oder 1 gekochtes Euterl, die feinen Kräuter, 7 Deka Semmelkoch oder Beschamel (Seite 38), 2 Dotter, ein paar Löffel Rahm und Salz und stoßt und passiert es.

Nr. III. Man gibt zu 30 Deka rohem Kalbfleisch, am besten von der Nuss oder dem Rückenfleische, 14 Deka Speck, 14 Deka Semmelkoch, Schalotten oder die feinen Kräuter oder Trüffeln, 3 frische Dotter, Salz und Pfeffer und stoßt und passiert es.

Nr. IV. Zu ½ Kilo rohem Kalbfleische, von dem ein Theil Euterl oder Niere sein kann, gibt man 14 Deka Beinmark, 7 Deka in Obers erweichte Semmel und 2 oder 3 Dotter. Man kann auch Sardellen, Pfeffer oder andere Würze dazugeben.

Nr. V. Zu ½ Kilo rohem Kalbfleisch gibt man Semmelkoch und die feinen Kräuter oder andere Würze und stoßt und passiert es.

Schweinsfasch. Zu ½ Kilo rohem oder gebratenem, fein geschnittenen und gestoßenen Schweinefleisch gibt man in Fett angelaufene Zwiebel und Petersilie, 7 Deka Speck, 7 Deka in Suppe oder Obers erweichte Semmel, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Majoran und 2—3 Dotter.

Geflügelfasch Nr. I. (Weiße.) Das Brustfleisch von Kapaunen oder Hühnern schneidet, stoßt und passiert man und gibt zu 30 Deka davon 15 Deka Kalbseuter, 10 Deka Semmelbeschamel, 14 Deka Butter oder frischen Speck, 3 Dotter, 2 Löffel sauren Rahm, Salz und als Würze die feinen Kräuter oder wenigstens Schalotten. (Zu Nocken u. dgl.)

Nr. II. (Rothe.) Zu 15 bis 20 Deka Hühnerfleisch und 7 Deka Semmelkoch gibt man 7 Deka Krebsbutter, 2 Dotter und ein wenig Salz. Man kann es mit Muscatblüte würzen.

Nr. III. (Von Wildgeflügel.) Das Brustfleisch von Rebhühnern o. dgl. stoßt man und mischt zu 15 Deka davon 10 Deka Kalbsnierenfett, ein paar Löffelvoll fein geschnittene Trüffeln oder Champignons oder Schalotten, 2 Eier, Salz und ein wenig Pastetengewürz.

Leberfasch Nr. I. 20 Deka rohes Kalb- oder Schweinefleisch dünstet man mit Zwiebel oder Schalotten, Petersilie und 14 Deka Kernfett ab und gibt, wenn es braun wird, ebensoviel Kalbsleber dazu. Sobald diese

nicht mehr blutig ist, wird das Ganze geschnitten und gestoßen und gleich zum Füllen verwendet oder vorher noch mit Semmelkoch, Dottern und Salz verrührt und passiert.

Nr. II. Zu 15 Deka Geflügelfleisch und 15 Deka Gansleber gibt man 10 Deka Semmelbeschamel, 10 Deka Speck, 2 Dotter, Salz, Pfeffer und Schalotten oder feine Kräuter oder Trüffeln.

Nr. III. Man stoßt zartes, rohes oder gekochtes Fleisch und gibt mit Butter gedünstete Champignons und Schalotten, Pfeffer, Salz, Dotter, Geflügelleber und gutes Obers dazu. (Für Würstchen, Klößchen und Bratenfülle.)

Nr. IV. Gansleber und halb soviel Speck, ziemlich viel Schalotten und ein wenig Pastetengewürz dünstet man, bis die Leber nicht mehr blutig ist, und streicht es durch ein Sieb. (Zum Einlegen in Fleischsulze.)

Wildbretfasch Nr. I. Zu Stücken geschnittenes Hasen- oder Rehfleisch, gewöhnlich von den Vordertheilen, gibt man mit einigen Körnern Pfeffer und Neugewürz, einem Stück Semmel und ein wenig Suppe und Essig in eine mit Speck und Wurzeln belegte Casserolle und dünstet es, bis es mürbe ist. Dann wird Speck und Fleisch geschnitten und gestoßen und durch ein grobes Sieb gestrichen; was nicht durchgeht, wird abermals gestoßen, mit Saft vom Dünsten verdünnt, erwärmt und passiert. Zum Schlusse mischt man zu Fasch von einem halben Hasen 2 oder 3 Dotter und ein paar Löffelvoll sauren Rahm.

Nr. II. Für rohe Fasch muss man Fleisch von Rücken und Keulen eines Hasen oder der Schulter eines Rehes verwenden. Das Fleisch wird von Häutchen und Sehnen befreit, geschnitten und fein gestoßen, mit zwei abgeriebenen, in Suppe erweichten, mit etwas Butter verkochten Semmeln, 20 Deka geschabtem frischen Speck, zerdrückten Schalotten, Salz, Pfeffer, 3 Dottern, saurem Rahm und gutem Wein gemischt und passiert.

Nr. III. Zu ½ Kilo rohem Hasenfleische gibt man 30 Deka Kalbfleisch, 30 Deka Beinmark, 2 Trüffeln, 6 Champignons, Schalotten und Petersilie, 2 Schnitten Semmel, die man in rothem Weine erweicht, zu Panade gekocht und mit 4 Dottern verrührt hat, Salz und Pastetengewürz.

Nr. IV. Gedünstetes Wildbret stoßt man fein, passiert es, mischt es nach Geschmack mit Essig, Pfeffer, Salz und Aspic, kocht es dicklich ein und lässt es erkalten. Dann wird es zu beliebigen Stücken geschnitten und zum Einlegen in Aspic verwendet.

Fischfasch Nr. I. Von Haut und Gräten gelöstes, rohes Fischfleisch und Fischleber stoßt und passiert man, gibt zu 30 Deka davon 15 Deka Butter, 15 Deka in Obers erweichte, in einer Serviette gut ausgedrückte

oder gekochte Semmel, 3 Dotter, einen Löffelvoll sauren Rahm, Salz und die feinen Kräuter und passiert es. Es wird zu Nocken u. dgl. verwendet.

Nr. II. Karpfenmilch überkocht man in Salzwasser, dünstet sie mit Butter und den feinen Kräutern ab und bereitet sie auf die bei Fischfasch Nr. I. angegebene Weise zu Fasch.

Nr. III. 14 Deka ausgelöstes Fleisch von Häringen, Sardellen oder geräucherten Fischen dünstet man mit Butter und den feinen Kräutern ab, stoßt es, gibt 10 Deka Semmelkoch, 7 Deka gewöhnliche und 3 Deka Krebsbutter und 3 Dotter dazu und treibt es durch ein Sieb.

Krebsfasch. 7 Deka Krebsbutter, die Schweifchen und Scheren der ausgelösten Krebse, 10 Deka mit Obers erweichte Semmel, Salz und 2 Dotter stoßt und passiert man.

Bereitung von Fleisch-Purée.

Von Wildgeflügel. Das gebratene Brustfleisch wird fein geschnitten, mit Fleischbeschamel oder kräftiger, lichter Sauce gebunden, sehr fein gestoßen, heiß gemacht, passiert und weiter verwendet. Für Pastetchen wird das heiße Purée mit Limonensaft und Dottern gemischt.

Von Hasen u. dgl. Das gebratene, feingeschnittene Fleisch wird gestoßen, mit brauner Sauce gemischt und passiert. Das zerhackte Gerippe kocht man mit etwas rothem Weine aus und seiht diesen zur Sauce.

Bereitung von Salmi.

Das abgelöste Fleisch von gebratenem Wildgeflügel schneidet man fein, gibt ein paar in Butter oder Bratenfett gebackene Semmelstücke und den gebratenen Brustspeck dazu, stoßt es, dünstet es mit dem Bratenfett und staubt es ein wenig. Dann seiht man eine Brühe, die man durch Auskochen der zerschlagenen Geflügelknochen mit ein wenig Suppe und rothem Weine gewonnen hat, durch ein feines Sieb zum Fleische, gibt Limonenschalen, Neugewürz und Pfeffer dazu, passiert das Ganze und läßt es dick einkochen.

Bereitung von Hackfleisch (Hachée).

Von Kalbfleisch oder Geflügel. Nr. I. Zwiebel und Petersilie läßt man in Butter oder Bratenfett anlaufen und gibt feingeschnittenes gebratenes Fleisch dazu. Man staubt dieses Fleisch mit ein wenig Mehl, vergießt es mit Suppe und läßt dieselbe verkochen. Es soll dadurch nur saftig und gebunden werden. Man kann es mit Limonenschalen, Pfeffer und Muscatnuss würzen. Meistens verrührt man es zum Schlusse mit Eidottern, darf es aber dann nicht mehr kochen lassen.

Nr. II. Saftiges, gebratenes Kalbfleisch wird sehr fein geschnitten, mit Butter, dem Bratensaft oder Fleisch-Extract, Limonenschalen und saurem Rahm aufgedünstet und mit Dottern gebunden. Man gibt es als Fülle in Butterteigkrapfeln.

Nr. III. Man dünstet das Kalbfleisch mit Butter, Champignons, Limonenschalen und Kapern, schneidet Fleisch und Zuthaten fein, mischt in Suppe erweichte, passierte Semmelschmolle darunter, gibt alles wieder in den Saft, lässt es recht heiß werden und mischt dann Limonensaft und Dotter dazu.

Nr. IV. Das feingeschnittene Kalbfleisch und feingehackte, gedünstete Trüffeln werden mit in Butter angelaufenen Schalotten gedünstet, dann gestaubt und mit Suppe, Bratensaft und ein wenig Limonensaft aufgekocht.

Von Wildgeflügel. Das gebratene Fleisch von Rebhühnern u. dgl. wird sehr fein geschnitten, mit Butter abgedünstet, mit Beschamel oder lichter Sauce gebunden, mit Bratensaft gemischt und mit Pfeffer gewürzt.

Von Wildbret. Bratenreste von Hasen oder Reh schneidet man fein, lässt Zwiebel und das Fleisch in Bratenfett anlaufen, gibt Wildbret-Sauce mit Rahm und Limonensaft (oder auch gedünstete, feingeschnittene Trüffeln) dazu und lässt es dick einkochen.

Von Kalbs- oder Lammslunge. Man lässt Zwiebel, Petersilie und Brösel in Butter anlaufen und gibt die gesottene, feingeschnittene Lunge, ein wenig mit Suppe aufgelösten Fleisch-Extract, Salz, Pfeffer, Neugewürz und zuletzt ein paar Dotter dazu. Man kann auch etwas sauren Rahm und Limonenschalen beimischen.

Von Krebsen. Feingeschnittenes Krebsfleisch dünstet man mit Krebsbutter und Petersilie nur wenig ab, salzt es und bindet es mit einem Dotter oder mit lichter Sauce oder mit beidem.

Bereitung von Ragout[1]).

Die zu den verschiedenen Ragouts verwendbaren Gegenstände werden folgendermaßen vorbereitet: Kalbs-Kopf oder -Ohren, Kalbs-Euter und -Bries werden blanchiert, in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht und würfelig geschnitten. Obergaumen wird gekocht, bis sich die Haut abziehen lässt, dann in dünne Streifen geschnitten. Kalbsnieren siedet man einige Minuten in Suppe. Hirn wird übersotten und abgehäutet, Rückenmark blanchiert und würfelig geschnitten. Hahnenkämme stutzt man oben und unten ein wenig ab, begießt sie dann mit siedendem Wasser, damit man ihnen das Häutchen abreiben kann, und kocht sie hierauf 1 Stunde

[1]) In Österreich auch Eingemachtes, in Hessen Beiessen, in Norddeutschland feines Würzfleisch, Mischgericht oder Pfeffer von — genannt.

mit Suppe und Limonensaft. Geflügelleber überkocht man mit Suppe. Geflügel wird gedämpft. Krebse werden in Salzwasser mit Petersilie gesotten und dann ausgelöst. Die Schweifchen schneidet man zu Stücken von gleicher Größe. Von den Schalen macht man Krebsbutter. Champignons, in Ermangelung derselben auch andere kleine Schwämme, werden geschält und mit Butter, Suppe und Salz und zuweilen auch mit Limonensaft bei beständigem Aufschütteln rasch gedünstet. Morcheln kocht man mit Suppe, Salz, Limonensaft, einem Lorbeerblatte und einer kleinen Zwiebel, in welche man eine Gewürznelke gesteckt hat. Trüffeln werden geschält, würfelig geschnitten und mit gutem Weißwein oder Suppe und Glace bei stetem Aufschwingen gedünstet. Erbsen dünstet man mit Butter. Karfiol und dünner, grüner Spargel oder Kohlrüben werden in Salzwasser gekocht und zu kleinen Stückchen geschnitten. Artischockenböden kocht man mit Suppe, Wein und weißem Pfeffer. Gelbe Rüben werden meist in Spitzweckchen geschnitten und so wie Schalotten und kleine Zwiebeln mit Butter, Zucker, Salz und etwas Suppe gedünstet, Oliven durch Herabschälen entkernt und dann blanchiert.

Sollen Fasch-Klößchen oder -Nocken zum Garnieren von Ragout verwendet werden, so kocht man sie in Suppe.

Für vollständiges Ragout läßt man Mehl in Krebsbutter anlaufen und vergießt es mit kräftiger Fleischsuppe zu einer Sauce, mit welcher die auf oben angegebene Weise vorbereiteten Bestandtheile verbunden und zu einer saftigen, aber dicken Speise eingekocht werden.

Weißes Ragout wird mit gewöhnlicher Butter oder mit lichter Sauce, zu der man ein wenig Champignon-Essenz geben kann, bereitet. Statt Krebsschweifchen kann man Rückenmark verwenden. Andere geeignete Bestandtheile sind Karfiol, Geflügelleber, Trüffeln, Bries, Hahnenkämme u. dgl.

Für Ragout zum Füllen (Salpicon) werden alle Bestandtheile sehr kleinwürfelig geschnitten und mit einer passenden Sauce gebunden. Man bindet z. B. Bries, Ochsenzunge, Champignons und Trüffeln mit kräftiger brauner Sauce, Glace oder Fleisch-Extract und gutem Wein (vorzüglich Madeira). Einfacheres Salpicon bereitet man, indem man kleinwürfelig geschnittenes Euterl, Hahnenkämme, Kapaunleber, Krebsschweifchen und Kohlrüben mit Kapaunfett dünstet und mit ein wenig saurem Rahm aufkocht.

Ragout von Hausgeflügel. Brustfleisch von gedünstetem Geflügel, in Dunst gekochte Fasch, Bries und Champignons (oder Trüffeln), alles würfelig geschnitten, bindet man mit lichter, mit dem Safte der

gedünsteten Bestandtheile verbesserter Sauce, die man mit Dottern und Limonensaft legieren kann.

Oder: Hühner-Brustfleisch und -Leber, Champignons, Karfiol, Krebsschweifchen und Spargel bindet man mit Krebs-Sauce.

Von Wildgeflügel. Brustfleisch von Rebhuhn, Fasan u. dgl., Gansleber und ein paar Trüffeln bindet man mit einer kräftigen, lichtbraunen, mit Wein und Limonensaft gesäuerten Sauce.

Von Wildbret. Gebratenes Fleisch von Hasen oder Reh, Wildgeflügel und Geflügelleber, Zunge und Schwämme bindet man mit einer Wildbret-, Trüffel- oder spanischen Sauce.

Von Kalbfleisch. Kalbfleisch (von der Brust) kocht man in Suppe, bis es halbweich ist, schneidet es würfelig, dünstet es mit Butter und Petersilie, staubt es, vergießt es mit der Brühe und mischt Schwämme, Erbsen und Karfiol oder auch Krebsfleisch und Krebsbutter dazu.

Fischragout. Würfelig geschnittenes Fleisch von gebratenen und gebackenen Fischen, ebenso geschnittene Karpfenmilch und Krebsschweifchen, gedünstete Morcheln, Champignons oder Trüffeln und Spargel oder grüne Erbsen bindet man mit einer dicklichen, mit Fischsud vergossenen Sauce von Krebsbutter und würzt das Ragout mit Muscatnuss. Außer den genannten Bestandtheilen kann man noch Hechten- oder Nuttenleber, Schildkrötenfleisch und Froschkeulen, Fischfasch, die man in Dunst gekocht und würfelig geschnitten hat, oder Nocken von solcher Fasch und sehr kleine Krebsknödel dazu geben. Kurz vor dem Anrichten legiert man das Ragout mit einem Dotter.

Weißes Fischragout. Man bereitet lichte Buttereinmach mit etwas saurem Rahm und gibt Karfiol, Erbsen, Schwämme, Fischleber u. dgl. und den Saft der gedünsteten Bestandtheile dazu.

Krebsragout. Man kocht eine kräftige, lichte Sauce, verrührt sie mit Krebsbutter und lässt Krebsfleisch und Champignons damit aufkochen. Man kann sie mit einem Dotter legieren. Auch kann man Spargel, Geflügelfleisch und Leber, Kalbsbries u. dgl. dazu geben.

Austernragout. In lichte, mit Wein und Limonensaft bereitete Sauce gibt man entweder nur Austern mit ihrem Wasser oder auch Sardellen oder Krebsfleisch und Hechten-Leber und -Milch oder Fleisch von geräuchertem oder frischem Fische und einen Dotter.

Die Fische.

Da so viele und so verschiedene Fische zu Markt gebracht werden, dass es schwer ist, sich über ihre Art und ihren Wert zu orientieren, wurde zwischen Seite 48 und 49 dieses Buches eine Farbentafel ein-

geschaltet, welche im Vereine mit den nachstehenden Erklärungen dazu dienen soll, die Orientierung zu erleichtern und dadurch die Schwierigkeiten beim Einkaufe zu verringern. Auf derselben sind alle jene Fische abgebildet, deren Bereitungsart sich in diesem Buche findet. Jeder von ihnen ist mit der Nummer bezeichnet, welche im Texte dem Namen des betreffenden Fisches voransteht.

Süßwasserfische.

Nr. 1. Die Forellen sind besonders zart, leicht verdaulich und wohlschmeckend. Die in Teichen gezogenen erreichen ein Gewicht von 1 Kilo, die Bachforellen nur ein solches von ½ Kilo. Zum Backen werden jedoch schon Forellen verwendet, welche erst eine Spanne lang sind.

Die Lachs-Forellen stehen zwischen Forellen und Lachs und werden bis zu 8 Kilo schwer. Ihr röthliches, zartes Fleisch ist sehr geschätzt; es gleicht dem des Lachses, ist aber weniger fett und daher verdaulicher.

Die Salblinge, die in der Größe den Forellen gleich sind, haben gelblich rothes Fleisch, welches noch zarter ist als das der Lachs-Forellen.

Der Lachs (Rheinlachs) ist seines schön rothen Fleisches und seiner Größe wegen der beliebteste Tafelfisch. Der Silberlachs hat weißes, sehr feines, gutes Fleisch.

Nr. 2. Der Huchen kommt nur in harten Gebirgswässern vor. Das Fleisch von nicht zu alten Thieren ist sehr weiß, fein und von gutem Geschmacke. Der Fisch erreicht ein Gewicht von 14 Kilo.

Nr. 3. Karpfen sind besser, wenn sie aus Flüssen, als wenn sie aus Teichen kommen. Solche von 3 bis 4 Kilo Gewicht sind älteren und jüngeren vorzuziehen.

Nr. 4. Der Hecht wird bis zu 20 Kilo schwer, doch ist er am schmackhaftesten, wenn er nicht über 3 Kilo wiegt. Er hat festes Fleisch, welches sich leicht von den Gräten befreien läßt und daher zu jeder Bereitungsart geeignet ist.

Nr. 5. Der Aalfisch ist wohlschmeckend, hat zartes, aber fettes, schwer verdauliches Fleisch und eignet sich am besten zum Braten.

Nr. 6. Die Rutte, Aalraupe oder Quappe ist noch wohlschmeckender als der Aal; ihre Leber gilt als Delicatesse.

Nr. 7. Der Bärschling, Zander oder Schill hat weißes und so zartes, saftreiches Fleisch, daſs man ihn nach dem Ausnehmen über Nacht auf Eis legt, damit er beim Kochen nicht zerfällt.

Nr. 8. Die Äsche oder Renke, äußerst zarte, wohlschmeckende, nicht fette Fischchen, werden meistens gebacken oder gebraten.

Nr. 9. Der Waller oder Wels erreicht eine Länge von einem Meter, doch ist sein sehr weißes, blättriges, zum Sieden und Backen geeignetes Fleisch wohlschmeckender, wenn er noch nicht so groß ist.

Seefische.

Nr. 10. Die gemeinen Makrelen, Scombri, werden 40 Centimeter lang und haben feines, wohlschmeckendes Fleisch, welches im April, Mai, September und October am besten ist.

Nr. 11. Der gemeine Tintenfisch, Sepa, erreicht eine Länge von 30 Centimeter. Sein zähes, süßliches Fleisch schmeckt im December am angenehmsten. Er wird gebacken und gebraten.

Nr. 12. Der Seebarsch, Branzin, erreicht eine Länge von 90 Centimeter und ein Gewicht von 10 Kilo; sein schönes, kerniges Fleisch macht ihn zu einem Tafelfisch ersten Ranges. Man bekommt ihn das ganze Jahr, doch ist der alte Branzin im April, der junge im October und November am besten.

Nr. 13. Die Zahnbrasse, Dental, erreicht eine Länge von einem Meter und wird bis zu 10 Kilo schwer. Ihr Fleisch ist zu jeder Zeit wohlschmeckend, am vorzüglichsten aber im Jänner und Februar, und eignet sich zu allen Bereitungsarten.

Nr. 14. Die Goldbrasse, Orade, wird 50 bis 60 Centimeter lang. Ihr vorzügliches Fleisch ist in den Wintermonaten besonders schmackhaft und eignet sich zu jeder Bereitungsart.

Nr. 15. Die Rothbrasse, Ribon, ist ein sehr beliebter Tafelfisch, welcher das ganze Jahr hindurch zu haben ist und sich besonders zum Backen auf dem Rost und für Brodetto eignet.

Nr. 16. Die Steinbutte, Rombo, wird bis zu 15 Kilo schwer. Ihr Fleisch, welches in den Monaten December, Jänner und Februar am schmackhaftesten ist, wird sehr geschätzt. Das Fleisch großer Fische wird kiloweise verkauft.

Nr. 17. Die Plattfische, Butte, Sfoglie, der beste davon die Seezunge, werden im December, Jänner und Februar gefangen, erreichen eine Länge von 30 bis 35 Centimeter und sind sehr geschätzte Tafelfische.

Nr. 18. Der Hechtdorsch, Merluzzo, dessen Fleisch sehr geschätzt wird, erreicht eine Länge von 70 bis 80 Centimeter. Er ist von October bis März am wohlschmeckendsten und eignet sich zum Dünsten, zum Backen und für Brodetto. Der Kabeljau, Merlucius (Schellfisch, getrocknet Stockfisch genannt), ist als frischer Fisch einer der be-

liebtesten Seefische. Er ist am wohlschmeckendsten von Anfang October bis Mitte Jänner und dann wieder im April und Mai.

Nr. 19. Die Weißlinge, Merlans, müssen genossen werden, wenn sie noch recht frisch sind. Sie werden gesotten oder gebacken.

Der Thunfisch, Tono, gehört zu den größten essbaren Fischen und wird kiloweise verkauft. Er hat rothes Fleisch, das wie Rindfleisch aussieht, und unterliegt in rohem Zustande rasch dem Verderben. Gebratener und marinierter Thunfisch kann lange erhalten werden.

Frische Häringe haben wohlschmeckendes, zartes Fleisch und können gebacken und gesotten und auf andere Weise bereitet werden.

Sardellen, die von März bis Juni und im September frisch zu bekommen und ihres zarten Fleisches wegen sehr beliebt sind, werden gebacken und gebraten.

Vorrichten der Fische.

Fische sind am wohlschmeckendsten, wenn sie bis zum Gebrauche lebend im Wasser waren.[1]) Sie werden gewöhnlich durch ein paar Schläge mit dem Rücken des Küchenmessers auf den Kopf getödtet.

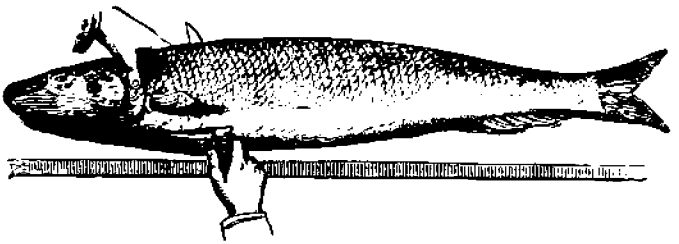


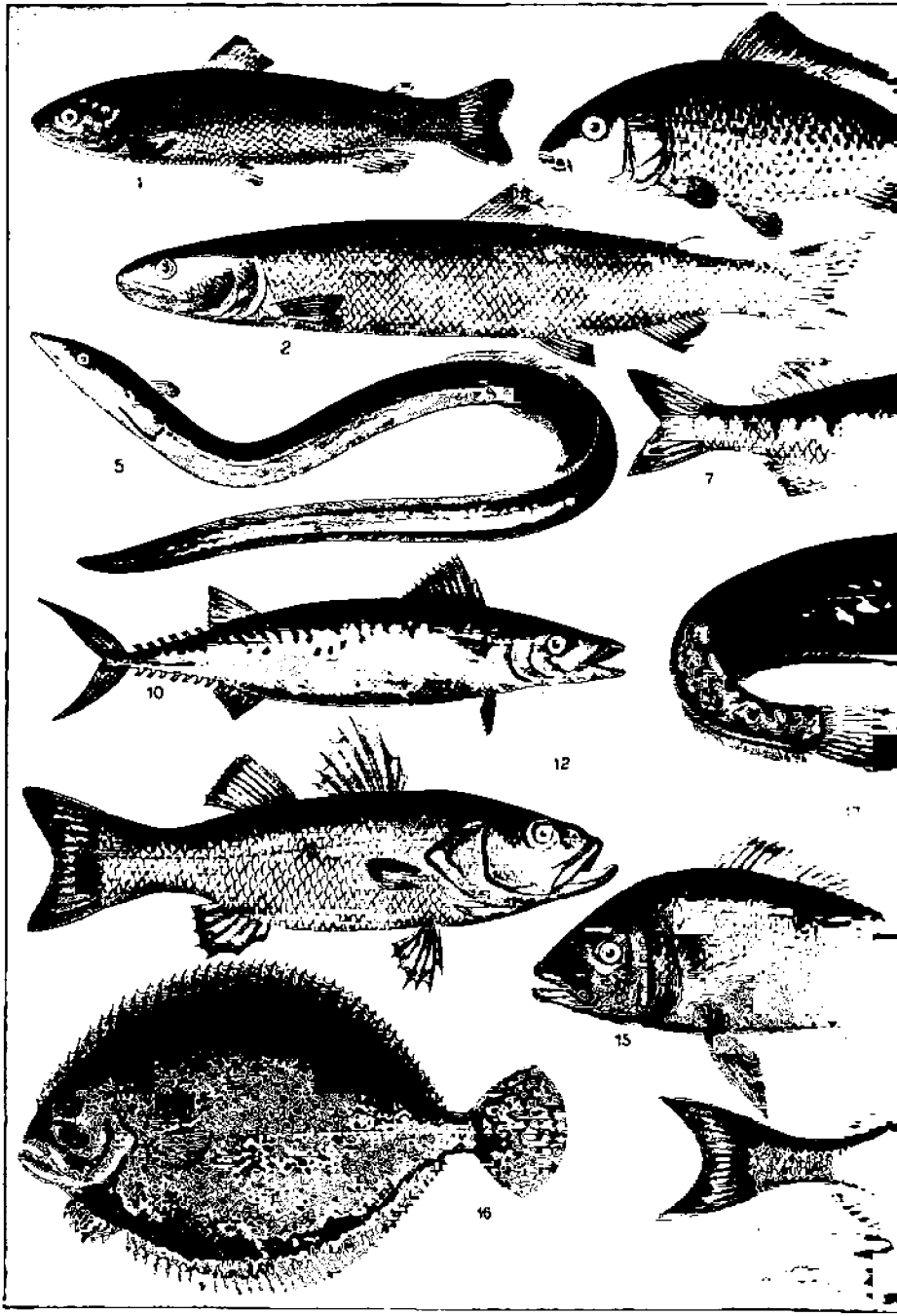
Fig. 14.

Wenn man jedoch das Blut zur Bereitung benöthigt, so tödtet man sie durch einen Schnitt unter dem Kopfe und lässt das Blut in Essig tropfen. Große Fische können in kalter Zeit einige Tage abliegen, wozu man sie ausnimmt und einsalzt. Man muss sie aber dann vor der Zubereitung für ein paar Stunden in Wasser legen,[2]) damit das Salz ausgezogen und

---

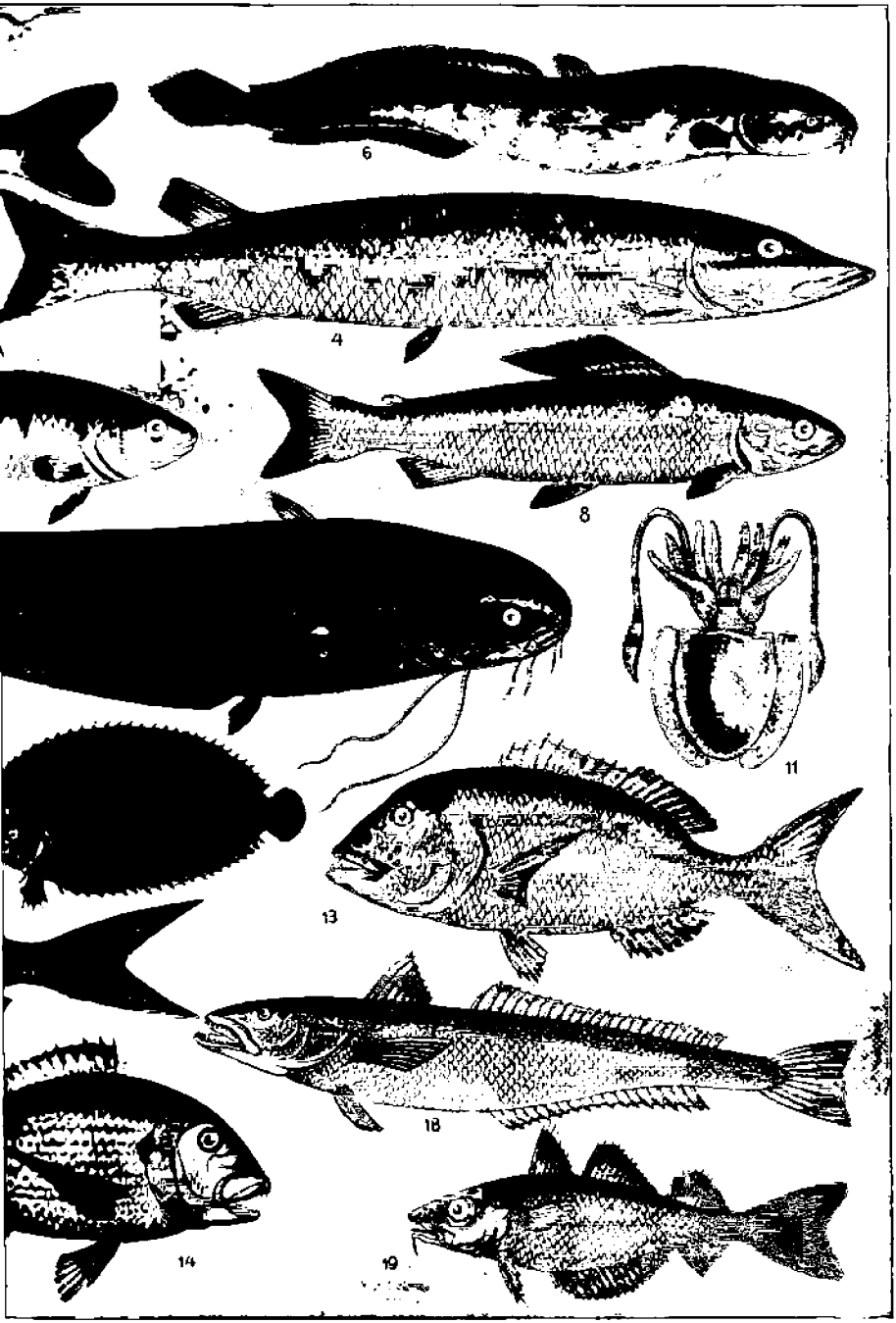
[1]) Teichfische haben einen schlammigen Geschmack. Damit sich derselbe verliert, setzt man sie vor dem Gebrauche für einige Tage in Flusswasser oder für drei Tage in frisches Quellwasser, in welches man Salz und in rothem Wein erweichte Gerstenkörner gegeben hat.

[2]) Beim Kaufe getödteter See- und anderer Fische soll man sehr vorsichtig verfahren und nur solche auswählen, die noch rothe Kiemen und klare, hervorstehende Augen haben.



1. Forelle. 2. Huchen. 3. Karpfen. 4. Hecht. 5. Aal. 6. Rutte (Aalraupe, Quappe). 7. Bärschling (Zander, 12. Branzin (Seebarsch). 13. Dental (Zahnbrasse). 14. Orade (Goldbrasse). 15. Ribon (Rothbrasse). 16. Rombo

Süßwasser-Fische.



Schill). 8. Äsche (Renke). 9. Waller (Wels). 10. Scombro (gemeine Makrele). 11. Sepa (Tintenfisch). (Steinbutte). 17. Sfoglie (Butte, Plattfisch). 18. Merluzzo (Hechtdorsch, Kabeljau). 19. Merlan (Weißling).

der Fisch zum Schuppen erweicht wird. Zander u. dgl. läßt man nach dem Schlachten eine Stunde in Salzwasser, in das man ein Stückchen Eis gegeben hat, liegen, damit das Fleisch beim Kochen nicht reißt. Andere Fische wäscht man nur mehrmals mit frischem Wasser, ohne sie darin liegen zu lassen. Das Häutchen innen am Rücken und das darunter befindliche Blut wird entfernt. Größeren Seefischen wäscht man Maul und Kiemen mit einem feinen Bürstchen, um sich nicht zu verletzen.

Um einen Fisch zu schuppen, legt man ihn auf ein nasses Brett, hält ihn mit einem Tuche beim Kopfe und fährt so oft mit einem scharfen Messer vom Schweif gegen den Kopf, bis alle Schuppen losgelöst sind, wobei man aber die Haut nicht verletzen darf. Schleien und ähnliche Fische reibt man vorher mit heißem Wasser ab, damit die Schuppen leichter weggehen. Bei Schill, Zander u. dgl. reibt man dieselben mit einem Reibeisen weg. Große Fische barbiert man häufig, d. h. man fährt mit einem spitzigen Messer zwischen Schuppen und Haut hin und schält die Schuppen in Streifen ab, wodurch der Fisch ein glattes Aussehen erhält. Will man einem Fische die Haut abschaben, so gibt man ihn vorher zuerst für einige Minuten in siedendes und dann in kaltes Wasser.

Fische, die blaugesotten werden (sieh diese), schuppt man gar nicht. Man sucht vielmehr den auf der Haut befindlichen Schleim nicht zu verwischen, indem man die Fische beim Tödten nur bei den Halsflossen hält und nach dem Abschlagen im Wasser ausnimmt.

Wenn das Fischfleisch aus Haut und Gräten zu lösen ist, so macht man längs des Rückens und längs des Bauches einen Schnitt, schiebt ein feines Messer beim Kopf zwischen Fleisch und Gräten und fährt mit demselben gegen den Schwanz (Fig. 14). Dann trennt man das Fleisch durch einen Querschnitt vom Kopf, legt es mit der Schuppenseite auf den Tisch, schneidet die Bauchgräten aus, löst am Schwanzende die Haut des Fisches ab, setzt das Messer schräg in den dadurch entstandenen Einschnitt und zieht die Haut unter dem Messer weg.

Um einen Fisch auszunehmen, schneidet man ihn längs des Bauches auf, nimmt die Eingeweide vorsichtig heraus, ohne die Galle zu zerdrücken, und wirft diese sowie die Gedärme weg. Soll der Fisch in Stücke geschnitten werden, so macht man statt des Längsschnittes einen Querschnitt zwischen den Bauchflossen und nimmt die Eingeweide durch diesen aus. Man kratzt dann dem Fische das am Rücken sitzende Blut ab und wäscht ihn rein aus, worauf man ihm noch die Kiemen herausreißt, die Flossen kurz abschneidet und den Schwanz abrundet. Wenn ein Fisch im ganzen bereitet wird, schneidet man ihn auf dem Rücken einigemale ein.

Um frischen Aalfisch beim Tödten halten zu können, fasst man ihn mit einem Tuche. Will man ihn abhäuten, so legt man das getödtete Thier in heiße Asche, dreht es nach allen Seiten, nimmt es mit einem groben Tuche heraus und kann nun die Haut ganz leicht abstreifen. Kleine Aale häutet man nicht. Auch zum Braten und Blausieden bestimmtem Aale zieht man die Haut nicht ab, sondern reibt nur den schleimigen Überzug derselben zuerst mit Sand, dann mit Salz tüchtig ab und wäscht das Thier rein, ehe man es weiter bereitet. Mariniertem Aale wird die Haut abgezogen.

Eingesalzenen Häringen schneidet man den Kopf und einen Theil des Schweifes ab. Will man ihnen den scharfen Salzgeschmack benehmen, so muss man sie eine Weile in süßer Milch oder durch 24 Stunden in kaltem Wasser, das man mehrmals abgießt und durch frisches ersetzt, liegen lassen. Dann nimmt man sie aus und wäscht sie. Zu mancher Bereitungsart wird ihnen die Haut abgezogen. Geräucherte Fische lässt man in siedendem Wasser liegen, bis sie recht heiß sind, worauf man ihnen die Haut leicht abziehen kann.

Krebse zu kochen.

Man kocht in einem großen Topfe viel Wasser mit Zwiebelscheiben, Petersilienblättern, Kümmel, Pfefferkörnern und Salz, wirft, wenn es sehr stark siedet, die Krebse, die man mit frischem Wasser und einem Handbesen sehr gut gewaschen hat, hinein und lässt sie bei starker Hitze sieden, bis sie schön roth sind, was nach einigen Minuten der Fall ist. Man darf aber immer nur ein paar Krebse auf einmal in den Topf werfen und muss das Wasser stark aufwallen lassen, ehe man wieder welche nachgibt, weil es sich sonst zu sehr abkühlt und die Thiere zu lange leiden. In das Wasser kann man auch ein wenig Essig geben.

Schildkröten.

Um eine Schildkröte zu tödten, hält man ihr ein glühend gemachtes Eisen auf das Rückenschild, damit sie den Kopf und die Pfoten herausstreckt, worauf man Kopf, Pfoten und Schweif schnell abhackt. Das Blut fängt man meistens auf und verwendet es bei der Bereitung. Das getödtete Thier wird gewaschen und so lange mit Wasser gekocht, bis man die Schale ablösen kann, was geschehen muss, sobald man es aus dem Wasser genommen hat. Haut, Galle und Gedärme werden weggeworfen, kleine, gelbe Eier, wenn welche da sind, ausgelöst und, wenn das Fleisch zubereitet ist, in die Suppe oder Sauce gegeben, aber erst vor dem

Anrichten, weil sie sonst hart werden. Kleine Schildkröten kann man wie Krebse in siedendes Wasser werfen, um sie zu tödten. Größere Seeschildkröten läßt man nach dem Schlachten einige Zeit hängen, damit sie ausbluten, legt sie dann auf den Rücken, löst das Bauchschild ab, entfernt die Eingeweide, nimmt das Fleisch heraus und wässert es aus.

Behandlung von Austern und Muscheln.

Austern sind nur dann frisch, wenn sie so fest geschlossen sind, daſs man sie mit einem Messer aufmachen muſs. Will man sie zu Saucen, Ragouts u. dgl. verwenden, so nimmt man sie entweder aus ihren Schalen und kocht sie mit ihrem Wasser und Limonensaft auf, oder man kocht die geschlossenen Austern mit Wein auf, seiht sie gleich wieder ab und schneidet die schwarzen Bärte weg.

Muscheln (Müscherl). Man wäscht die geschlossenen Muscheln mit Wasser und kocht sie mit Wein, Petersilie und Zwiebel, bis sie aufspringen. Dann werden entweder die leeren halben Schalen abgelöst und die vollen verwendet (für Garnierungen, in Saucen u. dgl.), oder die Muscheln vor weiterer Bereitung ausgelöst. Bei großen Muscheln, z. B. den sogenannten Meerdatteln, löst man nach dem Auslösen auch noch die spitzige Kruspel aus der Mitte heraus. Um kleine Muscheln, welche sammt dem zwischen den Schalen befindlichen Wasser verwendet werden sollen, auslösen zu können, gibt man sie ohne Flüssigkeit in eine Casserolle und stellt sie auf mäßige Hitze, damit sich ihre Schalen öffnen.

Oliven.

Um Salzoliven zu entkernen, schneidet man mit einem kleinen, scharfen Messer das Fleisch spiralförmig (wie man Äpfel schält) vom Kerne und rollt es dann wieder zur natürlichen Gestalt zusammen. Dann kocht man die Oliven einige Minuten. In solche, die für Ragouts, Saucen u. dgl. bestimmt sind, kann man an Stelle des Kernes Kalbsfasch geben. Für welschen Salat werden außer ausgelösten Salzoliven auch in Öl eingemachte und mit kleingeschnittenen Sardellen gefüllte Oliven verwendet.

Über Schwämme im allgemeinen.

Die bekanntesten der bei uns vorkommenden eſsbaren Schwämme sind auf nachfolgender Farbentafel abgebildet. Es sind dies:

Nr. 1. Der Feldschampignon. (Wächst von August bis November auf Wiesen und Triften, vorzüglich auf Pferdeweiden.) Die in Mistbeeten gezogenen Champignons bekommt man das ganze Jahr.

Nr. 2. Der wohlschmeckende Honig-Blätterpilz oder Hallimasch. (Im Herbst in Wäldern, meist am Grunde abgestorbener Stämme.)

Nr. 3. Der Brätling. (Im Herbst in Laub- und Nadelwäldern.) Er hat schwach gewürzhaften Geruch und weißen oder gelblichen Milchsaft.

Nr. 4. Der echte Reizker- oder Wacholderschwamm. (Sommer und Herbst in Wäldern, vorzüglich zwischen Wacholdergesträuch und Heidekraut, und auf sandigen Auen.)

Nr. 5. Der Suppenpilz oder Mousseron. (Frühjahr bis Herbst auf Triften).

Nr. 6. Der Eierpilz, seines pfefferähnlichen Geschmackes wegen auch Pfefferling genannt. (Juli bis November in Laub- und Nadelwäldern.)

Nr. 7. Der Birkenpilz. (In lichten, vorzüglich in Birken-Wäldern.)

Nr. 8. Der Herren- oder Steinpilz. (Sommer und Herbst in lichten, besonders in grasigen Laub-Wäldern.)

Nr. 9. Die Speise-Lorchel. (Im Frühjahre auf sandigem Boden in Nadelwaldungen.)

Nr. 10. Die Spitzmorchel. (Von April bis Juni nach warmem Regen in Wäldern und Gärten und auf Wiesen.)

Nr. 11. Der Schmerling. (Sommer bis Herbst auf grasigen Plätzen in Laubwäldern.)

Nr. 12. Der Kuhpilz. (August bis November in Nadelwäldern.) Er hat obstartigen Geruch und wird von Kühen gern gefressen.

Nr. 13. Die Ziegenlippe. (Sommer und Herbst in Wäldern.)

Nr. 14. Das gelbe Hahnenkämmchen. (Im Spätsommer in Laub- und Nadelwäldern.)

Nr. 15. Der Stoppelstachelschwamm. (Von Mitte August bis November in Wäldern.)

Nr. 16. Das rothe Hahnenkämmchen. (Sommer und Herbst in Wäldern.)

Nr. 17. Die deutsche Trüffel. (Sommer bis Spätherbst in Eichenwäldern unter der Erde.) Die italienischen und französischen Trüffeln sind innen braun.

Nr. 18. Die Maischwämme oder Mousserons. (Im Frühjahr in Laubwäldern, auf Grasplätzen und unter Gebüschen.)

Nr. 19. Der Parasol-Blätterschwamm. (Im August und September in Weingärten und auf Äckern.) Das Fleisch des Hutes ist fest und wohlschmeckend, der Stamm jedoch zäh.

Beim Reinigen von Schwämmen muss man aus Rücksicht auf die Gesundheit auch bei den als essbar bekannten Gattungen vor-

sichtig verfahren und alle, welche alt und morsch oder angefault oder wässerig und weich sind, sowie alle, deren Fleisch schmutzig aussieht oder einen unangenehmen Geruch hat oder an der Schnittfläche bläulich oder grünlich wird, als schädlich beseitigen. In langer Regenzeit gewachsene soll man überhaupt nicht verwenden. Auch muss man Schwämme immer so bald als möglich zubereiten. Man schneidet sie durch und entfernt alle madenhältigen und angefressenen Stellen, schabt größeren die Haut und den Bart an der unteren Seite des Hutes ab und legt die geputzten gleich in frisches Wasser, lässt sie aber womöglich nicht länger darin, als bis alle geputzt sind, weil sie sonst zuviel Wasser einsaugen.

Die Hautabfälle von Edelpilzen (Champignons) verwendet man zu Suppen oder Saucen, welche geseiht werden. Wenn man Schwämme für Ragouts u. dgl. weiß erhalten will, dünstet man sie mit ein wenig Suppe, Limonensaft, Salz und Butter. Um gedörrte Schwämme wieder aufzufrischen, gibt man beim Dünsten etwas Milch dazu.

Morcheln werden in frischem Wasser, das man mehrmals erneuert, von Sand und Erde befreit und dann in mit Milch gemischtes Wasser gelegt.

Trüffeln legt man in frisches Wasser und bürstet sie von der in den Furchen der Schale befindlichen Erde rein. Manchmal überkocht man sie mit Wein und bürstet sie dann wieder. Die Schale, in welcher der beste Geschmack enthalten ist, kann man in Saucen, welche passiert werden, auskochen.

Gemüse vorzubereiten und zu sieden.

Nachdem man das Gemüse genau durchsucht und darauf befindliche Thiere oder schadhafte Blätter entfernt hat, wäscht man es, schneidet es, wo das nothwendig ist, kocht es mit gesalzenem Wasser weich und gießt dieses dann ab.[1]) Bei Gemüsen, die nicht leicht weich werden (z. B. Spargel), salzt man das Wasser erst, wenn sie schon einige Zeit kochen. Gemüse, welche grün bleiben sollen, werden mit sehr viel heißem, stark gesalzenen Wasser zugesetzt und anfangs zugedeckt, dann offen gekocht, hierauf in einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Blähende Gemüse, wie Kohl, oder bittere, wie weiße Rüben, Röhrl- und Endivien-Salat, überbrüht man vor dem Kochen mit siedendem Wasser, deckt sie zu, lässt sie eine Weile stehen, seiht sie dann ab, setzt sie mit anderem heißen Wasser zu, deckt sie wieder zu und kocht sie.

[1]) Will man Wurzeln für Garnierungen oder Suppen hübsch schneiden, so bedient man sich eines gezackten Chartreuse-Messers.

Kartoffeln zu kochen.

Man wäscht die Kartoffeln, gibt sie in einen Topf, welchen sie fast vollmachen, übergießt sie mit so viel kaltem Wasser, dass sie davon bedeckt sind, bestreut sie mit Salz und Kümmel, deckt sie gut zu und lässt sie sieden, bis sie weich zu werden beginnen. Dann gießt man so viel Wasser weg, dass das zurückbleibende kaum bis zur Hälfte des Topfes hinaufreicht, und lässt auch dieses ganz einkochen, damit sich die Kartoffeln zuletzt nur durch den eigenen Dunst bis zum Anspringen erweichen, was bei neuen, kleinen in einer Viertelstunde, bei alten in mehr als einer halben Stunde der Fall ist.[1]) Sollen Kartoffeln geschält gekocht werden, so kratzt man ihnen die Haut mit einem Messer ab. Um Kartoffeln zu braten, legt man sie in ein Sparherdrohr oder, wenn sie nicht geschält sind, in heiße Asche.

Fig. 15.

Hülsenfrüchte zu sieden.

Hülsenfrüchte soll man am Abende vor dem Gebrauche durchsuchen, waschen und einweichen, damit sie dann beim Kochen schneller weich werden. Man kocht sie womöglich in weichem Wasser. Hat man nicht reines Regen- oder Flusswasser zur Verfügung, so kann man gesottenes und dann erkaltetes und geseihtes Brunnenwasser verwenden oder eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron mitkochen lassen. Die Hülsenfrüchte sollen in einem gut zugedeckten Gefäße mit wenig Wasser sehr langsam gekocht werden. Wenn sich das Wasser zu stark einkocht, gibt man wieder gesottenes nach. Man salzt sie erst, wenn sie weich zu werden beginnen, und darf sie nicht aufrühren, sondern nur den Topf schütteln. Sie sollen nicht aufspringen, sich aber leicht zerdrücken lassen. Erbsen brauchen zum Weichwerden 3, Linsen 2, Bohnen 1½ Stunden. Sind die Hülsenfrüchte dazu bestimmt, abgeschmalzen zu werden, so ist es gut, ein wenig Speck mitzukochen oder fette, heiße Suppe statt Wasser nachzugeben.

Kastanien (Maroni) zu kochen und zu braten.

Geschält gesottene. Man gibt die von der äußeren Schale befreiten Kastanien in eine Casserolle, gießt so viel Wasser dazu, dass es

[1]) Am besten kocht man sie in einem Dampftopfe mit durchlöchertem Einsatz (Fig. 15).

die Früchte bedeckt, läfst es aufsieden, wobei es braun und bitter wird, gießt es dann ab, gibt wieder Wasser, aber weniger als früher, und ein wenig Salz und Kümmel zu den Kastanien, deckt sie sehr gut zu und kocht sie, bis sich — nach beiläufig einer halben Stunde — das dünne Häutchen abziehen läfst. Sollen sie zu Thee gegeben oder für süße Speisen verwendet werden, so kocht man sie in Zuckerwasser mit Anis oder einem Stückchen Vanille. Man serviert sie zwischen einer Serviette oder besser in einer Schüssel mit Deckel, da sie auf Wäsche Flecken machen. Für Fleischspeisen bestimmte Kastanien überdünstet man, nachdem man ihnen das Häutchen abgezogen hat, mit ein wenig Butter und Suppe.

Ungeschält gesottene. Man kocht die Kastanien in einem zugedeckten Gefäße mit gesalzenem Wasser und ein wenig Kümmel, bis sie weich sind, seiht sie ab, übergießt sie mit reinem heißen Wasser und richtet sie wie die geschält gekochten an.

Gebraten. Man schneidet die Kastanien bis auf zwei oder drei in der Weise an, dafs man auf der flachen Seite einen Querschnitt in die Schale macht, und röstet sie dann in einer durchlöcherten Pfanne über jähem Feuer, bis die Schalen der unangeschnittenen krachend aufspringen. Im Nothfalle kann man sie auf der sehr erhitzten Herdplatte oder im Rohre braten.

Eier zu kochen.

Weich gesotten. Man setzt die frischen, gewaschenen Eier mit kaltem Wasser zu und läfst dasselbe mehrmals tüchtig aufwallen. Dann nimmt man ein Ei mit einem Löffel heraus und legt es in die Hand. Wenn es so heiß ist, dafs man es kaum halten kann, und schnell trocken wird, so sind die Eier genug gekocht und müssen sogleich aus dem Wasser genommen werden. Kocht man eine größere Anzahl von Eiern zu gleicher Zeit, so ist es zweckmäßig, sie in einen Backeinsatz von Draht (Fig. 3) oder in einen genetzten Beutel zu geben. Sind gleich lang gekochte Eier nicht gleich weich, so haben sie verschiedenes Alter oder ist die Dicke ihrer Schalen verschieden.

Kernweiche Eier. Man läfst die Eier 4—5 Minuten sieden und legt sie dann sogleich in kaltes Wasser, damit sie schnell auskühlen und man sie schälen kann. Die Dotter müssen noch weich sein.

Hart gesottene Eier. Man läfst die Eier 7 Minuten kochen, stellt sie dann mit dem Wasser weg und läfst sie auskühlen. Sie müssen durch und durch fest sein.

Wenn man die zu kochenden Eier gleich in siedendes Wasser geben will, mufs man sie mit warmem Wasser waschen und vorsichtig mit

einem Löffel einlegen, damit die Schale nicht anspringt, und sie etwas länger kochen lassen.

Verlorene oder Spiegel-Eier. Man schlägt die Eier auf, läßt sie vorsichtig in ein flaches Geschirr mit siedender Suppe oder gesalzenem kochenden Wasser gleiten und nimmt sie wieder heraus, wenn die Eiweiß gestockt und weiß geworden, die Dotter aber noch weich sind. (Eier, die nicht frisch sind, zerfahren dabei.) Hat man nur eine geringe Anzahl zu bereiten, so gibt man die Eier nacheinander einzeln mit ein wenig Suppe in einen heißen Schöpflöffel, hält sie in die siedende Suppe und legt jedes fertige gleich auf die Speise, zu der es gehört.

Gebackene Eier (Ochsenaugen). Man gibt Butter oder heißes Rindschmalz in die Vertiefungen einer Dalkenform und schlägt in jede Vertiefung ein Ei. Dann bestreut man die Eier mit Salz und Pfeffer, und bäckt sie nur kurz, damit die Dotter weich bleiben.

Gebratene Eier. Man legt die Eier in heiße Asche, bedeckt sie mit solcher und darüber mit einem Sturze (Hafendeckel) oder irdenen Tiegel und läßt sie in der Asche braten, und zwar umso länger, je fester man sie haben will.

Mehlspeisen zu kochen.

Man kocht die Mehlspeisen in stark siedende Suppe oder stark kochendes gesalzenes Wasser ein, und zwar in ziemlich viel von der Flüssigkeit, damit sie auf derselben schwimmen können. Leichtere Mehlspeisen sind ausgekocht, sobald sie emporsteigen. Nockenteig legt man mit einem Eßlöffel ein, den man vorher in die siedende Flüssigkeit getaucht hat. Nocken, Nudeln u. dgl., die abgeschmalzen werden sollen, schüttet man, wenn sie ausgekocht sind, in den Durchschlag und, sobald das Wasser abgelaufen ist, in das Schmalz oder in die Schüssel, in der man sie anrichtet. Knödel läßt man 10 bis 15 Minuten, sehr große noch etwas länger sieden und erprobt dann, ob sie ausgekocht sind, indem man einen mit zwei Gabeln entzwei reißt. Einen schneckenförmig gedrehten Strudel läßt man beim Einkochen vom Brettchen in die Casserolle mit der siedenden Flüssigkeit gleiten. Macaroni übergießt man, ehe man sie einkocht, zuerst mit siedendem und dann mit kaltem Wasser, um sie von dem ihnen eigenthümlichen Maschingeruch zu befreien

Über das verschiedene Fett.

Die richtige Verwendung von Fett nach Gattung und Menge ist sehr wichtig; denn es hängt von derselben viel für den Geschmack und die Verdaulichkeit der Speisen ab. Zu starker Verbrauch von Fett ist überdies unwirtschaftlich. Für Backwerk ist Butter das fast einzig brauchbare, meist

1. Feldchampignon. 2. Honig-Blätterpilz (Hallimasch). 3. Brätling. 4. Echter Reizker (Wachholderschwamm).
10. Spitzmorchel. 11. Schmerling. 12. Kuhpilz. 13. Ziegenlippe. 14. Gelbes Hahnenkämmchen.
19. Paraiol-

Abbildungen nach Originalen aus Michael, Führer für Pilzfreunde.

5. Suppenpilz (Mousseron). 6. Eierpilz (Pfefferling). 7. Birkenpilz. 8. Herren- oder Steinpilz. 9. Speiselorchel. 15. Stoppelstachelschwamm. 16. Rothes Hahnenkämmchen. 17. Deutsche Trüffel. 18. Maischwamm. Blätterschwamm.

Druckerbande Förster & Borries, Zwickau

in festem Zustande zu verwendende Fett. Zu Mehlspeisen nimmt man im allgemeinen Butter oder Rindschmalz (ausgelassene oder Schmelz-Butter), zu Fleischspeisen gewöhnlich Schweineschmalz, in feinen Küchen häufig ebenfalls Butter, die jedoch viele in dieser Verwendung nicht lieben oder nicht vertragen. Butter lässt man meistens nur zergehen, ehe man Mehl, Fleisch u. dgl. hineingibt, jedes andere Fett aber so heiß werden, dass es raucht.

Das Rindsfett wird von der siedenden Suppe abgenommen und in kaltes Wasser gegeben, damit es stockt, oder gleich von der erkalteten Suppe abgeschöpft, dann zu etwas siedender Milch in eine Casserolle gegeben und auf mäßiger Hitze stehen gelassen, bis die Milch verdunstet ist. Von rohem Fleische abgelöste Stücke von Rindsfett schneidet man kleinwürfelig und kocht sie in Wasser aus, ehe man sie, wie das Abschöpffett, zu Milch gibt. Man seiht dann das Fett durch Leinwand oder ein feines Sieb und rührt es während des Auskühlens. Dieses Abschöpf- oder Rindsfett ist zu Suppenspeisen und Gemüsen zu verwenden. Beinmark wird entweder roh geschnitten und besonders zu faschierten Speisen, oder ausgelassen und zu Suppenspeisen oder mit der Suppe ausgekocht und wie Abschöpffett verwendet. Bratenfett, welches besonders Saucen sehr schmackhaft macht, muss man vorsichtig verwenden, da es leicht durch Salzschärfe eine Speise verdirbt. Ganz vorzüglich zu allen Fleischspeisen ist das ausgelassene oder aus der Bratpfanne geschöpfte Kapaun- und Gänsefett. Das wichtigste Fett ist der Speck, den man zu Fleischspeisen und Gemüsen, zu manchen Suppenspeisen, zum Abschmalzen, zur Bereitung von Salat u. s. w. verwenden kann. Der frische eignet sich vorzüglich für alle faschierten Speisen, zum Abschmalzen von Erbsen, Sterz u. s. w.; den geräucherten und den Luftspeck verwendet man das ganze Jahr hindurch auf die verschiedenartigste Weise, ganz besonders aber zum Spicken.

Krebsbutter. Man dünstet die gestoßenen Schalen von gesottenen Krebsen mit Butter (Schalen von 15 Krebsen mit ungefähr 15 Deka), bis dieselbe roth geworden ist, schüttet dann heißes Wasser dazu, seiht das Ganze durch ein feines Sieb oder durch Leinwand, lässt es erkalten, nimmt hierauf das gestockte Fett ab und verwendet es nach Angabe. Wenn es nicht rein ist, zerlässt und seiht man es nochmals.

Kräuterbutter. Petersilie, Kerbel und Estragon werden in Salzwasser gesotten, mit kaltem Wasser übergossen, ausgedrückt, fein geschnitten, mit ebenso geschnittenen Schalotten, Salz, Pfeffer und Limonensaft gemischt und mit einem Stückchen guter Butter flaumig abgetrieben.

Sardellenbutter Nr. I. Gereinigte Sardellen werden gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit Butter verrührt und kalt gestellt. Zu 15 Deka Sardellen nimmt man nach Geschmack von 15 bis zu 30 Deka Butter.

Nr. II. Zu Sardellenbutter von 15 Deka Sardellen und 30 Deka Butter rührt man einen Eßlöffelvoll Öl und einen Löffelvoll Kapernessig und verwendet sie zur Garnierung von Beefsteaks u. dgl.

Knoblauchbutter. Zerdrückter Knoblauch wird durch ein Sieb gestrichen, mit Butter gemischt und bei der Bereitung von Saucen und Fleischspeisen (Rostbraten u. dgl.) verwendet.

Über Kräuter und Gewürze.

Der Gebrauch von Kräutern und Gewürzen, durch deren Beigabe der Geschmack der Speisen vielfach verändert wird, soll immer ein mäßiger sein. Bei den Speisevorschriften dieses Buches sind die Gewürze, die zu den betreffenden Speisen genommen werden können, stets genannt, doch kann man nach Geschmack nur einzelne, bei manchen Speisen auch keines derselben verwenden. Fast unentbehrlich sind Zwiebel und Petersilie. Schalotten haben einen feineren Geschmack als Zwiebel, Rocombolen einen milderen als Knoblauch, der in manchen Küchen gänzlich vermieden wird.

Kräuter zu Saucen sind: Schalotten, Petersilie, Kerbelkraut, Bertram (Estragon), Kresse, Sauerampfer, Schnittlauch und Pimpinell. Häufig verwendet man nur die ersten vier. In warme Saucen werden sie entweder fein geschnitten und roh oder in Salzwasser überkocht und passiert gegeben. Damit die Kräuter ihre Farbe nicht verlieren, gibt man sie erst in die Speisen, wenn dieselben fast fertig sind. Das gleiche gilt von Kräuterbutter.

Feine Kräuter (fines herbes) ist die kurze Bezeichnung für die oft zu verwendende Mischung von Schalotten, Champignons und Petersilie, die fein geschnitten und mit Butter abgedünstet werden.

Muscatblüte wird gestoßen, Muscatnuss auf einem kleinen Reibeisen gerieben, ehe man sie in die zu würzende Speise gibt. Der Geschmack der ersteren ist feiner. Von beiden nehme man anfangs nur sehr wenig und gebe lieber, falls der Geschmack zu schwach ist, noch ein wenig nach.

Gewürznelken werden ganz oder gestoßen verwendet. Sollen Fleischspeisen damit gewürzt werden, so steckt man 1 bis 2 Stück in eine kleine Zwiebel und dünstet diese mit dem Fleische.

Safran, der noch zuweilen zu Einmach-Saucen, klaren oder Reissuppen u. s. w. verwendet wird, darf nur in geringer Menge zu der fast

fertigen Speise gegeben werden. Man kann gestoßenen Safran mit ausgelassenem Geflügelfett abtreiben (wodurch er sich besser auflöst) und in einem wohlverschlossenen Gefäße zum Gebrauch aufbewahren.

Limonenschalen werden sehr dünn von der Limone herabgeschnitten, damit nichts Weißes daran bleibt, denn dieses macht bitter.

Pfeffer wird nach Angabe in ganzen Körnern oder gestoßen verwendet. Der weiße ist milder als der schwarze.

Pastetengewürz. Ein wenig Thymian, 2 Lorbeerblätter, einen Eßlöffelvoll Petersilie, 2 Eßlöffelvoll Schalotten und 2 Zehen Knoblauch schneidet man fein, stößt dann 8 Gramm Pfeffer gröblich und 16 Körner Neugewürz, ein wenig Stern-Anis, Muscatnuss und Ingwer sehr fein, verreibt die Gewürze im Mörser gut mit den geschnittenen Kräutern und bewahrt die Mischung in einem gut verschließbaren Glase zum Gebrauche auf.

Ragoutwürze. Diese aus der englischen Küche aufgenommene Zusammenstellung besteht aus fein pulverisierten Gewürzen in folgender Mischung: 10 Gramm schwarzen Pfeffers, 15 Gramm gelben Ingwers (Curcumae), 15 Gramm Koriander, 7 Gramm weißen Ingwers, 5 Gramm Muscatblüte, 10 Gramm Paprika, 5 Gramm Kardamomen, 2 Gramm Paradieskörner (Guinea- oder Cayenne-Pfeffer) und 3 Deka Kümmel. Man bewahrt sie in einem gut verschlossenen Glase auf und nimmt davon beim Gebrauche nach Geschmack.

Salz, die wichtigste und unentbehrlichste Würze, muss vorsichtig verwendet werden, da ein Zuviel oder Zuwenig davon die beste Speise verderben kann. Man soll es schon des besseren Überblickes wegen stets mit einem Löffel und nicht mit der Hand nehmen. Je länger eine Speise kochen muss, desto weniger darf sie gesalzen werden, am wenigsten, wenn sie öfters mit gesalzener Suppe vergossen wird. Süßliches oder fettes Fleisch, wie das vom Lamm und vom Schwein, braucht mehr Salz, als Rindfleisch oder Wildbret. Eine fette Gans erfordert 2 Eßlöffel Salz, eine magere nur einen Löffelvoll. Siedet man 1 Kilo Rindfleisch mit 2 Liter Wasser, so gibt man einen Löffelvoll Kochsalz dazu. Wird die gleiche Menge Fleisch gebraten, so genügt halb soviel Salz. (Unter Löffelvoll ist ein gestrichen voller Eßlöffel zu verstehen.) Von Mehlspeisen salzt man alle, zu denen kein oder nur wenig Zucker gegeben wird. **Meersalz** benützt man nicht allein in Gegenden, in welchen es gewonnen wird, sondern nimmt es auch oft in anderen zum Kochen, da es seines Jodgehaltes wegen ein gutes Mittel gegen Blähhals (Kropf) ist. Man muss aber weniger davon nehmen, als von Kochsalz, und es gestoßen verwenden. **Steinsalz** muss vor dem Gebrauche mit Wasser aufgelöst werden.

Vom Zucker.

Zucker muſs an einem trockenen Orte aufbewahrt werden. Für Mehlſpeiſen und Backwerk nimmt man Staubzucker, d. i. geſtoßenen und durch ein feines Sieb geſchüttelten Zucker. Man kann auch den in den Handel kommenden Staubzucker verwenden, doch muſs auch dieſer vor dem Gebrauche geſiebt werden. Staubzucker ſoll man immer vorräthig haben.

Streuzucker. Man ſchüttelt grob zerſtoßenen Zucker durch einen Durchſchlag, das Durchgegangene durch ein grobes Haarſieb und das Durchgeſiebte noch durch ein feines Zuckerſieb, wodurch man Staub- und zwei Gattungen Streuzucker erhält.[1]) Um Streuzucker zu färben, ſchüttet man ihn auf einen Teller und gibt mit einem Pinſel Kochfarbe darauf, worauf man ihn mit der Hand gleichmäßig miſcht, dann auf Papier ſchüttet und trocknen läſst. Will man ihn recht licht, ſo miſcht man die Farbe mit Waſſer; ſoll er recht dunkel werden, ſo muſs man ihn nach dem Trocknen noch einmal färben. Gelb färbt man ihn mit Safran, braun mit Kaffee-Eſſenz, roth mit Cochenille oder Alkermesſaft, grün mit Spinattopfen.

Geruchzucker läſst ſich in feſt verſchloſſenen Gläſern monatelang aufbewahren und ſoll daher dort, wo öfters welcher gebraucht wird, für gelegentliche Verwendung vorgerichtet werden. Limonen- und Pomeranzen-Zucker erhält man, indem man Zucker an der Schale von Limonen und Pomeranzen reibt, bis ſeine Oberfläche ganz gelb geworden iſt, und dann das Gelbe herabſchneidet und entweder friſch gebraucht, wozu man es nur leicht zerdrückt, oder aufbewahrt und bei ſpäterer Verwendung im Mörſer verreibt. Auch kann man Zucker mit Pomeranzenblüten ſtoßen, die man vorher auf Papier an einem warmen Ort getrocknet hat. Zu einer Kaffeeſchale voll friſcher Blüten nimmt man 10 Deka Zucker. Für Roſenzucker gibt man 10 Tropfen Roſenöl auf 5 Deka Zucker. Vanillezucker bereitet man, indem man feingeſchnittene Vanille im Mörſer zerreibt und mit ein wenig Zucker ſtößt, bis ſie recht fein iſt, ſie dann ſiebt und das Zurückbleibende wieder mit Zucker im Mörſer fein ſtößt und dann ſiebt.

Um gebrannten Zucker (Caramel) zu bereiten, läſst man geſtoßenen Zucker in einer Meſſingpfanne zergehen, gibt, ſobald er gelb wird und ſchäumt, ein paar Löffelvoll ſiedendes Waſſer dazu und läſst ihn aufkochen. Dunkler gebrannten Zucker verwendet man als Zuckerfarbe (für braune Saucen u. dgl.).

---

[1]) Bequemer iſt das Sieben durch eine Zuckertrommel mit Einſätzen.

Vom Sieden des Zuckers zum Einsieden der Früchte, zu klaren Sulzen, zum Verzuckern u. s. w. ½ Kilo von feinem Zucker, am besten von Würfelzucker, der nicht so hart ist, als anderer, befeuchtet man mit 3 Deciliter Wasser und läßt ihn stehen, bis er sich aufgelöst hat. Dann mischt man Schnee von einem Eiklar dazu, stellt den Zucker in einem Einsiedebecken oder dgl. auf den Herd und rührt ihn, bis er warm ist, dann aber nicht mehr. Man kocht ihn anfangs auf jäher Hitze, gießt, wenn er aufsteigt, ein paar Eßlöffelvoll kalten Wassers dort hinein, wo er am stärksten aufwallt, zieht ihn vom Feuer, schäumt ihn ab und läßt ihn dann wieder kochen. Hat man ihn zwei- oder dreimal auf diese Weise abgeschreckt und jedesmal den Schaum abgenommen, so gibt man einen Löffelvoll reinen scharfen Essig oder Limonensaft dazu, welcher noch das letzte Unreine heraustreibt. (Was sich während des Kochens an der Seitenwand des Geschirres vom Schaume anlegt, wäscht man mit einem in heißes Wasser getauchten Schwamme ab, damit es sich nicht mehr in den Zucker kochen kann.) So gereinigter Zucker heißt geläutert. Wird er für Sulzen u. dgl. verwendet, so seiht man ihn noch durch eine in heißes Wasser getauchte, aufgespannte Serviette. Zu anderen Verwendungsarten wird er noch weiter gekocht. Im ganzen kann man ihn sechs Grade des Kochens durchmachen lassen, und zwar auf folgende Weise: Man läßt den geklärten Zucker noch eine Weile fortkochen, taucht dann den Schaumlöffel hinein, hebt ihn wieder heraus und läßt ihn ablaufen. Lösen sich dabei lappenförmige Tropfen ab, so hat der Zucker den ersten Grad, den Breitlauf (auch Lappen genannt), erreicht. Wenn man ihn noch weiter kochen läßt, bildet sich beim Herausheben des eingetauchten Löffels an einem Faden eine Perle, welche in den Zucker fällt, während der Faden sich an den Löffel zurückzieht; das ist der zweite Grad oder die Perle. Taucht man nach einigen Augenblicken wieder den Löffel in den fortsiedenden Zucker und berührt ihn dann mit dem Zeigefinger, so wird, wenn man den Daumen leicht an diesen legt und dann entfernt, sich zwischen beiden Fingern ein Faden ziehen; dies ist der dritte Grad, der Faden oder das Spinnen genannt. Bis zu diesem Grade gekochter Zucker wird sehr oft verwendet.

Man kann den Zucker nun noch weiter kochen lassen, wobei das Feuer immer gleich stark bleiben und das Gefäß an der Seitenwand öfters mit dem Schwamme gewaschen werden muss. Wenn man dann den Löffel wieder eintaucht, heraushebt und ablaufen läßt und hierauf in die innere Seite desselben bläst, werden sich auf der äußeren Seite kleine Bläschen zeigen; dies ist der Flug oder die kleine Blase, der vierte Grad.

Nach 2 bis 3 Minuten hebt man den Schaumlöffel auf und bläst wieder hinein. Nun werden sich größere Blasen bilden. Dies ist der *starke Flug* oder *die große Blase, der fünfte Grad.*

Ist der Zucker auf diesem Punkte, so wird der Schaumlöffel ganz weggelegt, ein kleines Holzstäbchen in recht kaltes Wasser gestellt, nach einer Weile aus dem Wasser genommen, abgeschwenkt, aber nicht abgewischt, centimetertief in den Zucker getaucht und schnell wieder in das Wasser zurückgegeben. Dann probiert man, ob der Zucker sich zerbeißen läßt, ohne an den Zähnen zu hängen, und beim Abziehen vom Hölzchen krachend bricht. Ist dies der Fall, so hat der Zucker *den sechsten Grad, den Bruch,* erreicht. Es versteht sich von selbst, daß alle diese Versuche öfters gemacht werden müssen.

Will man aus gesponnenen Zuckerfäden Verzierungen, z. B. einen Sturz über Compot oder ein Nestchen, in das man Eier aus Gefrorenem legen kann, herstellen, so läßt man den Zucker bis zum sechsten Grad kochen und gibt dann eine Messerspitzevoll feingestoßenen Alaun oder Weinstein dazu (damit der Faden zäh bleibt). Hierauf nimmt man ein paar Tropfen von dem heißen Zucker auf eine mit Mandelöl bestrichene Kuppelform oder eine umgestürzte Porzellan-Schüssel und zieht von den Tropfen mittelst eines Löffels einen Faden, mit dem man die Form netzartig dicht umspinnt, wobei man immer wieder einige Tropfen vom gekochten Zucker nachnimmt. Sollte derselbe steif werden, so muß man ihn nochmals erwärmen. Nach einer Stunde hebt man das Gespinst vorsichtig von der Form.

Über das Vorrichten von Südfrüchten.

Mandeln und Haselnüsse werden meistens geschält verwendet. Sind sie ungeschält zu nehmen, so ist dies bei den Speisevorschriften besonders angegeben. Wenn man sie mit der Schale gebraucht, werden sie nur mit kaltem Wasser gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet. Will man Mandeln die *braune Haut abziehen,* so gibt man sie in heißes Wasser und läßt sie nur so lange darin, bis man sie schälen kann. Dann wäscht man sie und trocknet sie ab. Das Zerkleinern der Mandeln geschieht am besten durch Reiben auf einer Bröselmühle. Es geht schneller, als das Stoßen oder Schneiden, und sie werden gleichmäßiger und lockerer. Will man sie stoßen[1]), so thut man gut, ein paar Tropfen von einer Flüssigkeit, die zur Speise, für welche sie verwendet

[1]) Mandeln werden am besten in einem Steinmörser mit einem Stößel von Birnholz gestoßen.

werden sollen, passt, als: Milch, Eiklar, Wasser und Pomeranzensaft, oder gestoßenen Zucker beizumischen, damit sie nicht ölig werden. Sollen sie fein geschnitten werden, so schneidet man sie mit dem Wiegemesser und schüttelt sie durch den Durchschlag oder besser durch ein recht grobes Sieb. Die oben zurückbleibenden werden wieder geschnitten und gesiebt. Gestiftelt geschnittene Mandeln erhält man, wenn man jede abgezogene Mandel nach der Länge mit einem scharfen Messer in mehrere Stücke (Stifte) schneidet, blätterig geschnittene, wenn man sie nach der Breite dünn schneidet, halbierte, wenn man die Mandeln mehrere Stunden in kaltem Wasser liegen läßt, dann schält und mit einem Messer auseinander nimmt. Zum Rösten werden die abgezogenen ganzen oder gestiftelt geschnittenen Mandeln mit oder auch ohne Zucker in eine Messingpfanne gegeben und auf dem Feuer gerührt, bis sie gelblich sind. Um Haselnüsse schälen zu können, muss man sie in einer Pfanne rösten oder in heißem Wasser oder 24 Stunden in kaltem Wasser liegen lassen. Nüsse werden, solange sie milchig sind, mit einem feinen Messer geschält. Getrocknete läßt man wie Mandeln in Wasser liegen, bis man das gelbe Häutchen abziehen kann. Um das angegebene Gewicht geschälter Haselnüsse oder Nüsse zu erhalten, muss man ungefähr das dreifache Gewicht ungeschälter Früchte nehmen. Pignolen werden gewaschen und mit einem Tuche abgetrocknet. Wenn man sie zum Zieren von Compots verwenden will, legt man sie in heißes Wasser, damit sie aufspringen. Um Pistazien das braune Häutchen ablösen zu können, gibt man sie zuerst in heißes, dann in kaltes Wasser. Rosinen und Korinthen (Weinbeerln) werden gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet und ausgesucht. Die großen Rosinen, auch Zibeben genannt, schneidet man dann auseinander, um die Kerne herauszunehmen. Verzuckerte Cedernspalten, Citronat oder Succade genannt, schneidet man zuerst dünnblätterig und dann länglich oder mit dem Wiegemesser oder, wenn sie zum Auslegen bestimmt sind, zu hübschen Formen (Blättern oder dgl.). Pomeranzenzelteln (Arancini) werden meistens fein geschnitten.

Beimischung von Geruch und Geschmack.

Bei Crêmes und anderen süßen Speisen mischt man meist den Geruch dem Obers bei. Die angegebenen Quantitäten sind auf 3 bis 4 Deciliter Obers berechnet. Von Vanille gibt man ein fingerbreites Stück der Schote in das siedende Obers, das man dann zudeckt, auskühlen läßt und seiht, oder man mischt dem Obers Vanillezucker bei. Von Zimmt wird ein längeres Stück mit dem Obers gekocht. Von Kaffee

gibt man 7 Deka frisch gebrannte, ungeriebene, noch heiße Kerne in das siedende Obers und seiht dieses, sobald es ausgekühlt ist, oder man mischt stark bereiteten schwarzen Kaffee zum Obers. Von Chocolate werden 7 Deka gerieben und in einer Messingpfanne auf dem Feuer mit wenig Wasser recht fein verrührt. Dann mischt man nach und nach das Obers dazu. Von Thee gibt man 5 Gramm in das Obers und seiht dasselbe, sobald es erkaltet ist. Gebrannten Zucker (Caramel, Seite 60) kocht man mit Obers auf. Von Limonen und Pomeranzen mischt man den mit Zucker von den Schalen abgeriebenen Geruch zum Obers. Von Ananas stoßt man ein kleines Stückchen einer frischen Frucht, gibt es in das Obers und seiht dieses, oder man kocht mit dem Obers das Aroma aus den Schalen oder mischt ihm den Saft von eingesottenen Früchten bei. Von abgezogenen rohen Mandeln oder Haselnüssen oder mit Zucker gerösteten Mandeln werden 7 Deka gestoßen und in das siedende Obers gegeben, das man dann auskühlen läßt und durch ein Sieb schüttet. Von Maraschino, Rum oder Arrack mischt man einige Löffelvoll zu fertiger Crême. Man kann auch zwei (oder mehr) zusammenpassende Gerüche zu einer Crême geben, z. B. Vanille und gebrannten Zucker, Pomeranzen und Rum u. s. w.

Bereitung von Chaudeau und Crême.

Man sprudelt die Dotter mit der gezuckerten Flüssigkeit (bei Chaudeau Wein oder Saft, bei Crême Obers), schüttet das Gesprudelte in das Einsiedebecken oder in eine Messingpfanne und schlägt es über Feuer mit der Schneeruthe oder sprudelt es in einem engen, hohen Topfe,[1]) bis es zu steigen beginnt. Dann zieht man das Geschirr von der starken Hitze zurück und peitscht oder sprudelt fort, bis die Masse dick und schaumig geworden, worauf man sie gleich servieren oder, wenn sie kalt werden soll, das Geschirr in kaltes Wasser halten und sie während des Auskühlens fortschlagen oder sprudeln muss. Damit Crême nicht gerinnt (topfig oder käsig wird), was besonders dann leicht geschieht, wenn man sie aus gutem, dicken Obers bereitet, kocht und seiht man dieses vor der Verwendung und sprudelt die Crême auf sehr jäher Hitze. Sollte sie trotz dieser Vorsichtsmaßregeln und trotz rechtzeitiger Entfernung vom Feuer gerinnen, so mischt man ihr rohe, mit ein wenig kalter Milch gesprudelte Dotter bei, um sie zu binden.

[1]) Wenn man Chaudeau oder Crême in einem Topfe sprudelt, empfiehlt es sich, denselben in einem größeren Gefäße mit siedendem Wasser (Wasserbad) über das Feuer zu stellen, um die Gefahr des Anbrennens zu vermeiden.

Was das Verhältnis zwischen Flüssigkeit und Dottern betrifft, so rechnet man auf je 2 Deciliter geistiger Flüssigkeit 1 Deciliter Dotter, auf die gleiche Menge Obers etwas weniger. Bei Crême kann man Dotter ersparen, indem man ein wenig Mehl verwendet, und zwar bei 3 bis 4 Deciliter einen Kaffeelöffelvoll, welcher zwei Dotter ersetzt. Man rührt die Dotter mit dem Mehle glatt ab, ehe man sie zur Flüssigkeit sprudelt.

Wein-Schaum oder Chaudeau. 3½ Deciliter guten Wein und 14 Deka aufgelösten Zucker oder 3½ Deciliter mit 14 Deka Zucker gekochten, ausgekühlten Wein sprudelt man mit 7 oder 8 Dottern zu Chaudeau.

Pomeranzen-Chaudeau oder -Schaum. Man läßt 1 Deciliter Wasser mit 18 Deka Zucker aufsieden und sprudelt es, wenn es ausgekühlt ist, mit 2 Deciliter Pomeranzensaft, 1 Deciliter Limonensaft und 2 Deciliter Dotter zu Chaudeau.

Punsch-Chaudeau. Man bereitet Chaudeau aus 2½ Deciliter ausgekühltem Holländer-Thee, Saft von einer Limone und 2 Pomeranzen, Zucker und Rum nach Geschmack und 8 Dottern.

Rum- oder Liqueur-Chaudeau. Zu gewöhnlichem Chaudeau von leichtem Wein mischt man ein paar Löffelvoll Rum oder beliebigen Liqueur. Oder man bereitet Chaudeau aus 1¾ Deciliter Maraschino-Liqueur und 1¾ Deciliter Pomeranzensaft, Zucker nach Geschmack und 8 Dottern.

Saft-Chaudeau. Man verrührt 15 Deka Zucker und 6 Dotter zu einer schaumigen Masse, gibt 3 Deciliter Obstsaft (von Erdbeeren, Himbeeren, vor dem Auspressen gestoßenen Weichseln u. dgl.), den man mit ein wenig Limonensaft gerührt hat, dazu und schlägt es am Feuer bis es steigt.

Rahmschaum (Crême) mit Vanille. 3½ Deciliter Obers werden mit Vanille ausgesotten, ausgekühlt und geseiht und dann mit 7 Deka Zucker und 6 Dottern oder 1 Kaffeelöffel Mehl und 4 Dottern auf jäher Hitze gesprudelt.

Kaffee-Crême. 3½ Deciliter von mit gutem Kaffee gemischtem, entsprechend gezuckertem Obers oder 3½ Deciliter gezuckertes Obers mit Kaffeegeruch (Seite 63) sprudelt man mit 7 Dottern oder 1 Kaffeelöffel Mehl und 5 Dottern, bis es dick wird.

Caramel-Crême. 7 Deka Zucker werden auf die Seite 60 angegebene Weise zu Caramel gekocht, dann ausgekühlt und mit 6 Dottern, 3½ Deciliter Obers und Zucker nach Geschmack zu Crême gesprudelt.

Chocolate-Crême. Man kocht 10 Deka Zucker mit ein wenig Wasser und rührt 10 Deka im Ofen erweichte Chocolate und, wenn sie

recht glatt ist, ½ Liter kaltes Obers und 4 Dotter dazu, worauf man es über Feuer schlägt, bis es dick ist. Oder man läßt 7 Deka mit 4 Deciliter Obers gekochte Chocolate auskühlen und sprudelt sie mit 7 Deka Zucker und 6 Dottern über Feuer zu Crême.

Für dunkle Crême kocht man 10 Deka Chocolate mit 4 Deciliter Wasser und sprudelt sie mit Zucker nach Geschmack und 5 Dottern.

Crême von entöltem Cacaomehl. Man verrührt 4 bis 6 Deka Cacaomehl nach und nach mit 3 Deciliter Obers und kocht es auf. Wenn es ausgekühlt ist, gibt man Zucker und 4 Dotter dazu und schlägt es über Feuer, bis es steigt.

Thee-Crême. Aufguss von einem Kaffeelöffel russischen Thee, 4 Deciliter Obers, 7 Deka Zucker und 6 Dottern sprudelt man zu Crême und gibt, wenn sie dick wird, ein wenig Rum oder Pomeranzen-Zucker dazu.

Pomeranzen-Crême. 3½ Deciliter Obers sprudelt man mit 6 Dottern und 7 Deka Zucker zu Crême und gibt einen Löffel Pomeranzen-Zucker dazu.

Ananas-Crême. Man gibt zu 3 Deciliter Obers 6 Dotter, 6 Deka Zucker und ein wenig Saft von eingesottener Ananas und sprudelt es zu Crême.

Liqueur- und Rum-Crême. Zu Crême von 3½ Deciliter Obers, 6 Dottern und 10 Deka Zucker mischt man 3 Löffelvoll Liqueur oder 2 Löffel Rum oder Arrack.

Mandel- oder Haselnuss-Crême. 7 Deka entweder nur abgezogene oder auch mit Zucker geröstete Mandeln oder Haselnüsse stoßt man und gibt sie in 3½ Deciliter siedendes Obers, läßt dieses erkalten, seiht es und sprudelt es mit 5 Dottern und 7 Deka Zucker zu Crême.

Crême zum Füllen von Backwerk. 2 Deciliter Obers, 5 Dotter, ein Kaffeelöffel Mehl, 10 Deka Zucker mit Geruch und 1½ Deka Butter sprudelt man am Feuer zu Crême und mischt, wenn sie dick ist, 5 Deka geröstete gestoßene Mandeln dazu.

Kalte russische Crême. 6 Dotter rührt man mit 3 Eier schwer gesiebten Zucker mit Vanillegeruch eine Viertelstunde und mischt dann fest geschlagenen Schaum von 2 Deciliter Obers und zuletzt ein wenig Rum oder Liqueur dazu.

Übergüsse und Saucen für Mehlspeisen.

Chaudeau und Crême kann in jeder der angegebenen Bereitungsarten als Überguss für eine Mehlspeise verwendet oder dünner gemacht, d. i. mit weniger Dottern hergestellt, und in einer Sauceschale zu

Pudding u. dgl. serviert werden. Soll eine Crême als Sauce und kalt zu einer Mehlspeise gegeben werden, so mischt man sie mit ein wenig Obersschaum und setzt sie in Eis.

Schwarzer Chocolate-Überguss. 14 Deka geriebene Chocolate, 14 Deka gestoßener Zucker und 4 Deciliter Wasser werden fein verrührt, dann dicklich eingekocht und über ein gestürztes, ein wenig abgekühltes Koch gegossen.

Caramel-Beguss. Von 20 Deka Zucker bereitet man Caramel (Seite 60), das man gleich in ein anderes Geschirr schüttet oder in Wasser stellt und stehen lässt, bis man es über die gestürzte Mehlspeise gießen kann.

Pomeranzen-Beguss oder -Sauce. Saft von 2 Pomeranzen und einer Limone mischt man mit 10 Deka Zucker, den man mit Wasser aufgelöst hat, und Pomeranzengeruch und lässt ihn aufsieden.

Punsch-Sauce. Man macht leichten Pomeranzen-Chaudeau (wie Seite 65) und mischt Rum nach Geschmack dazu.

Wein-Sauce. Ein Kaffeelöffelvoll Mehl, 2 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 3 Dotter und eine Prise Salz verrührt man mit einem Glase voll Madeira oder anderem guten Wein, rührt die Sauce auf dem Feuer, bis sie dicklich wird, zieht sie dann zurück und rührt sie noch eine Weile.

Weinbeeren-Sauce. Abgezupfte Beeren von süßen Trauben dünstet man eine halbe Stunde mit Zimmtrinde, Limonen- oder Pomeranzenschalen und Gewürznelken. Dann lässt man Zucker und hierauf ein wenig Kipfelbrösel in heißer Butter gelb werden, gibt das Gedünstete dazu, lässt es aufkochen und streicht es durch ein Sieb.

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

Weichsel-Sauce. Weichseln kocht man mit rothem Wein, Zucker und einem Stückchen Zimmt auf und passiert sie.

Marillen-Sauce. 2 Löffelvoll Marillensalse werden mit dem Safte von 2 Pomeranzen oder mit weißem Wein und ein wenig Zucker aufgekocht und in einer Sauceschale zur Mehlspeise gegeben.

Salsen-Beguss. Salse von Marillen, Himbeeren oder Ribiseln wird mit ein wenig Wasser aufgekocht.

Obstsaft. Eingesottenen Obstsaft gibt man um ein gestürztes Koch oder serviert ihn in einer Schale dazu. Auch frisch ausgepressten Saft von Erdbeeren, Ribiseln u. dgl. verwendet man als Beigabe zu Mehlspeisen. Er wird mit gestoßenem Zucker von gleichem Gewichte recht gut abgerührt, aber nicht gekocht, damit er Farbe und Geschmack behält.

Obstschaum. Man schlägt 2 Klar zu festem Schnee, läßt gleichzeitig Saft von Dunstobst, in den man ein paar Löffelvoll Zucker gegeben hat, siedend heiß werden, mischt den Schnee nach und nach mit soviel vom Safte, daß er Farbe und Geschmack bekommt, aber noch dick bleibt, und gibt ihn im Kranze um das Koch.

Ober: Schnee von 2 Klar wird mit 2 Löffelvoll Zucker gerührt, mit 2 Deciliter Ribiselsaft gemischt und wie Chaudeau auf Glut gesprudelt.

Salsenschaum. 2 Löffelvoll Himbeer-, Pfirsich- oder Marillen-Salse und ebensoviel Zucker rührt man recht schaumig und mischt festen Schnee von 2 Eiklar oder Schaum von 2 Deciliter Obers dazu.

Weißer Vanilleschaum. Zu Schaum von 2 Deciliter Obers mischt man 5 Deka gestoßenen Zucker und zuletzt etwas Vanillezucker, füllt ihn in eine Schale und läßt ihn auf Eis stehen, bis man ihn zur Mehlspeise serviert.

Eierschaum von gesponnenem Zucker mit Vanille-Liqueur. 15 Deka Zucker werden in Wasser getaucht und bis zum Spinnen (Seite 61) gekocht. Dann schlägt man 3 Eiweiß zu festem Schnee, gießt nach und nach bei beständigem Schlagen mit der Schneeruthe den heißen Zucker dazu, mischt Vanille-Liqueur darunter, streicht den Schnee über ein gestürztes Koch und stellt dieses für einige Minuten in das Rohr.

Schaum als Backwerkfülle.

Als Fülle für ausgehöhltes Backwerk verwendet man:

Vanilleschaum. Wie oben bereiteten Eierschaum von gesponnenem Zucker mischt man nach Geschmack mit Vanille-Liqueur.

Erdbeerschaum. Man mischt ausgepreßten, rohen Saft von Erdbeeren zu wie oben bereitetem Eierschaum von gesponnenem Zucker.

Erdbeerfülle. Man gibt 10 Deka passierte Erdbeeren und 16 Deka Staubzucker in das Einsiedebecken, hält dieses in heißes Wasser und schlägt die Masse mit der Schneeruthe zu dickem Schaum, den man unter beständigem Schlagen auskühlen läßt.

Nuss- oder Haselnuss-Schaum. Man schlägt 3 Eiklar und 10 Deka Staubzucker in dem in heißes Wasser gehaltenen Einsiedebecken zu Schaum, läßt denselben unter beständigem Schlagen erkalten und mischt dann 5 Deka mit Obers feingestoßene Nüsse oder Haselnüsse dazu.

Kindskoch.

Man sprudelt 3 bis 5 Deka Mehl mit 1 Deciliter kalter Milch ab, kocht es unter beständigem Rühren in 4 Deciliter siedende Milch ein, rührt das Koch, bis es wieder siedet, und läßt es dann eine Viertelstunde ruhig kochen.

Schmankerl.

2 Deka gestoßenen Zucker drückt man mit einem nussgroßen Stückchen Butter ab, rührt 2 Deciliter Mehl und nach und nach so viel kaltes Obers dazu, dass man eine dickflüssige Masse erhält, streicht dieselbe dünn auf das mit Butter bestrichene Blech und bäckt sie im Rohre. Während des Backens bestreicht man die Stellen, an denen sich eine Kruste gebildet hat, sogleich mit Butter und nimmt dort, wo die Masse zu dick ist, das Weiche derselben mit einem Löffel weg. Sobald ein Stückchen steif und braun geworden ist, wird es herausgeschnitten. Will man von Schmankerlteig Düten drehen, so schneidet man ihn auf dem Bleche zu viereckigen Fleckchen, die noch heiß über ein gespitztes Holz gebogen werden.

Frittaten, Pfannenkuchen, Omeletten.

Frittaten für Suppen und zum Auslegen einer Form bereitet man, indem man 2 Deciliter Milch, 2 Eier, 1 Deciliter Mehl und ein wenig Salz recht gut absprudelt und davon sehr dünne Flecken bäckt. Für Pfannenkuchen und Omeletten nimmt man zu 3½ Deciliter Obers 3 bis 5 Eier, 7 Deka Mehl, 3 Deka Zucker und ein wenig Salz, schlägt die Klar zu Schnee und bäckt die Flecken dicker. Das Backen der dünnen Flecken geschieht auf folgende Weise: Man lässt in der flachen Omeletten-Pfanne einen Löffelvoll Rindschmalz heiß werden und gießt dann so viel vom Teige hinein, dass derselbe den Boden der Pfanne, die man ein wenig dreht, damit er sich gleichmäßig vertheilt, dünn bedeckt. Sollte man zuviel Teig eingegossen haben, so schüttet man den überflüssigen wieder zurück. Nun hält man die Pfanne über mäßiges Feuer und lässt den Flecken unten braun werden, hebt ihn dann mit dem Schmarnschäuferl in die Höhe, stürzt ihn mit der rohen Seite in die Pfanne, gibt ein wenig Schmalz nach und bäckt ihn fertig. Ehe man neuen Teig eingießt, gibt man wieder Schmalz nach.

Brandteig.

3½ Deciliter Milch und 5 Deka Butter oder 2 Deka Rindschmalz lässt man in einer Casserolle aufsieden, schüttet dann auf einmal 3½ Deciliter Mehl dazu, zieht die Casserolle zurück und rührt den Teig ab. Dann stellt man das Geschirr wieder auf das Feuer, rührt so lange fort, bis der Teig recht zart und dick geworden ist und sich von Löffel und Pfanne löst, gibt ihn dann schnell in ein anderes Geschirr, rührt oder stoßt ihn, solange er noch warm ist, und mischt, wenn er ausgekühlt ist, nach und nach die Eier dazu. Zu der angegebenen Quantität Teig gibt man meist

3 ganze Eier und 4 Dotter oder 6 ganze Eier. Diese soll man vor dem Gebrauche eine Weile in lauem Wasser liegen lassen. Verwendet man statt Milch gutes Obers, so braucht der Teig kein Fett. Gibt man einige Tropfen Brantwein oder Rum in den Teig, so zieht er beim Backen weniger Fett und wird rescher. Man kann den Brandteig statt mit Milch oder Obers mit Wasser oder gezuckertem Weine bereiten.

Backteige.

Schmarnteig. Man sprudelt 3 Deciliter Mehl, 4 Dotter und ein wenig Salz und Zucker mit ungefähr 4 Deciliter Obers zu einem dickflüssigen Teig ab und gibt noch den Schnee der 4 Klar dazu.

Weinteig. 3½ Deciliter feines Mehl sprudelt man mit ebensoviel gutem weißen Wein glatt ab, taucht das zu Backende ein und beginnt sofort zu backen. Gibt man Schnee zum Teig, so wird er weniger resch.

Mit Ei. Man sprudelt 3½ Deciliter kalten Wein mit 3 Deciliter Mehl, 2 ganzen Eiern, einem Löffel Rindschmalz oder feinem Öl, einem Löffel Zucker und ein wenig Salz (bei rothem Wein auch Zimmt) recht gut ab.

Bierteig. Man sprudelt 14 Deka Mehl mit ungefähr 2 Deciliter Bier, einem Eßlöffel Öl oder zerlassenem Rindschmalze, Salz und Pfeffer ab und gibt Schnee von 2 Klar dazu.

Teige zu Suppen und Mehlspeisen.

Farferlteig. Man gibt 4 Deciliter Mehl in eine Schüssel, klopft dann 2 Eier, einige Löffel kaltes Wasser und ein wenig Salz in einem Töpfchen mit einer zweispitzigen Gabel ab, schüttet dies nach und nach in das Mehl und verrührt es dabei schnell und so lange mit der Gabel, bis das ganze Mehl bröselig und kleinbröckelig geworden ist.

Gerstelteig. 3 Deciliter Mehl werden auf das Nudelbrett gehäuft und ein wenig gesalzen. Dann macht man in der Mitte des Mehles eine Grube, gibt in diese ein Ei und ganz wenig Wasser, mischt mit einem Messer das Mehl zum Ei, bis der Teig so fest ist, dass man ihn mit der Hand kneten kann, und arbeitet ihn dann recht gut ab, wobei man noch Mehl auf das Brett streut und soviel davon zum Teige knetet, als er aufnimmt. Man reibt ihn dann auf dem Reibeisen, streut das Geriebene auf dem Brette auseinander und läßt es ein wenig trocknen, ehe man es einkocht.

Nudelteig muss etwas weicher gemacht werden, weshalb man für einfachen Nudelteig (für Nudeln zum Abschmalzen, Schlickkrapfeln u. dgl.) ein wenig mehr Wasser zum Ei gibt. Feinen Teig (zu sehr feinen Nudeln

für Suppen oder Milchspeisen) bereitet man nur mit Dottern. Wenn der Teig genügend abgearbeitet ist, formt man ihn zu kleinen Laibchen, deckt dieselben zu und treibt sie dann nacheinander aus, wobei man Brett und Rollholz mit Mehl bestreut, damit der Teig nicht anklebt. Teig für Suppennudeln soll man so fein als möglich, solchen für Nudeln zum Abschmalzen und Ausdünsten aber stark messerrückendick austreiben. Ehe man die Teigflecken schneidet, läßt man sie auf einem Tuche eine Weile liegen, damit sie trocknen. Sollen aus einem Flecken feine Nudeln gemacht werden, so schneidet man ihn in der Mitte durch, legt die beiden Theile aufeinander, rollt sie zusammen und schneidet nun mit einem sehr scharfen, dünnen Messer die Nudeln so fein als möglich herab, so daſs sie wie lange, feine Fäden aussehen. Für Nudeln zum Abschmalzen wird der Teig zu vierfingerbreiten Streifen geschnitten, die man aufeinanderlegt und zu zwei- bis dreimesserrückenbreiten, kurzen Nudeln schneidet.

Strudelteig. Nr. I. Man nimmt 3½ Deciliter feines Mehl auf das Brett, sprudelt ein Ei oder nur ein Eiweiß mit ein wenig Salz und lauwarmem, aber nicht gesottenen Wasser ab und mischt es mit dem Mehle zu einem weichen Teige, der anfangs an Hand und Brett klebt. Wenn er sich zu lösen beginnt, legt man ihn auf eine bemehlte Stelle des Brettes, reinigt die Hände und arbeitet nun den Teig so lange ab, bis er Blasen bekommt, wobei man die Hände öfters bemehlt. Dann bestreicht man ihn mit lauem Wasser, bedeckt ihn mit einer Schüssel, und zwar, wenn er weich ist, mit einer kalten, wenn er fest ist, mit einer erwärmten, und läßt ihn ½ Stunde rasten. Hierauf wird ein Tuch über einen Tisch gebreitet und mit Mehl bestaubt, der Teig ein wenig ausgetrieben, auf das Tuch gelegt und rund herum mit beiden Händen ausgezogen, bis er ganz durchsichtig ist. Wenn nur eine Person ihn auszieht, muſs sie das Rollholz auf den Teig legen, damit er gehalten wird. Können sich zwei Personen damit beschäftigen, so fahren beide mit den bemehlten Händen unter den ein wenig ausgetriebenen Teig und ziehen ihn mit der äußeren Seite der Hände so lange größer, bis er in der Mitte fein genug ist, worauf er auf das Tuch niedergelassen und ringsherum mit den Fingern fein ausgezogen wird. Den dick bleibenden Rand schneidet man weg. Man bestreicht den Teig dann mit der Fülle und hebt hierauf das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen langsam in die Höhe, damit er sich zusammenrollt. Soll der Strudel backen werden, so dreht man ihn schneckenförmig und gibt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle. Zum Dunstsieden wird er ebenso gedreht und in eine platte Form gegeben. Will man ihn sieden, so schneidet man ihn vor dem Einkochen

in drei- bis vierfingerlange Stücke, muſs ihn jedoch an den Stellen, wo er abgeſchnitten wird, vorher mit einem bemehlten Kochlöffelſtiele niederdrücken, damit die Fülle nicht ausfließt. Man kann ihn auch ſchneckenförmig drehen und in einer Caſſerolle im ganzen ſieden und erſt nachher ſchneiden.

Nr. II. Teig mit Fett. Für Strudel, welche gebacken werden, gibt man ein nuſsgroßes Stück Rindſchmalz oder ein etwas größeres Stück Butter in den Teig.

Nr. III. Mit Milch. 3 Deciliter lauwarme Milch, in die man 3 Deka Butter gegeben hat, miſcht man mit geſalzenem Mehl zu einem nicht ſehr weichen Teige, den man mit einem Tuche bedeckt und ½ Stunde raſten läſst. Man kann auch nebſt Milch und Butter einen Dotter zum Mehl miſchen.

Mürbe Teige zu Paſteten und Kuchen.

Mürbe Teige müſſen ſchnell und womöglich an einem kühlen Orte gemacht werden, damit die Butter ſich nicht erweicht. Dieſelbe wird auf das Mehl gelegt, zerſchnitten und mit dem Mehle gemiſcht, mit dem Rollholze dünnblättrig gerollt und durch Reiben zwiſchen den Händen zerbröſelt. Dann miſcht man die übrigen Beſtandtheile mit dem Meſſer dazu und knetet den Teig nur ſehr wenig ab. Sollen ſolche Teige ungefüllt gebacken werden, ſo muſs man ſie mit einer Gabel durchſtechen, damit ſie nicht blaſig werden.

Mürber Teig. Nr. I. 17 bis 20 Deka Butter werden mit 28 Deka Mehl auf die oben angegebene Weiſe abgebröſelt und mit 2 oder 3 Dottern, Salz und ein wenig Obers oder kaltem Waſſer ganz leicht zu Teig gemacht, den man dann in ein Tuch einſchlägt und an einem kalten Orte, im Sommer in einem Keller oder auf Eis, eine Stunde raſten läſst. Man verwendet ihn zum Auslegen von Formen. Iſt der Teig für ſüße Kuchen beſtimmt, ſo gibt man außer den genannten Beſtandtheilen ein wenig Zucker oder nebſt dieſem einen Löffel Rum dazu.

Nr. II. 21 Deka Butter werden mit 28 Deka Mehl abgebröſelt und mit 2 Dottern, Salz, einem Eſslöffel Wein oder Limonenſaft und ſaurem Rahm zu Teig gemacht, den man mehrmals ausrollt und wieder zuſammenſchlägt und dann eine Stunde raſten läſst.

Bröſelteige.

Nr. I. 14 Deka Butter werden mit 21 Deka Mehl auf die oben angegebene Weiſe abgebröſelt, mit 7 Deka Zucker, Limonengeruch und ein wenig Salz gemiſcht und mit einem oder 2 Dottern ſchnell zu Teig gemacht, den man wenig knetet und gleich austreibt und verwendet

oder zudeckt und vor der Verwendung ½ Stunde an einem kühlen Orte rasten läßt.

Ebenso bereitet man Teig von 14 Deka Butter, 28 Deka Mehl, 14 Deka Zucker und 4 Dottern oder von 14 Deka Butter, 14 Deka Mehl, einem Dotter und 2 Löffel Wasser.

Nr. II. Man bereitet den Teig wie den vorigen, aber von 14 Deka Butter, 14 Deka Mehl, 7 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln, beliebigem Geruch, ein wenig Salz und 2 Dottern.

Nr. III. 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker und 28 Deka Mehl werden abgebröselt und mit dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Limone und 4 Dottern schnell zu Teig gemacht.

Nr. IV. Mit hartgesottenen Dottern. Zwei hartgesottene Dotter werden mit dem Rollholze zerdrückt, mit 7 Deka Zucker und 14 Deka Mehl gemischt, mit 14 Deka Butter abgebröselt und mit einer Messerspitze Salz, einem frischen Dotter, einem Löffel Limonensaft und einem Löffelvoll saurem Rahm zu Teig gemacht.

Auf dieselbe Weise bereitet man Teig von 14 Deka Butter, 28 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 3 Deka süßen und einigen bitteren Mandeln, 3 hartgesottenen und 2 frischen Dottern und etwas kaltem Wasser.

Oder: Man macht den Teig aus 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 5 Deka Zucker, Limonengeruch, 2 hartgesottenen und 2 frischen Dottern und einem Löffel Rum und treibt ihn gleich aus.

Nr. V. 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker mit Vanille, 7 Deka Mandeln und 4 hartgesottene Dotter macht man zu Teig.

Nr. VI. Bröselteig ohne Eier. Man macht den Teig aus 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln und dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Limone, oder aus 14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker und 7 Deka Mandeln.

Mürbe Teige zu schmalzgebackenen Speisen.

Nr. I. Man gibt 15 Deka Mehl, ein wenig Salz und 3 Deka Butter auf das Brett, schneidet die Butter blätterig, mischt sie mit dem Mehle, zerdrückt sie mit dem Rollholze und zerbröselt sie mit den Händen, gibt dann 2 Dotter, ein wenig Obers und Wein dazu, macht den Teig so rasch als möglich zusammen und treibt ihn dünn aus.

Nr. II. 15 Deka Mehl, 3½ Deka Butter, 3 Dotter, Salz und sauren Rahm und, wenn man den Teig resch haben will, einen Löffel Wein mischt man rasch zu Teig, treibt denselben aus, legt ihn zusammen, deckt ihn zu, läßt ihn ½ Stunde an einem kühlen Orte rasten, treibt

ihn wieder aus und legt ihn zusammen, lässt ihn abermals rasten und verwendet ihn dann weiter.

Oder: Man sprudelt 6 Dotter mit 2 Deciliter saurem Rahm, 2 Löffel Wein und ein wenig Salz ab, mischt das Gesprudelte mit dem Messer auf dem Brette zu Mehl, knetet den zarten Teig, bis er Blasen bekommt, lässt ihn ½ Stunde rasten und treibt ihn dann messerrückendick aus. (Für Rosen, Polsterzipfel u. s. w.)

Nr. III. Von 10 Deka Mehl, 5 Dottern, Salz und Wasser oder Limonensaft macht man einen weichen, zarten Teig, den man ½ Stunde rasten lässt und dann dünn austreibt. (Für Schneeballen u. dgl.)

Nr. IV. Man macht auf gleiche Weise Teig von 24 Deka Mehl, 14 Deka Butter, einem Dotter, ein wenig Eiklar, Salz und Obers und lässt ihn ¾ Stunden rasten.

Butter- oder Blätterteige.

Blätterteig Nr. I mit kaltem Wasser. Zum Gelingen eines Butterteiges ist erforderlich, dass man feines, trockenes Mehl und feste, fette, süße Butter verwendet und den Teig an einem kühlen Orte (im Keller) macht oder auf Eis rasten lässt.[1]) Man knetet zuerst die Butter (½ Kilo) auf dem Brette mit beiden Händen eine Weile durch, formt sie zu einem Vierecke in der Dicke des Daumens und legt sie (im Sommer schon einige Stunden vor Bereitung des Teiges) in sehr kaltes Wasser oder zwischen Papier und Casserolldeckel oder Teller auf Eis. Dann

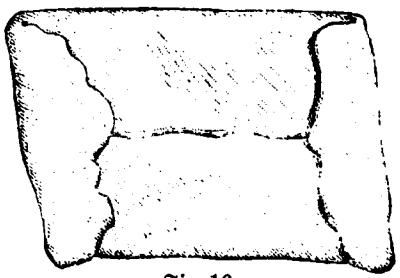


Fig. 16.

häuft man ½ Kilo Mehl auf das Brett, macht in der Mitte des Mehles eine Grube, gibt in diese 3½ Deka Butter, ein Ei, einen Dotter, ¼ Liter kaltes Wasser, den Saft einer halben Limone oder einen Löffel Rum (oder 2 Löffel Wein oder Essig) und einen schwachen halben Kaffeelöffel Salz, mischt diese Bestandtheile mit dem Messer zum Mehle und knetet dann den Teig ¼ Stunde lang tüchtig durch, was einige Anstrengung erfordert. Ist die Butter sehr fest, so muss man den Teig fester machen, als wenn sie nicht fest ist. Wenn der Teig recht zart geworden ist und unter der Hand schnalzt, gibt man ihm die Gestalt eines Brotes, bedeckt ihn mit einem Tuche und lässt ihn ¼ Stunde rasten. Man treibt ihn dann zu einem Vierecke aus, legt die mit einem

[1]) Personen, welche heiße Hände haben, gelingt Butterteig nicht.

Tuche abgetrocknete Butter darauf, schlägt den Teig in der auf Fig. 16 ersichtlichen Weise über derselben zusammen und klopft ihn mit dem Rollholze ein wenig in die Breite, damit die darin befindliche Luft entfernt und die Butter gleichmäßig vertheilt wird. Dann treibt man ihn behutsam nach einer Richtung vor sich hin und zur Größe von 1½ Bogen Papier aus (Fig. 17), wobei man Brett und Rollholz nur wenig stauben darf, kehrt das Mehl mit einem feinen Handbesen von der Oberfläche des Teiges ab, schlägt den Teig von oben und von unten gleichmäßig über, so dass er dreifach übereinander zu liegen kommt, und lässt ihn nun an einem kühlen Orte rasten. Nach ¼ Stunde legt man ihn wieder auf das bemehlte Brett, und zwar mit der offenen Seite gegen rechts (Fig. 18), und treibt ihn auf die frühere Weise so dünn aus, als dies möglich ist, ohne dass der Teig reißt und die Butter durchschlägt. Das Austreiben muss mehr durch Klopfen als durch Rollen und sehr behutsam, aber rasch geschehen, damit der Teig nicht trocken wird. Man schlägt ihn dann wieder dreifach zusammen und lässt ihn rasten und wiederholt dies noch viermal. Zwischen dem letzten Zusammenschlagen und der Verwendung muss er ein wenig länger rasten, als die früheren Male. Wenn er doch etwas weich geworden sein sollte, so lässt man ihn so lange auf Eis liegen, bis er wieder fest ist. Man kann den Butterteig auch abends machen und ihn, nachdem er viermal gerastet hat, über Nacht im Keller stehen lassen. Am nächsten Vormittage muss er dann vor der eigentlichen Verwendung noch einmal ausgetrieben werden und nochmals rasten.

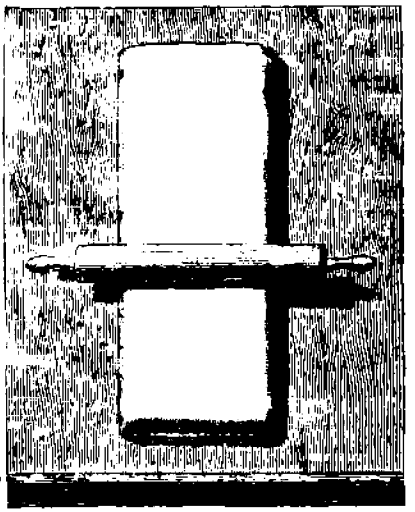


Fig. 17.

Zur Verwendung treibt man den Teig nach Bedarf kleinfingerdick oder etwas dünner aus. Wenn er auf dem Bleche gebacken wird, belegt man dieses mit mehrfachem Papier oder taucht es in kaltes Wasser. Mit Fett darf man es nicht bestreichen. Die Oberfläche des Teiges muss mit Ei bestrichen werden, welches man vorher mit ein wenig Salz oder für süßes Backwerk mit Zucker abschlägt. Zum Bestreichen verwendet man einen Pinsel oder Hühnerfedern. Es muss sehr vorsichtig geschehen, damit nichts vom Ei über den Rand des Teiges herabfließt, weil der Teig sonst

beim Backen nicht gleichmäßig aufsteigt. Blätterteig erfordert gleich anfangs starke Hitze, da er sonst nicht steigt. Er ist ausgebacken, wenn er zu schäumen aufhört.

Blätterteig Nr. II mit heißem Wasser. 30 Deka Butter und 10 Deka Mehl werden gemischt, mit dem Rollholze blätterig ausgerollt und beiseite gelegt. Hierauf macht man von 20 Deka Mehl, 2 Dottern, 2 Kaffeelöffelvoll Rum, ein wenig Salz und heißem Wasser einen weichen, elastischen Teig und knetet ihn, bis er Blasen bekommen hat und kalt geworden ist. Dann schlägt man die mit Mehl gemischte Butter in den Teig ein und treibt diesen wie anderen Blätterteig aus.

Blätterteig Nr. III mit saurem Rahm. Von ½ Kilo Mehl nimmt man den vierten Theil weg und knetet ihn unter ½ Kilo Butter. Vom übrigen Mehl macht man mit 3 Dottern, fast 2 Deciliter mildem sauren Rahm, 4 Löffel Wein und ein wenig Salz einen Teig. Man

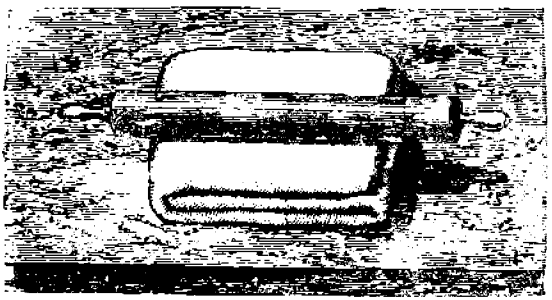


Fig. 18.

läßt Butter und Teig rasten, schlägt dann die Butter in den Teig ein und treibt diesen aus.

Auf englische Art. In den dritten Theil von 50 Deka Mehl schneidet man 50 Deka Butter, mischt sie mit dem Mehle, rollt sie mit dem Rollholze dünnblätterig und stellt sie an einen kalten Ort. Das übrige Mehl knetet man mit 2 Dottern, einem Ei, 2 Löffel Rahm, 2 Löffel Wein, 2 Löffel Limonensaft, ein wenig Wasser und Salz zu Teig, treibt diesen aus, gibt die Butter darauf, schlägt ihn zusammen und behandelt ihn weiter wie Blätterteig Nr. I.

Nr. IV. Auf französische Art schnell gemachter guter Blätterteig mit Obers. Von 50 Deka Mehl knetet man die Hälfte mit 50 Deka Butter ab und macht die andere Hälfte mit 3 Dottern, 3 Löffel Wein oder 2 Löffel Rum, dem nöthigen Salz und sehr gutem rohen, kalten Obers zu einem geschmeidigen Teige. Man knetet denselben gut ab, damit er recht zart wird, treibt ihn dann aus, legt die Butter darauf und schlägt ihn über derselben zusammen. Er wird hierauf wie anderer Butterteig fünfmal ausgetrieben und wieder zusammengeschlagen, doch ohne dass man ihn dazwischen rasten ließe, und dann sogleich verwendet und gebacken.

Nr. V. Französischer Butterteig ohne Ei. Man arbeitet 50 Deka Butter in einem nassen Tuche gut ab, macht einen ganz lockeren Teig von 50 Deka Mehl, Salz und der nöthigen Menge Wasser, schlägt die Butter in denselben ein, treibt ihn aus, schlägt ihn wieder zusammen und treibt ihn aus und wiederholt dies noch ein drittesmal. Dann läßt man den Teig eine Viertelstunde auf Eis rasten. Hierauf wird er zweimal nacheinander ausgetrieben und zusammengeschlagen, wieder rasten gelassen, nochmals zweimal nacheinander ausgetrieben und zusammengeschlagen und nach abermaligem Rasten verwendet.

Dieser Butterteig eignet sich hauptsächlich zu Kruſten für Kuchen oder Pasteten. Es empfiehlt sich, die ausgestochenen Blätter auf dem mit Wasser bestrichenen Bleche eine Weile in einem kühlen Raume stehen zu lassen, ehe man sie in das Rohr gibt, weil sie dann gleichmäßiger aufsteigen.

Auslegen von Formen, Teigkruſten und Pasteten.

Auslegen mit Früchten. Wenn man einen glatten Model mit eingesottenen Früchten, Citronat, Mandeln o. dgl. auslegen will, so streicht man ihn mit Butter aus, legt dann auf den Boden des Models ein nach der Form desselben geschnittenes Blatt Papier, bestreicht es ebenfalls mit Butter, legt die Gegenstände sternartig oder in anderer zierlicher Anordnung darauf und füllt dann die Speise, die in den Model kommen soll, vorsichtig löffelweise ein. Wenn sie gekocht und gestürzt ist, hebt man das Papier langsam ab.

Ausfüttern einer Form mit Frittaten. Man bäckt die Frittaten nur auf einer Seite, läßt sie erkalten und legt die mit Butter ausgeschmierte Form so damit aus, daſs die ungebackene Seite der Flecken dem Geschirre anliegt und sie an den Rändern ein wenig übereinander stehen. Dann wird die Form gefüllt und mit einem Flecken so zugedeckt, daſs die ungebackene Seite desselben nach oben kommt.

Gitter von mürbem Teige. (Nr. I, Seite 72.) Man schneidet messerrückendick ausgetriebenen mürben Teig zu fingerbreiten Streifen und legt mit denselben einen nur schwach mit Butter ausgestrichenen glatten Model in der Weise aus, daſs man zuerst von rechts nach links in gleich großen Entfernungen Streifen und dann quer über diese in ebensolchen Entfernungen wieder Streifen einlegt. Die Streifen müssen auch über die Seitenwand des Models bis hinauf zum Rande desselben gelegt werden.

Auslegen einer Form mit Teig. Von mürbem Bröſel- oder Butterteige schneidet man einen Streifen von der Höhe und dem Umfange der Form, rollt ihn erst über sich selbst zusammen und dann in

der Form auf, drückt ihn gleichmäßig an die Seitenwand derselben an und klebt dann seine Enden mit Ei übereinander. Auf den Boden der Form legt man eine genau nach der Größe desselben geschnittene Teigplatte und drückt dieselbe am Rande an den eingelegten Teigstreifen. Gewöhnlich wird die hineingefüllte Speise auch noch mit einer Teigplatte bedeckt. Will man die glatte Form vor dem Auslegen verzieren, so macht man feinen Teig von ein wenig Mehl, Butter und einem Dotter, sticht ihn zu Figuren aus, legt dieselben mit einer Spicknadel o. dgl. in den Model ein, drückt sie an, bestreicht sie gegen innen mit Eiweiß und trachtet, sie beim Einlegen des glatten Teigblattes nicht zu verschieben.

Auslegen kleiner Formen. Ausgeschweifte runde oder ovale kleine Formen und kleine Schüsselchen legt man mit je einem Teigstücke aus und schneidet dasselbe oben, dem Rande der Form entlang, ab.

Hohl ausbacken. Man legt große und kleine Formen auf die oben angegebene Art mit mürbem Teig oder Bröfel- oder Butter-Teig aus, füttert den inneren leeren Raum mit reinem Schreibpapier aus, füllt ihn mit kleinen Bohnen voll und bäckt den Teig bei mäßiger Hitze. Dann nimmt man die Füllung heraus, stellt die Form noch für eine Weile in das Rohr, damit der Teig auch von innen Farbe bekommt, und stürzt hierauf die Kruste heraus. Man kann sie dann noch von außen mit Ei bestreichen und im Ofen trocknen lassen.

Auf becherförmige kleine Formen gibt man, wenn man sie ausgelegt und ausgefüllt hat, gewöhnlich noch Deckel von Teig, drückt auf jeden derselben in der Mitte einen Knopf von Teig und bestreicht sie mit Ei. Wenn die Becher gebacken sind, nimmt man die Deckel herab, stürzt und füllt die Becher und gibt die Deckel wieder darauf.

Kruften von mürbem oder Bröfelteig. Teigplatten mit aufgebogenem Rande für Kuchen macht man von der Größe eines Tortenbleches oder der eines großen Krapfenstechers. Man legt die Teigflecken über mehrfaches Papier auf das Blech, biegt den Rand eines großen 2 bis 3 Centimeter hoch, den eines kleinen halb so hoch auf und umwindet ihn zweimal mit einem Streifen starken Papieres, der so breit sein muss, als der Rand hoch ist, und dessen Ende man mit Mehlkleister festklebt. Der innere Raum wird mit reinem Schreibpapier und Bohnen ausgefüllt. Wenn die Kruften gebacken und ausgekühlt sind, nimmt man das Eingefüllte heraus, stellt sie wieder in das heiße Rohr und lässt sie darin, bis sie inwendig Farbe bekommen haben.

Kruften von Butterteig für Kuchen und Pasteten Aus dreimesserrückendick ausgetriebenem Teige schneidet man nach einem Torten-

bleche eine runde Platte von der Größe, die der fertige Kuchen haben soll, schneidet von derselben einen daumenbreiten Reif herab, treibt die nun kleinere Platte zu ihrer vorigen Größe aus, legt sie über mehrfaches Papier auf das Blech und bestreicht sie mit Ei. Dann legt man den Reif vorsichtig auf die Platte, drückt ihn ein wenig an, bestreicht ihn auf der Oberfläche ebenfalls mit Ei und ritzt ihn am Rande seitwärts mit der Messerspitze in gleichmäßigen Entfernungen von je 4 Centimeter ein, um das Aufsteigen des Teiges zu befördern. Man bäckt die Kruste bei starker Hitze.

Kleine Pastetchen bereitet man, indem man mit einem Krapfenstecher Blättchen aussticht, die Hälfte derselben mit Hilfe eines kleineren Ausstechers zu Ringen aussticht, diese auf die mit Ei bestrichenen Blättchen legt und ebenfalls mit Ei bestreicht und die Pastetchen bäckt. (Fig. 19.)

Vol-au-vent-Pasteten. Für diese wird der Butterteig fingerdick ausgerollt, rund geschnitten und über mehrfaches Papier auf das Backblech gelegt. Dann macht man in die Platte, und zwar je nach

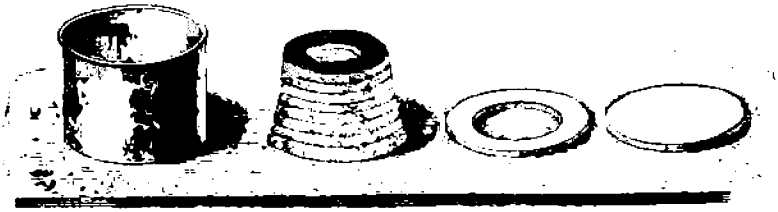


Fig. 19.

der Größe derselben einen oder zwei Daumen breit vom Rande, einen halbfingertiefen kreisförmigen Einschnitt, durch welchen beim Backen der Deckel der Pastete gebildet wird, zeichnet mit der Rückseite der Messerspitze in die Mitte der Platte eine Verzierung (einen Stern o. dgl.) und ritzt auch in die Oberfläche des Randes kleine Verzierungen. Man schneidet die Platte dann noch seitwärts in gleichmäßigen Entfernungen ein, bestreicht sie oben leicht mit Ei und bäckt sie im mäßig heißen Ofen ungefähr $^3/_4$ Stunden. Sobald sie oben Farbe hat, muss man sie mit Papier bedecken, ohne sie jedoch aus dem Ofen zu nehmen. Hat dieser die richtige Hitze und ist der Teig gut, so läuft die Pastete hoch auf. Wenn sie ausgebacken ist, nimmt man sie aus dem Ofen, löst das Eingeschnittene als Deckel ab, nimmt aus dem Innern den fetten, weichen Teig mit einem Löffel heraus, lässt die hohle Pastete im Ofen nachtrocknen, füllt sie und bedeckt sie wieder mit dem Deckel.

Für kleine vol-au-vent-Pastetchen sticht man von halb fingerdick ausgetriebenem Teige Blättchen aus, sticht dieselben mit einem

kleineren Ausstecher halb durch, um den Deckel zu bezeichnen, bestreicht sie oben mit Ei und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze 10 Minuten, worauf man die Deckel abhebt und die Pastetchen ausnimmt, füllt und wieder zudeckt.

Kränze von Butterteig als Pasteten. Man sticht mit einem Krapfenstecher gleich große Blättchen aus, bestreicht sie mit Ei, legt sie kranzartig halb übereinander und bäckt sie auf dem Bleche entweder nur über mehrfachem Papier oder auf einer mit Ei bestrichenen Platte von Butterteig. Man gibt dann braun gedünstetes Fleisch, Wildbret u. s. w. in den Kranz.

Hohl ausgebackene Pasteten. Auf eine runde Platte von ziemlich dünn ausgetriebenem mürben oder Butterteig legt man halbkugelförmig zusammengeballtes Papier, bestreicht den Rand der Platte mit Ei, deckt eine etwas größere Teigplatte über das Papier und vertheilt ihren Rand ohne Falten auf der unteren Platte, bestreicht dann die ganze Teigfläche mit Ei, legt auf den Rand einen Ring von Teig, welchen man um die kleinere Platte weggeschnitten hat, und bestreicht auch diesen mit Ei. Die Mitte der Pastete ziert man mit ausgestochenem Teig oder Teigstreifen; den Rand schneidet man ein, damit er aufsteigen kann. Wenn die Pastete gebacken ist, wird der Deckel ausgeschnitten, das Papier herausgenommen, Fleisch eingefüllt und der Deckel wieder aufgesetzt.

Bereitung von Hefen- oder Germteig.

Abgeschlagener Hefenteig. Bei der Bereitung von Hefenteig ist von besonderer Wichtigkeit, dass man feines und trockenes Mehl und süße, fette Butter oder gutes Rindschmalz verwendet. Auf ½ bis 1 Liter Mehl rechnet man von guter Preßhefe[1]) 2 Deka, von Biergerm einen Löffelvoll, wenn sie kräftig ist, sonst mehr.[2]) Von der Quantität der Eier und des Fettes hängt die Feinheit des Teiges ab. Man kann von einem Ei bis zu 5 Dottern und von 3 bis zu 10 Deka Butter oder Schmalz zum Teige nehmen. Die Quantität der Milch läßt sich nicht genau angeben. Man braucht umsomehr Milch, je trockener das Mehl ist. Alles, was zum Teige genommen wird, soll lauwarm sein, weshalb man das Mehl einige Zeit vor dem Gebrauche an einen warmen Ort stellt. Man

[1]) Da der Teig von viel Hefe großlöcherig wird, bereitet man ihn, wenn man ihn recht fein haben will, mit einer noch geringeren als der angegebenen Menge, läßt ihn aber dafür länger gehen.

[2]) Man erprobt, ob sie kräftig ist, indem man sie mit lauer Milch und ein wenig Mehl mischt und an einen warmen Ort stellt. Kräftige Biergerm wirft bald Blasen auf.

löst die Hefe mit lauer Milch auf, mischt sie mit einem Theile des Mehles zu einem Brei und lässt sie seitwärts auf dem Herde stehen, bis sie geht (in die Höhe steigt). Indessen siebt man das übrige Mehl in eine tiefe, gewärmte Schüssel, salzt es ein wenig, sprudelt die Dotter ab, lässt das Fett zergehen, gibt beides nebst der gegangenen Hefe (Dampfl genannt) und der noch nöthigen Milch in das Mehl und mischt es mit einem großen Kochlöffel zu einem Teige, der ziemlich weich sein muss, da man später nichts Flüssiges nachgeben soll, wohl aber, wenn er zu weich wäre, noch etwas Mehl beimischen kann. Nun schlägt man den Teig recht gut ab, und zwar auf folgende Weise: Man drückt ein wenig von dem Teige mit der Rückseite des Kochlöffels an die Seitenwand der auf den Schoß genommenen oder nahe vor sich auf den Tisch gestellten Schüssel und fasst bei jedem Schlage mit dem Löffel wieder ein wenig vom Teige und drückt es in der Schüssel gegen sich, bis man auf diese Weise den ganzen Teig auf seiner Seite hat, worauf man die Schüssel umdreht und ebenso verfährt und dies wiederholt, bis der Teig Blasen bekommt und sich vom Löffel abschält, wenn man diesen herauszieht. Dann stellt man den Teig an einen warmen Ort, bedeckt ihn mit einem gewärmten, bemehlten Tuche und lässt ihn aufgehen. Er muss dabei um das Doppelte anwachsen.

Wird Hefenteig ausgestochen, so ist es besser, ihn, wenn man ihn auf das Brett genommen hat, nur leicht am Rande mit der bemehlten Hand auseinanderzudrücken, denn vom Austreiben mit dem Rollholze wird er zu sehr niedergedrückt und klebt dann leicht an. Zu Teig für schmalzgebackene Speisen gibt man ein wenig Rum oder Brantwein, weil er dadurch weniger fett wird.

Den gebackenen Hefenteig legt oder stürzt man auf ein Haarsieb und bedeckt ihn mit einem Tuche, das man erst wegnimmt, wenn er ausgekühlt ist.

Abgetriebener Hefenteig. Man treibt 14 Deka Butter oder 10 Deka Schmalz mit 4 Dottern und 4 Deka Zucker recht flaumig ab, rührt dann 7 Deciliter Mehl, einen Deciliter Obers und das gegangene Dampfl von 2 Deka Hefe gleichzeitig dazu und schlägt den Teig eine Viertelstunde lang ab. Dann mischt man den Schnee von 2 Klar dazu und lässt den Teig aufgehen.

Mürber Hefenteig. Man löst 2 Deka Hefe mit 5 Löffel Obers auf und lässt sie gehen, bröselt indessen auf dem Nudelbrette 15 bis 20 Deka Butter mit 30 Deka trockenem, jedoch nicht erwärmtem Mehle wie für mürben Kuchenteig (S. 73) ab, gibt ein wenig Salz dazu und mischt dann mit einem Messer 2 bis 4 Dotter, die Hefe, 2 Löffel Zucker

und 2 Löffel milden sauren Rahm oder gutes Obers dazu. Dann wird der Teig mehr mit dem Rollholz als mit den Händen abgearbeitet und dreimal wie Butterteig ausgetrieben und zusammengelegt, doch erst nach dem letzten Zusammenschlagen rasten gelassen, wozu man ihn mit einer lauwarmen Casserolle bedeckt. Man treibt ihn dann aus und verwendet ihn beliebig, läßt ihn auf dem Bleche an einem warmen Orte gehen und bäckt ihn im ziemlich warmen Rohre.

Hefenbutterteig. Von 28 Deka Mehl und 2 Deka Hefe, die mit gezuckertem Obers aufgelöst wurde, macht man mit 4 Dottern, 3 Deka Butter, Salz, Muscatblüte, Limonenschalen und dem nöthigen Obers einen zarten Teig, welchen man wie Strudelteig abknetet, bis er Blasen hat, und ein wenig aufgehen läßt. Man treibt ihn dann aus, legt 25 Deka mit ein wenig Mehl abgeknetete kalte Butter darauf und schlägt den Teig wie bei Butterteig über derselben zusammen. Hierauf wird er dreimal wie Butterteig ausgetrieben und wieder zusammengeschlagen, jedoch nicht rasten gelassen, dann abermals ausgetrieben, beliebig verwendet und an einen mäßig warmen Ort gestellt, damit er aufgeht, wozu er aber länger braucht, als anderer Hefenteig.

Hefenbutterteig für Fleischgarnierung. Man macht Strudelteig von 4 Deciliter Mehl, 2 Deka Hefe, lauer Milch, ein wenig Salz und einem großen Ei, deckt ihn warm zu und läßt ihn rasten. Nach einer halben Stunde treibt man ihn dünn aus, zieht ihn aus, bestreicht ihn gleichmäßig mit warmer Butter, rollt ihn zusammen und legt ihn der Länge nach auf das mit Butter bestrichene Blech, läßt ihn aufgehen, bäckt ihn, ohne ihn zu bestreichen, schneidet ihn zu Stücken und garniert mit denselben Wildbret oder Lungenbraten.

Kalt gestellter Hefenteig. Am Abend löst man 10 Deka Butter in 2 Deciliter abgekochter lauer Milch auf, gibt ein Deka aufgelöste Hefe, 2 Löffel Zucker, einen Löffel Rum (den man aber auch weglassen kann) und 4 Dotter dazu, sprudelt dies ab und mischt es mit ungefähr einem halben Liter von ein wenig gesalzenem Mehle zu einem ziemlich weichen Teig, der vom Löffel dick abläuft, schlägt diesen Teig gut ab, gibt, wenn er für Gugelhupf bestimmt ist, gleich die Rosinen dazu, deckt die Schüssel zu und stellt sie in die kühle Speisekammer. Am nächsten Morgen füllt man den Teig in die ausgestrichene Form, läßt ihn in der warmen Küche aufgehen und bäckt ihn über eine Stunde bei ziemlich starker Hitze.

Mit Natron und Weinstein anstatt Hefe bereiteter Teig. Man mengt zu je 24 Deka feinen Weizenmehles 5 Gramm doppelt-

kohlensaures Natron und 10 Gramm Cremortartari,[1]) schüttelt das Mehl dann durch ein Sieb und mischt die nöthige Menge davon ganz leicht zu den übrigen bereits gesprudelten oder abgetriebenen, ganz kalten Bestandtheilen eines Hefenteiges. Salz darf man aber nicht dazugeben. Der Teig soll rasch gemacht und nicht länger gerührt werden, als bis das Mehl ordentlich beigemischt ist, und dann sogleich in das heiße Rohr kommen, weil er erst in der Hitze aufgeht.

Fülle zu Hefen- und Butterteig.

Mandelfülle Nr. I. Man rührt 3 Dotter mit 10 Deka Zucker mit Limonen- oder Vanille-Geruch und gibt 10 Deka gestoßene Mandeln und die drei zu Schnee geschlagenen Eiklar dazu. Oder: Man bereitet die Fülle mit 6 Dottern und 14 Deka Mandeln.

Nr. II. 6 Dotter und 14 Deka Zucker rührt man gut und gibt 9 Deka gestoßene Mandeln, 5 Deka mit Wein befeuchtete Bröfel und 2 Klar als Schnee dazu.

Oder: Man rührt 3 Eier und 3 Dotter mit 28 Deka Zucker und gibt 28 Deka gestoßene Mandeln und 3 Deka mit Wein befeuchtete Bröfel dazu.

Nr. III. Man schlägt 4 Eier, 4 Dotter und 14 Deka Zucker mit der Schneeruthe, bis die Masse recht schaumig ist, und mischt dann Limonengeruch, 4 Deka Citronat, 4 Deka Pistazien und 14 Deka fein geschnittene Mandeln dazu.

Nr. IV. Man rührt 3 Eier mit 10 Deka Zucker und 10 Deka gestoßenen oder durch die Mühle getriebenen Mandeln und mischt 7 Deka Rosinen, 7 Deka Korinthen, Zimmt und Gewürznelken dazu.

Nr. V. 3 Dotter und 10 Deka Zucker rührt man gut und gibt 9 Deka süße und ein Deka bittere Mandeln, Geruchzucker, Korinthen und Rosinen oder Citronat oder Pistazien und den Schnee von 3 Klar dazu.

Nr. VI. Man stoßt 7 Deka Mandeln mit einem Ei und rührt sie zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 4 Dottern und 7 Deka Zucker.

Haselnussfülle Nr. I. Man treibt 20 Deka Butter mit 2 Dottern ab und verrührt damit 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch, 2 Deka fein geschnittenes Citronat, 10 Deka fein geschnittene oder durch die Mühle getriebene Haselnüsse, 7 Deka Pistazien und einige Löffel voll sehr guten Wein.

[1]) Natron und Cremortartari, die man am besten in einer Apotheke kauft, kann man in verschlossenen Gläsern an einem trockenen Orte aufbewahren, um sie zur Hand zu haben, wenn man schnell einen hefenteigartigen Kuchen, Gugelhupf o. dgl. bereiten will.

Nr. II. 5 Deka Haselnüsse werden mit ein wenig Eiklar gestoßen und mit 2 Eiern und 10 Deka Zucker gerührt.

Nr. III. Man kocht 14 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser, bis er dicklich wird, und gibt 28 Deka fein geschnittene Haselnüsse, Vanille oder Limonengeruch, 4 Löffel Rum und 5 Deka Rosinen dazu.

Nussfülle. Nr. I. Man kocht 14 Deka Zucker mit einem Deciliter Wasser, gibt 21 Deka fein gestoßene oder durch die Mandelmühle getriebene Nüsse, Zimmt und Limonen- oder Pomeranzengeruch oder Vanille dazu.

Nr. II. Man lässt 2 Deciliter Honig[1]) bei fleißigem Rühren aufkochen und gibt so viel fein geschnittene Nüsse, dass die Masse ganz dick wird, und Zimmt, Neugewürz, Gewürznelken, Pomeranzen- oder Limonengeruch, einen Löffel Rum und so viel Wein dazu, dass sie sich streichen lässt.

Nr. III. Man brüht 40 Deka fein geschnittene Nüsse mit siedendem Obers ab und mischt 2 Deciliter Honig, 2 Löffel Rum und Gewürz dazu.

Mohnfülle. Nr. I. 4 Deciliter Mohn stoßt man fein oder reibt ihn in einer Kaffeemühle, mischt ihn mit siedendem Obers zu einem dicken Brei und gibt 2 Deciliter Honig, Zimmt und Limonengeruch dazu.

Nr. II. 14 Deka Zucker kocht man mit einem Deciliter Wasser und gibt so viel Mohn, dass die Masse dicklich wird, dann Zimmt, Limonengeruch und Gewürznelken und ein wenig Obers dazu.

Nr. III. Man siedet 2 Deciliter Honig und mischt den gestoßenen Mohn und Gewürz und, wenn die Fülle aufgestrichen werden soll, ein wenig Wein dazu.

Nr. IV. 3 Dotter und 10 Deka Zucker rührt man und gibt 14 Deka fein geriebenen Mohn, 5 Deka geklärte Butter, 3 Eßlöffel voll sehr gutes Obers, 7 Deka Korinthen, Zimmt, Vanille und den Schnee der 3 Klar dazu.

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

Nr. II. Powidl (Zwetschkenmus) kocht man mit Wasser und Wein auf, damit er sich leicht streichen lässt.

Rosinenfülle. Eine Handvoll Rosinen, ebensoviel Korinthen (Weinbeerln), fein geschnittenes Citronat und Zucker mischt man zusammen, befeuchtet die Mischung mit Rum und lässt sie auf dem Herde anziehen.

Ober: Man siedet 2 Deciliter Wein mit 10 Deka Zucker, gibt 14 Deka Rosinen, 14 Deka Korinthen, 14 Deka geschnittene Mandeln und Limonengeruch dazu und lässt die Mischung erkalten.

[1]) Wer Honig seiner krampferregenden Eigenschaft wegen nicht verwenden darf, muss ihn durch gekochten Zucker oder Sirup ersetzen.

Topfenfülle Nr. I. Man verrührt 4 Dotter mit 14 Deka Zucker und mischt 30 Deka geriebenen Topfen, 14 Deka süße und 2 Deka bittere Mandeln und Limonengeruch dazu.

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

Nr. III. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 3 Dottern und Zucker mischt man 14 Deka geriebenen Topfen, Rosinen und Korinthen.

Oder: Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab und mischt 7 Deka Zucker, 4 Deka Korinthen, einige gestoßene bittere Mandeln und 28 Deka geriebenen Topfen dazu.

Nr. IV. Einen Teller voll fein gebröselten Topfen mischt man mit 3 Dottern, Zucker, Salz und soviel saurem Rahm, dass er dick, aber saftig wird.

Allgemeine Bemerkungen zu Backwerk.

Backwerk, zu welchem Butter kommt, muss schnell und an einem kühlen Orte gemacht und, wenn die Butter nicht abgetrieben oder geschmolzen dazu gegeben wird, so wenig als möglich mit den Händen, sondern wie Bröselteig (S. 72) mit Messer und Rollholz abgearbeitet werden. Wenn die Butter durch die Handwärme weich wird, so fließt sie beim Backen aus und das Gebäck wird unansehnlich. Dasselbe ist der Fall, wenn man Rindschmalz (Schmelzbutter) anstatt Butter verwendet.

Zu Backwerk muss man vom feinsten Zucker und vom feinsten Mehle nehmen. Man rührt entweder den Zucker mit den Dottern und mischt den recht fest geschlagenen Schnee dazu, oder man gibt die ganzen Eier mit dem Zucker in das Becken und schlägt sie mit der Schneeruthe so lange, bis die Masse dick ist und rauscht. Das Mehl wird zuletzt ganz leicht darunter gemengt. Für mit Stärkemehl bereitetes Backwerk schlägt man das Eiweiß niemals zu Schnee, sondern gibt stets die ganzen Eier mit dem Zucker in das Becken, stellt dasselbe in heißes Wasser und schlägt die Masse so lange mit der Schneeruthe, bis sie steigt und dick wird, lässt sie dann unter beständigem Schlagen auskühlen und gibt, wenn sie kalt ist, das Stärkemehl dazu.

Eine Düte (Skarnitze) zum Durchdrücken von Biscuit- oder Windmasse dreht man aus einem Bogen gut geleimten Schreibpapieres, näht sie mit ein paar Stichen, damit sie nicht aufgeht, und schneidet ihre Spitze so ab, dass eine bleistift- oder kleinfingerdicke Öffnung entsteht. Düten, aus denen Eis zum Verzieren gedrückt werden soll, macht man nur aus einem Viertelbogen Papier und mit sehr feiner Öffnung. Wenn die Masse eingefüllt ist, dreht man das Papier ober derselben fest zusammen.

Wo häufig Düten gebraucht werden, empfiehlt es sich, statt der Papierdüten einen Spitzsack von Nanking mit Einsatzröhrchen von Blech in verschiedener Weite zu verwenden.

Die Tortenreife zum Auf- und Zumachen mit eingelegtem Boden bestreicht man mit Butter und legt sie seitwärts und am Boden mit Papier aus, oder man belegt sie, ohne sie zu bestreichen, mit in feines Mandelöl getauchtem Seidenpapier. Reife ohne Boden legt man über dreifaches Papier auf das Blech. Soll eine Torte in zwei Reifen gebacken werden, so wählt man solche von 22 Centimeter Durchmesser und 4 Centimeter Höhe. Ist eine Torte gebacken, so nimmt man den Reif weg, stürzt sie und zieht das Papier sorgfältig ab. Backwerk, welches auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche gebacken wird, läßt man auf demselben erkalten, macht dann das Blech von unten warm und kann nun das Backwerk leicht ablösen, ohne es zu zerbrechen. Biscuitbrot o. dgl. ist ausgebacken, wenn es bei einem leichten Drucke mit der Hand keinen zischenden Ton mehr hören läßt. Während Backwerk im Ofen ist, soll derselbe nicht aufgemacht werden.

Zuckerglanz, Glasur oder Eis.

Um Backwerk ein schöneres Aussehen zu geben und seinen Wohlgeschmack zu erhöhen, überzieht man seine Oberfläche mit Glasur (Eis). Durchsichtige Glasur wird noch zuweilen mit Fäden von undurchsichtigem Eise netzartig oder in Arabesken verziert oder mit eingesottenen Früchten zierlich belegt. Glasierte Torten kann man mit einem Blumenstrauß oder Kranze von eingesottenen Früchten schmücken.

Um eine Torte zu glasieren, legt man sie auf das Tortenblech, gießt die Glasur auf die Oberfläche der Torte und läßt sie auseinanderfließen, wobei man das Tortenblech rasch nach allen Seiten neigt, damit sie sich gleichmäßig vertheilt. Im Nothfalle kann man mit einem fingerdicken Pinsel oder einem in heißes Wasser getauchten und abgeschwenkten Messer nachhelfen. Was von der Glasur abfließt, wird solange mit einem Messer seitlich an der Torte hinaufgestrichen, bis es festhält. Kleines Backwerk glasiert man, indem man es mit der Oberfläche in die Glasur taucht und auf ein auf das Backblech gestelltes Drahtgitter legt, damit die überflüssige Glasur abfließen kann. Um es zu trocknen, läßt man es so lange im mäßig warmen Rohre stehen, bis die Oberfläche ein Häutchen bekommt, und dann an der Luft nachtrocknen. Glasierte Torten trocknet man ebenso oder nur an der Luft. Wenn das Rohr zu kühl ist, bekommt die Glasur keinen Glanz. Der Zucker für Glasur wird gestoßen, sehr fein gesiebt (Staubzucker) und mit der dazugehörigen Flüssigkeit in einem ent-

sprechend engen, tiefen Gefäße (einer Suppenschale o. dgl.) mit einem neuen Kochlöffel gerührt.

Wasser-Glasur. 12—15 Deka Staubzucker mit Vanillegeruch rührt man mit 2 Eßlöffel voll kalten Wassers zu Brei, den man über schwachem Feuer gelinde erwärmt, schnell über die Torte gießt und anfangs im mäßig warmen Rohre, dann an der Luft trocknet.

Oder: 15 Deka Staubzucker mit Vanillegeruch werden mit ein paar Löffel voll siedenden Wassers glatt abgerührt und dann über die Torte gegossen und getrocknet.

Kalte Glasur. Zu ungefähr einer Obertasse voll bis zum Spinnen gekochtem, dickfließenden kalten Zucker rührt man noch so viel Staubzucker nebst beliebigem Geruch, dass es eine dickliche Masse wird, überzieht mit dieser die Torte und lässt sie trocknen.

Warme Glasur. Man rührt ungefähr 30 Deka Staubzucker in einer Messingpfanne auf dem Feuer, bis er heiß ist (jedoch nicht so lange, dass er schmilzt), gießt dann so viel siedendes Wasser dazu, dass er sich auflöst und dickflüssig wird, mischt beliebigen Geschmack bei und übergießt das Backwerk mit dieser Glasur. Durch zu vieles Rühren stirbt der Zucker ab.

Schmelzende Glasur (Fondant). Man lässt mit Wasser befeuchteten Zucker im Einsiedebecken bei fleißigem Abschäumen bis zum großen Fluge (S. 62) kochen, schüttet ihn dann in eine Porzellanschüssel, lässt ihn stehen, bis sich ein Häutchen gebildet hat, rührt ihn hierauf mit einem neuen Kochlöffel so lange, bis er ganz weiß und sehr dick geworden ist, und kann ihn nun in einem Porzellangefäße für gelegentlichen Gebrauch aufbewahren. Beim Bedarfe gibt man die nöthige Menge davon in ein Messingpfännchen, stellt dasselbe in siedendes Wasser, rührt die Glasur, bis sie warm und entsprechend flüssig geworden ist, mischt ihr dabei beliebigen Geschmack (Rum, Citronensaft, Kaffee, Liqueur o. dgl.) bei, gießt sie über die Torte und lässt dieselbe trocknen.

Früchten-Glasur. Ungefähr 20 Deka Zucker befeuchtet man mit eingesottenem Safte von Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln oder Marillen und lässt ihn eine Weile stehen, damit er sich auflöst, rührt ihn dann gut ab und erwärmt ihn ein wenig über gelindem Feuer, ehe man das Backwerk damit überzieht.

Limonen- oder Pomeranzen-Glasur. Man rührt 15 Deka Zucker mit einem Löffelvoll oder etwas mehr siedenden Wassers und den Saft einer Limone ab, oder man bereitet kalte Glasur und gibt den mit Zucker abgeriebenen Geruch einer Limone oder Orange dazu, oder man mischt zu schmelzender Glasur Citronen oder Orangensaft nach Geschmack.

Rum-Glasur. Man rührt kalte Glasur von 12 Deka Staubzucker und gesponnenem kalten Zucker und gibt zuletzt einen Löffelvoll Rum dazu.

Punsch-Glasur. Man kocht 25 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser bis zum Spinnen, mischt Saft und Geruch von einer halben Pomeranze und ein paar Löffel Rum dazu und rührt die Glasur, bis sich die Hitze ein wenig verloren hat.

Liqueur-Glasur. Man rührt kalte Glasur von 12 Deka Staubzucker mit gesponnenem kalten Zucker und einem Löffelvoll Maraschino oder Vanille-Liqueur und färbt sie mit Cochenille lichtroth.

Rosen-Eis. Man mischt ein paar Tropfen Rosenöl und Cochenillefarbe zu Wasser-Eis oder zu kalter Glasur.

Kaffee-Glasur. Zu 14 Deka mit Wasser gesottenem Zucker gibt man 4 Löffel starken schwarzen Kaffee und rührt Staubzucker dazu, oder man mischt zu schmelzender Glasur (sieh diese) beim Wiedererwärmen einige Löffel Kaffee-Essenz.

Chocolate-Eis. Man rührt 15 Deka Zucker mit ein paar Löffelvoll siedenden Wassers ab, gibt 8 Deka im Ofen erweichte Chocolate dazu, rührt die Mischung glatt ab, gießt sie über die Torte und läßt dieselbe trocknen.

Gekochtes Chocolate-Eis. Man läßt 8 Deka feinste Vanille-Chocolate auf dem Herde zerschleichen, kocht indessen 15 Deka Zucker und ein Deciliter Wasser bis zum Spinnen, rührt die Chocolate dazu und kocht die Mischung unter fleißigem Rühren, bis sich ein Faden zieht, wenn man ein wenig davon auf einen Finger nimmt und diesen an den Daumen drückt und wieder von demselben entfernt. Dann nimmt man sie vom Feuer, schlägt sie mit einem kleinen Kochlöffel ganz sanft ab, bis sich ein Häutchen bildet, gießt sie über die Torte, stellt dieselbe für kurze Zeit in den mäßig warmen Ofen und läßt sie dann an der Luft nachtrocknen. Ist die Torte für raschen Verbrauch bestimmt, so rührt man die Chocolate mit einem nussgroßen Stückchen Butter ab, ehe man sie zum Zucker gibt. Die Glasur wird dadurch schöner und glänzender, stirbt jedoch früher ab.

Marmor-Eis. Man rührt dicke Wasser-Glasur (sieh diese) und färbt die Hälfte davon mit erweichter Chocolate braun. Mit dem weißen Eise übergießt man die zu glasierende Torte, läßt dann das braune darüber laufen, fährt mit einem Federmesser leicht über die Glasur hin und her, so daſs sie wie marmoriert erscheint, und läßt sie trocknen.

Schnee-Glasur. Man schlägt 2 Klar zu leichtem Schnee, bestreicht damit das Backwerk, bestreut es dick mit fein gestoßenem Zucker und bespritzt es mit einem in Wasser getauchten und wieder ausgeschlagenen

Pinsel. Sobald der Zucker zergangen ist, gibt man es in den nicht zu heißen Ofen und bäckt es, bis die Glasur gelb und spröde ist.

Spiegel-Glasur. Backwerk von Butterteig gibt man in den Ofen, ohne es vorher zu bestreichen, und bäckt es, nimmt es dann heraus, bestreut seine Oberfläche dick mit feinem Zucker und gibt es wieder in den heißen Ofen, wo der Zucker schmilzt und eine braune Glasur bildet.

Weiße Zucker- oder Eiweiß-Glasur. Man rührt ein Eiweiß mit Staubzucker und einem Kaffeelöffelvoll Limonensaft ½ Stunde nach einer Seite hin, bis die Masse dickflüssig, schaumig und weiß ist, worauf man sie gleichmäßig aufstreicht und wie andere Glasur trocknet.

Spritz-Eis zum Verzieren. Es wird wie die Eiweiß-Glasur, aber mit etwas weniger Limonensaft bereitet und so lange gerührt, bis ein Tropfen davon fest stehen bleibt, ohne die Form zu verändern. Man gibt einen Löffel voll davon in eine kleine Düte, deckt die Schale mit dem übrigen, zum Nachfüllen bestimmten Eise mit einem feuchten Tuche zu, um das Austrocknen zu verhüten, und drückt aus der Düte kleine Punkte, Fäden und Linien auf das zu verzierende Backwerk. Man kann das Eis mit Limonenzucker und Safran, mit Chocolate, mit Cochenille oder mit Spinatsaft färben.

Suppenspeisen.

Klare Rindsuppen.

Gewöhnliche Suppe. Will man zugleich gute Suppe und gutes Fleisch haben, so wählt man die Stücke von den Hinterfüßen und vom Schlussstücke des Ochsen: Schweif-, Schal- und ausgestochenes Örtel. Gutes Fleisch ist dunkel und fett. Lichtes ist von jungen Thieren und gibt nie schöne Suppe. Für Tafelstücke eignet sich abgelegenes Fleisch; legt man aber das Hauptgewicht auf die Suppe, so wählt man ziemlich frisch geschlachtetes.

Das Wasser für die Suppe, 2 bis 3 Liter für ein Kilogramm Fleisch, wird mit den Knochen und Fleischabfällen zugesetzt. Wenn es stark kocht, gibt man das geklopfte und mit kaltem Wasser rasch abgewaschene Fleisch hinein und lässt es einige Minuten stark sieden, dann bei mäßiger Hitze langsam weiterkochen. Der aufsteigende Schaum wird meist abgeschöpft, um die Suppe klar zu machen; sie gewinnt aber an Kraft, wenn man ihn ruhig versieden lässt, wobei er sich zu Boden setzt. Wenn kein Schaum mehr aufsteigt, gibt man einen Eßlöffel Salz und das Wurzelwerk, eine gelbe Rübe, eine Petersilie und etwas Porree, alles abgeschabt, gewaschen und gespalten, in die Suppe, oder man schneidet diese Wurzeln blätterig, bratet sie in einer kleinen Casserolle mit einem Stückchen zu Scheiben geschnittener Rindsleber in Abschöpf- oder reinem Rindsfett ab und gibt sie dann zur Suppe, die dadurch eine schöne Farbe bekommt. Man kann auch ein Stück Selleriewurzel und etwas Kohl mitkochen, doch sind letztere Zuthaten krampferregend. Wenn das Fleisch etwa 2 Stunden (kleinere Stücke etwas kürzer, größere oder solche von alten Ochsen etwas länger) gekocht hat, gibt man ein wenig kaltes Wasser dazu, um die Suppe zu klären, stellt den Topf beiseite, schöpft das Fett ab und seiht die Suppe langsam durch ein feines Sieb. Zum Einkochen von Suppenspeisen (Seite 56) gibt man die klare Suppe in einen kleineren Topf und lässt sie wieder aufkochen. Das Fleisch bleibt mit dem Fett und dem Reste der Suppe bis zum Anrichten zugedeckt stehen. Will man sehr kräftige Suppe haben, so setzt man das Fleisch mit kaltem Wasser zu, wodurch seine Säfte besser ausgezogen werden.

Braune Suppe. Ein wenig Abschöpf- oder Kernfett, gelbe Rüben, Zwiebel, Sellerie, Petersilie, Kohl, Leber, 1/2 Kilogramm mageres Rindfleisch, Kalbfleisch-Abfälle und Rindsknochen werden in einer flachen Casserolle braun abgebraten und dann mit der Rindsuppe eine Stunde lang ausgekocht. Hierauf seiht man die Suppe und verwendet sie zum Einkochen von feinen Suppenspeisen oder gibt sie klar zu gestürzten oder gebackenen Beigaben.

Um braune Suppe sehr klar zu machen, lässt man sie ein wenig auskühlen, seiht sie hierauf durch ein Tuch, gibt Eiklar dazu, sprudelt sie auf dem Herde, bis sie aufkocht, lässt sie dann ruhig stehen, bis sich der Schaum abgesondert hat, und seiht sie hierauf nochmals.

Oglio-Suppe wird von gemischtem Fleische wie die Kraftbrühe (Seite 32) bereitet und muss sich durch guten Geschmack, Klarheit und schöne Farbe auszeichnen. Sie wird bei Abendmahlzeiten, Bällen, Gabelfrühstück u. dgl. in Theeschalen serviert.

Frühlingssuppe (Potage à la printanière). Junge Gemüse und Wurzeln, wie olivenförmig geschnittene gelbe Rüben, würfelig geschnittene andere Wurzeln, zu kleinen Röschen zertheilter Karfiol, Spargelerbsen u. s. w. werden, jede Gattung für sich, mit kräftiger, klarer brauner Suppe weichgekocht und mit derselben über sehr kleine Faschklößchen angerichtet. Man nimmt nur so viel von den Gemüsen, dass auf jeden Teller einige Stückchen kommen.

Sommersuppe (Potage à la Julienne). Man schneidet Sellerie, Pastinak, gelbe Rüben, Kohlrüben u. dgl. würfelig, Bohnenschoten, Kohl, Salat, Champignons u. s. w. nudelig, dünstet diese Gemüse 1/2 Stunde mit Butter und siedet sie mit guter, brauner Suppe auf. Vor dem Anrichten schöpft man das Fett von der Suppe ab und gibt eine Einlage, z. B. Nocken von Geflügelfasch, hinein.

Suppen für Kranke.

Will man schnell frische Rindsuppe erhalten, so schneidet man das Fleisch dünnblätterig, gibt zu 30 Deka davon 1/2 Liter kaltes Wasser, salzt es nur wenig und kocht es bei mäßiger Hitze 1/2 Stunde.

Hühnersuppe. Man setzt das Rindfleisch mit kaltem Wasser zu, gibt nebst dem Wurzelwerk und wenig Salz ein altes Huhn, das man geviertheilt hat (der Kopf bleibt weg, weil er die Suppe trübe machen würde), mit in den Fleischtopf (womöglich einen Papinianischen Topf), deckt denselben sehr gut zu und lässt das Ganze auf mäßiger Hitze 3 bis 4 Stunden sieden, schöpft dann das Fett ab und seiht die Suppe.

Für Kranke, welche keine kräftige Suppe genießen dürfen, kocht man das Huhn nur mit Wasser, ohne Wurzeln.

Nährende Suppe für Kranke, welche wenig genießen können, bereitet man, indem man eine Messerspitze voll Fleisch-Extract und einen mit kalter Suppe abgesprudelten Dotter oder ein wenig frisch gebratenes, mit dem Wiegemesser fein geschnittenes Rind-, Kalb- oder Geflügelfleisch in einen Teller voll Rindsuppe gibt. Ein noch kräftigeres und auch für Schwerkranke geeignetes Nahrungsmittel ist Beef-Tea. (Seite 33.)

Suppen mit Fleisch-Extract.

Wenn man das Rindfleisch nicht gesotten, sondern gebraten oder anderes Fleisch anstatt eines solchen genießen will, kann man die Rindsuppe durch Wurzel- oder Knochenbrühe mit Liebig'schem Fleisch-Extract (Seite 31) ersetzen und in diese geseihte Brühe Reis, Graupen, Grieß, geriebenes Gerstel oder dergleichen einkochen.

Als Einmachsuppe. Man verwendet die geseihte Brühe anstatt Rindsuppe zum Vergießen der Einmach einer der nachfolgenden gestaubten Fleisch-, Hirn-, Ragout-, Kräuter- oder Gemüse-Suppen.

Als Macaronisuppe. Man macht eine lichte Buttereinmach, vergießt sie sehr dünn mit obiger Brühe, gibt in gesalzenem Wasser gekochte Macaroni und einen Dotter oder etwas Safran hinein und serviert geriebenen Parmesankäse dazu.

Einmach-Suppe.

Von Kalb- oder Geflügelfleisch. Das zu Stücken geschnittene Fleisch wird eingesalzen und mit Butter, Suppenfett oder Schweinschmalz in anfangs zugedecktem Geschirre gedünstet. Man kann auch Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilienwurzel und etwas Kohl oder ein paar Champignons dazu geben. Wenn das Fleisch mürbe ist und Farbe bekommt, nimmt man es heraus, staubt so viel Mehl in das Fett, als dieses befeuchtet, läßt es anlaufen, vergießt es dünn mit Suppe, läßt dieselbe verkochen und seiht sie dann durch ein Sieb, oder man gibt das gedünstete Fleisch in eine lichte Butter-Sauce mit fein geschnittener Petersilie, die man auch mit Muscatblüte oder Safran würzen kann. Nebst dem würfelig geschnittenen Fleische gibt man geröstete Semmelwürfel oder Frittatennudeln, Bröselknödel oder gebackene Erbsen-Nockerln in die Einmachsuppe.

Von Kalbs-Kopf oder -Füßen. Man kocht Stücke von blanchiertem Kopfe oder ein paar Füße mit Suppe, bis man die Knochen auslösen kann, schneidet das Fleisch zu länglichen Stückchen, vergießt mit

der Brühe eine lichte Sauce, färbt die Suppe mit ein wenig Safran oder Fleisch-Extract und gibt das Fleisch und gesottene, würfelig geschnittene Kohlrabi oder gedünstete Erbsen hinein und geröstete Semmel dazu.

Vom Jungen einer Gans oder Ente. Flügel und Hals, in kleine Stücke gehackt, Herz und Magen siedet man in Suppe weich, seiht diese, vergießt damit eine Einmach von Gansfett oder Butter und gibt das Fleisch sowie Herz und Magen, die man nudelartig geschnitten hat, hinein. Außerdem gibt man kleine Knödel von der Gansleber (in klarer Brühe gekocht) oder gedünstete Erbsen oder Champignons oder nur Semmel in die Suppe.

Von Leber. Blätterig geschnittene Rindsleber dünstet man mit Butter und Zwiebel ab, staubt sie, wenn sie Farbe hat, vergießt sie mit Fleischsuppe oder Wurzelbrühe, läßt die Suppe verkochen, seiht sie und richtet sie über eine gebackene Mehlspeise oder über Semmelwürfel an.

Von Bries. Man siedet das Kalbsbries mit Suppe, löst die Rose vom Schlunde, dünstet diesen mit Beinmark, Zwiebel, gelben Rüben und Kohl, staubt dies und vergießt es mit Suppe. Wenn die Suppe verkocht und geseiht ist, gibt man das würfelig geschnittene Bries und gebackene Semmel und Spargel oder Bröfel-Knödel oder Salat- oder Reiswürstchen hinein.

Gestoßene Fleischsuppe.

Von gebratenem Geflügel. Man löst das Fleisch ab, schneidet und stoßt es recht fein und kocht die ebenfalls gestoßenen Beine mit Brühe aus, die man seiht und mit der man das indessen mit dem Bratenfett gedünstete und ein wenig gestaubte Fleisch vergießt. Man gibt gebackene Geflügelleber und geröstete Semmel oder etwas Gebackenes von Fasch hinein.

Von Kalbfleisch. Man kocht gebratene Kalbsknochen, Wurzeln, Champignons-Abfälle und eine Handvoll Reis mit Suppe aus, die man dann seiht, zum Vergießen von gestoßenem abgedünsteten Kalbfleisch verwendet, mit diesem Fleische passiert und vor dem Anrichten mit einem Dotter legiert.

Von Kapaunbrustfleisch (Potage à la reine). Das fein geschnittene und gestoßene Fleisch, einen Eßlöffelvoll abgezogene, gestoßene Mandeln und 5 Deka abgeriebene, blätterig geschnittene feine Semmel siedet man ziemlich lange mit Suppe, in welcher man das Gerippe ausgekocht hat, streicht diese Suppe dann durch ein Sieb und legiert sie mit einem Dotter.

Von Wildgeflügel. I. Als Jägersuppe (Potage à la chasseur). Von gebratenen Rebhühnern o. dgl. löst man das Brustfleisch ab und schneidet es länglich oder kleinwürfelig. Das übrige Fleisch, Haut und

Speck wird geschnitten und gestoßen, eine halbe Stunde mit Suppe gekocht, dann passiert. Die zerschlagenen Beine, gelb geröstete Zwiebel und ein paar gebräunte Semmelschnitten kocht man ebenfalls mit Suppe aus, seiht diese zur passierten Suppe und gibt das geschnittene Brustfleisch nebst dem nöthigen Salz und etwas Pfeffer hinein. Man serviert dazu gebackene Semmelwürfel. Macht man diese Suppe von Schnepfen, so bereitet man vom Eingeweide Schnepfenkoth, welchen man auf Semmelschnitten streicht und zur Suppe serviert.

II. Von Kastanien. 15 bis 20 Deka Kastanien werden gekocht (Seite 54) und passiert. Dann staubt man heißes Bratenfett mit etwas Mehl, dünstet Zwiebel und Champignons damit ab, gibt die passierten Kastanien dazu, kocht sie mit Suppe, mit der man Fleisch von gebratenem Wildgeflügel ausgekocht hat, auf, streicht das Ganze durch ein Sieb und gibt das Brustfleisch des Geflügels hinein. Ebenso kann man die Suppe von Knorrs Kastanienmehl bereiten.

III. Mit Linsen. Statt der Kastanien nimmt man zur Wildgeflügelsuppe passierte Linsen oder Knorrs Linsenmehl.

Von Leber. 10 Deka Kalbsleber häutelt man ab, schneidet sie zu Stücken, röstet sie mit Schweineschmalz, stoßt sie, läßt etwas Zwiebel in Fett gelb werden, gibt die Leber dazu, staubt sie ein wenig, kocht sie, wenn das Mehl gebräunt ist, mit Suppe auf, passiert die Suppe, legiert sie beim Anrichten mit einem Dotter und würzt sie mit Muscatblüte.

Von Milz. Eine kleine Zwiebel, ein wenig Porree und gelbe Rüben und zu Stückchen geschnittene Milz dünstet man mit Butter, bis alles bräunlich wird, staubt dann einen Löffel Mehl darauf, gibt einige Stücke gebackene Semmel dazu, stoßt alles, kocht es mit Suppe und passiert es.

Gehäck-Suppe.

Reste von gebratenem Kalbfleische schneidet man fein, läßt Petersilie und Schalotten oder Champignons in Bratensaft anlaufen, gibt das Fleisch dazu, staubt 2 Kochlöffel Mehl darauf, vergießt es mit Suppe, sprudelt dieselbe beim Anrichten mit einem Dotter ab und gibt Semmelwürfel dazu.

Von gesottenen Schnecken, die man nach dem Auslösen noch besser mit Suppe siedet, bereitet man auf gleiche Weise, aber mit Butter statt Bratensaft, eine sehr nahrhafte Suppe.

Fleck-Suppe.

Mit fein gehacktem Speck läßt man Zwiebel, Petersilie und etwas Knoblauch anlaufen, dünstet ½ Kilo gesottene, nudelig geschnittene Kuttel-

flecke (Seite 24) nebst einer in Wasser erweichten Semmel damit ab, kocht das Gedünstete mit Suppe und fein geschnittenem Selchfleisch auf und würzt die Suppe mit Salz, Pfeffer und Majoran.

Saure Fleischsuppen.

Verschiedenes Fleisch, wie Gekröse (Seite 24), Lunge, Vormaul oder das Junge einer Gans, siedet man in einem emaillierten oder irdenen Topfe mit gesalzenem Wasser, Zwiebelscheiben, Thymian, einem Lorbeerblatte und ein wenig Essig. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, schneidet es zu länglichen Bröckeln, entfernt die Beine, vergießt mit der geseihten Brühe eine lichtgelbe Einbrenn und kocht das Fleisch damit auf.

Jäger- oder Klachelsuppe. Stücke von Schweinskopf und -Füßen oder ein Halsstück sammt Schwarte (von Jungschweinernem) kocht man auf die oben angegebene Art. Wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, sprudelt Mehl mit saurem Rahm ab, sprudelt es zu der geseihten Brühe, läßt sie aufkochen und gibt das Fleisch, das man zu länglichen Stückchen geschnitten hat, wieder hinein. Man kann auch mit dem Mehle eine lichtgelbe Einbrenn machen, sie mit der geseihten Brühe vergießen und das Fleisch damit aufkochen. Zu dieser Suppe gibt man Brotschnitten oder Heidensterz.

Wurstsuppe. Man kocht rohe Bratwürste und eine ganze Zwiebel mit Krautwasser von dem in Köpfen eingesäuerten Kraut oder einer Handvoll Kraut mit etwas vom sauren Wasser, gießt mit dieser Brühe eine gelbe Einbrenn auf, würzt diese Suppe mit Safran und Muscatnuß und gibt sie über die zu Stücken geschnittenen Würste und Brotschnitten.

Hirn-Suppe.

Man läßt ein paar Kochlöffelvoll Mehl in Fett anlaufen, gibt Petersilie und ein blanchiertes Kalbshirn (Seite 23) dazu, dünstet es ab und vergießt es mit Suppe, die man gut verkochen läßt und vor dem Anrichten passiert und auch mit einem Dotter absprudeln kann. Man gibt geröstete Semmelwürfel oder eingebröselt gebackene, kleine Semmelschnitten dazu.

Oder: Man gibt das blanchierte, würfelig geschnittene Hirn in lichte Einmachsuppe mit Petersilie und kocht es eine Weile mit.

Oder: Man schneidet das blanchierte Hirn zu Stücken, dreht dieselben in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz, stoßt sie mit einigen ebenfalls in Schmalz gebackenen Semmelschnitten, kocht das Gestoßene mit dünner Einmachsuppe auf und seiht dieselbe.

Spanische Suppe (Olla Potrida).

In heißem Fett (Butter oder Speck) dünstet man Petersilie, Paprika, Schalotten, einige Paradiesäpfel ohne Häutchen und Kerne und verschiedene, grobnudelig geschnittene Wurzeln und Gemüse, gibt dann verschiedenes Fleisch, je mehr Gattungen desto besser, besonders aber Ziegen- oder Schöpsenfleisch und Geflügel dazu und dünstet es, bis es mürbe ist, wobei man es mit dem Sude von einem gekochten Lammskopfe, dessen Fleisch man auch dazu gibt, vergießt. Beim Anrichten legt man die schönen Stücke obenauf.

Russische Suppe.

Man läßt ein halbes Kilogramm Rindfleisch, eine halbe Henne, einen kleinen Krautkopf und einen halben Kohlkopf mit 2 Liter Wasser sieden. Den anderen halben Kohlkopf schneidet man nudelartig, dünstet ihn mit Fett schön braun, staubt einen Löffel Mehl darauf, vergießt es mit der Suppe, mischt Kohl und Kraut, das zu kleinen Stücken geschnittene Fleisch, die zerlegte Henne, ein halbes Pfund blätterig geschnittenen Schinken, Salz und Pfeffer darunter, läßt die Suppe kurz einkochen und gibt zuletzt 3 Löffel sauren Rahm dazu.

Polnische Suppe (Barszez).

Man siedet 40 Deka Rindfleisch, 20 Deka Schweinefleisch von der Brust und einige fein geschnittene Schwämme mit 1 Liter Bartsch (Saft von eingesäuerten rothen Rüben),[1]) salzt die Brühe und gießt öfters etwas Bartsch nach. Dann schneidet man eine Petersilie, eine rothe Rübe, eine gelbe Rübe, eine halbe Sellerie und ein wenig Kohl nudelig, kocht dies alles mit Bartsch und mischt etwas feingeschnittenes Dillenkraut darunter. Wenn das Fleisch beinahe weich ist, gibt man Brotschnitten in die Brühe und siedet ein paar Selchwürste in derselben. Dann nimmt man Fleisch und Würste heraus, seiht die Brühe, sprudelt sie mit einem Deciliter sauren Rahm ab, gibt das nudelartig geschnittene Fleisch und die zu Scheiben geschnittenen Würste hinein und mischt die gekochten Wurzeln sammt ihrer Brühe dazu.

Ragout-Suppe.

In frischer oder Krebsbutter läßt man Mehl anlaufen, vergießt es mit Suppe, gibt würfelig geschnittenes Fleisch von gekochtem Kalbskopf,

[1]) Grob geschnittene rothe Rüben werden mit schwach gesalzenem Wasser und ein wenig Sauerteig oder einem Stücke Hausbrot in einem irdenen Gefäße an einen warmen Ort gestellt, wo sie in 6—8 Tagen gähren. Man rechnet auf 6 Rüben 4 Liter Wasser und einen Eßlöffel Sauerteig.

gedünstete Schwämme und Erbsen oder Krebsfleisch und gedünstete Kohlrüben hinein und würzt die Suppe mit Muscatblüte und Safran.

Oder man gibt Kalbsbries, Ohren, Euterl und Geflügelfleisch, Champignons und Karfiol oder Spargel, alles auf die Seite 43 angegebene Weise vorgerichtet, in die Suppe, läßt sie eine Weile kochen und gibt gebähte Semmel dazu.

Für Fasttage bereitet man die Suppe von Froschkeulen, dem Fleische von Fischen und Schildkröten und beliebigen Gemüsen, vergießt sie mit Petersilienwasser und würzt sie mit Muscatblüte.

Gulyasch-Suppe.

Man läßt feingeschnittene Zwiebel in feingeschnittenem Speck und ein wenig Schweinfett schön braun werden, gibt dann Paprika, für vier Personen mindestens 1/8 Kaffeelöffelvoll, dazu, gießt etwas Suppe darauf und läßt sie verkochen. Dann gibt man kleinwürfelig geschnittenes Rindfleisch dazu, dünstet es, bis es halbweich ist, staubt es ein wenig und vergießt es mit Suppe, kocht dieselbe einmal auf, gibt dann 2—3 rohe, geschälte, würfelig geschnittene Kartoffeln und das nöthige Salz hinein und läßt das Ganze kochen, bis Fleisch und Kartoffeln weich sind.

Französische oder Wurzel-Suppe.

Gemüse und Wurzeln, wie sie die Jahreszeit bietet, schneidet man fein nudelig, gibt sie zuerst in kochendes, dann in kaltes Wasser und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, worauf man sie mit kräftiger brauner Suppe weichkocht und mit gerösteten Semmelschnitten anrichtet.

Mit Reis. Man schneidet Petersilie, Pastinak, gelbe Rüben, Kohl, Porree und etwas Zwiebel nudelig, Kohlrüben, Sellerie und Erdäpfel würfelig, dünstet diese Gemüse mit Butter oder Beinmark und vergießt sie öfters mit ein wenig Suppe, damit sie nicht braun werden. Wenn sie schon ziemlich weich sind, gibt man Reis (für jede Person eine schwache Handvoll) und Suppe dazu und kocht das Ganze noch eine halbe Stunde. Beim Anrichten mischt man einen mit Suppe abgesprudelten Dotter dazu.

Mit Semmeln. Man staubt die gedünsteten Wurzeln und vergießt sie mit Suppe. Beim Anrichten gibt man geröstete Semmelwürfel dazu.

Mit Fleisch. Man siedet mit Rindsuppe ein zerlegtes Huhn oder eine ausgewachsene, zerlegte Taube, ein Stück Ochsengaumen und ein Bries und gibt beim Anrichten nebst dem Fleische gesottene Spargelstücke oder Karfiol, Schwarzwurzeln oder gedünstete Erbsen und Morcheln oder Champignons sowie gesottene kleine Brösel- oder Leberknödel in die Suppe.

Gesundheits- oder Kräutersuppe.

Die im Frühjahre noch zarten Blätter von Löwenzahn, Gundelreben, Lungenkraut, gespitztem Wegerich, Ruckerln und Erdbeeren, dann Petersilie, Kerbelkraut und Sauerampfer (in späterer Jahreszeit nur die letzten drei, die immer zart zu haben sind, und Kopfsalat) werden rein ausgesucht, gewaschen, mit dem Wiegemesser nicht sehr fein geschnitten, in warme Butter gegeben und eine halbe Stunde gedünstet, dann mit Fleischbrühe, in welcher man viele Wurzeln gekocht hat, eine halbe Stunde gesotten. Die oben schwimmende Butter wird abgeschöpft. Man gibt beim Anrichten Eier-Consommé in die Suppe oder sprudelt sie mit 1—2 Dottern ab und gibt Semmelwürfel hinein.

An Fasttagen vergießt man die gedünsteten Kräuter mit Erbsenbrühe und sprudelt vor dem Dotter ein paar Löffel sauren Rahm dazu.

Salat-Suppe.

Man dünstet Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, eine Petersilienwurzel und ein wenig Häuptelsalat mit Butter. Wenn der Salat weich ist, streicht man ihn durch ein Sieb, staubt indessen die Wurzeln und vergießt sie mit Suppe oder Erbsenbrühe. Man kocht dann das Salatpurée mit der geseihten Suppe auf und gibt Semmelkrapferl, Frittatenwürstchen, Fleisch- oder Leberpfanzel dazu.

Kohl-Suppe.

Grob geschnittenen Kohl dünstet man mit Bratenfett schön braun und weich, staubt dann so viel Mehl darauf, als man zu einer Einmach-Suppe bedarf, läßt es anlaufen und vergießt es mit Suppe. Wenn es gut verkocht ist, sprudelt man die Suppe tüchtig und gibt blätterig geschnittene Selchwürstchen und Brotschnitteln hinein.

Spargel-Suppe.

Dünnen, grünen Spargel bricht man in Stücke und kocht ihn, die Köpfe abgesondert, mit Suppe oder Wasser weich. Die Köpfe setzt man beiseite. Das übrige passiert man, gibt es in lichte Butter-Sauce und vergießt es mit dem Spargelsude und Suppe, an Fasttagen nur mit dem Sude. Dann kocht man die Spargelköpfe damit auf und gibt etwas von Fasch oder an Fasttagen gedünstete Froschkeulen in die Suppe. Dieselbe kann beim Anrichten mit einem Dotter und ein wenig Krebsbutter legiert werden.

Suppe von Blumenkohl (Carviol).

Die zertheilten Rosen werden mit Suppe oder Petersilienwasser gekocht, die Stengel nach dem Kochen passiert. Beides gibt man in

lichte Butterſauce, vergießt es mit Suppe und kann es mit einem Dotter legieren. Man gibt gebackene Semmel dazu oder etwas von Fleiſch hinein.

Suppe von Erd-Artiſchocken (Topinambur).

Einige Knollen werden geſchält, würfelig geſchnitten, mit Peterſilie und Butter eine Viertelſtunde gedünſtet, dann geſtaubt, mit Suppe oder Erbſenbrühe vergoſſen und mit Reſten von gebratenem Fleiſche oder mit gebackenen Froſchkeulen und gebähter Semmel angerichtet.

Erbſen-Suppe.

Man dünſtet einen halben Liter friſche grüne Erbſen mit Butter und Peterſilie, zerdrückt ſie und gibt ſie in lichte Einmach, vergießt ſie mit Suppe oder geſalzenem Waſſer und läßt ſie gut verkochen. Man kann die Erbſen auch nur mit Suppe oder geſalzenem Waſſer kochen, zerdrücken und ſammt der Brühe in die Einmach geben, die man dann nur mehr wenig vergießt. Vor dem Anrichten paſſiert man die Suppe und gibt Semmelwürfel oder Fleiſchpfanzel dazu.

Oder: 4 Deciliter getrocknete enthülste Erbſen kocht und paſſiert man, gibt ſie in lichte Einbrenn, vergießt ſie mit Suppe oder Waſſer und läßt ſie gut verkochen. Man kann die Suppe mit Pfeffer würzen und nebſt Semmelwürfeln auch nudelig geſchnittene, geſottene Schweinsohren oder geräucherte Schweinszungen hineingeben.

Oder: Von Knorrs Erbſenmehl rührt man 2 gehäufte Eßlöffelvoll (3 Deka) mit kaltem Waſſer glatt ab und gibt Suppe oder Knochenbrühe mit Fleiſch-Extract dazu. Dann macht man lichte Einmach mit feingeſchnittener, angelaufener Zwiebel, vergießt ſie mit der Suppe und läßt ſie 20 Minuten kochen. Man gibt geſottenen Reis hinein oder gebähte Semmel dazu.

Linſen-Suppe.

3 Deciliter Linſen kocht man weich, paſſiert ſie und gibt ſie mit ihrer Brühe in gelbe Einbrenn von Butter oder Schweineſchmalz mit feingeſchnittener, angelaufener Zwiebel, verdünnt ſie mit Suppe oder Waſſer und gibt ein wenig Eſſig dazu. Man kann ſie mit Pfeffer würzen.

Von Knorrs Linſenmehl bereitet man die Suppe wie ſolche von Erbſenmehl, ſäuert ſie aber mit Eſſig.

Mit Wildgeflügel bereitet man ſie auf die Seite 94 angegebene Weiſe.

Bohnen-Suppe.

Man kocht 2 Deciliter Bohnen (Fisolen), passiert sie, gibt sie in gelbe Einbrenn zu feingeschnittener angelaufener Zwiebel, vergießt sie mit dem Sude und Wasser oder Suppe, würzt sie mit Essig, Salz und Pfeffer, läßt sie gut verkochen und richtet diese Suppe über gebackener Semmel an. Zum Vergießen kann man statt Wasser oder Suppe Brühe von gesottenem frischen Schweinskopf nehmen.

Suppe von Grünkorn-Extract.

Knorrs Grünkornmehl, 2 Eßlöffelvoll für einen Liter Flüssigkeit, rührt man mit einer kleinen Menge kalter Suppe ab, gibt es in heiße, läßt dieselbe dann eine Viertelstunde sieden, sprudelt sie vor dem Anrichten mit einem Dotter ab und gibt geröstete Semmel oder gesottenen Reis oder Frittatennudeln oder gebackene Erbsennockerl oder Leber-Consommé oder Hühnerfleisch hinein. Wenn man diese Suppe als Fastensuppe mit gesalzenem Wasser statt Fleischbrühe bereitet, so gibt man vor dem Dotter ein Stückchen Butter oder auch ein paar Löffel milden sauren Rahm dazu oder beim Anrichten kurz gebrochene, gesottene Macaroni und ein paar Löffel geriebenen Parmesankäse hinein.

Erdäpfel-Suppe.

Mit gebackener Semmel. Man läßt Zwiebel und Petersilie in Butter anlaufen, dünstet einige roh geschälte und zu Stücken geschnittene Erdäpfel darin ab, vergießt sie mit Suppe oder Petersilienwasser, gibt ein paar gebackene Semmelschnitten, die man gestoßen hat, dazu, läßt die Suppe gut verkochen, passiert sie vor dem Anrichten und gibt geröstete Semmel oder nebst dieser auch Bratwürste oder entgrätete Reste von gebratenen Fischen hinein.

Mit Buttersauce. Man macht lichte Buttereinmach, läßt feingeschnittene Petersilie darin anlaufen, gibt einige gekochte und zerdrückte Erdäpfel und Suppe oder Petersilienwasser dazu, läßt das Ganze verkochen und treibt es durch ein Sieb. Man kann auch Pfeffer und 2 Löffelvoll geriebenen Schweizerkäse dazu geben.

Mit Majoran oder Thymian. Man macht gelbbraune Einbrenn mit feingeschnittener angelaufener Zwiebel, vergießt sie dünn mit gesalzenem Wasser und läßt sie aufkochen. Dann gibt man einige roh geschälte und würfelig geschnittene Erdäpfel dazu, kocht sie weich, würzt die Suppe mit Majoran oder mit Thymian und Essig und gibt Semmel- oder Brotschnitteln hinein. Man kann auch Blutwurst dazu geben.

Mit gelben Rüben. Einige roh geschälte und blätterig geschnittene Erdäpfel und ein paar nudelig geschnittene gelbe Rüben dünstet man mit Suppenfett und feingeschnittener Petersilie ab und kocht sie dann mit Suppe weich. Vor dem Anrichten kocht man würfelig geschnittene Semmel damit auf, ohne die Suppe zu rühren.

Mit Eiern. Man bereitet die Suppe wie oben, aber nur von Erdäpfeln, gibt beim Anrichten ein paar dünnblätterig geschnittene hartgesottene Eier und ebenso geschnittene geräucherte Würstchen hinein und streut Pfeffer darüber.

Schwamm-Suppe.

Einen Tellervoll frische Suppen- oder Steinpilze, Reizker, Morcheln oder andere Schwämme reinigt man (Seite 52), wäscht sie und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Dann schneidet man sie mit dem Wiegemesser gröblich zusammen und dünstet sie anfangs im eigenen Safte, dann mit Butter, Petersilie und ein wenig Salz und Pfeffer. Indessen bereitet man gelbe Buttereinmach und vergießt sie mit Erbsenwasser oder Wurzelbrühe, gibt dann die gedünsteten Schwämme hinein, läßt die Suppe aufkochen und richtet sie hierauf über geröfteten Semmelwürfeln an. Anstatt mit Pfeffer kann man sie mit Kümmel würzen und beim Anrichten mit einem Dotter absprudeln.

Edelpilze (Champignons) schält man, bereitet lichte Buttereinmach, vergießt dieselbe mit Fastenbrühe, kocht die Schalen darin aus und seiht die Brühe. Die geschälten Schwämme schneidet man blätterig, dünstet sie mit Butter, Petersilie und Limonensaft, gibt sie in die geseihte Suppe und legiert dieselbe beim Anrichten mit Krebsbutter und einem Dotter. Man gibt Reis, Reismeridon o. dgl. dazu.

Von getrockneten Schwämmen. Man wäscht eine Handvoll getrocknete Schwämme mehrmals gut aus, drückt sie aus und kocht sie in gesalzenem Wasser. Dann bereitet man gelbe Einbrenn, läßt feingeschnittene Zwiebel darin anlaufen, gibt die Schwämme mit ihrem Wasser, ein wenig Thymian und ein Lorbeerblatt dazu, läßt die Suppe gut verkochen und säuert sie mit Essig. Man gibt gewöhnlich Heidensterz dazu.

Petersilien-Suppe.

Eine ganz lichte Einmach von Butter oder Rindschmalz vergießt man mit Petersilienwasser, salzt sie und läßt sie gut versieden. Dann gibt man in gesalzenem Wasser gekochte Erbsennockerl hinein oder serviert schiftelig geschnittenes Semmelpflanzel dazu.

Kümmel- oder Einbrenn-Suppe.

Man macht eine fette Einbrenn von 3 Eßlöffelvoll Rindschmalz und dem nöthigen Mehl, rührt sie, bis sie dunkelbraun ist, gibt Kümmel dazu, vergießt sie mit siedendem gesalzenen Wasser ziemlich dünn und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Dann wird sie geseiht und mit gerösteten Semmelwürfeln oder Brotschnitten oder gesottenen dünnen Macaroni angerichtet. Man kann sie vor dem Anrichten mit einem Dotter legieren.

Frosch-Suppe.

Fein geschnittene Petersilie läßt man in heißer Butter anlaufen und gibt ein paar blätterig geschnittene Champignons und 10—12 Stück geputzte Froschkeulen hinein. Wenn die Keulen durchgedünstet sind, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett, vergießt es mit Erbsenbrühe, gibt das Fleisch der Froschkeulen, das man indessen würfelig geschnitten hat, und ein wenig Muscatblüte und Pfeffer dazu und läßt die Suppe aufkochen.

Schildkröten-Suppe.

Mit Limonensaft. Gelbe Einbrenn vergießt man mit Erbsenbrühe, kocht darin die ausgelösten zergliederten Schildkröten (Seite 50) weich, würzt die Suppe mit Salz und Limonensaft und gibt gebackene, sehr kleine Bröselknödel hinein.

Will man diese Suppe von dem in Blechbüchsen im Handel erscheinenden Fleische großer Seeschildkröten bereiten, so schneidet man dasselbe würfelig und verwendet es wie das frische.

Mit Wein. Die nach dem Abschlagen (Seite 50) in warmem Wasser ausgewässerte Schildkröte wird nach dem Auslösen mit Butter, Wurzeln, Kräutern (Petersilie, Majoran, Basilicum), Pfeffer und brauner Suppe gedünstet. Dann nimmt man das Fleisch aus der Brühe, gibt zu dieser noch mehr braune Suppe (oder auch ein wenig braune Sauce) und etwas Madeira (oder statt desselben anderen guten Wein mit einem Löffel Rum) und Limonensaft und Cayennepfeffer nach Geschmack und kocht das Fleisch, das man indessen zu länglichen Stückchen geschnitten hat, damit auf. Beim Anrichten legiert man die Suppe mit dem aufgefangenen Blute oder gibt kleine gesottene Klößchen von Kalbsfasch hinein.

Falsche Schildkröten-Suppe (Mock-turtle soup).

Roh abgelöste Fleischstücke von Kalbskopf und die Kalbszunge kocht man mit kräftiger Suppe, Wurzeln, Zwiebel und Gewürzen weich, nimmt das Fleisch dann heraus, schwert es ein wenig ein, läßt es auskühlen und

schneidet es hierauf wie das Schildkrötenfleisch. Mit der geseihten Brühe wird eine gelbe Einmach vergossen und zu einer dicklichen Suppe verkocht. Man würzt dieselbe mit Cayennepfeffer und dem noch nöthigen Salz, gießt ungefähr ein halbes Glas Madeira oder Sherry oder anderen guten weißen Wein dazu und gibt das Fleisch und kleine Faschknöderl hinein.

Austern- und Muschel-Suppe.

Man macht von Butter, Mehl, Zwiebel und Petersilie eine lichtgelbe Einbrenn, gießt sie mit Fischsuppe oder Erbsenbrühe auf, gibt das Wasser aus den Muscheln, Salz, Limonenschalen und Wein dazu, läßt das Ganze verkochen, seiht es über die ausgelösten Muscheln (Seite 51) und gibt gebähte Semmelwürfel dazu.

Krebs-Suppe.

Man kocht ungefähr 20 kleine Krebse, löst das Fleisch der Scheren und Schweife aus und schneidet es würfelig. Das übrige, mit Ausnahme der Galle, stoßt man, dünstet es mit Butter, bis diese roth ist, staubt 2 Löffelvoll Mehl darauf, dünstet es noch eine Weile, gießt es mit Erbsenbrühe auf und läßt es gut verkochen. Dann seiht man die Suppe durch ein Sieb über gebackene Semmelwürfel und das Krebsfleisch und kann mit Butter und Petersilie gedünstete Erbsen, Spargel, Morcheln und schiftelig geschnittene Bohnenschoten hineingeben.

Mit Reis. Man kocht das Abgedünstete mit Brühe auf, schöpft das rothe Fett ab und dünstet damit Reis. Diesen mischt man dann mit gedünsteten gelben Rüben und Erbsen, drückt ihn in eine mit den ausgelösten Krebsscheren und Schweifchen ausgelegte Form und stellt dieselbe in heißes Wasser. Die Brühe seiht man und vergießt damit eine Buttereinmach, läßt diese Suppe aufkochen, sprudelt sie beim Anrichten mit einem Dotter oder auch ein paar Löffel mildem Rahm ab und serviert sie zum gestürzten Reis.

Klare Fisch-Suppe.

Man bereitet die Suppe auf die Seite 31 angegebene Weise und kocht Schlickkrapferl von Karpfenmilch oder Erbsennockerl oder Bröselklößchen oder Fischknödel ein oder gibt Krebs-Strudel oder -Pfanzel oder Semmelpastetchen oder Reismeridon dazu.

Mit Schwämmen. Man dünstet Wurzeln und Gemüse wie zur Sommer-Suppe (Seite 91) und kocht sie mit klarer Fischsuppe weich, bereitet Nocken von Fischfasch mit Krebsbutter, kocht sie in der Suppe und gibt gedünstete, sehr kleine Champignons dazu.

Gestoßene Fisch-Suppe.

Man dünstet Wurzeln mit Butter ab, staubt ein wenig Mehl darauf, gibt ausgelöstes, gestoßenes Fleisch von einem gebackenen oder gebratenen Fische dazu, vergießt es mit Erbsenbrühe und läßt es gut verkochen. Dann seiht man die Suppe durch ein grobes Haarsieb und gibt gebackene Semmel oder Ragoutwürstchen oder Krebspfanzel hinein. Man kann auch feingeschnittene gedünstete Champignons mitkochen oder die Suppe mit einem Dotter legieren.

Als falsche Hirnsuppe. Man überkocht die Milch von Karpfen oder anderen Fischen und treibt sie durch ein Sieb. Dann läßt man Mehl, Petersilie und das Passierte in Butter anlaufen, vergießt es mit Erbsenbrühe, sprudelt ein paar Löffelvoll sauren Rahm dazu, läßt die Suppe gut verkochen und richtet sie über Pasesen von Karpfenmilch an.

Rogen-Suppe.

Eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, Pastinak und einen Karpfen-Rogen kocht man in brauner klarer Fischsuppe (Seite 31), bis die Wurzeln weich sind. Dann nimmt man die Wurzeln heraus, zerdrückt den Rogen, salzt die Suppe und richtet sie über gebackener Semmel an.

Oder: Man kocht den Rogen mit Erbsenbrühe, ein wenig Essig, Limonenschalen, einer mit einer Gewürznelke gespickten Zwiebel und einigen Körnern Pfeffer und Neugewürz, nimmt ihn dann heraus, vergießt mit der Brühe durch ein Sieb eine Buttereinmach, gibt den Rogen, ein paar Löffel sauren Rahm und ein wenig Safran hinein und läßt das Ganze noch eine Viertelstunde lang kochen.

Beuschl-Suppe.

Ein Karpfenbeuschl, von dem man die Galle vorsichtig weggelöst hat, siedet man mit gesalzenem Wasser und ein wenig Essig, nimmt es heraus, gibt zur Brühe so viel Wasser, als man Suppe haben will, eine Zwiebel, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und Thymian und läßt dies eine Weile kochen. Indessen dünstet man Wurzeln mit Rindschmalz ab. Wenn sie Farbe haben, staubt man Mehl darauf, und wenn auch dieses gelbbraun ist, gießt man die Brühe dazu. Wenn die Suppe gut verkocht ist, seiht man sie über das zertheilte Beuschl und gibt geröstete Semmel hinein. Einen Theil der Fischmilch kann man zerdrücken und mit der Suppe passieren.

Fisch in brauner Sauce als Suppe.

Ziemlich viel fein geschnittene Zwiebel und blätterig geschnittene Wurzeln gibt man in heißes Rindschmalz, legt einige Stücke von einem

Fisch, dessen Blut man beim Tödten mit Essig aufgefangen hat (Seite 48), darauf, lässt dieselben auf beiden Seiten ein wenig anlaufen und hebt sie dann heraus. Hierauf staubt man Mehl in das Schmalz, lässt es schön braun werden, vergießt es mit Erbsenbrühe, gibt ein wenig Essig, Thymian, ein Lorbeerblatt und Neugewürz dazu und lässt das Ganze gut versieden. Dann schüttet man es durch ein Sieb über die Fischstücke, lässt sie damit aufkochen, mischt das aufgefangene Blut in die Sauce, welche ziemlich dünn sein soll, und gibt Erdäpfelknödel dazu.

Rohrhühner-Suppe.

Ein abgehäutetes Rohrhuhn lässt man durch einige Stunden in Wasser liegen und dünstet es dann mit Butter, Zwiebel, Wurzeln und Kohl. Wenn die Wurzeln braun werden, vergießt man sie mit Erbsenbrühe, kocht das Huhn darin weich, hebt es dann heraus und schneidet es zu Stückchen. Mit der Brühe wird eine gelbe Buttereinbrenn vergossen und zu einer dicklichen Suppe verkocht, die man dann mit dem Fleische und gebackenen kleinen Erdäpfelknödeln anrichtet.

Saure Milch- und Rahm-Suppe.

3 Deciliter guten, sauren Rahm und 1 Deciliter feines Mehl sprudelt man ab, verdünnt das Gesprudelte ein wenig mit kaltem Wasser und kocht es in einen Liter siedenden gesalzenen Wassers ein, wobei man es tüchtig sprudelt. Kurz vor dem Anrichten lässt man Kümmel mit dieser Suppe aufkochen und richtet sie dann über gebackenen Semmelwürfeln oder Brotschnitten an.

Oder: In Butter lässt man erst feingeschnittene Zwiebel, dann ein paar Löffel Mehl gelb anlaufen, vergießt das Angelaufene mit Erbsenbrühe und lässt es zu einer dicklichen Suppe verkochen. Dann sprudelt man ein wenig Erbsenbrühe mit 3 Löffel dickem sauren Rahm ab, gibt sie nebst ein wenig Kümmel zur Suppe und siedet dieselbe nochmals auf.

Von saurer Milch wird die Suppe ebenso bereitet, nur nimmt man mehr Milch und weniger Wasser.

Schoten-Suppe.

Man rührt 2 große Löffelvoll frische oder für den Winter eingesalzene Schoten mit etwas kaltem Wasser fein ab, mischt 3 Löffel sauren Rahm dazu, sprudelt einen Liter siedendes gesalzenes Wasser damit ab und gießt diese Suppe über feine Brotschnitten.

Milch-Suppe.

Mit Semmelschnitten. Einen Liter frische Milch siedet man mit einem Stück Vanille und ein paar Stückchen Semmel und seiht sie. Dann sprudelt man 3 Dotter mit kalter Milch, Zucker und ein wenig Salz ab und sprudelt sie zu der geseihten Milch. Man gibt gebähte Semmel oder glasierte Schnitten (Seite 5) dazu.

Mit Grieß oder Tapioca. 3 Eßlöffelvoll Grieß oder Tapioca werden mit kalter Milch abgesprudelt, in einen Liter siedende Milch eingekocht, gesalzen und beim Anrichten mit ein wenig Butter und einem Dotter abgesprudelt.

Mit Hafergrütze bereitet man die Suppe ebenso, nur läßt man die Grütze vorher mit Wasser anschwellen.

Mit Reis. Man kocht 4 Löffelvoll Reis in 1½ Liter Milch, gibt ein Stück Zimmt hinein und mischt beim Anrichten einen mit Milch und Zucker abgesprudelten Dotter dazu.

Mit Knorrs Reis- oder Maismehl. Man rührt 2 Eßlöffelvoll von dem Mehle mit kalter Milch dünnflüssig ab, sprudelt einen Liter siedende Milch dazu, gibt Vanille oder Zimmt hinein, kocht das Ganze eine Viertelstunde, legiert es mit einem Dotter und Zucker und gibt gebähte Semmelschnitten dazu.

Mandel-Suppe.

Eine Handvoll abgezogene Mandeln, unter denen auch einige bittere sein sollen, stoßt man mit Obers sehr fein, kocht sie mit einem Liter frischer Milch oder Obers und Zucker, gibt Vanille-Geruch und ein paar mit kalter Milch abgesprudelte Dotter hinein, sprudelt das Ganze, bis es recht schaumig geworden ist, und gibt glasierte Semmelschnitten (Seite 5) dazu.

Chocolate-Suppe.

Man erwärmt 10 Deka mit ein wenig Milch befeuchtete Chocolate, zerdrückt und verrührt sie, sprudelt sie mit 1½ Liter Milch ab und kocht sie eine halbe Stunde. Beim Anrichten sprudelt man sie mit 2 Dottern ab und gibt geröstete Semmelschnitten (Seite 5) oder Zwieback dazu oder Schneenocken hinein. Solche bereitet man, indem man gezuckerten Schnee wie Nocken in siedende Milch einlegt, rasch umkehrt und dann gleich in die angerichtete Suppe gibt.

Oder: Man lindet 3 Eßlöffel Mehl dunkelbraun, gießt unter beständigem Rühren siedende Milch dazu, läßt dies aufkochen, seiht es, gibt 7 Deka geriebene Chocolate, Zucker und Zimmt dazu und sprudelt die Suppe vor dem Anrichten mit einem Dotter ab.

Wein-Suppe.

Man kocht 7 Deciliter Wein mit 3 Deciliter Wasser, einem Stückchen Zimmt und Zucker nach Geschmack. Wenn er eine Weile gesotten hat, sprudelt man 4 Dotter und einen Kaffeelöffel Mehl mit etwas kaltem Wein ab, gießt nach und nach den heißen Wein dazu und gibt ein nussgroßes Stück Butter hinein. Man serviert gebräunte oder glasierte Semmelschnitten dazu.

Bier-Suppe.

7 Deciliter leichtes Bier kocht man mit einigen Gewürznelken, einem Stück Zimmt, Limonenschalen und ein wenig Zucker, lässt es eine Weile sieden und schäumt es dabei fleißig ab. Dann sprudelt man 2 Deciliter Obers mit 3 Dottern ab, gibt das siedende Bier dazu und sprudelt fort, bis die Suppe dick wird, worauf man sie sogleich anrichtet.

Panadel (verkochte Weißbrot-Suppe).

Abgeriebene Semmeln (ungefähr 15 Deka) schneidet man dünnblätterig, setzt sie mit einem Liter kalter Suppe zu, lässt sie eine halbe Stunde kochen, sprudelt sie dann fein ab, gibt, wenn das Gesprudelte zu dick wird, noch Suppe dazu und mischt beim Anrichten zwei abgesprudelte Dotter hinein.

Oder: Man kocht die abgeriebenen Semmeln auf die oben angegebene Weise mit Suppe oder mit Petersilienwasser und ein wenig Safran und sprudelt sie ab. Dann lässt man feingeschnittene Zwiebel oder Petersilie in heißer Butter anlaufen, schüttet die Suppe dazu und lässt sie aufkochen.

Oder: Man röstet Semmelbrösel mit Butter gelb, kocht sie mit Erbsenbrühe und sprudelt sie mit einem Dotter ab. Man kann auch ein paar Löffel Rahm hineinsprudeln.

Semmel-Suppe.

Gebähte Semmelschnitten legt man in eine Schüssel und gießt etwas heiße Suppe darauf. Wenn diese sich eingezogen hat, schüttet man noch so viel Suppe nach, als nothwendig ist, gibt für jede Person ein Ei vorsichtig darauf, deckt die Schüssel zu und lässt sie so lange an einem warmen Orte stehen, bis das Klar der Eier gestockt ist. Man bestreut die Suppe mit Schnittlauch oder garniert sie mit Bratwürsten.

Als verlorenes Hendl. Eine Semmel wird zu kleinen Würfeln geschnitten, mit einem gesalzenen und abgesprudelten Ei gemischt, zu einem Knödel zusammengedrückt, in siedende Rindsuppe in einen kleinen Topf gelegt, gekocht und mit der Suppe angerichtet.

Fleisch-Suppe.

Rindfleischreste schneidet man fein und gibt sie zu angelaufener Petersilie und Zwiebel, röstet sie ein wenig, staubt sie mit einem Löffel Mehl, vergießt sie mit Suppe, gibt gebähte Semmelschnitten dazu und kocht das Ganze ohne Sprudeln eine halbe Stunde.

Brot-Suppe.

Dünne Schnitten von altgebackenem Brote röstet man mit Butter oder Bratenfett oder auf dem Bleche und kocht sie mit guter Rindsuppe auf oder gibt dieselbe nur beim Anrichten heiß über die Schnitten. Man gibt zu Stücken geschnittene Selch- oder Bratwürste oder für jede Person ein verlorenes Ei in die Suppe und würzt dieselbe mit Pfeffer oder gibt Schnittlauch darauf. Oder: Man schneidet das Brot blätterig, kocht es mit Rindsuppe oder Petersilienwasser und sprudelt es gut ab, so dass es ein dicklicher Brei wird, den man mit Pfeffer würzt und beim Anrichten mit einem Dotter legiert.

Schwäbische Suppe.

In heißes Fett gibt man fein geschnittene Zwiebel und ein paar roh geschälte, kleinwürfelig geschnittene Erdäpfel. Wenn die Zwiebel gelb wird, gibt man feingeschnittene Petersilie und dünnblätterig geschnittenes Brot dazu, gießt Suppe darauf, kocht das Ganze, bis die Erdäpfel weich sind, und gibt Stücke von Selch- oder Bratwurst hinein. Man kann die Suppe mit Pfeffer würzen und vor dem Anrichten ein ganzes Ei hineinsprudeln.

Sago- oder Tapioca-Suppe.

Von Sago oder Tapioca[1]) wird für je einen Teller Suppe ein Eßlöffelvoll in siedende Suppe gegeben und eine halbe Stunde gekocht. Knorrs Tapioca julienne (mit getrockneten Gemüsen gemischt) läßt man mit kalter Suppe eine halbe Stunde stehen, setzt ihn dann mit derselben zu und kocht ihn etwas länger. Vor dem Anrichten kann man die Suppe mit einem Dotter absprudeln.

Grieß-Suppe.

In 1½ Liter siedende Rindsuppe streut man 2 Deciliter Weizengrieß ein, sprudelt ihn gut und läßt ihn langsam eine Viertelstunde kochen.

---

[1]) Mandioca oder Cassava-Sago.

Angelaufener Grieß. Man röstet 2—3 Deciliter Grieß mit ungefähr 3 Löffelvoll Rindschmalz, bis er gelblich ist, worauf man ihn mit Petersilienwasser oder Suppe vergießt und eine Viertelstunde sieden läßt.

Zu dünner Grießsuppe kann man vor dem Anrichten einen mit geriebenem Parmesankäse vermischten Dotter oder nur einen Dotter sprudeln.

Grießartige Suppenspeisen.

Von Knorrs Kartoffelgrieß, Kaiserssuppengrieß u. s. w. wird für je einen Teller Suppe ein Eßlöffelvoll in siedende Suppe eingestreut und eine Viertelstunde gekocht. Mit getrockneten Gemüsen (Julienne) gemischter Reisgrieß wird in kalter Suppe eingeweicht, mit derselben zugesetzt und $^3/_4$ Stunden gekocht.

Suppen von Grütze und Graupen.[1])

Man kocht 2 Deciliter mit kaltem Wasser gewaschene Hafer- oder Buchweizen-(Heiden-)Grütze mit $1^1/_2$ Liter Rindsuppe eine Stunde lang und sprudelt beim Anrichten einen Dotter und ein Stückchen Butter dazu.

2 Deciliter Himmelthau kocht man mit $1^1/_2$ Liter Suppe eine Viertelstunde und würzt ihn mit Safran oder gibt einen Dotter dazu.

2 Deciliter mehrmals gewaschene Heiden- oder Hirse-Graupen kocht man eine Viertelstunde mit Petersilienwasser. Dann läßt man geringelte Zwiebel in Butter oder Speck gelb werden und einen Löffelvoll Mehl darin anlaufen und kocht die Graupen damit auf.

Gerollte oder Ulmer-Gerste.

3 Händevoll durchsuchte gerollte Gerste (Gerstengraupen) setzt man in einem irdenen Topfe mit kalter Suppe zu, deckt sie zu und läßt sie auf mäßiger Wärme sieden, rührt sie fleißig auf, damit sie nicht anbrennt, und gibt Suppe nach, wenn sie zu dick wird. Zum Weichwerden braucht sie 1 bis 3 Stunden. Man kann sie mit einem Dotter verrühren und mit Schnittlauch bestreuen oder fein geschnittenes Schinken- oder gebratenes Kalb- oder Geflügelfleisch oder gebackene Leber oder Würste oder ein wenig Essig oder Limonensaft dazugeben.

Mit Schwämmen. Ein paar Händevoll getrocknete Schwämme wäscht man mit warmem Wasser, seiht dieses ab, schneidet sie recht fein,

[1]) Grütze ist gröber als Grieß, aber, weil sie enthülst und geschrotet ist, feiner als die nur enthülsten Graupen. Die feinsten Graupen heißen Perlgraupen und sind aus Weizen oder Dinkel. Gerstengraupen sind bedeutend gröber. Sie werden meistens gerollte Gerste genannt. Hirsegraupen nennt man gewöhnlich Brein.

gibt sie in lichte Einmach zu angelaufener Petersilie, vergießt sie mit Wurzelbrühe und kocht mit dieser Suppe 4 Händevoll Gerste weich.

Oder man gibt frische Schwämme, wie gewöhnlich gedünstet, und ein paar Löffelvoll sauren Rahm zu mit Wasser gekochter Gerste und mischt beim Anrichten ein wenig Limonensaft und ein paar Dotter dazu.

Mit Erbsen. Man kocht 2 Deciliter dürre Erbsen und 4 Löffel Gerste, läßt dann Petersilie in lichter Einmach anlaufen, vergießt sie mit der Erbsenbrühe und gibt die Erbsen und die Gerste sowie Salz und ein wenig Safran dazu. Von frischen Erbsen nimmt man mehr und kocht sie kürzere Zeit.

Gerste mit Paradiesäpfeln. Man dünstet und passiert einige Paradiesäpfel und kocht sie dann mit der Gerstensuppe auf.

Ritscher.

Man kocht 2 Deciliter gerollte Gerste und 2 Deciliter Bohnen weich. Dann läßt man Zwiebel, Petersilie und 2 Löffel Mehl in heißem Fett anlaufen und gibt die Gerste und die Bohnen und so viel Suppe oder Wasser dazu, als sie brauchen, um sich zu einer dicken, nicht flüssigen Speise einzukochen. Man belegt den Ritscher in der Schüssel mit Stückchen von Würstchen oder Selchfleisch oder streut fein geschnittenes Selchfleisch darauf. Man kann auch würfelig geschnittenen Schinkenspeck oder frische oder luftgeselchte Schwarten mit der Gerste kochen.

Rumforder-Suppe.

Man kocht 2 Deciliter gerollte Gerste und 1½ Deciliter getrocknete, über Nacht eingeweichte Erbsen auf mäßiger Hitze durch 2 Stunden. Dann gibt man rohe, würfelig geschnittene Erdäpfel, gelbe Rüben, Petersilie- und Selleriewurzel und gekochten, zerlegten Schweinskopf mit seiner Brühe dazu, läßt das Ganze noch eine Stunde kochen und richtet es über gerösteten Schwarzbrotwürfeln an.

Gersten- und Reis-Schleim.

Man kocht 2 Deciliter Gerstengraupen mit 1½ Liter Suppe recht weich, sprudelt sie öfters, seiht sie dann und legiert sie mit einem Dotter. Für den Abendtisch säuert man diese Suppe meist mit Limonensaft und serviert sie in Schalen. Für den Mittagstisch gibt man gebackene Semmel und frische Erbsen oder Spargel oder etwas von Fleisch hinein.

Für Fastensuppe wird die Gerste mit Wasser zu mit Butter abgedünsteten Wurzeln gegeben und ein paar Stunden gekocht. Dann seiht

man die Suppe, sprudelt sie mit einem Stücke frischer oder Krebs-Butter und ein paar Dottern ab und gibt gebackene Semmel- oder Krebsknöderl oder Nocken von Fischfasch und Spargel oder grüne Erbsen hinein.

Von Knorrs Gerstenmehl werden 3 Löffelvoll mit einem Liter kalter Suppe abgerührt und eine halbe Stunde gekocht.

Reisschleim wird wie der Gerstenschleim bereitet, jedoch nicht gesäuert, und kann durch Mitkochen von Hühnerfleisch verbessert werden.

Gestoßene Reis-Suppe.

7 Deka Reis werden fein gestoßen, zu 2 Löffelvoll heißem Bratensaft gegeben, mit Suppe dünn verrührt und eine Stunde gekocht. Beim Anrichten sprudelt man einen Dotter dazu und gibt etwas von Fasch oder gebackene Leber und Semmel hinein.

Reis-Suppe.

Für jede Person rechnet man 3 Deka oder eine Handvoll Reis und 4 Deciliter Suppe. Der Reis wird ausgesucht und abgewischt, aber nicht gewaschen. Man gibt ihn in die siedende Suppe und kocht ihn jäh ungefähr eine halbe Stunde, oder man gibt weiß gedünsteten Reis in braune Suppe.

In lichter Einmach. In Abschöpf- oder Bratenfett, Butter oder Schweineschmalz läßt man erst ein paar Löffel Mehl, dann feingeschnittene Petersilie anlaufen, vergießt das Angelaufene dünn mit Suppe, gibt den Reis dazu und kocht ihn eine Viertelstunde.

Oder: Man läßt fein geschnittene Zwiebel in Butter gelb werden, dünstet damit den Reis ein paar Minuten, staubt ihn mit Mehl, vergießt ihn mit Petersilienwasser und kocht ihn eine halbe Stunde.

Reis mit Paradiesäpfeln.

Einige recht reife Paradiesäpfel bricht man auseinander, entfernt Kerne und Saft, dünstet das übrige mit zu Scheiben geschnittener Zwiebel so lange, bis der Saft eingegangen ist, und passiert es. Dann läßt man Butter heiß werden und gibt das Passierte und 4 Händevoll rohen Reis hinein. Wenn der Reis schön roth geworden ist, wird er mit Suppe vergossen, ungefähr eine Viertelstunde gekocht und dann serviert. Die Suppe soll ziemlich dünn und der Reis noch fest sein. Fünf Minuten vor dem Anrichten mischt man 4 Deka geriebenen Parmesankäse dazu.

Für Fasttage vergießt man den Reis mit Wurzelbrühe, kocht Fischleber mit und gibt Karfiolröschen hinein.

Italienische Reis-Suppe (Minestra).

Man kocht Reis in Suppe ziemlich dick ein und läßt ihn eine Viertelstunde sieden. Indessen dünstet man Gemüse, wie gelbe Rüben oder Zucchi, die man würfelig, oder Kraut, Salat oder Rohnenblätter, die man nudelig geschnitten hat, mit Butter oder Speck ab, mischt sie zum Reis und mengt noch gedünstete Geflügelleber, Mägen und Hahnenkämme oder gesottene ausgelöste Muscheln o. dgl. bei. Man serviert Käse dazu.

Reis mit Erbsen (Risi-bisi).

Sehr fein geschnittenen Schinkenspeck und ebenso geschnittene Petersilie und Zwiebel läßt man gelb anlaufen, dünstet einen halben Liter grüne Erbsen darin ab, gibt hierauf 30 Deka Reis und die nöthige Suppe dazu und läßt das Ganze eine Viertelstunde kochen.

Oder: Man dünstet die Erbsen mit Butter und Petersilie, kocht Reis in lichter Einmachsuppe und mischt die Erbsen dazu.

Kraut-Reis.

Einen kleinen Krautkopf schneidet man grobnudelig und dünstet das Kraut mit Butter oder sehr fein geschnittenem Specke schön braun. Dann gibt man 15 Deka Reis und die nöthige Suppe dazu und kocht es eine Viertelstunde lang. Man kann auch blätterig geschnittene Schweinsniere oder würfelig geschnittenes Schweinefleisch mit dem Kraute dünsten.

Risotto (Welscher Reis).

Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man zu 15 Deka heißgemachtem und geseihtem Fett, und zwar entweder nur Beinmark oder halb Beinmark, halb Butter, ziemlich viel zu Scheiben geschnittene Zwiebel und, nachdem diese gelb angelaufen ist, 40 Deka ausgesuchten, aber nicht gewaschenen Reis. Sobald dieser das Fett eingezogen hat, gießt man ungefähr einen halben Liter siedende Suppe dazu und läßt sie unzugedeckt auf jäher Hitze einsieden. Wenn es nöthig ist, gibt man noch Suppe nach. Ist der Reis genügend gekocht, so nimmt man die Zwiebelscheiben heraus und mischt den Reis mit 7 Deka geriebenem Parmesankäse. Er darf nicht hart, aber auch nicht weich und lang sein und soll glänzend, aber nicht fett aussehen. Geriebenen Käse und Rindsuppe serviert man besonders dazu.

Man mischt meistens in kleine Stücke zerlegtes, gedünstetes Geflügel (Hausgeflügel, Wachteln u. dgl.) oder geröstete Leber oder blätterig geschnittene Bratwürste dazu.

An Fasttagen kann man den Reis mit Wurzelbrühe vergießen und ausgelöste Muschelthiere oder Fischleber oder Schwämme oder Sprossenkohl oder Karfiol oder Krebsfleisch, alles wie für Ragout (Seite 43) zubereitet, dazumischen.

Mailänder Reis.

Die Flügel von einem Indian, eine Taube und ein wenig Kalbsbries werden zu Stücken geschnitten, mit Butter oder Bratensaft, gehackter Zwiebel und nudelig geschnittenen Wurzeln gedünstet, mit Risotto und viel geriebenem Käse gemischt und in eine glatte Form eingedrückt. Man lässt dieselbe einige Minuten in heißem Wasser stehen, stürzt dann den Reis und serviert Suppe und Käse dazu.

Oder: Man bereitet einfachen Risotto und gibt aufgelösten Safran und, wenn der Reis halb gekocht ist, zu Scheiben geschnittene Cervelatwurst und kurz vor dem Anrichten Parmesankäse dazu.

Pilaf (Türkischer Reis).

Zu 30 Deka gewaschenem Reis gibt man einen Liter gesalzenes siedendes Wasser, deckt den Topf gut zu und lässt das Wasser ganz einkochen. Hierauf zieht man den Topf an eine kühlere Stelle des Herdes, schüttet 5 Löffelvoll heißes Bratenfett auf den Reis, verrührt es mit einer zweispitzigen Gabel, deckt den Reis wieder zu und lässt ihn eine halbe Stunde stehen. Dann gibt man ihn mit einer Gabel aus dem Topfe auf die Schüssel und mischt würfelig geschnittenes, gebratenes Lamm- oder Hammelfleisch mit seinem Safte dazu.

Oder: ½ Kilo Rindfleisch, von Haut und Knochen gelöst und aus den Sehnen geschabt, hackt man fein, gibt es ohne Zuthat in eine Casserolle und lässt es auf mäßiger Hitze stehen, bis sein eigener Saft verdunstet ist. Dann gibt man eine große, recht fein gehackte Zwiebel, 3 Löffel Rindschmalz, Salz, Pfeffer und ein wenig in ein Fleckchen gebundenes Gewürz dazu, mischt, wenn das Fleisch Farbe bekommen hat, den Saft von drei mittelgroßen Paradiesäpfeln oder einen Kaffeelöffelvoll Paradiesäpfel-Marmelade darunter und gibt auch ein wenig Wasser dazu, damit das Fleisch recht saftig gedünstet wird. Indessen übergießt man 40 Deka Reis mit kaltem Wasser, seiht dasselbe nach 10 Minuten ab und dünstet nun den Reis mit 10 Deka heißem Rindschmalz auf starker Hitze, wobei man ihn anfangs rührt, dann so viel gesalzenes Wasser dazuschüttet, dass es drei Finger hoch über dem Reis steht, und es ohne Aufrühren einkochen lässt. Hierauf stellt man den Reis auf 5 Minuten beiseite. Beim Anrichten gibt man abwechselnd eine Schichte Reis und eine Schichte Fleisch auf die Schüssel.

Reis mit Fleischresten.

Man dünstet Reis wie Risotto, aber ohne Käse, mischt dabei würfelig geschnittene Reste von Schweinsbraten oder Rostbraten oder Kalbsbraten sammt dem Bratensaft und gedünstete Schwämme dazu, häuft den Reis bergartig auf die Schüssel und serviert klare Suppe dazu. Oder man dünstet feingeschnittene Reste von Rindfleisch mit Zwiebel, Petersilie und Fett auf und unterlegt damit den Reis.

Braungedünsteter Reis.

In heißem Fett von brauner Suppe läßt man Reis anlaufen und vergießt ihn mit brauner Suppe. Man kann nudelig geschnittenen, eingesottenen Kohl und einige blätterig geschnittene Champignons mitdünsten, Parmesankäse dazu mischen und solchen braunen Reis mit weiß gedünstetem abwechselnd schichtenweise in eine Form drücken und dann stürzen. Man serviert klare Suppe dazu.

Gestürzter Reis.

Mit Salami. Wie Risotto mit Käse bereiteter Reis wird in einen mit Speckplatten ausgelegten Model eingedrückt, zweimal mit würfelig geschnittener Salami, Schinken oder Zunge und gedünsteten Erbsen unterlegt und eine Viertelstunde im Rohre stehen gelassen. Dann stürzt man ihn und entfernt den Speck. Man serviert klare Suppe dazu.

Für Fasttage unterlegt man mit Butter gedünsteten Reis in einer über Papier mit Krebsschweifchen und gedünsteten Morcheln ausgelegten Form mit feingeschnittenem geräucherten Fischfleisch und Schnittlauch.

Mit Fasch und Schinken. 15 Deka Reis werden dick und weich gedünstet, dann ausgekühlt und mit Butter, einem Ei und einem Dotter abgetrieben. Zugleich dünstet man fein geschnittene Bratenreste mit Beinmark, Zwiebel und Petersilie ab und mischt ein wenig in Milch erweichte Semmel und einen Dotter dazu. Dann legt man eine Form mit Schweinsnetz aus, legt eine Schichte von der Fasch, eine von Reis, eine von feingeschnittenem Schinken und dann wieder Reis und Fasch ein, schlägt das Netz darüber zusammen und bäckt die Speise langsam. Man serviert klare Suppe dazu.

Reis-Meridon und Wanneln.

Man dünstet 15 Deka Reis mit Butter und Wasser oder Suppe nicht zu weich, rührt ihn, wenn er ausgekühlt ist, zu einem Abtriebe von 7 Deka frischer oder Krebsbutter und 2 bis 3 Dottern und gibt den Schnee von 2 Klar dazu, drückt den Reis gleichmäßig, aber nicht fest in eine mit

Butter ausgestrichene Form, unterlegt ihn mit Fleisch- oder Fasten-Ragout, siedet ihn $^3/_4$ Stunden in Dunst, stürzt ihn und gibt ihn zu klarer Rindsuppe oder zu Krebs-, Champignons- oder Wurzelsuppe mit Fleisch-Extract.

Für Wanneln dünstet man den Reis ebenso oder stoßt ihn vor dem Dünsten. Man kann ihn auch mit Ragout oder Haschè unterlegen.

Reis-Würstchen.

Gedünsteten, ausgekühlten Reis mischt man mit feingeschnittenem Kalbfleisch und einem Ei, formt ihn auf Oblaten zu kleinen Würstchen, dreht dieselben in Ei und bäckt sie in Schmalz. Man serviert klare Suppe dazu.

Salat- und Kohl-Würstchen.

Man kocht die Blätter eines Salat- oder sehr kleinen Kohlkopfes, kühlt sie in kaltem Wasser ab, legt sie auseinander, bestreicht jedes Blatt mit Kalbsfasch und dreht es zusammen, dünstet diese Würstchen mit Butter oder Bratenfett und gibt sie in Einmachsuppe.

Reis-Knödel.

Zu einem Abtriebe von 5 Deka Fett, 2 Dottern und einem Ei mischt man gekochten, ziemlich festen Reis, feingehacktes Schinkenfleisch und 3 Löffel Mehl, macht kleine Knödel daraus und kocht sie in Suppe.

Eier-Consommé und Kaiser-Nockerl.

2 Deciliter kalte, kräftige Suppe (Consommé) sprudelt man mit 6 Dottern, Salz und einem Löffel Butter ab, schüttet das Abgesprudelte in einen Model und siedet es in Dunst, sticht dann mit einem Löffel kleine Nockerl davon heraus, gibt sie in braune oder Kräuter-Suppe und serviert kleine, geröstete Semmelschnittchen dazu.

Für Kaiser-Nockerl sprudelt man einen Eßlöffel Mehl, 3 Eier und einen halben Liter Obers ab, würzt das Abgesprudelte mit Salz und Muscatnuss und behandelt es weiter wie das Eier-Consommé.

Hirn-Consommé.

Ein halbes Kalbshirn dünstet man mit Butter und Petersilie ab, staubt es mit ein wenig Mehl, vergießt es mit 3 Deciliter Suppe und läßt es aufkochen und dann auskühlen, gibt hierauf Salz und Pfeffer dazu, sprudelt es mit 3 Eiern ab, füllt es in einen Model und siedet es in Dunst, sticht Nockerl davon aus, gibt sie in braune oder Kräuter-Suppe und serviert Semmelschnitten dazu.

Leber-Consommé.

Kalbs- oder Geflügel-Leber wird ausgestreift, fein geschnitten, mit Zwiebel und Petersilie in Butter überdünstet, mit 3 Deciliter Suppe aufgesotten und passiert, dann ausgekühlt und hierauf mit 4 Dottern abgesprudelt, mäßig gesalzen, in Dunst gesotten, schiftelig geschnitten und in braune Suppe gegeben.

Fleisch-Consommé.

Reste von Kalbsbraten, Haus- oder Wildgeflügel werden fein geschnitten, gestoßen, mit 4 Dottern und 4 Deciliter kalter brauner Suppe (mit der man vorher das Gerippe gekocht hat) gemischt, durch ein Sieb gestrichen, in kleine Formen gefüllt und in Dunst gekocht. Man kann gedünstete Champignons oder eine Trüffel mit dem Fleische stoßen.

Eingetropftes oder eingegossene Nudeln.

In ein Töpfchen mit Schnabel werden 2 Eier, Salz und ungefähr 2 gehäufte Eßlöffelvoll Mehl gegeben und mit einem Kochlöffel recht gut abgeschlagen. Der Teig muss, wenn man den vollen Kochlöffel in die Höhe hebt, dickflüssig abrinnen. Ist er zu dick, so dass er in der Suppe brockig wird, so verdünnt man ihn mit Ei oder Wasser. Man lässt den Teig eine Viertelstunde stehen, damit er etwas zähe wird und nudelartig in die Suppe rinnt. Beim Einkochen hält man das Töpfchen ziemlich hoch über der kochenden Suppe und lässt den Teig, indem man es hin und her bewegt, so in dieselbe fließen, dass die Nudeln so lang und gleichmäßig als möglich werden. Wenn die Oberfläche der Suppe mit Nudeln bedeckt ist, fasst man dieselben mit dem Backlöffel in den Suppentopf, kocht wieder ein und fährt so fort, bis aller Teig verbraucht ist, worauf man die siedende Suppe über die Nudeln in den Suppentopf gießt.

Eierteig-Suppenspeise.

Von Knorrs Fadennudeln, Sternchen, Eiergerstel u. s. w. und ähnlichen Fabrikaten kocht man ungefähr 6 Deka oder einen Löffelvoll für je einen Teller Suppe in siedende Suppe ein und lässt sie sieden, bis sie in die Höhe steigen.

Farferl.

Zwiebelfarferl. Man macht Farferl (wie Seite 70) von 4 Deciliter Mehl, lässt ziemlich viel geringelt geschnittene Zwiebel in 3 Löffel heißem Rindschmalz gelb werden, gibt die Farferl dazu, lässt sie

eine Weile anlaufen, doch nicht braun werden, vergießt sie mit 1½ Liter gesalzenem Wasser und läßt sie dick einkochen.

Suppenfarferl. Man läßt die Farferl in Abschöpffett ohne Zwiebel anlaufen und kocht sie in Rindsuppe ein.

Grießfarferl. Man macht weiche Farferl von zwei mit ein wenig Wasser und Salz gesprudelten Eiern und Weizengrieß, streut sie auf das Brett und läßt sie abtrocknen, worauf man sie in Fleisch- oder Fischsuppe einkocht.

Geriebenes Gerstel.

Geriebenes Gerstel von 3 Deciliter Mehl, einem Ei und etwas Salz (Seite 70) kocht man in 1½ Liter siedende Rindsuppe ein und richtet es an, sobald es in die Höhe steigt.

Buttergerstel. Man läßt das geriebene Gerstel in Butter gelblich anlaufen und dann in gesiehter Wurzelbrühe aufkochen.

Geschnittene Nudeln und Fleckeln.

Nudelteig (Seite 70) von einem Ei und 2 Dottern treibt man so fein als möglich aus, schneidet die Flecken, wenn sie eine Weile gelegen sind, zu feinen langen Nudeln oder kleinen viereckigen Fleckeln und kocht dieselben in gewöhnliche oder braune Rindsuppe ein.

Macaroni mit Saft (al sugo).

In einer Casserolle dünstet man Rind- oder Kalbfleisch mit Butter, viel Zwiebel, zu Scheiben geschnittenen Carotten und Sellerie- und Petersilien-Wurzeln, Pfefferkörnern und ein wenig Salz bei öfterem Zugießen von Wasser oder Suppe. Dann legt man das Fleisch heraus, seiht den kräftigen braunen Saft über gesottene abgesiehte Macaroni und dünstet sie damit einige Minuten. Beim Anrichten gibt man heiße Butter und geriebenen Parmesankäse darauf. Man kann auch Paradiesäpfel mit dem Fleische dünsten. Diese Macaroni werden anstatt Suppe genossen.

Schlick-Krapfel.

Braten- oder Rindfleischreste oder gesottene Kalbs- oder Lammslunge oder gekochtes Herz schneidet man sehr fein. Dann läßt man Butter, Beinmark oder Schweineschmalz heiß werden und feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und ein wenig Brösel darin anlaufen, gibt das Fleisch dazu, dünstet es ab, läßt es auskühlen, mischt es mit 2 Dottern und formt es zu nußgroßen Kugeln. Nun macht man einen weichen Nudel-

teig von Ei und etwas Wasser und treibt ihn nicht zu fein aus, legt eine Reihe von Fleischkugeln, eine Kugel zweifingerbreit von der anderen entfernt, auf den Teig, bestreicht denselben rund um die Kugeln mit Ei, schlägt ihn so weit über, dass das Fleisch gut bedeckt ist, drückt ihn um das Fleisch halbrund mit einem umgekehrten Krapfenstecher oder mit der Hand nieder und radelt ihn ab (Fig. 20). Wenn man alle Fleischkugeln auf diese Weise in Teig eingeschlagen und abgeradelt hat, siedet man die Krapfel in Rindsuppe.

Für Fasttage. Man dünstet zerdrückte Karpfenmilch mit Butter und Petersilie und gibt in Butter angelaufene Brösel, Salz, Muscatnuss, Pfeffer und ein wenig sauren Rahm, und, wenn das Ganze ausgekühlt ist, ein Ei dazu, formt davon Kugeln, schlägt dieselben auf die oben angegebene Weise in den Teig ein, radelt die Krapfeln ab und kocht sie in Petersilienwasser oder klare Fischsuppe ein.

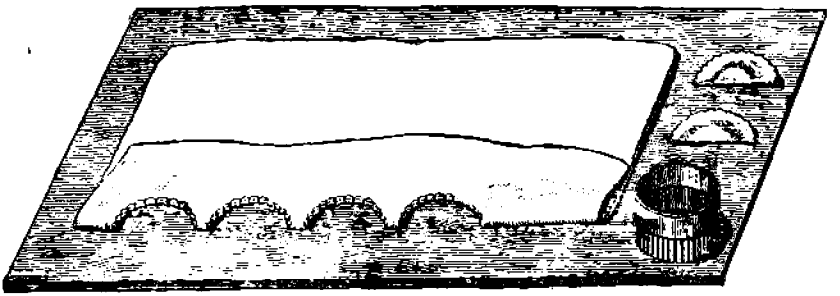


Fig. 20.

Nudel-Wanneln und -Scheiben.

Fein geschnittene Nudeln von Dottern kocht man in gesalzenem Wasser, seiht sie ab und gibt sie in warme Butter. Zugleich dünstet man fein geschnittenen Kalbsbraten mit Butter und Petersilie ein wenig ab, mischt ihn mit 2 Löffelvoll saurem Rahm und lässt ihn auskühlen. Dann gibt man 3 Dotter, Schnee von 2 Klar und die Nudeln dazu, bäckt das Ganze in ausgebröselten Wanneln und serviert es zu klarer Suppe.

Für Nudel-Scheiben treibt man Fett und Eier ab, mischt die gesottenen Nudeln dazu, streicht sie auf eine mit Butter bestrichene, bemehlte Serviette, gibt eine Schichte von Fleisch darüber, rollt das Ganze strudelartig zusammen, dreht es in die Serviette und bindet dieselbe an beiden Enden, siedet es in Wasser, löst es dann aus der Serviette, schneidet es zu Scheiben und serviert es zu klarer Suppe.

Speck-Strudel.

10 Deka würfelig geschnittenen, geräucherten Speck erhitzt man, bis er durchsichtig ist, und läßt fein geschnittene Petersilie und eine Handvoll Bröfel darin anlaufen. Dann läßt man ihn auskühlen, streut ihn hierauf auf den mit 2 Eiern bestrichenen, ausgezogenen Strudelteig, rollt denselben zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig, legt ihn auf ein kleines Brett, schiebt ihn zehn Minuten vor dem Anrichten in siedende Suppe in eine Casserolle und schneidet ihn, wenn er gekocht ist, zu dreifingerbreiten Stücken.

Gebacken. Man macht Strudelteig Nr. III (Seite 72), läßt 20 Deka würfelig geschnittenen Speck heiß werden und viel Petersilie und Schnittlauch, beides fein geschnitten, darin anlaufen, streicht den Speck, wenn er ausgekühlt ist, auf den Teig, rollt denselben zusammen, legt den Strudel auf das mit Schmalz bestrichene Blech, bestreicht ihn oben mit Ei, bäckt ihn im Rohre, schneidet ihn zu Stücken und gibt sie in Suppe.

Grieß-Strudel.

Man läßt 10 Deka würfelig geschnittenen Speck heiß werden und einen Löffelvoll fein geschnittene Petersilie darin anlaufen. Wenn er ausgekühlt ist, rührt man 2 Eier dazu, streicht ihn auf den ausgezogenen Teig, streut ein paar Händevoll Grieß darüber und rollt den Teig zu einem Strudel zusammen, den man dann wie den Speckstrudel kocht. Man kann den Grieß vor dem Aufstreuen mit ein wenig Schmalz gelblich rösten.

Fleisch- und Lungen-Strudel.

Wie für Schlick-Krapfel (Seite 117) abgedünstetes Fleisch würzt man mit ein wenig Pfeffer und Majoran, streut es über den fein ausgezogenen, mit 2 abgesprudelten Eiern bestrichenen Strudelteig und rollt ihn leicht zusammen. Dann theilt man den Strudel mit dem bemehlten Kochlöffelstiel in dreifingerbreite Stücke, drückt bei jedem den Teig an den Seiten mit den Fingern nieder, damit die Fülle nicht ausfließt, gibt die Stücke in die siedende Suppe, läßt sie 10 bis 12 Minuten kochen und richtet sie gleich an. Für gebackenen Fleisch- oder Lungenstrudel macht man Strudelteig mit Milch (Seite 72), den man nicht mit Ei zu bestreichen braucht, dreht den gerollten Strudel schneckenförmig zusammen, schneidet ihn erst nach dem Backen in Stücke und gibt die heiße Suppe darüber.

Frittaten-Nudeln.

Man bäckt Frittaten von 2 Deciliter Milch, einem großen Ei, einem Deciliter Mehl und etwas Salz (Seite 69), rollt sie zusammen, schneidet

sie zu Nudeln und gibt dieselben beim Anrichten zu gewöhnlicher oder zu brauner Suppe oder zu beliebiger Einmachsuppe in den Suppentopf.

Frittaten-Strudel.

Mit Fleischfülle. Man legt 5 bis 6 Frittaten auf einem Tuche neben- und etwas übereinander, so dass sie einen länglichen Flecken bilden, bereitet einen Abtrieb von 4 Deka Butter, 2 Eiern, Petersilie, feingeschnittenem gebratenen Kalbfleische, Salz und 2 Löffelvoll saurem Rahm, streicht ihn auf den Flecken, rollt diesen strudelartig zusammen, bindet den Strudel in eine mit Butter bestrichene Serviette und siedet ihn in gesalzenem Wasser. Dann schneidet man ihn zu Stücken und gibt ihn zu brauner Suppe.

Mit Krebsfülle. Man kocht 10 Krebse, löst sie aus und macht von den Schalen Krebsbutter, treibt diese mit 3 Eiern ab, gibt 3 Löffelvoll mit Obers befeuchtete Bröseln, Salz und Muscatblüte dazu, streicht die Mischung auf den Flecken, streut das würfelig geschnittene Krebsfleisch darüber, rollt den Strudel zusammen, siedet ihn in Dunst und gibt ihn zu Krebs- oder Fischsuppe.

Frittaten-Würstchen.

Man macht Frittaten von 2 Deciliter Milch (Seite 69), schneidet sie in der Mitte auseinander, bestreicht sie mit abgedünstetem Hirn (Seite 23) oder Ragout oder Haschée (Seite 42—44) oder Krebsfülle (wie bei Frittaten-Strudel), rollt sie nach der Länge zusammen und schneidet sie zu recht kleinen Würstchen ab, die man in Ei und Bröseln dreht und in Schmalz bäckt. Man gibt dieselben in klare Rindsuppe oder in Einmach-, Spargel- oder Salatsuppe.

Semmel-Krapfel.

Man macht kleine runde Schnittchen von abgeriebenen Semmeln, füllt je zwei und zwei mit abgedünstetem Hirn oder mit Dottern gemischtem Haschée oder mit Fischfülle (wie zu Schlick-Krapfeln für Fasttage) zusammen, taucht sie auf beiden Seiten nur leicht in Milch und dann in Ei, dreht sie in Bröseln, bäckt sie in Schmalz und gibt sie in klare braune Fleisch- oder Fischsuppe.

Semmel-Pastetchen.

Mit Fleischfülle. Man sticht mit einem Krapfenstecher die Schmolle (Krume) eines mürben Weckens, dessen Rinde man abgerieben hat, von oben gegen unten aus und bäckt diese Krapfen in Schmalz, ohne sie umzudrehen. Dann höhlt man sie auf der weichen Seite soviel als

möglich aus, füllt sie mit Haschó oder Ragout oder abgedünstetem Hirn, läßt sie eine Weile im Rohre stehen und gibt sie dann zu brauner Rindsuppe.

Mit Fasten-Ragout. Man füllt die gebackenen, ausgehöhlten Pastetchen mit Ragout von Erbsen, Schwämmen, Fisch- oder Krebsfleisch (Seite 44), deckt auf jedes einen ebenfalls gebackenen Deckel, hält sie bis zum Gebrauche warm und gibt sie zu klarer oder gestoßener Fischsuppe.

Haschó-Krapfel.

Butterteig treibt man fein aus, bestreicht die eine Hälfte des Teiges mit Haschó, dem man ein Ei beigemischt hat, schlägt die andere Hälfte darüber und sticht sehr kleine runde Krapfel aus, die man in Schmalz bäckt und in Suppe gibt.

Ragout-Würstchen.

Zu ausgekühltem Ragout mischt man ein Ei, befeuchtet dann Fleckchen von Oblaten mit Eiweiß, gibt auf jedes einen Eßlöffelvoll Ragout und rollt es zu einem Würstchen zusammen, dreht die Würstchen in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Ragout-Pfanzel oder Wanneln.

Man treibt 2 Deka Butter mit 2 Eiern ab, gibt feingeschnittenes, gebratenes Kalb- oder Hühner- oder Fischfleisch, Petersilie, Limonenschalen, Salz, ein paar Löffel mit Milch befeuchtete Brösel, kleingeschnittenes Krebsfleisch, gedünstete Erbsen oder Spargelerbsen, einen Löffel sauren Rahm, etwas Mehl und trockene Brösel dazu, füllt die Masse in einen Model und siedet sie in Dunst oder gibt sie in kleine Wanneln und bäckt sie.

Fleischkuchen und Wanneln.

Fleisch von gebratenem zahmen oder Wildgeflügel wird abgelöst und fein geschnitten, dann mit Bratenfett abgedünstet, mit ein wenig Suppe aufgekocht und durch ein grobes Sieb gestrichen. Wenn es erkaltet ist, mischt man es nach Verhältnis mit Dottern oder ganzen Eiern und in Milch geweichter passierter Semmel, würzt es mit Pfeffer, füllt es in ausgeschmierte, mit Mehl ausgestreute Formen und siedet es in Dunst oder bäckt es.

Lungen- oder Fleisch-Pfanzel.

Gesottenes Rindfleisch oder Beuschl oder Kalbsbraten wird fein geschnitten und mit Fett, Zwiebel und Petersilie abgedünstet. Dann treibt

man Butter oder Beinmark mit 3 Dottern ab, gibt das Fleisch und abgeriebene, mit Milch befeuchtete zerdrückte Semmeln, den Schnee von 2 Klar und die abgeriebenen Semmelbröfel dazu, füllt die Masse in die mit Fett ausgestrichene, ausgebröfelte Form, bäckt sie oder siedet sie in Dunst, stürzt sie, schneidet sie zu schiefen Vierecken und gibt sie zu brauner Suppe.

Fasch-Krapfel und -Scheiben.

Krapfel. Man bereitet Geflügelfasch, mischt so viel Eier und mit Milch befeuchtete Bröfel dazu, dass sie ziemlich saftig ist, füllt sie fingerdick in einen glatten Model und bäckt sie. Wenn sie gestürzt ist, sticht man sie zu kleinen Krapfeln aus und gibt dieselben in braune Suppe.

Scheiben. Man streicht Kalbs- oder Geflügelfasch (Seite 39 und 40) auf einem mit Mehl bestreuten Tuche gleichmäßig auseinander, streicht weiches Eingerührtes mit viel Schnittlauch darauf, rollt das Ganze strudelartig zusammen, dreht es in mit Butter bestrichene, bemehlte Leinwand und bindet dieselbe an den Enden, kocht die Wurst eine halbe Stunde in gesalzenem Wasser, nimmt sie erst vor dem Anrichten aus der Leinwand, schneidet sie zu kleinfingerdicken Scheiben und gibt sie in braune Suppe.

Fasch-Nocken oder -Klößchen.

Von roher Geflügelfasch Nr. I (Seite 40) formt man mit zwei in siedendes Wasser getauchten Löffeln Nocken oder nussgroße Knödel, lässt dieselben eine Weile liegen, damit sie ein wenig steif werden, und kocht sie dann bei mäßiger Hitze 10 Minuten in Suppe.

Fleisch-Knödel.

Reste von Kalbsbraten, Niere und gedünstetes Herz o. dgl. schneidet man fein, lässt hierauf Nierenfett oder Beinmark zergehen, seiht es und treibt es mit 3 Eiern ab, gibt dann das Fleisch, Salz, mit Milch befeuchtete Bröfel und so viel Mehl dazu, dass sich die Masse formen lässt, macht kleine Knödel und kocht sie in Suppe.

Milz-Scheiben.

Man lässt Petersilie und Zwiebel in Butter anlaufen und mischt eine ausgestreifte Kalbsmilz, Salz, Majoran und Pfeffer dazu. Dann wird von einer Semmel die Rinde abgerieben, ein Theil der Krume kleinwürfelig geschnitten und die übrige Krume mit Milch erweicht und zerdrückt. Hierauf mischt man die Semmel und die Milz zu einem Abtrieb von Butter und 2 Dottern und gibt zuletzt die Bröfel dazu, formt von

dieser Masse auf dem mit Mehl bestreuten Brette eine Wurst, wickelt sie in mit Butter bestrichene Leinwand, bindet diese an den Enden fest zu und kocht die Wurst in Salzwasser, löst sie sodann aus, schneidet sie zu Scheiben und gibt diese und gedünsteten Reis in braune Suppe.

Leber-Pfanzel.

Zu einem Abtriebe von Butter oder zerlassenem geseihten Beinmark und 2 oder 3 Eiern mischt man 15 Deka ausgestreifte, passierte Rinds- oder Kalbsleber, Majoran, Salz, zerdrückten Knoblauch und mit Milch befeuchtete Bröfel, füllt die Masse in einen ausgebröfelten glatten Model und siedet sie in Dunst oder bäckt sie. Dann wird sie zu verschobenen Vierecken geschnitten oder rund ausgestochen und zur Suppe gegeben.

Um eine sehr feine Suppeneinlage herzustellen, bereitet man das Pfanzel von Gansfett und Gansleber und kann als Würze eine kleine, ungeschält gekochte und dann feingeschnittene Trüffel dazugeben.

Leber-Knödel.

Man streift 15 Deka Kalbsleber aus und passiert sie, läßt sodann fein geschnittene Zwiebel und Petersilie mit Fett anlaufen, treibt das Angelaufene mit einem Ei ab und gibt die Leber, Salz, ein wenig Knoblauch, Majoran, Neugewürz und mit Milch befeuchtete Bröfel dazu, formt davon nußgroße Klößchen und kocht sie 10 Minuten in Suppe.

Leber-Erbsennockerl oder -Reis.

Man bereitet den Teig wie für Leberknödel, taucht dann den Erbsenlöffel einen Augenblick in die siedende Suppe, gibt hierauf den Teig hinein und drückt ihn mit einem Kaffeelöffel durch die Löcher. Wenn die Oberfläche der Suppe mit kleinen Nockerln bedeckt ist, faßt man dieselben mit dem Backlöffel zu etwas heißer Suppe in den Suppentopf und treibt wieder durch, bis aller Teig verbraucht ist. Nun gibt man die siedende Suppe über die Nockerl und richtet sie gleich an.

Für Leberreis nimmt man 2 Eier und gibt statt der Bröfel die abgeriebene, mit Milch erweichte, zerdrückte Semmel und einen Eßlöffel Mehl zum Abtrieb. Man drückt den Teig mit einem Kochlöffel durch ein Riebeisen in die siedende Suppe und streift das Reibeisen nach jedesmaligem Durchdrücken unten mit einem Messer ab.

Krebs-Meridon.

Man treibt 7 Deka Krebsbutter mit 2 Eiern ab (aber nicht lange, sonst verliert sie die Farbe), gibt in Milch erweichte, zerdrückte Semmel-

schmolle, klein geschnittene Krebsscheren und -Schweife, Petersilie und Salz dazu, füllt die Masse in die mit Krebsbutter ausgestrichene Form und siedet sie in Dunst, stürzt sie und kann sie mit Karfiolröschen, Krebsschweifchen und Morcheln garnieren. Man gibt klare Rind- oder Fischsuppe oder Einmachsuppe dazu.

Krebs-Knöderl.

Eine Handvoll ausgelöstes Krebsfleisch und ebensoviel in warme Krebsbutter getauchte Semmelschmolle wird fein gehackt, zu einem Abtriebe von süßer Butter und 3 Dottern gegeben, gesalzen und zu kleinen Knöderln geformt, die man in Schmalz bäckt und in dünner gelblicher, mit Erbsenbrühe bereiteter Einmachsuppe aufkocht.

Fisch-Knödel und -Pfanzel.

Einige Stückchen von einem gebackenen Fische werden von den Gräten befreit, nebst der Fischleber klein geschnitten und zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Dottern, einem Löffelvoll sauren Rahm, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muscatnuss gegeben. Dann mischt man noch Semmelbrösel, den Schnee von 2 Klar und so viel Mehl dazu, dass man die Masse formen kann, macht kleine Knödel, drückt sie schön rund und fest und kocht sie in klare Fischsuppe ein. Man kann die Masse auch in einer Form als Pfanzel backen.

Fisch-Nocken und -Reis.

Von Fischfasch Nr. I (Seite 41), aber ohne sauren Rahm und Gewürz bereitet, formt man mit 2 in siedendes Wasser getauchten Eslöffeln Nocken, lässt sie eine Weile liegen und kocht sie dann in klare Fischsuppe ein. Für Fischreis drückt man die Fasch auf die bei Leberreis angegebene Weise durch das Reibeisen.

Mehl-Nockerl.

Man treibt 7 Deka Butter, Rindschmalz oder Abschöpffett mit 3 oder 4 Dottern ab, gibt den Schnee der Eier, ungefähr 3 Deciliter Mehl und das nöthige Salz dazu und legt als Probe mit einem vorher in die siedende Suppe getauchten Eslöffel ein längliches, an den Enden gespitztes Stückchen von dem Teige in die siedende Suppe ein. Es muss beim Sieden in der Form bleiben und größer werden. Wird es flach, so ist der Teig zu weich und

Fig. 21.

man gibt noch etwas Mehl hinein. Ist er zu fest, so gibt man ein wenig Milch dazu. Dann kocht man ein, bis aller Teig verbraucht ist. Sobald die Nocken in der Höhe schwimmen, sind sie ausgekocht und sollen angerichtet werden. Will man Eier sparen, so mischt man ein paar Eßlöffelvoll Milch oder Wasser mit dem Mehle zugleich zum Abtriebe, schlägt den Teig ab und läßt ihn eine Weile stehen, ehe man die Nocken einkocht.[1])

Sehr leichte Nockerl (Schwammklößchen). Man läßt auf mäßiger Hitze 5 Deka Butter zergehen, rührt 10 Deka Mehl hinein, schüttet 3 Deciliter kaltes Wasser auf einmal dazu, verrührt alles zu einem glatten Teige, rührt, solange derselbe noch heiß ist, 2 Eier darunter, läßt ihn auskühlen und legt dann mit einem Kaffeelöffel Nockerl davon in die siedende Suppe ein.

Erbsen-Nockerl.

Man füllt den Erbsenlöffel mit wie für Mehl-Nockerl bereitetem Teig und drückt diesen auf die bei Leber-Erbsen-Nockerln angegebene Weise in die Suppe.

Gebackene Erbsen-Nockerl.

Für gebackene Erbsen-Nockerl wird abgetriebener Brandteig (Seite 69) durch den in heißes Schmalz getauchten Erbsenlöffel in das heiße Schmalz getrieben und schön braun gebacken. Dann faßt man die Nockerl mit dem Backlöffel heraus und drückt wieder vom Teige ein. Man gibt die Nockerl in klare oder Einmach-Suppe.

Oder: Man macht dünnflüssigen Teig von 4 Eßlöffel Mehl, 2 Eiern, 2 Dottern, Salz und Milch, sprudelt ihn gut ab, läßt ihn durch den Schaumlöffel in heißes Schmalz tropfen und gibt die gebackenen Nockerl in klare oder Einmach-Suppe.

Biscoten-Pfanzel oder -Schöberl.

Man treibt 7 Deka Butter ab, gibt dabei nach und nach 4 Dotter dazu, mischt bei jedem Dotter einen schwachen Eßlöffel Obers und einen Löffel Mehl darunter, gibt dann den Schnee der 4 Klar und ein wenig Salz dazu, füllt die Masse kleinfingerhoch in eine mit Butter ausgestrichene, ausgemehlte Casserolle und bäckt sie schön gelb. Wenn das Pfanzel gestürzt und ausgekühlt ist, wird es schiftelig geschnitten und in oder zu Suppe gegeben. Man kann auch nur die 4 Dotter, Salz und 4 Kaffeelöffel Mehl zum Schnee der 4 Klar mischen.

---

[1]) Zum Herausfassen von Nocken und Knödeln eignen sich Schöpflöffel aus Draht (Fig. 21).

Grieß-Pfanzel.

Man rührt 2 Deciliter Grieß mit siedender Milch dünn ab, treibt ihn, wenn er ausgekühlt ist, mit 5 Deka Butter und 2 Dottern ab, gibt Salz und den Schnee der 2 Klar dazu, füllt die Masse fingerhoch in eine Casserolle und bäckt sie.

Oder: Man rührt den Grieß mit Suppe ab und gibt außer den oben genannten Bestandtheilen mit Butter angelaufene Petersilie und ein wenig geriebenen Parmesankäse dazu.

Grieß-Nockerl.

Zu einem Abtriebe von 6 Deka Butter oder Rindschmalz und 2 Eiern rührt man 2 Deciliter Grieß und ein wenig Salz, läßt die Masse eine Viertelstunde stehen und kocht sie dann auf die bei Mehl-Nockerln angegebene Weise in Suppe ein

Grieß-Knödel.

Abgetriebene. Man treibt 7 Deka Rindschmalz mit 3 Eiern ab, gibt gehackte Petersilie, Salz und 3 Deciliter Grieß dazu, formt eigroße Knödel und kocht dieselben eine halbe Stunde in Suppe.

Abgebrannte. In heißes Schmalz gibt man feingeschnittene Petersilie und 15 Deka würfelig geschnittene Semmel, röstet die Semmel ein wenig, mischt dann einen halben Liter Grieß dazu, röstet diesen auch eine Weile und schüttet hierauf das Ganze zum Auskühlen in eine Schüssel. Eine halbe Stunde vor dem Einkochen brüht man es mit $3^1/_2$ Deciliter siedender Rindsuppe oder gesalzenem Wasser ab und formt es dann zu ziemlich großen Knödeln, die man in Suppe oder Wasser kocht. Man kann auch nach dem Abbrühen feingeschnittenes gekochtes Selchfleisch und ein Ei zu der Masse mischen.

Oder: Man streut ziemlich viel feingeschnittene Petersilie auf einen halben Liter Grieß, brennt 7 Deka heißes Schmalz darüber, befeuchtet den Grieß mit siedender Rindsuppe, formt ziemlich große Knödel und kocht sie ein.

Erdäpfel-Knödel.

Gesotten. Zu einem Abtriebe von 6 Deka Butter und 3 Eiern (die Klar als Schnee) gibt man feingeschnittene Petersilie, 20 Deka geriebene oder zerdrückte mehlige Erdäpfel, Salz, ein paar Löffel Grieß oder Mehl und so viel Bröseln, daß der Teig sich zu kleinen Knödeln formen läßt, die man nur kurz in Suppe oder in Salzwasser siedet.

Gebacken. Man gibt 6 mittelgroße gekochte und zerdrückte, erkaltete Erdäpfel zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 3 Dottern, Salz und etwas Mehl, formt sehr kleine Knödel, dreht sie in Ei und Bröfel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie in braune Fischsuppe o. dgl.

Erdäpfel-Pfanzel.

In 6 Deka Butter läßt man Zwiebel und Petersilie anlaufen, treibt sie mit 3 Eiern ab, gibt 1 Deciliter Mehl, Salz und einige gesottene und zerdrückte Erdäpfel dazu, füllt die Masse in eine flache Cafferolle und bäckt sie.

Semmel-Pfanzel.

20 Deka Semmel, deren Rinde man abgerieben hat, werden in ungefähr 3 Deciliter Milch saftig eingeweicht. Dann treibt man 7 Deka Butter mit 3 Dottern ab und mischt die zerdrückte Semmel, feingeschnittene Petersilie, Salz und den Schnee der 3 Klar dazu. Wenn die Masse zu weich ist, rührt man auch ein wenig von den abgeriebenen Bröseln darunter. Man füllt das Pfanzel fingerhoch in eine gut ausgeschmierte und ausgebröselte seichte Cafferolle und bäckt es.

Hirn-Koch und -Krapfel.

Ungefähr 15 Deka abgeriebene Semmel erweicht man in Milch, drückt sie aus, schneidet sie fein und verrührt sie mit einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 3 Dottern, gibt dann Salz, den Schnee der 3 Klar und passiertes, mit Fett und Petersilie abgedünstetes Hirn dazu, füllt die Masse in den ausgebröselten Model und siedet sie drei Viertelstunden in Dunst oder gibt sie in die Vertiefungen eines Dalkenbleches und bäckt sie. Man gibt klare Suppe dazu.

Erbsen-Pfanzel.

Man macht einen Abtrieb wie für Hirnkoch, mischt die erweichte Semmel, den Schnee der 3 Klar, ein wenig Salz und gekochte und passierte grüne Erbsen dazu, füllt die Masse in eine flache Cafferolle und bäckt sie.

Bröfel-Knöderl.

5 Deka Butter oder Rindschmalz treibt man mit 3 Eiern ab und mischt so viel Semmelbröfel, als der Abtrieb befeuchtet, und ein wenig Salz dazu. Einen Theil der Bröfel kann man vorher mit Milch befeuchten. Auch kann man fein geschnittene Petersilie zu den Bröseln geben. Man läßt die Masse eine Weile stehen, formt sie dann mit in Wasser getauchten

Händen oder Löffeln zu nussgroßen Knöderln und siedet dieselben in Suppe oder dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und lässt sie in der Suppe aufkochen.

Hirn-Knöderl.

Mit angelaufener Petersilie abgebünstetes Kalbshirn mischt man zu einem Abtriebe wie für Bröselknöderl oder Hirnkoch, formt Knöderl und siedet sie in Rindssuppe.

Beinmark-Klößchen.

Mit Mehl. Zu einem Abtriebe von einem Deka Butter, einem Ei und 2 Dottern gibt man 5 Deka feingeschnittenes Rindsmark, 4 Deka Parmesankäse, Salz, ein wenig Muscatnuss und so viel Mehl, dass man lockere Klößchen formen kann. Man siedet dieselben in gesalzenem Wasser und gibt sie in braune Suppe.

Mit Bröseln. Zu einem Abtriebe von würfelig geschnittenem heißgemachten Beinmark und 2 Eiern gibt man Petersilie und Brösel wie für Bröselknöderl, formt Knöderl und kocht sie in Rindsuppe.

Speck-Knödel (Klöße).

Man schneidet 10 bis 15 Deka Speck würfelig und lässt ihn heiß werden. Wenn er durchsichtig ist, lässt man fein geschnittene Zwiebel und Petersilie darin anlaufen, gibt ungefähr 28 Deka würfelig geschnittene Semmel dazu, rührt sie auf dem Feuer, bis sie das Fett eingezogen hat, und schüttet sie dann in eine Schüssel. Eine halbe Stunde vor dem Einkochen werden 3 Eier mit 2 Deciliter Milch und Salz abgesprudelt und mit der Semmel verrührt. Unmittelbar vor dem Einkochen mischt man 2 Deciliter Mehl dazu. Man macht von dieser Masse mit in Wasser getauchten Händen oder Kochlöffeln 10 bis 12 Knödel und kocht dieselben eine Viertelstunde (wenn sie groß sind, länger) in Suppe oder gesalzenem Wasser. Um zu sehen, ob sie ausgekocht sind, reißt man einen mit zwei Gabeln auseinander.

Tiroler Knödel. Man lässt 8 würfelig geschnittene lange Semmeln mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie in 10 Deka geräuchertem, würfelig geschnittenem Speck anlaufen und dann auskühlen und befeuchtet sie hierauf mit 5 Eiern, die man mit 2 Deciliter Wasser oder Milch abgesprudelt hat. Dann schneidet man 15 Deka frisch gekochtes, saftiges geräuchertes Schweinefleisch würfelig und mischt es darunter. Unmittelbar vor dem Einkochen mengt man 2 Deciliter nicht feines Mehl bei. Man macht aus dieser Masse mit einem Koch- und einem Schöpf-

löffel, die man in Wasser getaucht hat, 8 bis 10 große Knödel, kocht dieselben eine halbe Stunde in gesalzenem Wasser und richtet sie mit Suppe an.

Böhmische Mehl-Klöße.

Ein oder zwei Eier werden mit einem Viertelliter Milch und ein wenig Salz abgesprudelt, mit ungefähr einem halben Liter Mehl gemischt und zu einem ziemlich festen Teige verrührt, welchen man abschlägt, bis er Blasen bekommt. Indessen röstet man 6 Deka Semmelwürfel mit Butter gelb, läßt sie erkalten und mischt sie dann zum Teige. Nun nimmt man mit einem Schöpflöffel, den man in das zum Einkochen bestimmte, siedende gesalzene Wasser getaucht hat, einen Knödel vom Teig heraus und läßt ihn im Wasser vom Löffel sinken. Auf diese Weise kocht man den ganzen Teig ein. Dann deckt man die Casserolle zu, läßt die Klöße aufkochen, löst sie hierauf mit dem Kochlöffel am Rande und am Boden der Casserolle los, läßt sie noch 10 Minuten (sehr große Klöße länger) zugedeckt sieden, faßt sie beim Anrichten mit dem Schaumlöffel einzeln heraus und gibt sie in Rindsuppe. Man kann sie auch mit Bröseln und Butter abschmalzen und zu Fischsuppe geben.

Heiden-Knödel.

15 Deka würfelig geschnittene Semmel werden mit Schmalz oder Speck geröstet, mit 4 Deciliter Heidenmehl gemischt, mit gesalzenem siedenden Wasser abgebrüht und zu Knödeln geformt, die man in Rindsuppe einkocht und anrichtet, sobald sie ausgekocht sind.

Sterz.

Heidensterz. Man schüttet einen halben Liter Heidenmehl in 1½ Liter siedendes gesalzenes Wasser und läßt es im zugedeckten Kochtopfe ungefähr 10 Minuten kochen. (Macht man den Sterz von mehr Mehl, so muß er länger kochen.) Dann löst man das Mehl vom Rande des Kochtopfes los, dreht den ganzen Mehlkloß mit einem Kochlöffel von oben nach unten um und läßt ihn nun wieder 10 Minuten kochen. Während dieser Zeit sticht man einmal mit dem Kochlöffelstiel ganz durch den Mehlkloß, damit das Mehl besser anschwellen kann. Dann schüttet man das ganze Wasser in ein anderes Geschirr, reißt den Mehlkloß mit einer zweispitzigen Tranchiergabel auseinander und rührt ihn, indem man mit dem siedend heißen Wasser mittelst eines Schöpflöffels nach und nach die mehligen Stellen begießt, mit der Gabel zu lockeren, gleichmäßig feuchten Brocken. Dann gießt man ungefähr 10 Deka heißes Schmalz oder Fett

von ausgelaſſenem Speck darüber, miſcht den Sterz damit, deckt den Topf zu und läſst ihn auf mäßiger Hitze eine Viertelſtunde oder länger ſtehen. Nach dieſer Zeit zerreißt und zerbröckelt man den Sterz mit einer großen zweiſpitzigen Gabel, häuft ihn bergartig auf die Schüſſel und brennt heißes Schmalz oder Speckgrammeln darüber. Man ſerviert Rindſuppe oder Schwammſuppe dazu.

Pfannſterz. Man miſcht zu einem halben Liter feinem (Auszug) 2 Deciliter ordinäres Heiden- oder Weizenmehl, rührt es in einer Pfanne, bis es recht heiß geworden iſt, gießt mit einem Schöpflöffel ſiedendes geſalzenes Waſſer dazu und miſcht es mit dem Mehle leicht zu lockeren Brocken. Dann gibt man heißes Schmalz darüber und läſst den Sterz Rammeln bekommen.

Grießſterz. Einen halben Liter Grieß brüht man mit geſalzenem Waſſer wie den Pfannſterz ab, gibt ihn in das heiße Fett und miſcht beim Anrichten Grammeln oder angelaufenen Schinkenſpeck dazu.

Saucen, Gemüse, Garnierungen, Salate und Compote.

Warme Saucen (Tunken).[1])

Spanische Sauce.

Fleischabfälle, vorzüglich von Kälbernem, einige Schnitten von rohem Schinken, zu Scheiben geschnittene Wurzeln und Speck dünstet man ab. Wenn alles Farbe hat, staubt man Mehl darauf, vergießt es mit Brühe, die man durch das Auskochen von Bratenresten, Gerippen von Wildgeflügel, alten Tauben u. dgl. verbessert hat, gibt etwas guten Wein dazu und läßt die Sauce 1 bis 2 Stunden langsam kochen, wobei man sie öfters abschäumt. Dann seiht man sie, kocht sie jäh noch etwas dicker ein und schöpft dabei das Fett ab. Zum Schlusse gibt man Limonensaft und 1 bis 2 Löffel Madeira dazu. Diese Tunke muss sich durch schöne goldbraune Farbe und kräftigen Fleischgeschmack auszeichnen.

Knoblauch-Sauce.

Einige Zehen Knoblauch werden fein zerschnitten, dann zerdrückt, in gelbbraune Einbrenn von Schweineschmalz gegeben und sogleich mit Suppe vergossen. Man läßt dieselbe gut versieden und passiert die Tunke vor dem Anrichten.

Oder: Man bereitet kräftige braune Sauce (Seite 38) und mischt beim Anrichten ein wenig Knoblauchbutter (Seite 58) dazu.

Zwiebel- und Schalotten-Sauce.

In Butter oder Schweineschmalz läßt man ein wenig Zucker zergehen und gibt, sobald er Farbe hat, ziemlich viel geringelte Zwiebel (oder Schalotten) dazu. Wenn diese braun wird, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett, läßt es schön braun werden und vergießt es mit Suppe und etwas Essig oder Limonensaft. Dann kocht man die Zwiebel wieder mit und passiert die Sauce vor dem Anrichten.

[1]) Saucen oder Tunken siehe Seite 9 und 37.

Pfeffer-Sauce.

Zwei feingeschnittene Schalotten läßt man in 3 Deka Butter goldbraun anlaufen, gibt ein paar Eßlöffel Essig, und, wenn dieser zu beiläufig Dreiviertel eingekocht ist, ein Viertelliter Suppe, ein Lorbeerblatt, einen halben Kaffeelöffel ganze Pfefferkörner, ein wenig Petersilie und Thymian und eine Gewürznelke dazu, läßt das Ganze einmal aufwallen, gießt es dann zu einer lichtbraunen Buttereinmach und läßt es eine gute Viertelstunde seitlich am Herde stehen. Dann seiht man die Sauce, läßt sie dicker einkochen und mischt vor dem Anrichten ein Gramm feingestoßenen Pfeffer dazu.

Oder: Einen halben Kaffeelöffelvoll Pfefferkörner, einige Schalotten und ein Lorbeerblatt kocht man mit ein paar Löffelvoll Essig, und, wenn dieser eingegangen ist, mit spanischer Sauce, welche mit rothem Weine bereitet ist.

Warme Senf-Sauce (Sauce Robert).

Man bereitet Zwiebel-Sauce, gibt Bratensaft, einige Körner Pfeffer und Neugewürz und ein Lorbeerblatt hinein und läßt sie gut verkochen. Vor dem Anrichten mischt man einen Löffel französischen Senf, Sardellenbutter und Limonensaft dazu und passiert die Sauce.

Pikante Sauce.

3 Deka Butter, 2—3 feingehackte Schalotten und 3 Eßlöffel Essig kocht man in einer Casserolle unter beständigem Rühren, bis der Essig eingesotten und die Butter rein und klar geworden ist, gibt hierauf 3 Deka Mehl dazu, läßt es bräunlich anlaufen, vergießt es mit 4 Deciliter Suppe, gibt etwas Pfeffer und ein paar Tropfen Zuckerfarbe (Seite 60) hinein und läßt das Ganze eine Viertelstunde kochen. Dann mischt man noch einen Eßlöffel feingeschnittene Pfeffergurken und einen Eßlöffel feingehackte Petersilie in die Sauce, läßt dieselbe noch einmal aufwallen und schäumt sie ab. Sie wird zu gekochtem Rindfleisch gegeben.

Curry-Sauce.

Man bereitet lichte Butter-Sauce (Seite 37), kocht mit derselben Schinken- und Champignon-Abfälle und feingehackte Petersilie, passiert dann die Sauce, legiert sie mit 1—2 Dottern und gibt ein wenig Limonensaft und Curry-Pulver[1]) nach Geschmack dazu.

---

[1]) Diese Gewürz-Mischung läßt sich auf verschiedene Weise zusammenstellen. Man kann z. B. 60 g Koriander, 50 g Kurkume, 20 g schwarzen Pfeffer, 20 g Senf-

Braune Wurzel-Sauce.

Speckschnitten, ziemlich viele Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel und Porree dünstet man ab. Dann staubt man ein wenig Zucker und ein paar Löffel Mehl darauf, läßt alles braun werden, vergießt es mit Suppe, gibt Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Thymian und ein Lorbeerblatt, etwas Essig und rothen Wein dazu und läßt die Sauce eine Stunde kochen, passiert sie hierauf und gibt Limonensaft dazu.

Wildbret-Saucen.

Wurzeln und Gewürze wie zu Beize (Seite 30) dünstet man mit Speck, bis die Wurzeln gelb geworden sind und alle Feuchtigkeit verdampft ist, staubt dann so viel Mehl darauf, als das Fett befeuchtet, und läßt sie bei fleißigem Aufrühren braun werden. Dann vergießt man sie mit siedender Beize, läßt die Sauce verkochen und streicht sie hierauf durch ein Sieb.

Mit Rahm. Zu wie oben bereiteter Sauce mischt man einige Löffelvoll sauren Rahm und läßt sie noch eine Viertelstunde damit kochen. Man kann auch Limonenschalen und Kapern dazu geben.

Um der braunen Wildbret-Sauce ohne Rahm einen angenehmen Beigeschmack zu geben, kocht man ein wenig von getrockneten Hagebutten oder Paradiesäpfeln oder eingesottenem Weinmost mit.

Mit Wacholderbeeren. Man macht Wildbret-Sauce ohne Rahm, gibt Limonensaft, etwas rothen Wein, Pfefferkörner und einige Wacholderbeeren dazu, verkocht die Sauce gut und treibt sie durch ein Sieb.

Mit Trüffeln. Zu Sauce von gedünsteten, gestaubten Wurzeln, Gewürzen und brauner Suppe gibt man ein wenig guten Wein (Madeira), Trüffelschalen und Fleisch-Essenz von dem Wilde, zu welchem sie gegeben wird, läßt sie gut verkochen und passiert sie.

Salmi-Sauce.

Fleischreste von Wildgeflügel schabt man von den Beinen, schneidet sie und stoßt sie mit etwas gebackener Semmel, dünstet dies mit Zwiebel

---

samen, 5 g Kümmel, 5 g Zimmtrinde und 10 g Kardamomen nehmen. Oder man nimmt 30 g Koriander, 30 g Ingwer, 50 g schwarzen Pfeffer, 5 g Kümmel, 10 g Zimmt, 20 g Kardamomen, 10 g Muscatblüte, 10 g Gewürznelken und 20 g Cayennepfeffer. Die Gewürze werden fein gestoßen, gut vermischt und in einem wohlverschließbaren Glasgefäße aufbewahrt.

oder Schalotten in Bratenfett und staubt ein wenig Mehl darauf. Indessen kocht man die Beine mit Suppe aus, seiht diese zu dem Gedünsteten und gibt etwas Pfeffer, Limonensaft, rothen Wein und sauren Rahm dazu.

Milz-Sauce.

Zu brauner Sauce mit Zwiebel gibt man die ausgestreifte, passierte Milz, sauren Rahm und Pfeffer und passiert die Sauce vor dem Anrichten.

Kapern-Sauce.

Man macht gelbbraune Einbrenn, vergießt sie mit Suppe, gibt einige Löffelvoll sauren Rahm und 3 Deka Kapern dazu und läßt die Sauce verkochen.

Oliven-Sauce.

Man bereitet mit Saft von gedünstetem Fleische braune Sauce, gibt feingeschnittene Oliven, Kapern und Sardellen und etwas Pfeffer dazu und läßt die Sauce aufkochen.

Bohnen-Sauce.

In gelber Einbrenn von 2 bis 3 Deka Butter oder Schweineschmalz läßt man feingeschnittene Zwiebel anlaufen, gibt ein Achtelliter gekochte, passierte, weiße Bohnen dazu und kocht sie mit Suppe, Salz und etwas Essig auf. Man kann die Sauce mit Pfeffer und etwas zerdrücktem Knoblauch würzen.

Linsen-Sauce.

Man bereitet sie wie die Bohnen-Sauce.

Erdäpfel-Saucen.

4 mittelgroße Erdäpfel werden geschält, weich gekocht und mit einem Kochlöffel zerdrückt. Dann läßt man ein Stückchen Butter zergehen, gibt die zerdrückten Erdäpfel und ein wenig Zucker, Pfeffer, Salz und Limonensaft oder Essig dazu, gießt Suppe darauf und läßt die Sauce verkochen.

Mit Paradiesäpfeln. Man dünstet einige Paradiesäpfel mit Butter und einem Stück Zwiebel ab, staubt und vergießt sie dann, passiert die Sauce und mischt fein zerdrückte Erdäpfel dazu.

Mit Sardellen. Man läßt Zwiebel oder Schalotten in Bratenfett anlaufen und gibt 2 bis 3 gekochte, passierte Erdäpfel, dann 2 bis 3 feingeschnittene Sardellen, Suppe, Bratenfett und einen Löffelvoll sauren Rahm dazu.

Gurken-Sauce.

Mit frischen Gurken. Die geschälten Gurken werden in dünne Scheiben oder würfelig geschnitten, gesalzen und sogleich in gelbe Einbrenn zu angelaufenem Knoblauch gegeben und gedünstet; dann gießt man sie mit Suppe auf, säuert sie mit Essig und gibt ein paar Löffelvoll sauren Rahm dazu. Man kann sie mit Pfeffer anstatt Knoblauch würzen.

Von eingelegten Essig- oder Salz-Gurken. Man schneidet die Gurken nudelartig oder reibt sie, dünstet sie in gelber Einbrenn mit Zwiebel ein wenig ab, rührt die nöthige Suppe und sauren Rahm dazu und läßt die Sauce gut verkochen.

Bohnenschoten-Sauce.

Von eingesäuerten oder in Essig eingelegten, nudelig geschnittenen Bohnenschoten macht man die Sauce wie von eingelegten Gurken.

Petersilien-Sauce.

Zu 2 Eßlöffelvoll frischer Butter gibt man einen Eßlöffelvoll feingeschnittene Petersilie, weißen Pfeffer, den Saft einer halben Limone und ein paar Eßlöffelvoll kräftige braune Suppe oder aufgelöste Glace und läßt die Sauce aufkochen. Man gibt sie zu Coteletten.

Schnittlauch-Sauce.

In 2 Löffel Butter oder Schweineschmalz läßt man Mehl gelb anlaufen, gibt eine Handvoll feingeschnittenen Schnittlauch und, wenn dieser etwas abgedünstet ist, die nöthige Suppe dazu, mischt nur wenig sauren Rahm bei und läßt die Sauce verkochen.

Sauerampfer-Sauce.

Zwei Händevoll Blätter von Garten- oder Wiesen-Sauerampfer oder von beiden gemischt dünstet man mit Butter und etwas Suppe. Wenn diese eingegangen ist, staubt man Mehl darauf, rührt noch etwas Suppe dazu, mischt einige Löffelvoll sauren Rahm bei, kocht die Sauce noch eine Viertelstunde und passiert sie dann. Wenn man die rohen Blätter fein schneidet, braucht man die Sauce nicht zu passieren.

Dill-Sauce.

Man bereitet lichte Einmach von 4 Deka Butter und 4 Deka Mehl, vergießt sie mit Suppe, gibt eine Handvoll von den Stengeln gezupftes,

feingeschnittenes Dillkraut, ein wenig feingeschnittene Petersilie, Salz und ein paar Löffelvoll sauren Rahm dazu und lässt die Sauce gut verkochen. Man kann sie mit etwas Essig säuern.

Bertram-(Estragon-)Saucen.

Die von den Stengeln gezupften Blätter werden gewaschen, fein geschnitten und nebst etwas Limonensaft in Butter-Sauce (Seite 37) gegeben.

Sauce Béarnaise. 2 Eidotter, 3 Deka Butter, ein wenig Pfeffer und das nöthige Salz werden in einer kleinen Casserolle, die man in heißes Wasser gestellt hat, über dem Feuer so lange gerührt, bis die Dotter dick werden. Dann gibt man unter beständigem Rühren nach und nach noch 3 Deka Butter und zum Schluss einen gehäuften Kaffeelöffel feingeschnittenen Estragon und einen halben Kaffeelöffel Estragon-Essig dazu. Die Sauce muss sehr dick sein.

Kräuter-Saucen.

Man macht kräftige lichte Sauce (Seite 37) und lässt sie gut verkochen, bereitet Kräuterbutter (Seite 57), zu der man auch Bertram mischt, und gibt sie kurz vor dem Anrichten in die Sauce.

Legierte Kräuter-Sauce (à la maître d'hôtel). Zu obiger Kräuter-Sauce mischt man beim Anrichten nebst der Kräuterbutter einen rohen Dotter, Sardellenbutter und Limonensaft. Man gibt diese Sauce zu Geflügel oder Fischen.

Butter-Sauce (à la maître d'hôtel). Butter-Sauce (Seite 37) würzt man mit Pfeffer und Muscatnuss und mischt kurz vor dem Anrichten ein Stück Kräuterbutter und ein wenig Limonensaft dazu.

Saure Kräuter-Sauce (Sauce ravigote). Man kocht einige Schalotten mit Essig und Pfefferkörnern, gibt sie zu kräftiger lichter Sauce (Seite 37), lässt dieselbe verkochen und passiert sie. Vor dem Anrichten gibt man so viel blanchierte und passierte Kräuter dazu, dass sie davon schön grün wird.

Mit Öl. Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Bertram, Kerbelkraut, Sauerampfer und Schnittlauch werden recht fein geschnitten und mit halb Suppe, halb Wein und ein wenig Pfeffer dicklich eingekocht. Kurz vor dem Anrichten mischt man einen Löffel Öl und Limonensaft dazu. Man gibt diese Sauce zu Fischen.

Mit den feinen Kräutern (Sauce italienne). Man lässt 5 Eßlöffel Wein auf die Hälfte einkochen, bereitet dann Einmach von

3 Deka Mehl und 3 Deka Butter, vergießt sie mit 4 Deciliter Suppe, gibt den Wein und ein wenig Salz und Pfeffer dazu und kocht die Sauce eine Viertelstunde. Indessen läßt man einen Eßlöffel feingeschnittene Schalotten in Butter anlaufen, gibt einen Eßlöffel feingehackte Champignons-Abfälle und ebensoviel feingeschnittene Petersilie dazu, dünstet die Kräuter bei fleißigem Umrühren 5 Minuten, gibt sie dann in die Sauce, kocht dieselbe noch 2 Minuten, schäumt sie ab und richtet sie an.

Schwamm-Saucen.

Von getrockneten Schwämmen. Man wäscht die Schwämme mit warmem Wasser, schneidet sie fein und gibt sie in dünne lichte Sauce mit Petersilie, pfeffert sie und kocht sie weich. Man kann ein wenig sauren Rahm dazugeben und die Sauce passieren.

Von in Essig eingekochten kleinen Pilzen oder Champignons. Man schneidet die Schwämme dünnblätterig, gibt sie in lichte Einmach, dünstet sie eine Weile, vergießt sie dann mit Suppe und läßt die Sauce gut verkochen.

Von frischen Schwämmen. Man dünstet auf die Seite 52 angegebene Weise gereinigte, dünnblätterig geschnittene Champignons, Pilze oder andere zartfleischige Schwämme mit Butter, Schalotten und Petersilie, bis ihr Saft eingeht, staubt sie sodann, vergießt sie mit Suppe, salzt sie, läßt sie gut verkochen und gibt ein wenig Pfeffer und Rahm oder Limonensaft dazu. Ganz kleine Pilze dünstet man auf dieselbe Weise, aber ohne sie vorher zu schneiden, bereitet hierauf lichte Sauce mit der gleichen Würze und kocht die Schwämmchen damit fertig.

Zähere Arten überkocht man mit ein wenig Suppe, schneidet sie dann mit dem Wiegemesser und bereitet sie wie die zartfleischigen.

Von kleinen Morcheln. Man wäscht sie mehrmals, gibt dann laues Wasser und Milch darauf, läßt sie eine Weile stehen, seiht sie ab, dünstet sie mit Butter, Zwiebel, Pfefferkörnern und Suppe, aber nur kurz, da sie sonst hart werden, und gibt sie in spanische oder lichte Sauce.

Von Champignons-Abfällen. In dünnvergossener, kräftiger brauner Sauce kocht man Abfälle von Champignons aus und seiht dann die Sauce.

Von gehackten Champignons. Ungefähr 10 Champignons wäscht und schält man, dünstet sie mit Butter und Limonensaft und hackt sie dann fein. Indessen kocht man die Schalen mit Suppe aus, mischt diese dann zu kräftiger lichter Sauce, passiert dieselbe und kocht sie mit den gehackten Champignons auf.

Mit Champignons-Essenz (Sauce veloutée). Man bereitet kräftige lichte Sauce und gibt so viel Champignons-Essenz dazu, daſs die Sauce davon kräftig ſchmeckt.

Trüffel-Sauce.

Mit Peterſilie. Geſchälte, feinblätterig geſchnittene Trüffeln dünſtet man mit Butter, Schalotten, Peterſilie, ein wenig Salz und Pfeffer, ſtaubt ſie und gibt gute Suppe (oder Fleiſch-Eſſenz) dazu.

Mit rothem Weine. Man dünſtet die zu Scheiben geſchnittenen Trüffeln mit rothem Weine und ganz wenig Knoblauch und kocht ſie mit ſpaniſcher Sauce auf.

Mit Madeira (à la Saint-Marsan). Man kocht die Abfälle der Trüffeln mit dünn vergoſſener ſpaniſcher Sauce, ſeiht dieſelbe und gibt die mit Madeira gekochten, nudelig geſchnittenen Trüffeln hinein. Die Trüffeln können auch mit Butter und Fleiſch-Eſſenz gedünſtet und zu der mit Madeira bereiteten ſpaniſchen oder zu Sauce veloutée gegeben werden.

Von Trüffelſchalen. Schalen und Abfälle von Trüffeln kocht man mit ſpaniſcher Sauce aus und paſſiert dieſelbe.

Legierte Trüffel-Sauce (Sauce au suprême). Man bereitet lichte Sauce (Seite 37), vergießt ſie dünn mit Saft von gedünſtetem Geflügel, kocht darin Trüffel- und Champignons-Abfälle eine halbe Stunde lang aus, ſchöpft Fett und Schaum ab und paſſiert die Sauce. Beim Anrichten miſcht man Limonenſaft, ein wenig Krebsbutter und einen Dotter dazu, rührt die Sauce, bis der Dotter verkocht iſt, und ſerviert ſie dann ſogleich.

Ragout-Sauce.

In lichte Sauce gibt man mit Butter, Peterſilie und Schalotten gedünſtete Champignons, überſottenes, kleinwürfelig geſchnittenes Bries, Hahnenkämme, Erbſen und Krebsſchweife und läſst die Sauce gut verkochen.

Man macht kräftige, lichtbraune, dünne Sauce (Seite 37), ſchneidet eine mit Madeira gekochte Trüffel, 3 mit Butter und Limonenſaft gedünſtete Champignons, ein Stück geräucherter Zunge, eine kleine, geſottene gelbe Rübe und eine Pfeffergurke kleinwürfelig und kocht dies alles mit der Sauce auf.

Krebs-Sauce.

In kräftige lichte Sauce miſcht man erſt vor dem Anrichten Krebsbutter und das würfelig geſchnittene Fleiſch der Krebs-Schweifchen und -Scheren und würzt die Sauce mit Limonenſaft und weißem Pfeffer.

Oder: Man macht dünne Sauce von Krebsbutter und mischt Sardellenbutter, Limonensaft und einen Dotter dazu.

Caviar-Sauce.

Man bereitet lichte Butter-Sauce (Seite 37), säuert sie mit Limonensaft, gibt Caviar nach Geschmack dazu, verrührt die Sauce gut und richtet sie an. Sie wird zu Fischspeisen gegeben.

Sardellen-Saucen.

In dunkle Einbrenn von 2 Eßlöffelvoll Schweineschmalz gibt man 2 bis 4 gereinigte und halbierte Sardellen, vergießt die Sauce mit Suppe, läßt sie gut verkochen und passiert sie dann. Oder man schneidet die Sardellen fein und gibt sie in die Einbrenn, oder man bereitet kräftige braune Sauce (Seite 38) und gibt kurz vor dem Anrichten ein Stück Sardellenbutter hinein.

Mit Rahm. Feingeschnittene Sardellen, Schalotten und Petersilie werden in semmelfarbige Einbrenn gegeben und mit Brühe vergossen. Wenn die Sauce verkocht ist, passiert man sie und gibt dann sauren Rahm und Limonensaft dazu.

Mit Limonensaft. Sardellenbutter läßt man auf schwacher Hitze zergehen und gibt Limonensaft nach Geschmack dazu. Man serviert diese Sauce zu gepökelter Zunge.

Häring-Sauce.

In lichtbraune, gut verkochte Sauce von Butter, Zwiebel, Mehl und guter Suppe gibt man Limonensaft, ein wenig Pfeffer und einen entgräteten, zerdrückten Häring und passiert die Sauce, ohne sie noch kochen zu lassen. (Vorzüglich zu Fischen.)

Austern-Saucen.

Auf 15 bis 20 gewaschene Austern gibt man 2 Deciliter warmen Wein und löst sie aus, sobald sie aufspringen. Hierauf läßt man in heißer Butter ein paar Löffelvoll Mehl, dann feingeschnittene Schalotten und Petersilie anlaufen, vergießt das Angelaufene mit kräftiger Suppe und dem Weine von den Austern, läßt die Sauce verkochen, siedet die Austern damit auf und gibt ein wenig Limonensaft dazu.

Oder: Man bereitet lichte Sauce (Seite 37) mit Saft von gedünstetem Geflügel, gibt die Austern hinein und legiert die Sauce mit einem Dotter.

Mit Sardellen. Ein Stück Fisch wird mit Sardellenbutter, etwas saurem Rahm und Erbsenbrühe weich gedünstet und passiert. Dann gibt man mit Butter oder Öl und Limonensaft angelaufene Austern dazu.

Muschel-Sauce.

Die gewaschenen kleinen Muscheln legt man in warmen Wein und bricht, wenn sie aufgesprungen sind, die leeren Schalen weg. Dann macht man Sauce wie zu Austern und kocht die Muscheln damit auf. Man kann auch zugleich mit den Muscheln ein wenig Sardellenbutter und Limonensaft in die Sauce geben.

Falsche Muschel-Sauce.

Feingeschnittene Zwiebel, Petersilie und Sardellen läßt man in gelber Einbrenn mit Bröseln anlaufen und gibt Suppe, Wein und Limonenschalen dazu.

Holländische Sauce.

Einige Löffelvoll Fischsud oder Suppe, einen Löffel Limonensaft, einen Löffel Bertram-Essig, 10 Deka Butter, 2 bis 4 rohe Dotter, Salz und weißen Pfeffer rührt man auf dem Herde nur so lange, bis die Dotter die Sauce dicklich und schaumig machen, worauf man dieselbe wegstellt, noch ein wenig rührt und dann über einen warmen gesottenen Fisch gibt oder in einer Tunke-Schale anrichtet.

Zu Karfiol und Spargel. Man macht lichte Butter-Sauce (Seite 37), vergießt sie mit dem Sude von Karfiol oder Spargel, legiert sie mit 3 Dottern und seiht sie. Dann gibt man den Saft einer Limone und unmittelbar vor dem Anrichten feingeschnittene, mit einem Stückchen frischer Butter abgedrückte Petersilie dazu. Wenn die Sauce zu dick ist, verdünnt man sie mit etwas Wasser.

Französische Sauce.

4 Eßlöffel sauren Rahm, 2 frische Dotter, 7 Deka Sardellenbutter, einen Kaffeelöffelvoll Mehl, etwas zerdrückten Knoblauch, Thymian, Limonensaft und ein wenig Fischbrühe sprudelt man wie Crême (Seite 64) und gibt die Sauce dann schnell über Geflügel oder Fisch.

Fricassée-Sauce.

Butter-Sauce, mit dem Safte von gedünstetem Fleische oder mit Fischsud bereitet, wird ausgekühlt, vor dem Anrichten mit frischen Dottern und Limonensaft oder auch etwas saurem Rahm auf dem Feuer abgesprudelt und dick über oder um Geflügel oder Fisch gegeben.

Dotter-Sauce.

Man rührt 2 Eßlöffel Kräuterbutter mit 3 passierten hartgesottenen Dottern, Salz, Limonensaft und Fischsud, läßt die Sauce bei beständigem Rühren heiß werden und richtet sie dann gleich an.

Wein-Sauce.

In heißer Butter (oder Bratenfett) läßt man ein wenig Zucker goldgelb anlaufen, gibt einige dünne, gebähte Weißbrotschnitten oder eine Handvoll feine Semmelbrösel dazu, vergießt dies nur wenig mit Suppe, läßt es dick einkochen und mischt dann unter Rühren ein halbes Glas Wein, den man vorher mit einem Stückchen Zimmt (und etwas Limonenschalen) aufgekocht hat, dazu.

Rahm-Saucen.

Man sprudelt einen Eßlöffelvoll Mehl, 4 Löffel sauren Rahm und in Butter angelaufene Petersilie und Schalotten oder Knoblauch mit heißer Fleisch- oder Fischbrühe ab und läßt die Sauce aufsieden.

Mit Sardellen. Man läßt 2 Löffelvoll Brösel in Butter anlaufen, gibt 3 nudelig geschnittene Sardellen, 4 Löffel sauren Rahm, ein wenig Limonensaft und Suppe dazu und kocht die Sauce auf.

Limonen-Saucen.

Gelbe Einbrenn vergießt man mit brauner Suppe und gibt Limonensaft und feingeschnittene Limonenschalen hinein.

Oder: Man läßt ein wenig Zucker in Rindschmalz spinnen und etwas Mehl und Brösel darin anlaufen, gibt Wein und Limonen-Saft und -Schalen dazu, läßt die Sauce gut verkochen und passiert sie.

Pomeranzen-Saucen.

Die gelbe Schale einer Pomeranze wird kleinschiftelig geschnitten, in Wasser gesotten, abgeseiht und nebst ¼ Seidel rothem Wein, Pomeranzen- und Limonensaft, Cayennepfeffer und Zucker mit kräftiger, wie Seite 38 bereiteter brauner Sauce aufgekocht.

Oder: Man bereitet die Sauce wie die Limonen-Sauce mit gebräuntem Zucker.

Möhren-Sauce.

Geriebene gelbe Rüben dünstet man mit Zucker und Butter, staubt sie dann, vergießt sie mit Suppe und passiert die Sauce.

Rohnen-Sauce.

Man läßt einen Löffel Zucker in heißer Butter gelb werden und staubt dann etwas Mehl darauf, kocht dies mit Wein auf, schneidet in Essig eingelegte rothe Rüben nudelig und gibt sie dazu.

Paradiesäpfel-Saucen.

Gezuckert. Ungefähr 8 mittelgroße ganze Paradiesäpfel gibt man mit etwas Wasser in einen Topf, deckt denselben zu und siedet sie weich. Auf diese Weise werden Farbe und Geschmack der Paradiesäpfel besser erhalten, als wenn man sie mit Fett dünstet. Dann läßt man einen Eßlöffelvoll Mehl in Butter anlaufen, gibt die Paradiesäpfel mit dem Wasser dazu, verrührt sie und läßt sie gut verkochen, passiert sodann die Sauce und zuckert sie ziemlich stark.

Von passiert eingesottenen Paradiesäpfeln gibt man einige Löffelvoll zum angelaufenen Mehle. Getrocknete löst man vorher mit Wein und Wasser auf. Eingelegte Paradiesäpfel legt man in frisches Wasser, ehe man sie kocht.

Mit Bratensaft. Entzwei gebrochene, entkernte Paradiesäpfel dünstet man mit Butter, Schalotten und Pfefferkörnern, passiert sie und gibt sie in mit viel Bratensaft gemischte lichte Sauce.

Mit Wein. Man kocht die Paradiesäpfel mit Wein, passiert sie, gibt sie zu Pfeffersauce (Seite 132) und kocht sie mit derselben auf.

Obst-Saucen.

Von Hagebutten. Man nimmt die Kerne und das Rauhe aus den frischen Hagebutten (Hetschen), kocht die Hagebutten dann mit Wein, Wasser, Zucker und Citronenschale weich, passiert sie und kocht die Sauce noch zu gehöriger Dicke ein.

Oder: Man kocht Salse von Hagebutten mit Saft von gedünstetem Hirschfleisch zu einer schön rothen Sauce.

Oder: Man läßt in heißer Butter einen Eßlöffelvoll Mehl anlaufen und vergießt es mit durch Wasser und Wein verdünnter Hagebutten-Salse.

Von Weichseln. Man vergießt eine Buttereinmach mit Suppe, gibt mit Wein gekochte frische Weichseln, Limonenzucker und einige Gewürznelken dazu, läßt die Sauce verkochen und passiert sie.

Von Ribiseln. Man läßt ein paar Löffelvoll Brösel in heißer Butter anlaufen, vergießt sie mit rothem Weine und läßt sie mit dem-

selben dick einkochen, passiert sie dann, gibt etwas Wasser, 3 Löffelvoll unpassiert eingesottene Ribisel, Zimmt und Gewürznelken dazu und kocht die Sauce. Bereitet man sie von frischen Beeren, so dünstet man dieselben vorher mit Zucker.

Von Weinbeeren. Mit einem Eßlöffel Butter läßt man Zucker und Bröfel anlaufen und gibt ein paar Löffel Weinbeersalse (von blauen Beeren bereitet), Zimmt, Limonenschalen, Gewürznelken und 2 Deciliter rothen Wein dazu.

Oder: Man bereitet die Sauce mit abgezupften Beeren von frischen blauen Trauben und neuem Wein und läßt sie länger kochen.

Von Preiselbeeren. In heißer Butter läßt man ein wenig Mehl anlaufen, gibt einige Löffelvoll eingesottener Preiselbeeren und rothen Wein dazu und läßt die Sauce aufkochen. Man kann auch frische, mit Zucker und etwas Wasser gedünstete Preiselbeeren nehmen.

Äpfel-Sauce. Man kocht ein paar gute Äpfel mit Wein oder Wasser und passiert sie, läßt einen Löffel Mehl in Butter anlaufen, gibt Zucker und dann das Äpfelmark dazu, verdünnt die Sauce mit Wein und läßt sie aufkochen.

Polnische Sauce.

Je 3 Deka von gestiftelten Mandeln, Rosinen und Korinthen und ein wenig Zimmt und Gewürznelken kocht man mit 3 Deciliter rothem Wein, bis die Rosinen anschwellen. Dann läßt man 3 Deka Butter heiß werden, gibt 1½ Löffel gestoßenen Zucker hinein, läßt, wenn der Zucker lichtbraun ist, ungefähr 3 Deka mit Bröseln gemischtes Mehl darin anlaufen und gibt das Gesottene und Limonenschalen dazu. Man serviert die Sauce zu frischer Zunge oder zu Rindfleisch.

Meerrettig- oder Kren-Saucen.

Für Suppenkren gibt man nur siedende Rindsuppe über geriebenen Kren (Meerrettig) in eine Schale.

Kren-Sauce. Kräftige, lichte Sauce wird mit etwas saurem Rahm aufgekocht, mit geriebenem Kren und etwas Bertram-Essig gemischt und gleich angerichtet. Man gibt diese Sauce zu Fisch.

Semmel-Kren. Eine Semmel, deren Rinde man abgerieben hat, schneidet man feinblätterig, gibt kalte Suppe dazu, läßt sie mit derselben gut verkochen, sprudelt sie fein ab, salzt die Sauce und gibt kurz vor dem Anrichten einen Löffelvoll geriebenen Kren dazu.

Für Fische kocht man die Semmel mit Fischsud und gibt ein wenig Safran, geriebenen Kren und sauren Rahm dazu.

Oder: Man läßt Semmelbrösel in Abschöpf- oder Bratenfett anlaufen und mit Suppe und Essig recht gut verkochen und mischt kurz vor dem Anrichten geriebenen Kren dazu.

Knoblauch-Kren. Man kocht Semmel mit Suppe wie für Semmelkren, läßt ein paar Gliedchen Knoblauch mitkochen und nimmt dieselben heraus, ehe man einen Löffelvoll geriebenen Kren zur Sauce mischt.

Sardellen-Kren. Man läßt Brösel in Bratenfett anlaufen, gibt Suppe, sauren Rahm, Safran, 2 zerdrückte Sardellen und geriebenen Kren dazu, kocht die Sauce gut und sprudelt sie ab.

Erdäpfel-Kren. Man kocht roh geschälte, in Stücke geschnittene Erdäpfel mit Rindsuppe, bis sie ganz weich sind, rührt sie fein ab und gibt vor dem Anrichten geriebenen Kren nach Geschmack dazu.

Mandel-Kren. In heißem Gansfett oder in heißer Butter läßt man einen Löffel Mehl anlaufen, verrührt es mit abgekochter Milch zu einem dünnen Koch und mischt dann 7 Deka abgezogene, gestoßene Mandeln, ein wenig Zucker und Limonenschalen und vor dem Anrichten geriebenen Kren dazu.

Kalte Saucen.

Saurer Kren.

Essig-Kren. Geriebener Kren wird recht fein geschnitten und mit Essig und Zucker nach Geschmack gemischt. Will man dem Meerrettig die zu große Schärfe benehmen, so übergießt man ihn vorher mit heißer Suppe, die man dann wegseiht.

Äpfel-Kren. Man reibt ein paar geschälte Äpfel, mischt sie sogleich mit Essig (am besten Himbeer-Essig), damit sie nicht braun werden, und gibt dann Zucker und 2 Löffel geriebenen Kren dazu.

Ungeschält gesottene Maschanzker passiert man und gibt Himbeer-Essig oder Limonensaft nebst Zucker und Kren dazu.

Pomeranzen-Kren. Der Saft von einer Limone und 2 Pomeranzen, abgeriebener Zucker von einer Pomeranze, Wein und Kren wird gut gemischt. Man kann auch Äpfelmark dazu nehmen.

Eier-Kren. Zwei hartgesottene Dotter stoßt man, verrührt sie recht fein mit Essig und gibt etwas Öl, Salz und geriebenen Kren dazu.

Erdäpfel-Sauce.

Einige gesottene Erdäpfel werden zerdrückt, mit einem hartgesottenen Dotter, feingeschnittener Petersilie oder feingeschnittenem Schnittlauch, Salz, Essig und Öl abgerührt und mit Pfeffer bestreut. Man kann auch zerdrückte Häringsmilch oder in Streifchen geschnittene Sardellen dazumischen.

Bohnen-Sauce.

Weichgekochte, passierte Bohnen verrührt man recht fein und dick mit Essig und Öl und etwas Salz. Man kann gestoßene Schalotten dazu geben oder die Sauce mit Schnittlauch oder Kren bestreuen.

Mit Sardellen. Frische, grüne Bohnen kocht man recht weich; dann werden sie passiert, mit kleingehackten und zerriebenen Sardellen abgerührt und mit Essig und Öl abgemacht.

Linsen-Sauce.

Man bereitet sie wie die Bohnen-Sauce.

Mandel-Sauce.

3 Händevoll abgezogene Mandeln und 2 hartgesottene Dotter stoßt man sehr fein, mischt sie zusammen, gibt Tafelöl, guten Essig, etwas zerdrückten Knoblauch und Salz dazu und treibt das Ganze durch ein Sieb. Die Sauce muss fein und dicklich wie ein Kindskoch sein.

Eier-Saucen.

Mit Schnittlauch. 3 hartgesottene Dotter stoßt und passiert man, verrührt sie mit 4 Eßlöffelvoll Öl und mischt Essig, etwas Salz, feingeschnittenen Schnittlauch und das feingehackte Weiße der Eier dazu.

Oder: 4 hartgesottene Dotter und eine entrindete, in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmel passiert man miteinander und rührt Öl, Essig, Salz, eine Prise Zucker und zuletzt feingeschnittenen Knoblauch dazu.

Mit Sardellen. 3 hartgesottene Dotter und 2 Sardellen stoßt man und rührt sie mit 3 Löffel Öl, etwas Salz und Essig nach Geschmack zu einer dicklichen Sauce. Man kann auch feingeschnittene Petersilie, zerdrückten Knoblauch und gestoßenen Pfeffer dazu geben.

Oder: Man verrührt 3 hartgesottene, passierte Dotter mit einer passierten Sardelle, etwas Senf, ein wenig feingeschnittenen Schalotten und ebenso geschnittener grüner Petersilie, Salz, Öl und Essig zu einer dicklichen Sauce und gibt dieselbe zu gesottenem Fisch oder kaltem Fleische.

Wacholder-Sauce.

Man schneidet Zwiebel oder Schalotten fein, stoßt sie mit 2 hartgesottenen Dottern, 10 Wacholderbeeren und ein wenig Limonenzucker recht fein und mischt dann Essig, Öl, etwas Salz und den Saft einer Limone dazu.

Chaudeau-Sauce.

Man mischt zu Bertram-Essig so viel Suppe, daſs die Mischung mild sauer schmeckt. Zu 2 Deciliter davon gibt man 3 rohe Dotter, ein wenig Zucker und Salz, sprudelt dies am Feuer, bis es dick ist, stellt dann den Topf in frisches Wasser und sprudelt fort, bis es kalt geworden ist. Dann mischt man Schnittlauch dazu und streut solchen darüber.

Kalte Fricassée-Sauce.

Zu 3 bis 6 rohen Dottern gibt man eine Kaffeeschale voll feines Öl, ebensoviel Aspic, den Saft von einer Limone, etwas Salz und weißen Pfeffer und 4 passierte Sardellen, sprudelt die Mischung auf dem Feuer, bis sie dick ist, und peitscht sie dann auf dem Eise im Becken noch fester. Man gibt diese Sauce über Fleisch oder Fisch, oder man läſst sie in einem flachen Model im Eise fest werden, sticht sie dann mit in warmes Wasser getauchten Formen aus und verwendet sie zum Garnieren.

Öl-Sauce (Mayonnaise).

Gelbe Mayonnaise. Man stellt eine Schüssel auf Eis, rührt darin mit einem Holzlöffel 4 bis 6 rohe Dotter und etwas Salz und gibt bei beständigem Rühren abwechselnd tropfenweise 15 Deka Öl, 2 Deciliter kaltes lichtes Aspic (sieh Seite 33) und Bertram-Essig dazu. Wenn die Sauce crèmeartig dick geworden ist, gibt man ein wenig weißen Pfeffer und tropfenweise den Saft einer Limone dazu. Man läſst sie bis zum Gebrauche im Eise stehen.

Weiße Mayonnaise wird wie die gelbe, jedoch nur von 2 lichten Dottern bereitet. Zum Schlusse gibt man einen Kaffeelöffelvoll Wasser tropfenweise dazu.

Mayonnaise mit Kräutern. Aus passierten Sauce-Kräutern (Seite 58) und den Bestandtheilen der obigen Sauce rührt man dicke Mayonnaise.

Mit Sardellen. Man nimmt 4 passierte Sardellen zu den Bestandtheilen der weißen oder gelben Mayonnaise.

Von hartgesottenen Dottern. 3 hartgesottene Dotter und 3 Sardellen werden gestoßen und passiert und mit 8 Deciliter Aspic, 7 Deka Öl und dem Saft einer Limone auf Eis gerührt.

Ohne Aspic: Gleichviele hartgesottene und rohe Dotter treibt man flaumig ab, rührt dann kaffeelöffelweise Öl und Essig abwechselnd dazu und salzt die Sauce sehr mäßig.

Oder: Man rührt 4 rohe Dotter gut ab und gibt unter beständigem Rühren tropfenweise 1/8 Liter Öl dazu. Dann mischt man ein wenig Salz und einen Löffelvoll Bertram-Essig und zum Schlusse ein paar Tropfen Wasser dazu. Man kann die Mayonnaise mit weißem Pfeffer oder mit Curry-Pulver (Seite 132) würzen und statt des Essigs den Saft einer Limone beimischen.

Mit Senf. Ein gekochter Dotter wird mit einem rohen flaumig abgetrieben und mit einem Kaffeelöffel französischen und einem halben Kaffeelöffel englischen Senf und etwas Salz verrührt. Dann gibt man unter beständigem Rühren tropfenweise ein Viertelliter Öl und zum Schluss Estragon-Essig nach Geschmack dazu.

Gekochte Mayonnaise. Man mischt zu 6 rohen Dottern 6 Eßlöffel Wasser, einen Eßlöffel Öl, einen Eßlöffel Bertram-Essig, Salz und Pfeffer, sprudelt die Mischung am Feuer, bis sie aufkocht, schüttet sie dann in ein anderes Gefäß und rührt sie, bis sie erkaltet ist.

Butter-Sauce statt Mayonnaise.

Mit Kräutern. Blanchierte und feingeschnittene Kräuter (Seite 58) stoßt man mit einem Löffelvoll Kapern, 3 hartgesottenen Dottern und 5 geputzten, halbierten Sardellen, rührt nach und nach 14 Deka Butter und 7 Deka Öl und dann etwas Bertram-Essig dazu und läßt die Sauce bis zum Gebrauche in Eis oder kaltem Wasser stehen.

Mit Sardellen Zu 6 rohen Dottern gibt man 3 Löffel Wein-Essig und 7 Deka Sardellenbutter und sprudelt dies auf Glut, bis es dick ist, nimmt es dann vom Feuer, sprudelt fort, bis es kalt geworden ist, und rührt nun tropfenweise Öl dazu. Wenn die Sauce schön dick ist, streicht man sie über Fisch oder Fleisch.

Wildgeflügel-Sauce statt Mayonnaise.

Reste von Wildgeflügel stoßt man fein und kocht sie mit gutem Weine, etwas brauner Suppe, einigen Schalotten und einem Lorbeerblatte. Dann nimmt man das Fett ab, seiht die Essenz durch eine Serviette zu 4 Deciliter spanischer Sauce, kocht dieselbe ein, verdünnt sie hierauf mit

2 Deciliter Aspic, gibt Limonensaft dazu und rührt sie auf Eis, bis sie crêmeartig dick wird. Sie muss schön lichtbraun sein und pikant schmecken. Man taucht hierauf Stücke von Wildgeflügel in die Sauce und lässt sie über Eis sulzen, gibt den Rest der Sauce in die Schüssel und lässt ihn ebenfalls stocken, legt dann das Fleisch darauf und ziert es mit Aspic (und Trüffeln).

Wildbret-Sauce.

Reste von Hasen- oder Rehbraten werden fein geschnitten, mit 2 hartgesottenen Dottern, Schalotten, 2 Sardellen und einem Löffelvoll feingeschnittenen Kapern gestoßen, wobei man ein wenig Essig dazu gibt, dann passiert und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer zu einer dicklichen Sauce verrührt.

Kräuter-Saucen.

Man schneidet Petersilie, Bertram, Kerbelkraut und Schalotten fein, gibt zu 2 Löffelvoll von diesen Kräutern den Saft von 2 Limonen oder guten Bertram- oder Wein-Essig, Salz, Pfeffer und 14 Deka Öl und rührt die Sauce eine Viertelstunde.

Mit Dottern. Zu den oben genannten Kräutern nimmt man auch Sauerampfer und Schnittlauch, stoßt und passiert die Kräuter, stoßt und passiert auch 2 hartgesottene Dotter, mischt alles zusammen und treibt es mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer ab.

Statt Mayonnaise. In 5 Deka zerlassene Butter rührt man 2 Löffelvoll Mehl, gießt es mit Braisesaft (Seite 9) auf, gibt einen Löffel Aspic und einen Löffel Bertram-Essig dazu und kocht das Ganze dicklich ein. Wenn es ausgekühlt ist, verrührt man es mit 4 frischen Dottern, gibt 2 Löffelvoll mit Essig gekochte, feingeschnittene Sauce-Kräuter (Seite 58) dazu, rührt es eine halbe Stunde auf dem Eise und mischt dann noch 4 Eslöffelvoll Öl, Essig und etwas Salz bei. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten überzieht man das Fleisch mit dieser Sauce.

Kapern-Saucen.

Gekocht. Man rührt 2 Deciliter Öl und 3 passierte Sardellen so lange auf mäßiger Wärme, bis die Sardellen zergangen sind, gibt dann Petersilie, Knoblauch und eine Handvoll sehr fein geschnittene Kapern sowie den Saft von 2 Limonen und die gleiche Menge Essig dazu, lässt die Sauce einmal aufsieden, gibt sie warm über das warme Fleisch und lässt dasselbe bis zum Gebrauch an einem kalten Orte stehen.

Mit hartgesottenen Dottern. Eine Handvoll Kerbelkraut oder Petersilie wird abgebrüht, geschnitten und gestoßen und mit ebensoviel

geschnittenen und gestoßenen Kapern vermengt, dann im Mörser mit 3 gestoßenen Sardellen und 2 hartgesottenen Dottern verrieben und mit Öl und Bertram-Essig zu einer dicken Sauce gerührt.

Mit rohen Dottern. Man treibt 3 rohe Dotter auf dem Eise ab, gibt 2 passierte Sardellen, 2 Löffelvoll feingeschnittene Kapern, Salz, Pfeffer und tropfenweise 2 Deciliter Öl, 2 Löffel Aspic und Bertram-Essig dazu und rührt die Sauce, bis sie dick geworden ist.

Ohne Dotter. Man rührt 6 Deka feingeschnittene Kapern, 6 Deka passierte Sardellen, 6 Deka Öl und den Saft einer Limone zu einer dicken Sauce.

Senf.

Mit Limonensaft. Zu Kremser oder anderem scharfen Senf mischt man Zucker und Limonensaft nach Geschmack.

À la diable. Eine Mischung von gleichviel Senf und Zucker verdünnt man mit rothem Weine und gibt Limonensaft und einige Tropfen Öl dazu.

Senf-Saucen.

Englische Sauce. Petersilie und Schalotten stoßt und passiert man, mischt sie zu 2 Löffel Kräutersenf, gibt den Saft einer Limone, einen Löffel Zucker, Salz, Pfeffer, 4 Löffel Öl, Bertram-Essig, 4 passierte hartgesottene Dotter und ein wenig klaren Bratensaft oder aufgelösten Fleisch-Extract dazu und rührt das Ganze auf Eis zu einer zarten Sauce.

Indische Sauce (Rémolade Indienne). Man gibt zu den Bestandtheilen der englischen Sauce noch einen Kaffeelöffel aufgelösten indischen Safran und etwas Paprika, verrührt die Sauce gut und stellt sie auf Eis.

Mit Kräutern (Rémolade verte). Die Sauce-Kräuter (Seite 58) sowie Spinat und Schnittlauch werden gesotten und passiert. Dann mischt man französischen Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer dazu und verrührt das Ganze zu einer grünen, schmackhaften Sauce.[1])

Mit Kapern (Sauce Tartare). Einen Löffel feingeschnittene Kapern, einen Löffel passierte Sauce-Kräuter (Seite 58), einen Löffel

[1]) Man kann solche Sauce zur Zeit, wo die Kräuter frisch sind, in größerer Menge bereiten und für späteren Gebrauch aufbewahren. Man verrührt nämlich 2 Händevoll feingeschnittene Kräuter (Seite 58), 4 Deka geschnittene Kapern, 14 Deka passierte Sardellen, 2 Deciliter französischen Senf, 14 Deka feines Öl, 4 Deciliter Bertram-Essig, 17 Gramm Salz, 8 Deka Zucker und 4 Gramm Pfeffer, füllt die Mischung in Gläser oder Senftiegel, verschließt sie luftdicht und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Beim Gebrauche mischt man zu dem achten Theil davon einen hartgesottenen, passierten Dotter.

passierte Sardellen, 3 Löffel Senf, Pfeffer, Salz und 3 passierte Dotter rührt man auf Eis mit 14 Deka Öl, etwas mehr als einem Deciliter kaltem Aspic und Bertram-Essig zu einer dicken Sauce und gibt dieselbe zu Wildbret oder Fisch.

Cumberland-Sauce.

Die feingeschnittene Schale einer Orange und einer halben Citrone kocht man in Wasser, vermischt sie gut mit 4 Löffel Johannisbeer-Gelée, 2 Löffel Marillensalse, 2 Löffel Hagebuttensalse, 1—2 Löffel Senf, dem Orangen- und Citronensafte, 2—3 Deciliter Madeira und ein wenig Pfeffer und kann ein paar Tropfen Essig dazurühren. Man gibt die Sauce zu Wildschweinfleisch und Wildgeflügel.

Oder: Einen Kaffeelöffel Senf verrührt man mit einem Eslöffel Öl, gibt 3 Deciliter Burgunder, 2 Deciliter kräftige braune Sauce (Seite 38) und 3 Deka Ribisel-Gelée dazu, schlägt die Sauce gut ab, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Citronensaft und läßt sie bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte stehen. Man gibt sie zu Wildschweinskopf.

Caviar-Sauce.

4 hartgekochte Dotter werden passiert, mit Essig und Öl und 1—2 Eslöffevoll Caviar abgerührt.

Hummer-Sauce.

Man rührt 4 rohe Dotter gut ab, rührt 2 Deciliter Öl tropfenweise dazu und mischt dann Salz, ein wenig Senf, feingeschnittenes Hummerfleisch, feingehackte Hummereier, Citronensaft und etwas Caviar darunter.

Oder: Grüne Petersilie, Kerbelkraut und Kapern werden fein geschnitten und mit Salz, Pfeffer, Senf, Öl, Limonensaft und etwas Bertram-Essig gut abgerührt. Dann gibt man den Hummersaft aus der Büchse dazu und gießt die Sauce über den auf einer Schüssel angerichteten Hummer.

Sardellen-Saucen.

Man rührt 8 gereinigte, gestoßene, passierte Sardellen mit Saft von 2 Limonen, gibt nach und nach 14 Deka Öl dazu und kann auch ein paar Löffel Aspic dazugeben, damit sich das Ganze besser bindet.

Mit Dottern. 14 Deka passierte Sardellen und 2 rohe Dotter rührt man auf Eis nach und nach mit 21 Deka Öl, Saft von 4 Limonen und etwas Essig zu einer feinen, aber dicklichen Sauce.

Mit Semmel. 4 mittelgroße, gereinigte Sardellen werden fein geschnitten, mit 3 hartgesottenen Dottern, einer kleinen, abgerindeten, in

Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmel und ein wenig Zwiebel und Petersilie passiert und mit etwas gewässertem Essig zu einer dicklichen Sauce verrührt. Zum Schlusse gibt man noch 2 Eßlöffel Öl und Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu.

Häring-Saucen.

Die ausgewässerte Milch von einem Häringe läßt man ein paar Tage in Essig mit Zwiebel und Pfeffer liegen, treibt sie dann mit Öl und 3 hartgesottenen Dottern, etwas Essig und Pfeffer ab und gibt ein paar Löffelvoll französischen Senf und feingeschnittene Kapern dazu.

Oder: Man stoßt die Milch von einem Häringe mit 3 hartgesottenen Dottern, ein paar Schalotten und einem geriebenen Apfel, passiert das Ganze, treibt es mit Essig, Öl und Pfeffer ab und gibt es zu kaltem Wildbret.

Saure Gemüse.

Frische Gurken schneidet man auf der Zahnscharbe nudelig, rührt Öl, Salz, Essig und einen passierten Dotter ab, mischt die Gurken gut mit dieser Sauce und bestreut sie mit Schnittlauch und Pfeffer.

Salzgurken werden geschält und der Länge nach in vier Theile geschnitten. Man gibt sie zu gesottenem oder gebratenem Rindfleische.

Bohnenschoten, sowohl frische, die man nudelig geschnitten und mit Salzwasser gekocht hat, als auch eingelegte, macht man mit Essig und Öl ab und gibt Petersilie oder Saturei oder Bertram oder gehackte Schalotten dazu.

Eingemachte gemischte Gemüse oder eingelegte kleine Schwämme oder Essiggurken werden aus dem Essig genommen und in Sauceschalen serviert.

Gemüse.

Einfach eingebrannte Gemüse.

Die Gemüse werden gereinigt, gewaschen, gekocht (Seite 53), abgeseiht, in lichte Einmach (Seite 9) gegeben, abgedünstet, bis sich die Feuchtigkeit verloren hat, mit Suppe vergossen, gut verrührt und verkocht. Sie sollen weder suppig, noch zu trocken sein, wenn man sie anrichtet, und durch die Einmach nur verbunden werden.

Spinat wird mit vielem gesalzenen, siedenden Wasser zugesetzt, nicht zugedeckt, damit er grün bleibt, einige Minuten gekocht, abgeseiht, mit kaltem Wasser überschüttet und dann passiert oder mit dem Wiege-

messer fein geschnitten. Hierauf lässt man feingeschnittene Zwiebel und dann Mehl in heißem Schmalze oder in Butter anlaufen und gibt ganz wenig feinzerdrückten Knoblauch und den Spinat dazu, vergießt den Spinat mit Suppe, würzt ihn mit Pfeffer und etwas Salz und lässt ihn nur eine Viertelstunde verkochen, da er bei langem Stehen am Herde die Farbe verändert. An Fasttagen vergießt man ihn mit Milch. Als Beleg zu Spinat gibt man gebackene Fleischsachen, geräuchertes Schweinefleisch, Bratwürste, Eierspeise, arme Ritter u. s. w.

Burgunderblätter von jungen Pflanzen werden an den Spitzen abgeschnitten und wie Spinat bereitet.

Portulak sowie die mit Gartenmelde oder Sauerampfer gemischten jungen Blätter des Mangold bereitet man wie Spinat.

Von Rhabarber sowie von Meer- oder Seekohl bereitet man die jungen, zarten Blätter ebenfalls wie Spinat.

Bocksbart. Man schneidet ihm die zähen Spitzen ab, siedet ihn mit gesalzenem Wasser, übergießt ihn nach dem Abseihen mit kaltem Wasser, drückt ihn aus und schneidet ihn ziemlich fein, gibt ihn sodann in lichte Einmach mit Knoblauch und verkocht ihn mit Suppe.

Brechbohnen. Große Gattungen von Fisolenschoten werden nach Wegschneiden des fadigen Randes in Stücke gebrochen, in Salzwasser gekocht, in Einmach mit feingeschnittener angelaufener Zwiebel gegeben und mit Petersilie, Saturei (Bohnenkraut) und Pfeffer gut verkocht.

Bund- oder Schlusssalat (Sommer-Endivie) kocht man, übergießt ihn mit kaltem Wasser, schneidet ihn einigemale durch und gibt ihn in lichte Einmach mit Petersilie. Man kann auch gedünstete Erbsen darunter mischen.

Winter-Endiviensalat kocht man mit Salzwasser, welches einmal abgegossen und durch neues ersetzt wird, damit der Salat etwas von seinem bitteren Geschmacke verliert, schneidet ihn dann fein, dünstet ihn mit Butter ab, staubt ihn mit ein wenig Mehl, vergießt ihn mit Suppe und etwas Obers, gibt ein wenig Zucker und Muscatnuss dazu und lässt ihn gut verkochen.

Röhrlsalat siedet und schneidet man wie Winter-Endiviensalat und dünstet ihn mit lichter Einmach ab, ehe man ihn mit Suppe vergießt. Man kann auch Wiesen-Sauerampfer mitkochen und zuletzt sauren Rahm dazugeben.

Wirsing oder Herzkohl wird grob geschnitten, vor dem Sieden mit heißem Wasser überbrüht, mit Zwiebel und etwas Knoblauch eingebraunt und mit Salz, Pfeffer und Majoran gewürzt.

Kraut (Weißkohl) bereitet man wie den Kohl und gibt als Würze beim Sieden Kümmel dazu. In die Einbrenn kann man unmittelbar vor dem Gemüse etwas feinzerdrückten Knoblauch geben.

Neugesäuertes Kraut. Ein fester Krautkopf wird fein und langnudelig geschnitten, mit Wasser, Essig, Salz und Kümmel gesotten, zu angelaufener Zwiebel in lichte Einmach gegeben und mit seinem Sude und etwas Suppe vergossen. Dann kann man ein paar Löffel sauren Rahm dazumischen.

Rothes Kraut wird feinnudelig geschnitten, mit gesalzenem Wasser gekocht, in lichte Einmach gegeben, gesäuert und gepfeffert.

Sauerkraut kocht man mit wenig Wasser, gibt es in lichte Einbrenn, salzt es und rührt es mit der zweispitzigen Gabel auf. Man muss weniger Mehl und mehr Fett zur Einbrenn nehmen, als bei anderen Gemüsen.

Oder: Man kocht das Kraut mit Wasser, seiht es ab, gibt es in Fett, mischt ein wenig mit Wasser abgesprudeltes Mehl und etwas Salz dazu und lässt es gut verkochen. Wenn im Frühjahre das Kraut schon sehr sauer ist, wäscht man es vor dem Kochen gut aus.

Speckkraut. Man kocht das nudelig geschnittene Kraut mit Wasser, Speck und gerösteter Zwiebel, lässt Mehl in gehacktem heißen Speck anlaufen und rührt das Kraut mit einer Gabel dazu. Man kann auch frisches Schweinefleisch mit dem Kraute kochen.

Kohlrabi. Die mürben Blätter werden von den Stengeln gestreift, zusammengedreht und nudelartig geschnitten, die Rüben geschält und länglichviereckig geschnitten. Dann lässt man feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und Mehl in Schweineschmalz anlaufen und gibt die in Salzwasser gekochten Rüben mit dem Sude und, wenn sie etwas abgedünstet sind, die noch nöthige Suppe dazu. Die in Salzwasser gekochten Blätter seiht man ab, überschüttet sie mit kaltem Wasser und mischt sie entweder gleich zu den Rüben oder brennt sie für sich ein und richtet sie mit den Rüben abwechselnd an.

Monatrettige. Man schneidet die gewaschenen Knollen dünnblätterig, kocht sie anfangs mit gesalzenem Wasser und nach Abseihen desselben mit Suppe und gibt sie zu den wie die Blätter der Kohlrabi eingebrannten Herzblättchen.

Gelbe Rüben (Möhren) werden nudelig geschnitten, mit Suppe gesotten und in lichte Einmach mit angelaufener Petersilie gegeben.

Weiße Rüben werden blätterig geschnitten, mit Kümmel und Salz gesotten und in sehr lichte Einmach gegeben.

Saure Rüben. Man kocht sie in einem irdenen oder gut emaillierten Geschirre, damit sie weiß bleiben. Will man sie recht schmackhaft bereiten, so gießt man ihren Gährungssaft ganz weg und kocht sie mit einer kleinen Menge frischen Wassers. Dann läßt man feingeschnittene Zwiebel in heißem Schweineschmalz gelb werden und ein paar Löffel feines Mehl darin anlaufen, mischt die Rüben, Suppe, Salz, ein wenig Zucker, Essig und Kümmel dazu und läßt das Ganze gut verkochen.

Neugesäuerte Rüben. Man schneidet die geschälten, gewaschenen Rüben mit der Zahnscharbe nudelig, mischt sie mit Salz, Kümmel und Essig, gibt sie in einen Topf, deckt sie zu und läßt sie eine Stunde auf dem warmen Herde stehen. Dann kocht man sie mit Wasser und gibt sie in lichte Einmach mit Zwiebel.

Kürbisse[1]) schneidet man mit der Zahnscharbe, siedet sie wie die Rüben mit Kümmel, Salz und Essig und gibt sie in lichte Einmach. Für den Winter eingesäuerte Kürbisse werden wie die sauren Rüben bereitet.

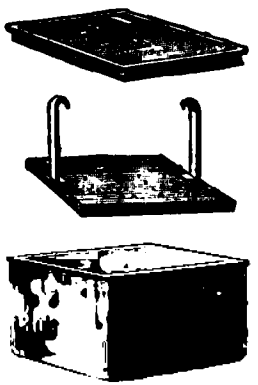


Fig. 22.

Gemüse mit Butter-Sauce.

Die Butter-Sauce zu Gemüsen (Seite 37) kann man nach Geschmack mit weißem Pfeffer oder mit Limonensaft würzen, oder man kann ein wenig von recht gutem sauren Rahm dazugeben oder ihr zum Schlusse einen Dotter und ein Stück frische Butter beimischen. (Sauce zu Karfiol und Spargel sieh Seite 140.)

Karfiol. Wenn man ihn von allen Fleckchen und Blättchen gereinigt und die Haut von den Stengeln gezogen hat, siedet man ihn mit gesalzenem Wasser, wobei man ihn mit den Stielen gegen oben einlegt, damit die Rosen weiß bleiben, oder eine unzertheilte Rose in ein Tuch bindet und in das Salzwasser hängt. Dann richtet man ihn hübsch an, indem man eine größere Rose in die Mitte stellt und die kleiner zertheilten herumgibt, und übergießt ihn mit Butter-Sauce.

Spargel. Zum Putzen schabt man bei zarten Stämmchen nur die schuppenartigen Blättchen ab; dicke, festere Stämme schält man vom Kopfe

[1]) Zur Zubereitung als Gemüse eignen sich besonders Ohio-, Schmeer-, Spargel-Kürbisse u. dgl., doch lassen sich auch unsere gewöhnlichen Arten dazu verwenden. Kürbisse werden abgenommen, wenn sie halbreif sind und man die Schale noch mit leichtem Drucke des Fingernagels durchstechen kann.

nach abwärts. Die geputzten Spargel legt man in kaltes Wasser. Zum Kochen bindet man sie in lockere Büschel, schneidet sie zu gleicher Länge ab, wodurch der meist etwas holzige Anschnitt wegkommt, siedet sie eine halbe Stunde und gibt dann erst Salz dazu. Wenn man sie leicht durchstechen kann, sind sie ausgekocht und werden mit dem Backlöffel oder mit dem Einsatze des Spargelkochers [1]) herausgehoben, auf die Schüssel gegeben, aufgebunden und mit Butter-Sauce übergossen.

Rosen- oder Sprossenkohl wird in stark gesalzenem Wasser nur kurz gesotten, abgeseiht, mit kaltem Wasser überschüttet und in Butter-Sauce aufgekocht.

Bohnenschoten. Nachdem man die Fäden abgezogen hat, schneidet man die Schoten nudelig oder schief zu fingerbreiten Stückchen, kocht sie in Salzwasser weich, seiht sie ab und gibt sie in Butter-Sauce mit Petersilie und Pfeffer.

Erbsenschoten kocht man mit ein wenig Suppe, Butter, Zucker und Salz und gibt Butter-Sauce mit Petersilie dazu.

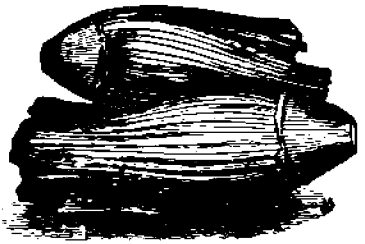


Fig. 23.

Erbsen siedet man in Salzwasser, seiht sie ab und gibt sie in nur so viel Butter-Sauce mit grüner Petersilie, dass sie von derselben gebunden sind, zuckert sie ein wenig und lässt sie gut verkochen.

Getrocknete grüne Zuckererbsen (sieh Vorräthe) lässt man über Nacht in kaltem Wasser (je einen Deciliter Erbsen in einem Deciliter Wasser) anschwellen, gibt sie hierauf sammt dem Wasser zu Butter in eine Casserolle, dünstet sie und bereitet sie dann weiter wie die frischen.

Pflückerbsen (Spargelerbsen). Dünne grüne Spargelstämme werden zu erbsengroßen Stückchen geschnitten und wie die Erbsen bereitet.

Bleichsellerie. Man verkürzt die Blattrippen (wie Fig. 23) und schält die Wurzeln sorgfältig, ohne die Blätter abzutrennen. Dann brüht man die Sellerie mit siedendem Wasser ab, übergießt sie mit kaltem und lässt sie abtropfen, gibt sie hierauf mit fetter Suppe, Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Pfefferkörnern und Salz in eine Casserolle, bedeckt sie mit einem Blatt Papier und dem Deckel, dünstet sie, bis man sie leicht durchstechen kann (ungefähr 2 Stunden), und übergießt sie beim Anrichten mit Butter-Sauce, zu der man den Saft vom Dünsten gegeben hat.

[1]) Der Spargelkocher (Fig. 22) lässt sich auch zum Sieden kleiner Fische, zum Dunstsieden und zum Warmhalten im Dunstbade verwenden.

Schwarzwurzeln (Scorzonere). Man schabt ihnen die Haut ab, legt sie in mit Essig gemischtes Wasser, schneidet sie dann zu Stücken und diese nudelig, wäscht sie in reinem Wasser aus, dünstet sie mit etwas Suppe, Salz, Limonensaft und Butter in einer zugedeckten Casserolle weich und gibt sie mit ihrem Safte in Butter-Sauce.

Oder: Man siedet sie, statt sie zu dünsten, und gibt sie in Butter-Sauce mit Petersilie und Pfeffer.

Hafer- oder Weißwurzeln werden wie die Schwarzwurzeln, Zuckerwurzeln wie die Schwarzwurzeln oder wie Spargel bereitet.

Stachis. Die kleinfingerlangen, spiralförmigen Knollen bürstet man beim Waschen rein, siedet sie mit Salzwasser, bis man ihnen das Häutchen abziehen kann, und dünstet sie dann mit Butter-Sauce fertig.

Kerbelrübchen, die im Winter am schmackhaftesten sind, überkocht man, um sie schälen zu können, kocht sie dann in Butter-Sauce mit Petersilie und Pfeffer fertig und gibt sie als Garnierung zu Ragout, Coteletten u. s. w.

Monatrettige werden geputzt und gewaschen, mit Suppe, etwas Salz und Pfeffer gekocht und in Butter-Sauce mit Petersilie gegeben.

Gedünstete Gemüse.

Gedünstete Gemüse sind schmackhafter als gesottene, weil ihnen der Saft nicht entzogen wird. Rübenarten und Kohl überbrüht man vor dem Dünsten mit siedendem Wasser und läßt sie 5 Minuten stehen. Zartere Gemüsearten werden nur gewaschen.

Zuckererbsen dünstet man mit Butter, Petersilie, Zucker, Salz und etwas Suppe weich, staubt sie dann mit Mehl und dünstet sie noch eine Weile ab, vergießt sie hierauf mit Suppe und läßt sie noch gut verkochen. Man kann ihnen auch etwas heißes Obers und ganz wenig Muscatblüte beimischen.

Erbsenschoten. Die Spitzen der Schoten schneidet man weg und zieht dabei den am Rande befindlichen Faden ab. Man dünstet die Schoten in zugedecktem Gefäße mit Butter, Petersilie, Suppe, Salz und etwas Zucker weich, staubt sie dann mit Mehl und vergießt sie mit Suppe. (Vorzüglich zu gebackenem Fleisch u. dgl.)

Bohnenschoten. Grüne Schoten, deren Fäden man abgezogen hat, schneidet man sehr feinnudelig, gibt sie mit Butter in einen Topf, deckt ihn zu, stellt ihn in das Rohr und schüttelt ihn fleißig auf. Wenn sie zusammengefallen und ziemlich weich geworden sind, stellt man sie auf den Herd, gibt Suppe und einen Stengel Bohnenkräutel dazu und dünstet

sie eine Stunde. Dann bereitet man ein wenig Buttereinmach mit Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Salz, Paprika und saurem Rahm und gibt die Schoten dazu.

Kopfsalat wird gereinigt, mit Salzwasser übersotten, in vier Theile geschnitten, mit Bratensaft gedünstet und mit etwas lichter Sauce aufgekocht.

Kohlwürstchen. Kohlköpfe kocht man in Salzwasser, legt dann die Blätter auseinander, schneidet die Rippen weg und rollt die Blätter zu Würstchen, welche man mit Salz und Pfeffer bestreut, bei Oberhitze mit Butter, Bratenfett oder Speckschnitzchen und Zwiebelscheiben braun dünstet, mit etwas lichter Sauce aufkocht und als Garnierung verwendet.

Blauer Kohl. Die Blätter werden von den Rippen gestreift, gewaschen, in vielem gesalzenen Wasser gekocht, mit kaltem übergossen, ausgedrückt und fein geschnitten. Dann läßt man feingeschnittene Zwiebel mit Butter oder Gänsefett gelb werden und Mehl darin anlaufen, dünstet den Kohl damit ab und vergießt ihn mit Suppe. Man gibt gebratene Kastanien in den Kohl oder garniert ihn mit glasierten Kastanien und Bratwürsten. Grünkohl, Riesen- und Schnittkohl dünstet man wie den Blaukohl.

Braunkohl vergießt man mit Suppe und etwas Rothwein.

Kraut. Ein paar kleine, feste Köpfe halbiert man, schneidet jede Hälfte wieder in 3 oder 4 Theile und kocht das Kraut mit gesalzenem Wasser eine Weile, schüttet hierauf dieses Wasser ab und übergießt die Krautstückchen mit kaltem, läßt sie abtropfen, legt sie in heißes Bratenfett und dünstet sie weich, gibt dann lichte Sauce, Bratensaft und Kümmel dazu und dünstet das Ganze im zugedeckten Geschirre bei mäßiger Hitze.

Neugesäuertes Kraut. Sehr fein und langnudelig geschnittenes Kraut mischt man mit Salz, Kümmel und Essig, deckt es zu und läßt es eine Stunde stehen, gibt es dann in heißes Schmalz, dünstet es weich, staubt es mit nicht zuviel Mehl und vergießt es mit Suppe. Man kann auch ein paar Löffel sauren Rahm dazumischen.

Braungedünstetes Kraut. Man läßt ein paar Löffel Zucker in heißem Schmalze gelb werden, gibt das feinnudelig geschnittene Kraut hinein und dünstet es, ohne es zuzudecken, bis es Farbe hat. Dann wird es gesalzen und ein wenig gesäuert, hierauf gestaubt und mit Suppe vergossen. Als Beleg dazu gibt man gebackenes Fleisch und vorzüglich Bratwürste.

Sauerkraut drückt man leicht aus und gibt es in heißes Schmalz. Wenn der Saft eingegangen ist, gibt man etwas Suppe dazu, salzt es, rührt es fleißig auf und dünstet es im zugedeckten Geschirre ungefähr

eine Stunde. Dann ſtaubt man es, vergießt es mit Suppe und läſst es gut verkochen.

Auf ungariſche Art. Man läſst feingeſchnittene Zwiebel und dann Mehl in Speck anlaufen, gibt das nur kurz überſottene, abgeſeihte Sauerkraut dazu und dünſtet es 4 Stunden. Nach 2 Stunden gibt man Salz und feingeſchnittenes Dillkraut oder Paprika und kurz vor dem Anrichten ſauren Rahm hinein.

Braungedünſtetes Sauerkraut. Man läſst Zucker in heißem Schmalz braun werden oder feingeſchnittene Zwiebel darin anlaufen, gibt das leicht ausgedrückte Sauerkraut dazu und dünſtet es bei ſtärkerer Hitze, ohne es zuzudecken. Wird es am Boden braun, ſo gibt man etwas Suppe darauf und verrührt es gut. Wenn es genug Farbe hat, ſtaubt man es, ſalzt es und vergießt es mit Suppe.

Kraut als Garnierung zu Wachteln, einem Kapaun oder Faſan dünſtet man auf die oben angegebene Art und gibt den Bratenſaft dazu. Bratenreſte erwärmt man im fertigen Kraute.

Kohlrüben ſchneidet man länglich-viereckig, dünſtet ſie im zugedeckten Geſchirre mit Schweineſchmalz oder Butter, Zwiebel, Salz und Peterſilie weich, ſtaubt ſie mit nur wenig Mehl und läſst ſie mit Suppe verkochen. Braungedünſtet werden ſie wie die Rüben.

Möhren oder gelbe Rüben (Carotten) werden abgeſchabt, gewaſchen, nudelig geſchnitten, mit Butter, Zucker, Salz, Peterſilie und etwas Suppe gedünſtet und, wenn ſie weich ſind, mit lichter Sauce aufgekocht. Kleine, ganz junge Carotten ſchabt man nur ab und kann auch ein paar Blättchen von ihrem Kraut daran laſſen, dünſtet ſie wie die großen und verwendet ſie als Garnierung.

Weiße oder Waſſer-Rüben. Man ſchneidet ſie würfelig, gibt ſie in heißes Schmalz, ſalzt ſie und dünſtet ſie mit etwas Suppe und Zucker weich. Dann werden ſie geſtaubt und mit Suppe vergoſſen. Zuletzt kann man auch noch etwas heißes Obers dazugeben.

Mit Schöpſenfleiſch. Die gewaſchenen Rüben werden länglich-viereckig geſchnitten und abwechſelnd mit zu kleinen Stückchen geſchnittenem geſalzenen Schöpſenfleiſche ſchichtenweiſe in eine Caſſerolle gegeben, öfters mit ein wenig Suppe vergoſſen und gedünſtet, bis Rüben und Fleiſch mürbe geworden ſind. Dann läſst man Mehl in Fett anlaufen, vergießt es mit Suppe, ſchüttet es über das Gedünſtete und läſst es gut verkochen.

Braungedünſtete Rüben. Man läſst Zucker in Schmalz ſchäumen, gibt die würfelig geſchnittenen Rüben dazu, dünſtet ſie, ohne ſie zuzudecken, bis ſie braun und weich ſind, und gibt, wenn ſie trocken

werden, etwas Suppe dazu. Dann werden sie gesalzen, gestaubt und mit Suppe vergossen.

Ebenso dünstet man die eingesäuerten Rüben. Man drückt sie leicht aus, ehe man sie in das Schmalz gibt, und lässt in diesem vor dem Zucker etwas feingeschnittene Zwiebel anlaufen.

Burgunder Rüben schält man, schneidet sie mit der Zahnscharbe, dünstet sie mit Schmalz, Essig, Salz und Kümmel und kocht sie mit etwas lichter Sauce auf.

Teltower und bayrische kleine gelbliche Rüben sowie Steckrüben werden würfelig geschnitten, mit Butter, Zucker und wenig Wasser in gut zugedecktem Geschirre weich gedünstet und nach Eingehen der Feuchtigkeit mit etwas Mehl gestaubt, worauf man sie mit Suppe vergießt, salzt und pfeffert und noch gut verkochen lässt.

Kerbelrübchen, welche im December und Jänner am schmackhaftesten sind, überkocht man, um sie schälen zu können, und dünstet sie dann ebenso.

Gemischte Rüben. Rüben verschiedener Farbe werden mit kleinen Formen ausgestochen und jede Gattung für sich mit Zucker und Butter weich gedünstet und mit lichter Sauce aufgekocht. Dann richtet man sie zusammen an.

Gurken mit Rahm. In feine Scheiben geschnittene Gurken werden mit Butter oder Schweineschmalz gedünstet, hierauf gestaubt und, wenn das Mehl lichtbraun geworden ist, mit Suppe und Essig vergossen. Dann gibt man sauren Rahm dazu und lässt sie gut verkochen. Man würzt sie mit Salz und Pfeffer und kann auch etwas Knoblauch dazugeben.

Speckgurken. Man lässt würfelig geschnittenen Speck heiß werden und Mehl darin anlaufen, gibt die in Scheiben geschnittenen, gesalzenen Gurken und etwas Essig hinein, dünstet die Gurken weich und gibt dann die nöthige Suppe und kurz vor dem Anrichten gekochte, blätterig geschnittene Erdäpfel und Pfeffer dazu.

Gurken zum Garnieren schält man und schneidet sie nach der Länge in vier Theile und diese dann zu daumenbreiten Stücken, die man etwas abrundet und mit Butter, Zucker, Salz und weißem Pfeffer dünstet. Wenn sie etwas Farbe haben, kocht man sie mit Essig und ein wenig Sauce auf. Man gibt sie zu Schöpsenfleisch, Rindsbraten u. s. w.

Erd-Artischocken (Topinambur) schält man, schneidet sie würfelig, dünstet sie wie Kohlrüben und pfeffert sie.

Speisekürbisse als Kaiserrüben zubereitet. Auf der Zahnscharbe geschnittene Speisekürbisse salzt man ein, lässt sie eine Stunde

stehen, drückt sie dann leicht aus, gibt sie zu in Schmalz angelaufenem Mehl und dünstet sie mit Kümmel, Essig und etwas Suppe.

Grüne Bohnen, welche man von sehr ausgewachsenen, zähen Fisolenschoten ausgelöst hat, blanchiert man mit Salzwasser, dünstet sie kurz mit Butter und Suppe und gibt etwas lichte Sauce mit Petersilie und Pfeffer dazu.

Puffbohnen. Den aus den frischen Schoten der Saubohnen gelösten Bohnen zieht man die dicke Haut ab. Dann werden sie blanchiert und wie die grünen Bohnen bereitet.

Zuckerwurzeln werden abgeschabt, zu Stücken geschnitten, in Mehl gedreht, mit Butter gedünstet, gesalzen und mit etwas Suppe aufgekocht.

Zwiebelscheiben. Geschälte weiße Zwiebeln schneidet man zu Scheiben, dreht dieselben in Mehl, bäckt sie in Schmalz und dünstet sie mit Bratensaft, Essig, Zucker, Suppe, Salz und Pfeffer auf.

Kardy oder Kardonen. Von dieser Artischockenart werden die dicken gebleichten Blattrippen als feines Wintergemüse verwendet. Nachdem man die Stacheln und die grünen, hohlen Rippen beseitigt hat, schneidet man die dicken Rippen in fingerlange Stücke, kocht dieselben in vielem Salzwasser mit Essig, bis man ihnen die faserige Haut abziehen kann, und legt sie hierauf in frisches Wasser. Dann werden sie an beiden Enden schön zugeschnitten, in Suppe mit Limonensaft weich gedünstet, mit Buttersauce oder spanischer Sauce (Seite 131) aufgekocht und als Garnierung verwendet oder als Gemüse mit Beleg gegeben.

Ohne Stauben gedünstete Gemüse.

Schalotten oder kleine Zwiebeln werden geschält, mit Butter, Suppe, Salz und Essig gedünstet und mit etwas Suppe verkocht.

Kohl, Kraut und Salat. Kleine, feste Köpfe werden in Suppe gekocht, dann der Länge nach in vier Theile geschnitten, mit Speckschnitten, Zwiebel, Salz, etwas Suppe und Bratensaft oder Fleisch-Extract abgedünstet, nochmals auseinandergeschnitten und als Garnierung gegeben.

Rosen- oder Sprossenkohl. Die in Salzwasser gekochten Köpfchen gibt man in heiße Butter, pfeffert sie ein wenig, schüttelt sie auf und läßt sie dünsten, bis der entquellende Saft verdampft ist.

Bohnenschoten. Feinnudelig geschnittene, zarte grüne Schoten siedet man in Salzwasser, läßt Petersilie, Bröfel und Sardellen in Butter anlaufen, dünstet die abgeseihten Fisolenschoten damit ab und kocht sie mit etwas saurem Rahm und Limonensaft auf.

Rothes Kraut. Man besprengt das nudelig geschnittene Kraut mit etwas Essig und läßt es eine halbe Stunde stehen. 1½ Stunden vor dem Anrichten gibt man es in heiße Butter oder heißes Schweineschmalz mit gelb angelaufener Zwiebel, salzt es, belegt es oben mit Scheiben von säuerlichen Äpfeln, läßt es dünsten und gibt dabei öfters etwas Suppe dazu. Wenn die Äpfel weich sind, entfernt man sie und rührt das Kraut vor dem Anrichten noch einigemale auf. Ist es zu wenig säuerlich, so gibt man noch Essig, ist es zu säuerlich, etwas Zucker dazu.

Rüben und Wurzeln, z. B. gelbe Malteser, Bartfelder, Regensburger oder Teltower Rüben, Pastinak, Carotten, Hammelsmöhren u. dgl., kann man, wenn sie jung und zart sind, abschaben, in ihrer natürlichen Form verkleinern oder würfelig oder nudelig schneiden und jede Gattung für sich in Salzwasser übersieden und mit Butter, Zucker und etwas Suppe dünsten, wobei sie ihre Farbe behalten müssen.

Selleriewurzeln werden in Salzwasser halb gar gekocht, geschält, in Scheiben und dann in Streifchen geschnitten und mit Butter, etwas Suppe, saurem Rahm, Pfeffer und Muscatnuss fertig gedünstet.

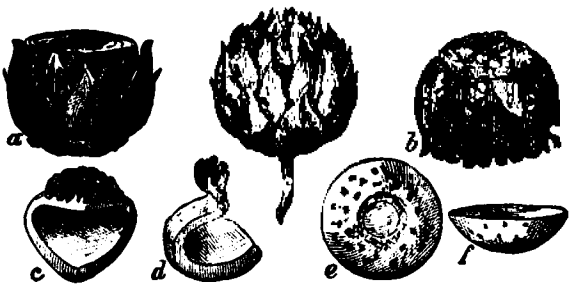


Fig. 24.

Artischocken (Fig. 24 a, b). Man schneidet mit einer Schere die zähen Spitzen der fleischigen Blätter weg (a), nimmt aus der Mitte das Rauhe, Faserige (die unausgebildete Blüte) heraus, schält den unteren Theil des Fruchtbodens, an dem der Stiel sitzt, nimmt die untersten zwei bis drei Blätter weg (b) und legt die Artischocken in mit Limonensaft gesäuertes Wasser, damit sie nicht schwarz werden, oder blanchiert sie. Dann drückt man bei jeder die Blätter auseinander und gibt in die Mitte einen Löffelvoll von mit feinem Öl oder Butter, Salz, Pfeffer und feingeschnittener Petersilie gemischten Bröseln. (Man kann auch etwas sehr fein geschnittenen Knoblauch dazugeben.) Hierauf stellt man die Artischocken nahe aneinander in eine Casserolle, gibt soviel Suppe oder Wasser dazu, dass sie davon bedeckt sind, deckt sie zu und dünstet sie mit Oberhitze, bis man ein Blatt herausziehen kann, was bei großen Artischocken erst nach beinahe 2 Stunden der Fall ist. Wenn der Saft früher eingeht, gibt man etwas Suppe oder Wasser dazu.

Artischockenböden (Fondi [Fig. 24, e, f]). Man entfernt die Blätter der Artischocken, schält die Fruchtböden außen (e) und höhlt sie oben etwas aus (f), gibt sie mit Butter oder Öl in eine Casserolle, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, Bröseln und feingeschnittener Petersilie, dünstet sie 1½ bis 2 Stunden und vergießt sie dabei öfters mit etwas Suppe oder Wasser.

Erd-Artischocken (Erdbirnen) **als falsche Fondi.** Große Knollen schneidet man in kleinfingerdicke Scheiben, rundet dieselben unten etwas ab, höhlt sie auf der oberen Fläche aus, damit sie den Artischockenböden ähnlich sehen, bestreut sie wie die Fondi und dünstet sie wie diese, jedoch mit sehr wenig Suppe oder Wasser und nur eine halbe Stunde.

Stachis (Seite 156). Man dünstet die gewaschenen, in Salzwasser gekochten, geschälten kleinen Knollen mit Butter und Petersilie.

Speisekürbisse, feste gelbe Zucchi u. dgl., werden zu fingerdicken und doppelt so langen Stückchen geschnitten, in eine Casserolle gelegt, mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Bröseln und Butterstückchen bestreut und unzugedeckt im Rohre stehen gelassen, bis sie weich sind.

Auf ungarische Art. Man läßt Zwiebel und Paprika in heißem Fett anlaufen, gibt die wie die Kaiserrüben (Seite 159) vorbereiteten Speisekürbisse hinein und vergießt sie, ohne sie zu stauben, mit Suppe und mit gutem sauren Rahm.

Melonzani (blaue Eierfrucht). Sie werden mit der Schale zu Würfeln geschnitten, gesalzen und leicht eingeschwert. Nach 2 Stunden wäscht man sie aus, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und dünstet sie mit Butter oder Öl, bestreut sie mit Pfeffer und gibt einige Paradiesäpfel, die man mit Sellerie und Zwiebelscheiben gedünstet und dann passiert hat, dazu.

Ober: Man halbiert die ungeschälten Melonzani der Länge nach, legt sie in eine Casserolle, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Bröseln, betropft sie mit Olivenöl und stellt sie, ohne sie zuzudecken, in das Rohr.

Glasierte Kastanien. Man kocht geschälte Maroni, bis man ihnen die innere Haut abziehen kann (Seite 54). Dann werden sie mit Butter, Zucker und ganz wenig kräftiger Fleischsuppe gedämpft.

Abgeschmalzene Gemüse.

Spargel. Man kocht ihn auf die, Seite 154 angegebene Weise und legt ihn gewöhnlich auf eine ovale Schüssel (kurze Stämme in größerer Menge auf eine runde, die Köpfe in die Mitte), bestreut ihn mit in Butter angelaufenen Bröseln und übergießt ihn mit heißer Butter.

Mit Krebsbutter. Man legt den gekochten heißen Spargel auf die Schüssel, sprudelt ein paar Löffelvoll sauren Rahm mit einem Kaffeelöffel Mehl ab und gießt dies über den Spargel, bestreut ihn hierauf mit Bröseln, übergießt ihn mit geschmolzener Krebsbutter, garniert ihn mit Krebs-Schweifchen und -Scheren, deckt ihn zu und läßt ihn auf dem Herde aufkochen.

Spargelsalat. Man wäscht ihn, nimmt die äußersten Blätter weg, legt ihn vorsichtig, damit die Spitzen nicht abgestoßen werden, in eine Casserolle in viel gesalzenes Wasser, kocht ihn weich und schmalzt ihn wie den Spargel mit Butter und Bröseln ab. Man kann auch ein paar Löffel Obers darüber geben.

Karfiol. Man kocht ihn in Salzwasser mit einem Stückchen Butter, richtet ihn auf der Schüssel schön auf, bestreut ihn mit Bröseln und gibt geschmolzene heiße Butter oder Sardellenbutter darüber. Man kann ihn auch in eine Kuppelform einlegen, leicht niederdrücken und stürzen, so daß er wie eine große Rose aussieht, mit heißer Butter übergießen und hübsch garnieren, indem man z. B. ausgehöhlte, mit feingeschnittener, gesottener geräucherter Zunge gefüllte Kohlrüben abwechselnd mit Häufchen von Zungenschnitten im Kranze um die Rose legt. Auch kann man die Rose mit geriebenem Parmesankäse bestreuen, mit geschmolzener Butter betropfen und eine Viertelstunde im mäßig warmen Rohre stehen lassen, ehe man sie serviert.

Zucker-Erbsen (auf englische Art). Man kocht sie in gesalzenem Wasser ungefähr eine halbe Stunde, seiht sie ab, gibt ein Stück Butter darauf, schüttelt die Erbsen auf und richtet sie an, sobald die Butter geschmolzen ist.

Puffbohnen schält man, läßt sie in siedendem gesalzenen Wasser aufkochen, seiht sie ab, übergießt sie mit kaltem Wasser, gibt sie in heiße Butter mit Pfeffer und richtet sie an, sobald sie heiß sind.

Erbsen- und Bohnen-Schoten. Nachdem man die Spitzen abgeschnitten und die Fäden abgezogen hat, kocht man die ganzen Schoten in gesalzenem Wasser, seiht sie ab, gibt sie in eine Casserolle zu Butter mit angelaufener Petersilie oder gelb gerösteten Bröseln, schüttelt sie auf und richtet sie gleich an. Zu dieser Bereitungsart eignen sich vorzüglich zartfleischige Sorten.

Wachsbohnen mit Käse. Man gibt die in Salzwasser gekochten, abgeseihten Schoten in heiße Butter, bestreut sie mit Pfeffer und geriebenem Parmesankäse, schüttelt sie auf und richtet sie an, sobald der Käse geschmolzen ist.

Speisekürbisse. Frühreifen englischen Schmerkürbis mit röthlichem Fleische, reif, aber noch fest abgenommen, oder Spargelkürbis oder italienische Zucchi schneidet man zu fingerlangen und fingerdicken Stückchen, siedet dieselben in gesalzenem Wasser nicht zu weich und gibt angelaufene Bröfel mit heißer Butter darüber. Man serviert sie zu Salami, oder man dünstet sie noch mit saurem Rahm auf und gibt sie zu gebratenem Rindfleisch.

Schwarzwurzeln. Man sucht fingerdicke Wurzeln aus, schabt ihnen die Haut ab, legt sie in mit Essig gesäuertes Wasser, kocht sie dann mit gesalzenem Wasser weich und schmalzt sie mit Butter und Bröfeln ab. Man kann sie auch mit Käse wie die gelben Bohnenschoten bereiten.

Hafer- und Zuckerwurzeln bereitet man wie die Schwarzwurzeln und verwendet sie als Garnierung.

Kardy, wie Seite 160 vorgerichtet, sowie die gebleichten Blattrippen des Seekohles, des Silbermangold und der Rhabarberpflanzen werden zu Stücken geschnitten, in Salzwasser gekocht und mit Butter und Bröfeln abgeschmalzen.

Kerbelrübchen werden überkocht, geschält und in Butter mit angelaufener Petersilie oder Zwiebel gegeben.

Artischocken (Seite 161) überbrüht man mit heißem Wasser, nimmt das Innere, Faserige und Rauhe heraus, legt sie erst in kaltes, dann in soviel siedendes, gesalzenes Wasser, dass sie davon bedeckt sind, gibt Butter und Limonensaft dazu und kocht sie, bis sich ein Blatt herausziehen läfst. Dann legt man sie auf die Schüssel und schmalzt sie mit heißer Butter oder gutem Öle ab.

Kleine weiche Maiskolben von Fingerlänge werden in Salzwasser gesotten, mit Butter abgeschmalzen und als Garnierung zu gebratenem Rindfleisch gegeben.

Große Maiskolben, die noch milchig sind, werden abgeschält, in Salzwasser gekocht, zwischen einer Serviette angerichtet und als Zwischenspeise gegeben. Man serviert frische Butter, Salz und Pfeffer dazu.

Gebackene Gemüse.

Artischocken. Man dünstet die etwas ausgehöhlten Böden (S. 162) mit Suppe, Limonensaft und Salz und läfst sie auskühlen. Dann füllt man je zwei und zwei mit legiertem Ragout von Geflügelfleisch, Zunge und Champignons zusammen, dreht sie in Mehl, Ei und Bröfel und bäckt sie in Schmalz oder Öl.

Karfiol. Eigroße, in Salzwasser nicht zu weich gekochte Karfiolrosen trocknet man ab, dreht sie in Ei und Bröfel und bäckt sie in Schmalz.

Beim Anrichten stellt man eine schöne abgeschmalzene Rose in die Mitte der Schüssel und legt die gebackenen kleinen und gebackene grüne Petersilie herum.

Schwarzwurzeln. Man schabt sie ab und legt sie in mit Essig gemischtes Wasser, schneidet sie hierauf in halbfingerlange Stückchen, spaltet die dickeren in 2 oder 4 Theile und lässt alle auf einem Tuche abtropfen. Dann dünstet man sie mit Suppe, Butter, Limonensaft, Salz und Zucker, dreht sie hierauf einzeln in Ei und in mit Mehl gemischte Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man bestreut sie mit Salz und gibt sie als Gemüse oder als Fleischgarnierung.

Mit Backteig. Man bereitet Beschamel von 8 Deka Butter, 4 Deka Mehl und $^{3}/_{10}$ Liter Obers, gibt 14 Deka geriebenen Parmesankäse und etwas Salz dazu, taucht kleine Röschen von gekochtem Karfiol oder gewaschene, überkochte, geschälte Knollen von Stachis oder geputzte, in vier Theile getheilte, in schöne Form gebrachte, überkochte Artischocken (Fig. 24 c, d) oder wie oben gedünstete Stücke von Schwarzwurzeln in diesen Teig und bäckt sie in Schmalz. Schwarzwurzeln kann man auch in Bierteig tauchen und backen.

Gemischte Gemüse (auf französische Art).

Grüne Gemüse, als: Spargelköpfchen und Pflückerbsen, Sprossenkohl, Bohnenschoten u. dgl., und Karfiol kocht man mit gesalzenem Wasser und gibt sie in heiße Butter oder in eine kurze Buttersauce. Kardy, Schwarzwurzeln und Artischockenböden werden mit Butter, Suppe, Salz und Limonensaft weiß gedünstet. Weiße Rüben, Kohlrabi, Schalotten oder kleine Zwiebeln dünstet man mit Butter, Zucker, Salz und ein wenig Suppe braun. Gelbe Rüben sollen beim Dünsten ihre natürliche Farbe behalten. Man schneidet die Bohnenschoten schiftelig, Kardy, Artischocken u. s. w. würfelig, Wurzeln länglich. Die Rübengattungen sticht man rund oder oval aus.

Auf Gärtnerin-Art (à la jardinière). Man bereitet mehrerlei Gemüse, jede Gattung in Farbe und Form so natürlich als möglich, und gibt sie zur Garnierung häufchenweise um das Fleisch.

Gemischte Gemüse mit Fleisch (Macédoine). Eine Mischung wie oben bereiteter Gemüse wird mit etwas Buttersauce übergossen, aufgeschüttelt, in Formen gefüllt, mit Fleisch unterlegt und dann gestürzt.

Ragoût macédoine nennt man eine Mischung noch junger, zarter Gemüse, die mit kräftiger, lichter Sauce oder mit Fastenbeschamel gebunden werden. Man kann z. B. solches Ragout von weißen oder gelben Rüben, Kastanien, Zwiebeln und kleinen Champignons bereiten, dann eine rohe Bratwurst in Entfernung von Fingerdicke unterbinden, mit Suppe

kochen oder braten, an den unterbundenen Stellen abschneiden, so dass sie kleine Kugeln bildet, diese schälen und zu den Gemüsen geben und das Ganze mit spanischer Sauce (Seite 131) binden. Man serviert dieses Ragout meistens mit einer Auflage von Fleisch oder Fisch.

Gestürzte, mit Fleisch gefüllte Gemüse (Chartreuses). Man streicht eine glatte, hohe Form mit Butter aus, belegt sie am Boden und seitwärts mit Papier und legt sie mit Gemüsen und Wurzeln zierlich aus.

Zum Auslegen des Bodens verwendet man gekochte Spargelköpfe, kleine gedünstete Champignons, zu Ringen und Scheiben ausgestochene gekochte Trüffeln, schiftelig geschnittene gekochte Bohnenschoten u. s. w. Zum Bedecken der Seitenwand nimmt man weiße und gelbe Rüben, Pastinak, Schwarzwurzeln, Kardy u. dgl., die man säulenförmig oder zu Blättchen geschnitten und ohne Stauben gedünstet hat.

Wenn der Boden über dem Papier belegt ist, gibt man Fasch über das Eingelegte, doch nicht ganz bis an den Rand der Form. An diesem stellt man nun eine Reihe von Wurzelsäulchen auf, die man gegen innen mit Eiweiß bestreicht und mit Fasch befestigt. Dann füllt man abwechselnd Fleisch und Gemüse ein. Zum Füllen eignen sich Stücke von zahmem oder Wildgeflügel, Brieschen, kleine Schnitzchen, geräuchertes Fleisch und zu den verschiedenen Fleischarten passende Gemüse. Ist die Höhe der Wurzelsäulchen erreicht, so streicht man wieder Fasch auf und wiederholt den früheren Vorgang, bis die Form gefüllt ist. Die Wurzelreihen lässt man übereinander mit den Farben und in der Richtung wechseln oder ersetzt sie durch halb übereinander eingelegte Blättchen von Wurzeln. Die oberste Lage der Füllung deckt man wieder mit Fasch. Die gefüllte Form stellt man im Wasserbade in das Rohr und kocht die Chartreuse eine Stunde. Dann stürzt man sie auf die Schüssel, zieht das Papier sorgfältig ab und garniert den Rand der Schüssel mit Sprossenkohl, Karfiolröschen u. dgl.

Macht man solche Chartreuse im Reifmodel, so gibt man, wenn sie gestürzt ist, Gemüse in die Mitte und belegt die Höhe hübsch mit Fleischstücken. (Gedünstete Erbsen kann man z. B. mit gespickten Brieschen und mit wie Hahnenkämme geschnittener, zusammenlaufend eingesteckter Zunge belegen.) Man serviert die Chartreuse als Zwischengericht, kann sie aber auch in kleinen Formen machen und als Garnierung verwenden.

Conservierte Gemüse.

Da diese Gemüse bereits gekocht sind, so brauchen sie nur erhitzt und mit den üblichen Zuthaten gemischt zu werden. Das Erhitzen geschieht,

indem man die geöffneten Büchsen oder Gläser in siedendes Wasser stellt und ungefähr 10 bis 15 Minuten darin läßt. Dann gießt man das in der Büchse (oder dem Glase) befindliche Wasser weg, gibt das Gemüse in die fertige Butter-Sauce, salzt es und mischt es vorsichtig, um es nicht zu zerdrücken.

Spargel gibt man mit der Flüssigkeit in die Sauce, oder man legt ihn auf die Schüssel, bestreut ihn mit Bröseln und übergießt ihn mit heißer Butter.

Gefüllte und faschierte Gemüse.

Spinatwürstchen. Man bäckt Frittaten und schneidet jede in vier Theile. Dann mischt man gesottenen, feingeschnittenen Spinat zu einem Abtriebe von etwas Butter, Dottern und saurem Rahm, gibt Salz, Brösel und den Schnee dazu, streicht dies auf die Pfannkuchenfleckchen und rollt sie zusammen. Man legt sie in ein flaches Geschirr, stellt sie in das Rohr, übergießt sie mit saurem Rahm, den man mit Dottern abgesprudelt hat, bäckt sie ganz kurz und richtet sie gleich an.

Spinatpudding. 2 Händevoll rohen Spinat schneidet man fein, mischt ihn mit feingeschnittener Petersilie und Zwiebel und 1½ abgeriebenen, in Milch erweichten, gut ausgedrückten und ebenfalls feingeschnittenen Semmeln, gibt ihn in heiße Butter, dünstet ihn ab und läßt ihn auskühlen. Indessen schneidet man Bratenreste, Bries u. dgl. recht fein. Dann rührt man vier Dotter zum abgedünsteten Spinat, gibt das Fleisch und etwas Salz sowie den Schnee von 4 Klar dazu, bindet das Ganze in eine mit Butter bestrichene Serviette, kocht es eine Stunde in Salzwasser, läßt es 5 Minuten auf dem Durchschlage absinken, bindet es dann auf, legt es auf die Schüssel und übergießt es mit etwas Butter-Sauce.

Gefüllter Salat. Schluss- oder Kopfsalat wird nicht zu weich gekocht, in kaltes Wasser gegeben, abgeseiht und auseinandergelegt. Dann streicht man zwischen die Blätter eine gute Fasch von gebratenem Kalbfleische, Hühnerleber, Beinmark, etwas in Milch erweichter Semmel, Dottern, Salz, Pfeffer und saurem Rahm oder eine Geflügelfasch (Seite 40), gibt dem Salat seine vorige Gestalt und dünstet ihn mit Butter oder auf Speck mit etwas Suppe ab. Man schneidet dann jeden Kopf in 4 Theile und gibt dieselben als Fleischgarnierung oder kocht sie mit Butter-Sauce auf und gibt sie als Gemüse.

Oder: Man legt je 2 Salatblätter ein wenig übereinander, bestreicht sie mit Fasch, dreht sie zu Würstchen und dünstet dieselben mit Bratenfett.

Gefüllter Kohl. Kleine Kohlköpfe überſiedet man in Salzwaſſer, ſchneidet die Strünke aus, ſtreicht auf jedes Blatt rohe, mit Bratwurſtfülle gemiſchte Kalbsfaſch, gibt den Köpfen wieder ihre Form und umwindet ſie mit Fäden, legt ſie auf Speck und Zwiebel in eine Caſſerolle und dünſtet ſie im Rohre bräunlich. Dann entfernt man die Fäden, ſchneidet jeden Kopf in vier Theile, legt dieſelben in etwas Butter-Sauce und läſst ſie noch eine Weile dünſten.

Geſtürzter Kohl. 2 kleine Kohlköpfe blättert man ab und dünſtet die gewaſchenen Blätter und Herzchen in Fett, Schalotten und Rindſuppe, etwas Majoran und Salz. Dann legt man eine mit Butter ausgeſtrichene, ausgebröſelte Form mit den in vier Theile geſchnittenen Herzchen aus, ſtreicht über dieſelben Kalbsfaſch (von 15 Deka gebratenem Kalbfleiſch, 3 Deka Butter, einem Ei und 3 Deka in Milch erweichter Semmel), ſtreut auf dieſe feingeſchnittenes Schinkenfleiſch, gibt eine Schichte von dem gedünſteten Kohl, dann wieder Faſch, dann ſauren Rahm und Bröſel darauf, bäckt das Ganze und ſtürzt es.

Kohlſtrudel. In Salzwaſſer geſottene Kohlblätter, welchen man die Rippen ausgeſchnitten hat, legt man auf einer Serviette neben- und etwas übereinander. Dann treibt man ein Stück Butter mit 2 Dottern ab, miſcht feingeſchnittenes gebratenes Kalbfleiſch und den Schnee der 2 Klar dazu, ſtreicht die Miſchung dünn auf die Blätter, ſtreut würfelig geſchnittene Zunge darüber, rollt das Ganze ſtrudelartig zuſammen und bindet es in ein Tuch, ſiedet den Strudel in Suppe, ſchneidet ihn dann in Stücke und gibt dieſelben als Fleiſchgarnierung.

Kohlwürſtchen mit Käſe. Man kocht Kohlblätter in Salzwaſſer, läſst ſie auskühlen, treibt 2 Deka Butter mit 2 Eiern ab, gibt eine Handvoll mit Obers befeuchtete Bröſel und ebenſoviel geriebenen Parmeſankäſe dazu, ſtreicht auf jedes Kohlblatt einen Eſslöffelvoll davon, rollt die Blätter zu Würſtchen, ſchneidet die Enden derſelben ab, gibt die Würſtchen mit Butter und Zwiebelſcheiben in eine Caſſerolle und läſst ſie bräunlich werden.

Gefüllter Krautkopf. Einem kleinen Krautkopfe ſchneidet man beim Strunke eine Scheibe ab und höhlt ihn aus. Das herausgenommene Kraut ſchneidet man fein, dünſtet es mit Butter und angelaufenen Bröſeln, gibt feingehacktes rohes Schweinefleiſch, Salz und Muscatnuſs, geſtoßenen Kümmel und 3 Eier dazu und füllt damit den ausgehöhlten Krautkopf voll, gibt über die Öffnung einige Krautblätter, bindet den Kopf in eine Serviette und kocht ihn eine Stunde in Salzwaſſer. Dann wird er aus dem Tuche genommen, im ganzen oder in Stücken auf die Schüſſel

gegeben, mit Bröseln und Parmesankäse bestreut und mit Butter übergossen.

Gestürztes Kraut. Man legt einen Kuppelmodel mit Speck und darüber mit blanchierten, in Suppe gekochten, auseinandergelegten Krautblättern aus, streicht Kalbfasch von gekochtem Fleische ein, gibt wieder Blätter, Fasch und nochmals Blätter darüber, füllt den leeren Raum mit Stücken von Wildgeflügel und Salmi voll, bedeckt das Eingefüllte mit Blättern, Fasch und Speck, siedet die Speise in Dunst, stürzt sie dann und garniert sie, nachdem man den Speck beseitigt hat, mit Bratwürsten.

Oder: Man drückt einen mit Salzwasser übersottenen Krautkopf aus, dünstet ihn in einer zugedeckten Casserolle mit Speck, Schinken, Kalbfleisch, Bries oder Euter, Zwiebel und fetter Suppe weich und läßt den Saft ganz eingehen. Dann läßt man das Ganze auskühlen. Hierauf wird mehr als die Hälfte des Krautes ganz wenig überschnitten, das übrige Kraut sowie das mitgedünstete Fleisch aber fein zusammengeschnitten und mit einer ausgestreiften rohen Bratwurst, etwas Salz und 2 Dottern zu Fasch gemacht. Nun schneidet man gesottenes Kaiserfleisch oder gekochte Zunge zu schönen, kleinen Stücken, legt dieselben in einen am Boden mit Speck ausgelegten Model und gibt nun abwechselnd immer eine Lage von grobgeschnittenem Kraut und eine Lage Fasch darauf, bis der Model voll ist, streut dann Brösel darüber, bäckt die Speise eine Viertelstunde und stürzt sie. Man kann sie auch zu Stücken schneiden und als Fleischgarnierung geben.

Krautstrudel. Reine Krautblätter hackt man fein, dünstet sie mit Butter, saurem Rahm, Salz und etwas Muscatblüte weich, läßt sie auskühlen, streut sie auf ausgezogenen Strudelteig, streut feingeschnittenes Schinkenfleisch darüber, rollt den Strudel zusammen und bäckt ihn in einer Casserolle.

Krautwürstchen. Von wie für Krautstrudel bereiteter Fasch aus Krautblättern macht man Würstchen, die man in Oblaten wickelt, in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Im Netze. Stücke von Schweins- oder Kalbsnetz werden mit wie oben bereiteter Fasch von Krautblättern bestrichen und zu kleinen Würstchen gedreht, die man mit der offenen Seite nach unten auf das Blech legt, oben mit Butter, welche man mit einem Dotter abgetrieben hat, bestreicht und jäh bäckt.

Mit Rahm. Ein Krautkopf wird halbiert und gesotten. Dann legt man die Blätter auseinander, läßt sie auskühlen, bestreicht sie mit einer Fasch von rohem Kalb- oder Schweinefleisch, Eingerührtem, erweichter

Semmel, Pfeffer und Salz oder mit roher Rindsfasch mit Rahm (wie Seite 39, aber ohne Sardellen), rollt sie zu Würstchen, legt dieselben in eine Casserolle, gibt etwas Butter, Rahm und Bröfel darauf und bäckt sie.

Von in Köpfen eingesäuertem Kraute. Man macht Fülle von rohem feingehackten Schweinefleisch, Zwiebel, Salz, Paprika und rohem Reis, gibt ein paar Löffelvoll davon auf jedes der auseinandergelegten Blätter und rollt dieselben zu Würstchen, deren Enden man eindrückt, damit die Fülle nicht ausläuft. Man legt die Würstchen in eine Casserolle, übergießt sie mit so viel Krautwasser, dass sie davon bedeckt sind, deckt sie zu, kocht sie eine Stunde und gibt gegen Ende sauren Rahm oder eine lichte Sauce mit Rahm und etwas Safran dazu.

Gestürztes Sauerkraut mit Wildbret. Von gebratenen Wildbretresten schneidet man dünne Stückchen von gleicher Größe und legt mit denselben einen Model über Speckschnitten aus. Das noch übrig gebliebene Fleisch schneidet man fein, mischt es mit Dottern und Rahm und gibt es mit weißgedünstetem Sauerkraut abwechselnd in den Model. Dann bedeckt man das Eingefüllte mit Speckschnitten und bäckt es.

Mit geräuchertem Fleisch. Eine mit Fett ausgestrichene Casserolle belegt man mit zu Scheiben geschnittenen, gesottenen Erdäpfeln, gibt eine Lage gedünstetes Sauerkraut, dann schöne Stückchen von gesottenem geräucherten Fleisch, hierauf wieder Erdäpfel und Kraut, dann einige Löffel sauren Rahm darüber und lässt die Speise eine halbe Stunde im Rohre stehen.

Mit Fischfasch. Man zieht einem geräucherten Fische die Haut ab, schneidet ihn fein, lässt Bröfel in Butter anlaufen, gibt den geschnittenen Fisch und sauren Rahm dazu, unterlegt mit dieser Fasch gedünstetes Fastenkraut in einem ausgebröfelten Model und bäckt es.

Mit Rogen. Man dünstet einen Karpfenrogen mit Butter, lässt ihn auskühlen, sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit einem Ei ab und mischt ihn zu dem Rogen, legt dann einen mit Papier ausgelegten Model mit Fischstücken, Petersiliensträußchen und zu Scheiben geschnittenen, harten Eiern aus, füllt abwechselnd gedünstetes Kraut und Rogen ein, gibt zuletzt Bröfel und Butter darauf und siedet die Speise in Dunst.

Rogenkraut mit Beleg. Man mischt das gedünstete Kraut mit dem gedünsteten, mit saurem Rahme gemischten Rogen und gibt eine Eierspeise und gebackene Froschkeulen darauf.

Faschierter Karfiol. Man legt eine mit Butter ausgestrichene Kuppelform mit gekochten Karfiolröschen aus, füllt den Zwischenraum mit Kalbsfasch voll und siedet die Speise eine Stunde in Dunst.

Karfiol mit Schinken. Gesottenen Karfiol gibt man schichtenweise in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel und streut feingeschnittenen Schinken auf jede Schichte. Dann sprudelt man 2 Deciliter sauren Rahm mit 3 Dottern ab, schüttet dies über den Karfiol, streut Parmesankäse darauf, schmalzt Butter darüber und bäckt das Ganze eine Viertelstunde bei mäßiger Hitze.

Faschiertes Gemüse als Melone. Zu einem Abtriebe von 2 Deka Butter und 2 Eiern mischt man eine Handvoll mit Obers befeuchtete Bröseln, gebratenes, feingeschnittenes Kalbfleisch, kleinwürfelig geschnittenes Beinmark, gedünstete grüne Erbsen, Krebsfleisch und Salz. Dann legt man einen Melonenmodel mit langen Speckschnitten und darüber mit Krebsschweifchen und gesottenen Spargelstämmen aus, füllt ihn mit dem Abgerührten voll und bäckt das Ganze eine Stunde. Wenn es gestürzt ist, nimmt man den Speck weg.

Gefüllte Kohlrüben. Kleinen, schön runden Kohlrüben schneidet man das Herz als Deckel ab, schält die Kohlrüben, höhlt sie mit einem kleinen Messer so stark als möglich aus, ohne sie zu brechen, siedet sie in einem flachen Geschirre mit Salzwasser oder Suppe nicht zu weich, füllt sie mit Schweins- oder Kalbshasché oder Ragout, gibt auf jede den Deckel, stellt sie in eine Casserolle, übergießt sie mit etwas Butter-Sauce und läßt sie eine Weile dünsten. Man kann sie als Gemüse oder als Fleischgarnierung geben. Als Fülle kann man auch eine Mischung von feingeschnittenem Fleische von Indian, Hühnern u. s. w. mit ebensoviel Schinkenfleisch, erweichter, zerdrückter Semmel, Salz, den feinen Kräutern und Dottern verwenden.

Gefüllte Gurken. Ausgewachsene grüne Gurken schält man, schneidet dann jeder ein Ende ab, nimmt die Kerne heraus und höhlt die Gurken dabei gleichmäßig aus, füllt sie mit Fasch von Kalbfleisch (Nr. I, Seite 40), bestreicht den Anschnitt mit Ei, gibt die früher abgeschnittenen Enden wieder darauf, dünstet die Gurken auf Speck mit Suppe weich, salzt sie und kocht sie mit etwas gesäuerter Sauce und saurem Rahm auf. Dann schneidet man sie zu Scheiben und gibt sie als Fleischgarnierung.

Gefüllte Kürbisse. Man schneidet einen halbreifen Spargelkürbis in Stücke von gleicher Größe, höhlt dieselben aus, überkocht sie mit Salzwasser, füllt sie mit beliebiger Fasch gehäuft voll und dünstet sie auf Speckschnitten mit etwas Suppe und ganzen Paradiesäpfeln. Beim Anrichten passiert man den Saft darüber. Die gurkenförmigen Zucchetti bereitet man wie die gefüllten Gurken.

Gefüllte Sellerie. Man überkocht die Wurzeln in Salzwasser, schält sie, höhlt sie aus, füllt sie mit Schweins- oder Wildbretfasch und dünstet sie fertig.

Gefüllte Paradiesäpfel. Man schneidet eine Scheibe von jeder Frucht ab, nimmt die Kerne aus dem Fleische, füllt statt derselben mit rohem Reis und etwas Salz gemischtes, gehacktes rohes Kalbfleisch ein und dünstet die Paradiesäpfel zwischen Speckschnitten.

Gefüllte Artischocken. Man schneidet die Artischocken am Boden schön gleich, schneidet ihnen die Blattspitzen ab und nimmt das Innere aus, kocht sie in Salzwasser, bis sich ein Blatt herausziehen läßt (1—2 Stunden), streicht dann auf jedes Blatt und in die Mitte mit Dottern legierte Fasch oder Ragout, übergießt die Artischocken mit etwas Butter-Sauce und dünstet sie eine halbe Stunde.

Gefüllte Artischockenböden (Fondi) und falsche Fondi. Man füllt die Böden mit einer mit den feinen Kräutern bereiteten Geflügelfasch gehäuft voll, gibt Butter und Bröfel darüber und dünstet sie wie die gebackenen Fondi (Seite 164).

Gefüllte Zwiebeln. Weiße Zwiebeln mittlerer Größe schält man, schneidet bei jeder eine Platte ab, höhlt die Zwiebeln aus, füllt sie mit Fasch von Kalbs-, Wild- oder Schöpsen-Braten und stellt sie in eine Casserolle, in welcher man sie bei Oberhitze mit Butter, Zucker, Salz, Pfeffer, etwas Suppe und Essig dünstet und braun werden läßt.

Schwämme.

Gedünstet. Pilzlinge, Reizger, Parasolpilze, Champignons u. dgl. zartfleischige Schwämme werden gereinigt (sieh Seite 52), blätterig geschnitten, gewaschen und, nachdem man sie auf einem Siebe abtropfen ließ, mit Butter, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer gedünstet. Man kann auch, wenn sie fast fertig gedünstet sind, einen Dotter und eine Messerspitze voll in Suppe aufgelösten Fleisch-Extract dazugeben oder sie mit ein paar Löffelvoll saurem Rahm aufkochen. Mit Einmach gebunden. Wie die vorigen gedünstete Schwämme staubt man mit ein wenig Mehl, gibt erst Rindsuppe und dann etwas Rahm dazu und läßt sie gut verkochen. Bei zäheren Arten von Schwämmen, Dotterschwämmen u. s. w., gibt man Suppe beim Dünsten dazu. Kleine Champignons u. dgl. dünstet man, nachdem man ihnen die Haut abgezogen hat, mit Butter, einem Stücke Zwiebel und Limonensaft auf starker Hitze schön weiß und gibt, wenn der Saft fast ganz eingegangen ist, Butter-Sauce mit Petersilie, Salz und Pfeffer dazu. Morcheln schneidet man zu

Scheiben oder nach der Länge entzwei, salzt sie und dünstet sie mit Butter und Schalotten, nimmt diese dann heraus und gibt braune Sauce mit Limonensaft zu den Schwämmen. Kleine Morcheln übergießt man mit etwas Wein, dünstet sie mit Butter und Petersilie, gibt dann Rahm, Bröfel und Butter darüber und läfst sie mit Oberhitze aufkochen.

Trüffeln werden geschält, dann blätterig geschnitten, mit Butter, Petersilie, Schalotten, Salz, Pfeffer und etwas Suppe im zugedeckten Gefäße weich gedünstet und mit etwas spanischer Sauce aufgekocht. Oder man legt die geschälten Trüffeln in eine mit Speckschnitten ausgelegte Casserolle, gibt etwas Petersilie und Thymian und einige Pfefferkörner dazu, übergießt sie mit guter Suppe und starkem Wein, bedeckt sie mit gebuttertem Papier und einem Deckel, läfst sie drei Viertelstunden dünsten und seiht und entfettet den Saft vor dem Anrichten. (Vorzüglich zu Fasan.) Auf italienische Art dünstet man 8 bis 10 gewaschene, blätterig geschnittene Trüffeln mit einem Achtelliter Olivenöl, einer feingeschnittenen Schalotte, einem Löffel Petersilie, Salz und Pfeffer bei gelinder Wärme zugedeckt eine Stunde lang und gibt zuletzt den Saft einer Limone darauf. Oder man dünstet die blätterig geschnittenen Trüffeln in einem gut zugedeckten glasierten Geschirre mit Olivenöl und etwas Salz, mischt geriebenen Parmesankäse dazu und serviert sie sogleich im selben Geschirre.

Schwammhaschée. Die festeren Gattungen, wie Hirsch-, Korallenschwämme u. dgl., werden mit heißem Wasser überbrüht und fein geschnitten; dann dünstet man sie wie die zartfleischigen und gibt zuletzt Rahm und einen Dotter dazu.

Schwammlaibchen. Ungefähr einen Tellervoll gereinigte und blätterig geschnittene Schwämme überbrüht man mit heißem Wasser, seiht dasselbe ab, hackt die Schwämme fein, gibt sie zu gelb angelaufener Zwiebel in Butter, mischt 2 Deciliter sauren Rahm, 2 gehackte Sardellen, 2 Löffel Bröseln, Pfeffer, Muscatnufs, wenig Salz und 2 Dotter dazu und läfst das Ganze eine halbe Stunde stehen. Dann formt man es zu kleinen Laibchen, drückt sie in Brösel, bäckt sie mit Butter und gibt sie als Fleischgarnierung.

Gefüllte Schwämme. Von den Hüten gleich großer Champignons entfernt man die Haut und die Blättchen und dünstet die Hüte mit Butter und Limonensaft. Das Fleisch der Stiele wird fein geschnitten, mit Butter, Petersilie und Schalotten gedünstet und zu Geflügelfasch von Bratenresten gemischt. Man füllt mit dieser Fasch die Hüte gehäuft voll, gibt den Rest der Fasch in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, setzt die gefüllten Schwämme darauf, deckt sie mit einem mit

Butter bestrichenen Papiere zu und stellt sie auf einem Bleche in das Rohr. Man kann sie als Garnierung oder als Zwischenspeise verwenden. Morcheln bricht man die Stiele aus, dünstet die Hüte, mischt die feingeschnittenen, gedünsteten Stiele zu einer Kalbsfasch (Seite 40), füllt die Hüte mit der Fasch voll, gibt den mit saurem Rahm gemischten Rest der Fasch in eine Schüssel, stellt die gefüllten Hüte hinein und bäckt sie im Rohre. Trüffeln werden gewaschen und eine halbe Stunde mit rothem Wein gekocht. Dann schneidet man bei jeder ein Stückchen als Deckel ab, höhlt sie aus, füllt sie mit saftigem Haschè von Wildgeflügel oder Reh, deckt die abgeschnittenen Stücke wieder darauf, bedeckt die Trüffeln mit Papier und läßt sie bis zum Gebrauche im kühlen Rohre stehen.

Gebackene Pilze. Makellose Pilze schneidet man zu fingerdicken Stücken, wäscht dieselben, trocknet sie ab, taucht sie in gut gesalzenen Teig von Ei und Mehl (wie für eingegossene Nudel) und bäckt sie in Schmalz.

Trüffeln in der Montur. Gewaschene, ganze Trüffeln legt man in eine Casserolle auf Speck und Zwiebelscheiben, gibt Suppe, rothen Wein, Salz und Gewürz dazu, deckt sie zu und kocht sie weich. Dann trocknet man sie ab und verwendet sie entweder als Garnierung oder richtet sie zwischen einer Serviette an und serviert etwas von ihrem Sude in einer Schale dazu. Oder man wickelt die gewaschenen Trüffeln in mit Salz und Pfeffer bestreute Speckschnitten und darüber in vierfaches Papier, welches man von außen mit Wasser befeuchtet, bratet sie in heißer Asche und serviert sie zwischen einer Serviette.

Hülsenfrüchte.

Abgeschmalzen. Böhmische Erbsen. Man gibt die getrockneten Erbsen mit reichlich darüberstehendem kalten Wasser in eine Casserolle und läßt sie halb weich werden. Dann löst man viel Salz in etwas Wasser auf und gießt es darüber, schüttet hierauf die Erbsen in eine andere Casserolle, damit die weichen nach oben kommen, und gießt wieder etwas Wasser zu, doch darf es jetzt nicht mehr über die Erbsen stehen. Wenn sie weich sind, seiht man sie ab, gibt sie auf die Schüssel und schmalzt sie mit Butter oder mit Butter oder Speckgrammeln über Brösel oder mit in Butter oder Schweineschmalz angelaufener Zwiebel ab. Man gibt gepökeltes oder geräuchertes Schweinefleisch oder Zunge oder gebratene Würste dazu. Bohnen kocht man weich (Seite 54) und schmalzt sie wie die Erbsen ab. Für sogenannte eingeschüttete Bohnen gibt man in eine Casserolle ein Stück Butter nebst feingeschnittener Petersilie, Salz, Pfeffer und etwas Essig, schüttet die heißen Bohnen hinzu, schüttelt sie über dem Feuer

auf, bis die Butter zergangen ist, und richtet sie gleich an. Weichgekochte abgeseihte Linsen gibt man mit einem Stück Butter, feingeschnittener Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer in eine Casserolle und läßt sie bei fleißigem Aufschütteln eine Viertelstunde dünsten.

Eingebrannt. Erbsen kocht man weich und gibt sie mit ihrem Sude in lichte Einbrenn, Bohnen in lichte Einbrenn mit Petersilie oder in gelbe mit Zwiebel und Essig. Linsen gibt man in gelbe Einbrenn mit angelaufener Zwiebel, etwas Essig und Thymian, vergießt sie mit ihrem Sude und kann auch würfelig geschnittene Erdäpfel dazumischen.

Pürées.

Pürée von Erdäpfeln. Man schält rohe Erdäpfel und kocht sie nicht zu früh, damit sie gerade zur Zeit des Anrichtens abgerührt werden können. Wenn sie weich sind, zerdrückt man sie mit einem großen Kochlöffel recht fein oder drückt sie durch den Erdäpfelpresser (Fig. 6, Seite 11) oder passiert sie und rührt dann ein Stück Butter, Salz und etwas heißes Obers oder Milch dazu. Man kann das Pürée mit gerösteter Zwiebel oder mit in Butter angelaufenen Semmelbröseln abschmalzen oder mit würfelig geschnittenen Sardellen oder mit feingehackter grüner Petersilie bestreuen.

Kaltes Pürée von Erdäpfeln. Man rührt die zerdrückten Erdäpfel mit Bertram- oder Himbeer-Essig, Öl, Salz und weißem Pfeffer ab und kann sie auch mit Rohnen-Essig färben.

Pürée von frischen Erbsen. Weich gekochte, große Erbsen streicht man durch ein Sieb, gibt das Passierte in heiße Butter, verrührt es fein und mischt das nöthige Salz und etwas Zucker und, wenn es zu dick wird, etwas Suppe oder Obers dazu.

Von dürren Erbsen. Man kocht ganze oder enthülst halbierte Erbsen weich (Seite 54) und treibt sie durch ein Sieb. Dann läßt man geringelte Zwiebel in Butter oder Schweineschmalz gelb werden, nimmt sie heraus, gibt das Passierte in das Fett, richtet es an und bestreut es mit den Zwiebelringen oder würzt es mit Pfeffer.

Von Linsen. Man bereitet es wie das von Erbsen und kann auch ein paar Löffelvoll braune Sauce oder sauren Rahm dazumischen.

Von Bohnen (Fisolen). Man passiert die weichgekochten Bohnen und schmalzt das Passierte mit heißer Butter oder mit Butter über Bröseln oder mit feingeschnittener, in Butter oder Schweineschmalz gelb gerösteter Zwiebel ab.

Von Zwiebeln. Einige große, geschälte Zwiebeln schneidet man zu Scheiben, dünstet sie mit Butter weich, passiert sie und gibt etwas braune Sauce und Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu.

Von gelben Rüben. Sie werden abgeschabt, zu Scheiben geschnitten, mit Butter, Zwiebel, etwas Zucker und Suppe weich gedünstet, passiert, mit lichter Sauce gebunden und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Von rothen Rüben. Gesottene Rohnen werden geschält, gerieben, mit etwas Butter-Sauce gebunden, mit Zucker, Essig und etwas Salz gewürzt und als Garnierung zu Schweins-Coteletten, frischen Zungen oder Rindfleisch gegeben.

Von Kohlrüben. Man kocht die Kohlrüben weich, passiert sie, bindet sie mit etwas lichter Einmach und würzt sie mit Salz und Pfeffer.

Von Kardy (Seite 160). Die geschälten, zu Stücken geschnittenen, dicken Rippen kocht man mit Suppe weich, treibt sie durch ein Sieb und bindet das Passierte mit Fleischbeschamel.

Von Sauerampfer. Man mischt ihn, um seine Säure zu mildern und die Farbe zu verschönern, mit Gartenmelde. Er wird mit Butter gedünstet, passiert, in Butter-Einmach gegeben, mit Suppe vergossen und nicht lange gekocht. Dann mischt man sauren Rahm und 4 Dotter dazu.

Oder: Man dünstet Sauerampfer mit Butter ohne jede andere Zuthat, kocht indessen eine Zwiebel mit Wasser aus, kocht sie sodann mit Milch und passiert hierauf Sauerampfer und Zwiebel miteinander. Dann macht man auf dem Herde Beschamel (Seite 38) von Mehl und Milch, rührt es, bis es dick ist und läßt es aufkochen, rührt nun das Passierte dazu, legiert das Pürée mit 2 Dottern, salzt es und läßt es nochmals aufkochen.

Von Schwämmen. Diese werden geschält, fein geschnitten, mit Butter und Suppe weich gedünstet und schnell passiert. Dann staubt man sie mit etwas Mehl, gibt sauren Rahm, die nöthige Suppe, Salz und Pfeffer dazu und läßt sie aufkochen.

Von Trüffeln. Man schält sie, schneidet sie fein und dünstet sie mit Suppe weich, worauf man sie passiert und mit etwas brauner, mit rothem Weine bereiteter Sauce bindet.

Von Kastanien. Gesottene Kastanien (Seite 54) werden gestoßen, in heiße Butter gegeben und etwas geröstet, wobei man einige Tropfen Wein dazuschüttet. (Zu Coteletten oder Wildgeflügel.)

Pürées von Knorrs Erbsen-, Linsen- und Kastanienmehl. 3 gehäufte Eßlöffel Erbsen-, Linsen- oder Kastanienmehl rührt man mit kaltem Wasser glatt ab, vergießt das Abgerührte mit etwas Suppe,

kocht es durch 20 Minuten und gibt, wenn nöthig, noch etwas Suppe nach. Hierauf gibt man es in heiße Butter und verrührt es fein. Man kann es dann abschmalzen oder würzen wie die anderen Pürées.

Erdäpfel oder Kartoffeln.

Mit Butter. Die (wie Seite 53) mit wenig Wasser gekochten Erdäpfel gibt man in ihrer Schale (in der Montur) oder geschält oder roh geschält und in Dunst gekocht heiß zwischen einer Serviette in die Schüssel und serviert frische oder Sardellen- oder auch Kräuter-Butter besonders dazu.

Abgeschmalzen. Kleine runde oder Kipfel-Erdäpfel kocht man mit Salz und Kümmel, schält sie und schmalzt sie mit Butter und Petersilie ab. Größere Erdäpfel werden gekocht, geschält und würfelig geschnitten oder roh geschält und halbiert und dann gekocht und mit in Butter oder Speck gelb gerösteter, gehackter Zwiebel abgeschmalzen.

Auf englische Art. Kleine, roh geschälte Erdäpfel werden in Dunst gekocht (Seite 53), mit heißer Butter übergossen und mit Salz bestreut.

Auf französische Art (à la maître d'hôtel). In heiße Butter gibt man gehackte Zwiebel, feingeschnittene Petersilie, Salz und Pfeffer, gibt die gekochten, blätterig geschnittenen Erdäpfel dazu, schüttelt sie auf und richtet sie gleich an. Erdäpfel mit Sardellen bereitet man ebenso, gibt aber statt der Zwiebel entgrätete, feingeschnittene Sardellen in die heiße Butter.

Gedünstet. Roh geschälte Erdäpfel schneidet man zu Scheiben, salzt sie, gibt sie in heiße Butter, gießt etwas Suppe dazu, deckt sie zu und dünstet sie eine halbe Stunde. Man kann die dicken Scheiben zu länglichen Stücken schneiden und beim Dünsten feingeschnittene Petersilie und etwas zerdrückten Knoblauch dazugeben.

Geröstet. Erdäpfelschmarn. Man schneidet gesottene, geschälte, noch heiße Erdäpfel blätterig, läßt feingeschnittene oder geringelte Zwiebel in Fett gelb werden, gibt die Erdäpfel hinein, röstet sie, bis sie eine braune Kruste haben, und richtet sie gleich an. Gute, mehlige Erdäpfel kann man zerdrücken, anstatt sie zu schneiden, im Fett wie Schmarn bräunen und mit dem Schmarnschäufelchen aufstechen.

Oder: Heißzerdrückte Erdäpfel salzt man und formt sie zu runden Laibchen, die man mit Butter auf beiden Seiten braun röstet.

Oder: Von Erdäpfel-Pürée faßt man mit einem in Fett getauchten Eßlöffel nockenartige Stücke heraus, gibt sie in heißes Fett und röstet sie schön braun.

Für gestürzte Krusten drückt man Pürée in eine stark mit kalter Butter ausgestrichene Reifform oder in Wanneln und bäckt es bei ziemlich starker Hitze gelb und steif.

Gebraten oder geschmort. Rohe, nussgroße runde oder kleine Kipfel- oder Mandel-Erdäpfel werden geschält, gewaschen und abgetrocknet, in reichlich heiße Butter oder heißes Bratenfett gegeben, mit Salz bestreut, zugedeckt und gebraten, wobei man sie öfters umwendet und etwas Bratenfett dazu gibt, damit sie auf allen Seiten schön braun werden. Ebenso röstet man gekochte.

Kümmel-Erdäpfel. Roh geschälte Erdäpfel mittlerer Größe werden in den Dampftopf (Seite 54) gegeben, mit Salz und viel Kümmel bestreut und im Dunste sehr weich gekocht. Man gibt sie zu Schweinebraten und anderem fetten Fleisch.

Rohscheiben. Mittelgroße Kartoffeln werden geschält, gewaschen, abgetrocknet und in messerrückendicke Scheiben geschnitten, von denen immer nur eine kleine Anzahl auf einmal in den Drahteinsatz (Fig. 3) einer bis zur halben Höhe mit heißem Schmalze gefüllten Backpfanne gelegt und unter beständigem Schütteln des Einsatzes gebacken wird, bis sich ein zartes Häutchen gebildet hat. Nun wird der Einsatz sammt den Scheiben herausgehoben, in ein zweites Gefäß mit heißem Schmalze getaucht und wieder unter Schütteln weiter gebacken, bis die Scheiben eine lichtgelbe Farbe haben. Dann hebt man sie heraus, läßt sie auf Löschpapier abtrocknen, bestreut sie mit Salz und serviert sie gleich.

Amerikanische Kartoffeln. Roh geschälte Erdäpfel schneidet man in dünne Scheiben und läßt sie eine halbe Stunde in kaltem Wasser liegen. Dann gibt man sie in eine Schüssel, bedeckt sie mit Milch, bäckt sie eine halbe Stunde ziemlich heiß mit Oberhitze und gibt dabei Salz, Pfeffer und Butterstückchen darauf.

Paprika-Erdäpfel. Man läßt feingeschnittene Zwiebel in Fett gelblich anlaufen, gibt rohe, geschälte, würfelig geschnittene Erdäpfel, Salz, ein wenig Kümmel und viel Paprika dazu, dünstet die Erdäpfel und vergießt sie dabei öfters mit etwas Suppe oder Wasser.

Kartoffeln mit Butter-Sauce. Man macht lichte Einmach von Butter mit grüner Petersilie, vergießt sie mit Suppe, salzt sie und gibt gesottene, würfelig oder blätterig geschnittene Erdäpfel dazu.

Oder man bestreut roh geschälte, zu Scheiben geschnittene Erdäpfel mit Salz, dünstet sie mit Butter, Zwiebel und etwas Suppe weich und braun und kocht sie in Butter-Sauce mit Petersilie, Pfeffer und Ingwer auf.

Eingebrannt. Man macht lichtbraune Sauce mit angelaufener Zwiebel, läßt etwas Essig, Thymian und ein Lorbeerblatt darin aufkochen, salzt sie und gibt die heißen, blätterig oder würfelig geschnittenen Erdäpfel hinein. Man kann die Sauce auch nur mit Majoran würzen.

Andere Garnierungen zu Fleisch und Fischen.

Als Garnierung zu verwendende Erdäpfelspeisen.

Erdäpfel als gelbe Rübchen. Zerdrückte Erdäpfel salzt man, mischt etwas Mehl dazu, formt sie wie kleine gelbe Rüben, dreht sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz. Dann steckt man etwas grüne Petersilie statt des Möhrenkrautes ein.

Erdäpfel-Kipferl und -Laibchen. Einige geschälte, noch heiße Erdäpfel werden zerdrückt, mit angelaufener Zwiebel und Petersilie, einem Ei, einem Löffel sauren Rahm und Salz gemischt und mit etwas Mehl zu Teig gemacht. Man treibt diesen fingerdick aus, sticht ihn mit einem Krapfenstecher rund oder in Kipfelform aus, legt das Ausgestochene in eine mit Schmalz ausgestrichene Bratpfanne und bäckt es auf beiden Seiten.

Erdäpfel-Krapfel. Man macht Teig von 5 Erdäpfeln, einem Ei, einem Dotter, 3 Deka Butter, Salz und Mehl oder nur von gesalzenen Erdäpfeln mit Dottern, treibt ihn aus und sticht ihn zu kleinen Krapfeln aus, die man in Ei und Bröseln dreht und in Schmalz bäckt.

Erdäpfel-Bögen. Man bröselt 20 Deka Butter mit 20 Deka Mehl ab, gibt 20 Deka passierte kalte Erdäpfel, Salz und 2 Dotter dazu, macht schnell den Teig zusammen, treibt ihn aus und legt ihn wieder zusammen, wie den Butterteig, und wiederholt dies dreimal. Ist er zum letztenmale ausgetrieben, so schneidet man ihn zu länglichen Fleckchen, die man mit Ei oder Butter bestreicht, mit Parmesankäse bestreut und auf den Bogenmodeln bäckt.

Gefüllte Erdäpfel. Man gibt feingeschnittene Bratenreste zu angelaufener Zwiebel in heiße Butter und läßt sie aufdünsten und dann auskühlen, sprudelt hierauf sauren Rahm mit Ei und etwas Salz ab und mischt ihn zum Fleische. Dann füllt man Kartoffeln, die man gekocht, geschält und ausgehöhlt hat, mit dieser Fasch, stellt sie in eine mit Fett ausgestrichene Casserolle, betropft sie mit Butter und Rahm und bäckt sie bei Oberhitze.

Oder man schmort rohe, geschälte Kartoffeln mit Fett, schneidet sie entzwei, nimmt das Innere heraus, zerdrückt es, gibt es nebst Salz und Pfeffer zu einem Abtriebe von Butter und Ei und füllt damit die ausgehöhlten Erdäpfelhälften, die man dann im Rohre recht heiß werden läßt.

Erdäpfel-Strudel. 4 Deka Butter treibt man mit 2 Dottern und 2 Löffel saurem Rahm ab, mischt 4 Löffel passierte Erdäpfel, den Schnee von 2 Klar und Salz dazu, streicht die Mischung auf Strudelteig von 3 Deciliter Mehl und rollt den Teig zusammen. Man schneidet diesen Strudel zu dreifingerbreiten Stückchen, legt dieselben auf dem mit Fett bestrichenen und mit Mehl bestreuten Bleche halb übereinander auf, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Rohre.

Erdäpfel-Knödel. Man treibt 6 Dotter ab, rührt dann so viel passierte Erdäpfel dazu, daſs ein weicher Teig wird, salzt denselben und mischt so viel Mehl dazu, daſs man Knödel formen kann, welche man in Salzwasser kocht, abseiht, mit Bröseln oder mit Bröseln und Parmesankäse bestreut und mit Butter abschmalzt. Man gibt sie zu braunen Saucen.

Oder: Man verrührt 3 bis 4 große, passierte Erdäpfel mit einem Stück Butter, einem Ei, Salz und etwas Mehl zu einem glatten Teige und formt davon Knödel, die man wie die obigen kocht und abschmalzt.

Oder: 4 bis 6 große Erdäpfel bratet man in heißer Asche, schält und passiert sie, verrührt sie mit einem Stückchen Butter, 2 bis 3 ganzen Eiern, etwas Salz und einer kleinwürfelig geschnittenen, in Butter gelb gerösteten Semmel, formt davon Knödel, kocht sie langsam in gesalzenem Wasser und schmalzt sie mit Butter und Bröseln ab.

Oder: 3 bis 4 gekochte, zerdrückte Erdäpfel mischt man mit 2 Dottern und etwas Salz, macht davon kleine Knödel, dreht sie in Mehl, taucht sie in abgesprudeltes Ei, dreht sie in Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Erdäpfel-Nudeln. Heiß zerdrückte Erdäpfel salzt man und mischt, wenn sie ausgekühlt sind, ein Ei und so viel Mehl, als sie aufnehmen, dazu. Man kann auch ein paar Löffelvoll geriebenen Parmesankäse daruntermischen. Dann rollt man den Teig auf dem bemehlten Brette zu einer daumendicken Wurst, schneidet dieselbe zu Stücken von gleicher Größe und rollt diese mit den Händen zu fingerdicken, gespitzten Nudeln, die man eine Weile abtrocknen läßt und dann in Salzwasser oder Suppe siedet, bis sie in der Höhe schwimmen. Man faßt sie mit dem Schaumlöffel heraus und gibt sie in heiße Butter und röstet sie ein wenig oder gibt sie in warme Sardellenbutter, schüttelt sie auf, bestreut sie mit Parmesankäse und Pfeffer und läßt sie im Rohre stehen, bis der Käse schmilzt.

Erdäpfel-Nocken mit Käse. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Dottern, einem Ei und einem Deciliter sauren Rahm gibt man etwas Semmelbröfel, Parmesankäse, geriebene Erdäpfel und Salz, bindet die Mischung in eine Serviette und kocht sie in gesalzenem Wasser. Man sticht davon mit einem Löffel Nocken aus, legt dieselben um das zu garnierende Fleisch, bestreut sie mit Käse und schmalzt sie mit Butter ab.

Erdäpfel-Nocken mit Grieß. Man verrührt gekochte Erdäpfel mit Milch und einem Stück Butter zu dünnem Pürée, salzt dasselbe und gibt bei ½ Kilo Erdäpfel 2 Deciliter Grieß dazu, deckt es zu und läßt es eine halbe Stunde auf dem Herde stehen, damit der Grieß anschwillt. Dann faßt man mit einem Löffel große Nocken davon heraus und schmalzt sie mit Butter ab.

Erdäpfel-Sterz. Man kocht ein Kilo roh geschälte, halbierte Erdäpfel mit gesalzenem Wasser. Wenn sie weich zu werden beginnen, schiebt man sie in der Mitte auseinander, gibt 2 Deciliter Grieß hinein, deckt ihn mit Erdäpfeln zu und läßt das Ganze eine halbe Stunde auf der Wärme im Dunste stehen. Dann rührt man es ab, schmalzt Fett hinein, gibt es wie Sterz brockig auf die Schüssel und bestreut es mit Speck-Grammeln.

Reis als Garnierung.

Der Reis wird mit Butter oder Beinmark, einem Stücke Zwiebel und Suppe gedünstet (wie Risotto, Seite 112) und um das Fleisch gegeben.

Reis mit Käse. Man drückt gedünsteten, mit Käse gemischten Reis in mit Butter ausgeschmierte kleine Formen und läßt dieselben bis zum Gebrauche in heißem Wasser mit Oberhitze stehen. Dann stürzt man den Reis auf die Schüssel und bestreut ihn mit Käse.

Mit Krebsbutter. Man streicht die kleinen Formen mit Krebsbutter aus, ehe man den Reis eindrückt, oder man dünstet den Reis vor dem Eindrücken mit Krebsbutter schön roth.

Mit Schinken. Man streut die ausgeschmierten Formen mit Schinken aus und mischt gedünstete Erbsen unter den einzudrückenden Reis.

Mit Champignons. Man läßt Schalotten, Petersilie und Champignons in Butter anlaufen, dünstet damit den Reis und streut die ausgeschmierten Wanneln mit Petersilie aus, ehe man ihn eindrückt.

Als Reif. Man drückt gedünsteten Reis in einen mit Krebsschweifchen, gekochten Morcheln und Spargel oder Karfiol ausgelegten, niederen Reifmodel ein, siedet ihn eine Viertelstunde in Dunst, stürzt ihn dann auf die Schüssel und gibt Fleisch mit kurzer Sauce in die Mitte.

Oder man mischt den gedünsteten Reis zu einem Abtriebe von Krebsbutter und 2 Eiern, füllt ihn in den ausgeschmierten Model, siedet ihn in Dunst und gibt, wenn er gestürzt ist, lichtes Eingemachtes mit kurzer Sauce oder Ragout in die Mitte.

Mehlspeisen als Beigabe und Garnierung.

Nudeln. Dicke, kurzgeschnittene Nudeln werden in Salzwasser gesotten, abgeseiht und zu in Butter gelb geröfteten Bröseln gegeben, mit denselben gemischt und angerichtet. Oder man läßt einen Deciliter Grieß in Fett gelblich anlaufen, schüttet ein paar Löffel Milch dazu, gibt die abgeseihten Nudeln hinein, läßt sie auf mäßiger Hitze stehen, bis sich unten eine gelbe Kruste gebildet hat, welche man beim Anrichten oben darauf gibt, und serviert sie zu Fleisch mit brauner Sauce. Oder man läßt Petersilie in Bratenfett anlaufen, mischt die gesottenen, abgeseihten Nudeln dazu, richtet sie gleich um gebratenes Fleisch an und ziert sie mit Petersilienblättern und Krebsschweifchen. Oder man kocht die Nudeln in den mit Suppe gemischten Saft von gedünstetem Geflügel ein, läßt den Saft jäh versieden und richtet die saftigen, aber ganz dicken Nudeln um das Fleisch an.

Nudelkranz. Nudeln von 2 Dottern kocht man in Salzwasser, seiht sie ab, gibt sie in heiße Butter mit angelaufener Petersilie, läßt sie eine Weile dünsten und mischt dann eine Handvoll geriebenen Parmesankäse dazu. Man macht von diesen Nudeln auf der Schüssel einen Kranz, bestreicht ihn mit abgesprudeltem Ei, bestreut ihn mit Käse und läßt ihn so im Rohre stehen, bis er eine gelbe Farbe bekommt.

Macaroni. Ungefähr 25 Deka dicke Macaroni überbrüht man mit heißem Wasser und kocht sie, sobald sie sich biegen, mit gesalzenem Wasser weich, worauf man sie abseiht, zu heißer Butter mischt und gleich anrichtet. In der Butter kann man vorher feingeschnittene Petersilie anlaufen lassen.

Mit Käse. Dicke, weichgekochte Macaroni bestreut man, wenn sie angerichtet sind, mit Käse und gießt heiße Butter darüber. Man serviert geriebenen Parmesankäse dazu. Von Saucen gibt man zu diesen Macaroni vorzüglich die mit Bratensaft bereitete Paradiesäpfel-Sauce (Seite 142).

Mit Bratenresten. Man überbrüht und kocht dünne Macaroni, läßt in Butter Petersilie und feingeschnittene Bratenreste anlaufen, gibt die abgeseihten Macaroni sowie gedünstete, passierte Paradiesäpfel dazu und mischt dann geriebenen Käse darunter.

Mit Sardellenbutter. Man schüttelt gekochte, abgeseihte dünne Macaroni mit Sardellenbutter auf, bis diese geschmolzen ist.

Mit Schinkenfleisch. Feingeschnittenes Schinkenfleisch sprudelt man mit saurem Rahm ab, dünstet die gekochten, abgeseihten Macaroni damit auf und richtet sie an, so lange sie noch saftig sind.

Tarhonya.[1]) Man lässt feingeschnittene Petersilie oder Zwiebel in Fett anlaufen, gibt von der größeren Gattung Tarhonya dazu und vergießt sie nach und nach mit siedendem, gesalzenem Wasser. Wenn sie weich gedünstet sind, gibt man sie als Garnierung um Gulasch oder anderes gedünstetes Fleisch.

Erbsen-Nockerl. Man treibt Nockerlteig wie für Suppe (Seite 125) durch den Erbsenlöffel in siedendes, gesalzenes Wasser, lässt in Butter Petersilie anlaufen und gibt die abgeseihten Nockerl dazu.

Spatzen. Man sprudelt ein Ei mit 3 Deciliter Milch ab und mischt es mit ungefähr einem halben Liter gesalzenen Mehles zu einem weichen Teige, schlägt denselben gut ab, gibt ihn auf einen glatten Holzteller, schneidet mit einem Messer Nockerl von dem Teige in siedendes, gesalzenes Wasser und schüttet sie, wenn sie gekocht und abgeseiht sind, in heißes Fett von gebratenem Fleische oder in heiße Butter oder zu mit Fett gelb angelaufenen Bröseln.

Wasserspatzen. Zu 8 Deciliter Mehl rührt man nach und nach 4 Deciliter gesalzenes, heißes Wasser, so dass ein ziemlich weicher Teig wird, schlägt denselben gut ab, kocht kleine Nockerl davon in siedendes, gesalzenes Wasser ein und schüttet sie, wenn sie ausgekocht sind, in den Durchschlag. Indessen lässt man 2 Deciliter Grieß in heißem Schmalze gelb anlaufen, gibt ein Deciliter Milch und dann die Nockerl dazu, mischt sie mit dem Grieß und lässt sie am Boden steif werden. Oder man lässt Brösel statt Grieß anlaufen, mischt die Nockerl dazu und richtet sie gleich an.

Nocken von saurem Rahme. Man sprudelt 2 Deciliter sehr guten sauren Rahm mit 2 bis 4 Eiern, Salz und 2 Deciliter Mehl ab. Dann lässt man in einer Casserolle so viel Wasser, dass es den Boden bedeckt, mit 2 Löffel Rindschmalz aufsieden, legt Nocken vom abgesprudelten Teige ein, deckt sie zu und lässt sie dünsten, bis man prasseln hört und sie unten braun werden. Dann sticht man sie als viereckige Stückchen heraus.

Rahm-Pudding oder falsche Polenta. Man sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit 4 Dottern, etwas Salz und 2 Deciliter Weizenmehl

[1]) Mehlspeise aus Eiern und Mehl, welche in Ungarn und Siebenbürgen in den Handel kommt.

ab, gibt den Schnee der 4 Klar dazu, füllt die Masse in einen mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgestaubten Model und siedet sie ungefähr eine halbe Stunde in Dunst, stürzt dann den Pudding, schneidet ihn zu fingerdicken Stücken, legt dieselben mit der Schnittfläche gegen oben auf die Schüssel, bestreut sie mit Bröseln oder Parmesankäse und schmalzt sie mit Butter ab.

Polenta. Als Nocken. In einen Liter siedendes Wasser schüttet man einen halben Liter italienisches Polentamehl, salzt es, macht mit einem dicken Kochlöffelstiel mitten durch ein Loch, durch welches das Wasser aufkochen kann, und lässt es 10 Minuten sieden, worauf man das Ganze mit einem Löffel zu einem dicken Koche abrührt und es eine Viertelstunde auf mäßiger Hitze stehen lässt. Dann fasst man mit einem Blechlöffel große Nocken [1]) davon auf eine Schüssel, bestreut dieselben mit Käse oder mit ziemlich viel geringelter gerösteter Zwiebel und schmalzt heiße Butter darüber. Als Schnitten. Man gibt etwas mehr Mehl in die angegebene Quantität Wasser und rührt es in der Pfanne über dem Feuer ab, bis der Löffel stecken bleibt, stürzt die Masse dann auf einen Holzteller, formt sie wie einen Brotlaib und schneidet sie mit einem Faden zu fingerdicken Schnitten. Diese legt man auf eine Schüssel oder um das zu garnierende Fleisch, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und schmalzt sie mit heißer Butter ab. Man gibt sie zu Fleisch mit braunen Saucen, gedünsteter Leber u. dgl.

Polenta mit Erdäpfeln. Man zerdrückt gekochte, geschälte Erdäpfel, so lange sie noch heiß sind, mischt sie mit der gleichen Menge Polentamehl, macht davon Polenta-Nocken und schmalzt sie ab.

Semmelknödel. Man schneidet ungefähr 28 Deka Semmel blätterig, gibt sie in 7 bis 10 Deka heißes Schmalz, mischt sie mit demselben auf dem Herde und lässt sie auskühlen, sprudelt dann 3 Eier mit etwas Salz und 2 Deciliter Milch ab und erweicht damit die Semmel, rührt hierauf 2 Deciliter Mehl dazu, formt die Masse sogleich zu ziemlich großen, schön runden Knödeln und kocht dieselben in gesalzenem Wasser. Wenn sie ausgekocht sind, reißt man jeden mit 2 Gabeln auseinander und gibt sie entweder zu in Butter angelaufenen Bröseln in eine Casserolle und schüttelt sie auf, damit sich die Brösel anlegen, oder legt sie sogleich übereinander auf die Schüssel und schmalzt heiße Butter mit geringelter Zwiebel darüber. Man serviert sie zu Gulasch, braunen Saucen, Paradies-Sauce u. dgl.

---

[1]) Die Polenta-Nocken kann man auch von türkischem Grieß machen.

Mehlklöße (Seite 129) oder Erdäpfelknödel (Seite 126) schmalzt man mit gelb angelaufenen Bröseln ab und gibt sie zu Fisch in schwarzer Sauce, zu braun gedünstetem Wildbret u. dgl.

Butterteige als Garnierung.

Von ausgetriebenem Butterteige (Seite 74) werden Kränze oder Kruſten (wie Seite 78) gemacht oder Halbmonde, Ringe oder runde Krapfen ausgeſtochen, die man dann mit Ei beſtreicht und auf dem Bleche bäckt.

Hefenbutterteig (Seite 82) wird als Strudel gebacken, zu Stücken geſchnitten und als Garnierung zu Wildbret, Lungenbraten u. dgl. gegeben.

Kartoffelbutterteig ohne Ei macht man wie den Teig für Bögen (Seite 179) von gleich ſchwer Mehl, Butter und paſſierten kalten Kartoffeln und dem nöthigen Salz. Den fertigen, ausgetriebenen Teig ſticht man zu Ringen, Kipferln oder runden Fleckchen aus, die man mit Eiweiß beſtreicht, mit Salz und Kümmel beſtreut und bäckt.

Mürben Teig von 14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 4 Löffel ſaurem Rahm und Salz läſst man eine halbe Stunde raſten, treibt ihn dann bleiſtiftdick aus, ſticht ihn zu Krapfeln aus, beſtreicht ſie mit Ei und bäckt ſie auf dem Bleche.

Krebſe und Krebsſpeiſen zur Garnierung von Fiſchen.

Krebsſchweifchen werden ausgelöst und zur Garnierung von Fiſchen, Ragouts und anderen feinen Gerichten verwendet.

Kleine Seekrabben (Crevettes) werden gekocht und mit anderen Garnierungen abwechſelnd um einen größeren Fiſch gegeben oder auch als Verzierung auf einen großen Fiſch gelegt.

Krebshaſché in Schalen. Man bereitet Haſché von heiß ausgelöstem Krebsfleiſche (wie Seite 43) und füllt mit demſelben die Leibſchalen der Krebſe gehäuft voll.

Krebswürſtchen. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Krebsbutter und 2 Eiern miſcht man einen Löffel ſauren Rahm, feingeſchnittene grüne Peterſilie, kleingehacktes Eingerührtes von 2 Eiern, feingeſchnittenes Fiſch- und Krebsfleiſch und etwas Salz und Pfeffer, ſtreicht die Miſchung auf dünne Pfannenkuchen (Frittaten) von einem Ei, ſchneidet jeden in vier Theile und rollt dieſelben zu Würſtchen zuſammen, gibt dann ein paar Eſslöffelvoll ſauren Rahm in die mit Krebsbutter ausgeſchmierte Schüſſel, legt die Würſtchen darauf, gibt wieder Rahm und Krebsbutter darüber und läſst den Rahm im Rohre eindünſten. Dann nimmt man die Würſtchen einzeln heraus.

Krebsreif. Man treibt 7 Deka Krebsbutter mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, gibt abgeriebene, in Obers erweichte Semmel, Salz und feingeschnittenes Krebsfleisch dazu, füllt dies in den mit Krebsbutter ausgeschmierten Reifmodel und siedet es in Dunst. Dann stürzt man es und gibt Fleisch mit Einmach-Sauce oder eine Fischspeise in die Mitte.

Krebsstrudel. Nudeln von einem Dotter kocht man in Milch dick und weich, mischt sie mit 4 Deka Krebsbutter, läßt sie auskühlen und mischt dann 2 abgesprudelte Eier darunter. Dann legt man 3 Frittaten neben- und ein wenig übereinander, streicht die Nudeln darauf, streut würfelig geschnittenes Krebsfleisch darüber, rollt das Ganze zu einem Strudel zusammen, dreht denselben in eine mit Butter bestrichene Serviette und siedet ihn in Salzwasser. Dann wird er ausgewickelt, in fingerdicke Scheiben geschnitten und als Fischgarnierung gegeben.

Eier und Eierspeisen zur Garnierung.

Hart gekochte Eier werden auf Salat oder mit anderen Garnierungen (rothen Monatrettigen, Salatherzchen, Sardellenstreifen, Karfiol, Kapern oder Aspic u. dgl.) um Fisch- oder kalte Fleischspeisen gegeben. Sie werden dazu geschält und dann gehackt oder zu Scheiben geschnitten oder geviertheilt. Will man geviertheilte Eier zur Garnierung aufstellen können, so schneidet man das dickere Ende der ganzen Eier ab und theilt sie dann erst auseinander.

Gefüllte Eier. Man halbiert hartgekochte, geschälte Eier, nimmt die Dotter heraus, hackt sie fein, salzt und pfeffert sie und füllt sie in das Weiße. Oder man rührt je 3 herausgenommene Dotter mit einem Löffel Senf, einem Löffel Öl, Essig, Salz, Pfeffer und wenig Zucker ab und häuft sie in das Weiße.

Marinierte gefüllte Eier. Man schneidet 4 Eier nach der Länge auseinander und mariniert die weißen Hälften mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer. Die Hälfte der Dotter, 2 Sardellen, 2 Essig-Champignons und 2 Krebsschweifchen werden würfelig geschnitten, zusammengemischt und in das Weiße gefüllt. Die übrigen Dotter rührt man mit Essig und Öl Kräutersenf und Aspic auf Eis zu einer dicken Sauce, gibt diese um kaltes Fleisch auf die Schüssel und legt die gefüllten Eier darauf.

Von Eierspeisen (sieh diese) eignen sich zur Garnierung von Rindfleisch und Fischen: Eingerührtes, geschnittene Eier, Ochsenaugen, Eier im Schlafrocke, gebackene Würstchen und gefüllte Eier.

Ragouts zur Garnierung.

Für Ragouts zum Garnieren richtet man alle Bestandtheile auf die Seite 43 angegebene Weise vor, schneidet sie aber größer, als für Ragouts zum Füllen.

Nr. I. Kurze, gelbliche, mit Fleisch-Essenz bereitete Sauce säuert man nur wenig mit Limonensaft und gibt großwürfelig geschnittenes Bries und Geflügel-Leber, kleine Schwämme, ganze Krebsschweifchen und Schalotten, Nocken von Geflügelfasch, die man mit Trüffeln spicken kann, Artischockenböden, Karfiolröschen u. dgl. hinein.

Nr. II. In kräftige braune Sauce (Seite 38) gibt man Fleisch von Tauben, Stückchen von dünnen Bratwürsten und gekochter frischer Zunge, Schalotten, Kastanien und kleine Essiggurken.

Nr. III. Zu zollangen Stückchen geschnittene dicke Macaroni, Schenkelfleisch von Wildgeflügel, zu länglichen Stücken geschnittene Zunge und Champignons bindet man mit spanischer Sauce (Seite 131).

Nr. IV. Mit dicker Paradiesäpfel-Sauce bindet man nudelig geschnittenes Schenkelfleisch von zahmem Geflügel, kurz geschnittene Macaroni und Artischockenböden.

Nr. V. Fasten-Ragout als Fisch-Garnierung. Man bindet die Bestandtheile wie bei dem Fischragout mit Sauce (Seite 45), schneidet sie aber etwas größer. Man nimmt dazu Hechten- oder Ruttenleber, Schildkrötenfleisch, Froschkeulen, Nocken von Fischfasch, Krebsschweifchen, Austern (oder auch Trüffeln) oder Fleisch von geräuchertem Fische.

Geröstete Semmelschnitten.

Mit Beinmark. Semmeln, deren Rinde man abgerieben hat, schneidet man zu dicken, länglichen Vierecken, macht rings um den Rand derselben mit der Spitze eines Messers einen Einschnitt, röstet sie in Butter auf beiden Seiten gelbbraun, nimmt dann das Eingeschnittene wie einen Deckel herab und höhlt sie etwas aus. Dann schneidet man in Suppe gekochtes Rindsknochenmark in Stücke und legt diese in die Vertiefungen der Schnitten.

Mit Hirn. Man röstet mit Milch nur wenig befeuchtete Semmelschnitten an einer Seite mit Butter schön gelb, streicht abgedünstetes Hirn gehäuft auf die nicht gebackene Seite und läßt die Schnitten eine Weile im Rohre stehen, damit sie wieder heiß werden.

Mit Milz als falschen Schnepfenkoth. Man streift zwei Kalbsmilze aus, läßt feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und ein paar

Löffel Bröſel in Butter oder Speck anlaufen, röſtet die Milz damit, bis ſie die Farbe verliert, gibt 2 zerdrückte Sardellen, 2 Löffel ſauren Rahm und ein wenig Suppe, dann Limonenſaft, Pfeffer und ein paar geſtoßene Wacholderbeeren dazu, häuft dies auf Semmelſchnitten, legt dieſelben in Butter oder Bratenfett und bäckt ſie unten gelb. Man gibt ſie um gebratenes Geflügel.

Mit Schnepfenkoth. Die Eingeweide von Schnepfen, mit Ausnahme der Mägen, ſchneidet man recht fein. Dann läſst man feingehackten Speck heiß werden und feingeſchnittene Schalotten und Peterſilie und etwas Bröſel darin anlaufen, dünſtet die Eingeweide damit und gibt dabei ein wenig Rothwein, ſauren Rahm, Salz, Pfeffer, Limonenſchalen und zuletzt einen Dotter dazu. Man häuft dies auf die mit Fett geröſteten Semmelſchnitten, ſtellt ſie in das Rohr, damit ſie bis zum Gebrauche heiß bleiben, und gibt ſie als Garnierung um die gebratenen Schnepfen.

Mit Salmi. Man bereitet Salmi von beliebigem Wildgeflügel (Seite 42) oder vom Jungen eines Haſen, häuft es auf die geröſteten Semmelſchnitten und gibt ſie als Garnierung um Wildgeflügel, Tauben oder Haſenrücken.

Mit Rehleber. Man röſtet eine blätterig geſchnittene Rehleber mit Fett und Zwiebel, ſtoßt ſie mit einer Sardelle, einem hartgeſottenen Dotter, Pfeffer, Salz und Butter, häuft ſie auf Semmelſchnitten, legt dieſe in heißes Fett und ſtellt ſie auf einige Minuten in das Rohr.

Mit Fiſchmilch. Man dünſtet Karpfenmilch mit in Butter angelaufenen Schalotten, Peterſilie und Bröſeln ab, miſcht eine zerdrückte Häringsmilch dazu und ſtreicht die Miſchung auf gebackene Semmelſchnitten.

Fleiſchfaſch zur Garnierung.

Geſulzte Leberfaſch. Man läſst Zwiebel und etwas Wurzeln mit Speckſchnittchen gelb anlaufen, dünſtet damit 15 Deka über Nacht in Milch gelegene Kalbs- oder Gansleber ab, bis ſie nicht mehr blutig iſt, läſst die Leber auskühlen, ſtoßt ſie dann mit Zwiebel und Speck und 2 hartgeſottenen Dottern und gibt etwas Salz und Pfeffer und ſo viel flüſſiges, ausgekühltes Aspic dazu, daſs das Ganze ſo dünn wie ſaurer Rahm iſt. Man ſtreicht es durch ein grobes Sieb, füllt es in ein Geſchirr und läſst es einige Stunden in kaltem Waſſer ſtehen. Indeſſen ſtreicht man Sulze auf ein Brettchen, läſst ſie ſtocken und ſtürzt dann die Faſch darauf. Dann fährt man mit einem in heißes Waſſer getauchten Meſſer unter der Sulze durch, um ſie vom Brette zu löſen, und ſticht ſie mit

Formen aus. Die ausgestochenen Stücke bestreicht man mit kaltem Aspic und bestreut sie mit gehacktem.

Oder: Man schneidet die gesulzte Leberfasch zu Würfeln, legt dieselben auf gesulztes Aspic in eine Form kleinfingerweit auseinander, füllt die Zwischenräume mit flüssigem, ausgekühltem Aspic aus und lässt es sulzen. Dann stürzt man das Ganze, schneidet die Faschwürfel mit einem in heißes Wasser getauchten Messer so heraus, dass sie auf allen Seiten von Sulze überzogen sind, und verwendet sie zum Garnieren von kaltem Fleisch.

Wildbretfasch (Nr. IV, Seite 41) wird wie die Leberfasch mit flüssigem Aspic gemischt und wie diese gesulzt und weiter bereitet. Fasch von zahmem oder Wildgeflügel kann man ebenso sulzen oder sie vorher mit würfelig geschnittener, gekochter, geräucherter Zunge und ebenso geschnittenen gekochten Trüffeln mischen. Oder man sticht Zunge und Trüffeln zierlich aus, legt sie in die Sulze ein, lässt sie ansulzen, streicht Fasch darüber, lässt auch diese sulzen, stürzt das Ganze und sticht es aus.

Fleischsulze (Aspic).

Zum Garnieren von kalten Speisen wird geklärte Sulze (Seite 33) in glatte Geschirre eingegossen, gesulzt und mit einer Löffelform zu Kugeln ausgestochen, wozu man das Instrument jedesmal vorher in warmes Wasser taucht, oder sie wird auf ein Brett oder Papier gestürzt, wo man sie zu beliebigen Formen, z. B. Würfeln, Dreiecken, Schifteln, halben Rundungen, Sternen u. s. w. schneidet oder aussticht. Die Abfälle schneidet man erst blätterig, dann nudelig und dann erst fein, wodurch sie gleichmäßiger werden und klarer bleiben, als wenn man sie nur mit dem Messer hackt. Man kann auch verschiedenfärbiges Aspic (Seite 34) übereinander eingießen oder auch kaltes Fricassée zwischen Aspic sulzen lassen. Oder man legt Kugeln oder Stücke von gesulztem Fricassée ein und sticht sie dann aus. Auch kann man auf viereckig geschnittene Stücke von Sulze kleinere von einer anderen Farbe legen, auf diese etwas gehackte Sulze von einer dritten Farbe häufen und diese Stücke so auflegen, dass sie mit den Ecken aneinanderstoßen. Oder man gießt die Sulze in einen geformten Reifmodel, stürzt sie und gibt das zu garnierende Fleisch in die Mitte. Oder man legt kleine Formen über gesulztes Aspic mit gelben und rothen Rüben, Eiern, grüner Petersilie, Zunge, Geflügelfleisch, Trüffeln u. dgl., alles zierlich geschnitten oder ausgestochen, blumenartig aus, füllt sie mit flüssigem Aspic voll, lässt dasselbe fest werden, stürzt die kleinen Sulzen und verwendet sie als Garnierung.

Butter.

Will man Butter, die als Garnierung oder als Beigabe zu anderen Speisen gegeben werden soll, schön formen, so muss man sie kneten oder stoßen und sie, nachdem man ihr die gewünschte Form gegeben hat, einige Zeit auf Eis oder über Nacht in kaltem Wasser liegen lassen, damit sie fest wird. Die Butter muss sehr süß und fett sein.

Wie Ananas. Frische Butter formt man eiförmig, lässt sie in Wasser fest werden, streicht sie schön gleich, stellt sie über ein Weinblatt auf einen kleinen Teller und sticht sie mit einem jedesmal in kaltes Wasser getauchten Kaffeelöffel rund herum (gegen aufwärts immer kleiner) schuppenartig an. Man hält dabei den Löffel mit der hohlen Seite gegen auswärts und muss ihn beim vorsichtigen Herausziehen etwas vordrücken. Bei einer neuen Reihe sticht man immer zwischen zwei Schuppen der unteren Reihe hinein. Oben steckt man ein Büschel steifer, schmaler grüner Blätter ein.

Als Blumen Man stößt die Butter, formt sie zu einer Platte und lässt sie auf Eis fest werden. Man kann auch mit Alkermessaft einen Theil der Butter rosa, den anderen dunkelroth färben, jeden zu einer Platte austreiben und dieselben aufeinanderdrücken. Dann schabt man mit einem in kaltes Wasser getauchten Taschenmesser die Butter an der Seite dünn ab und streift sie so vom Messer, dass sie sich wie eine Blume zusammenrollt. Mehrere solcher Blumen werden mit grüner Petersilie oder Pomeranzenblättern zu einem Strauße oder Kranze zusammengestellt.

Man kann die Butter auch durch eine Butter-Spritze mit Einsatz in kaltes Wasser drücken und dann beliebig zu Ringen zusammenbiegen, zu Körbchen formen u. dgl. m. Oder man lässt gewöhnliche oder Sardellenbutter, die man geknetet oder gestoßen hat, wieder fest werden, treibt sie durch ein Sieb, durch das sie in feinen Nudeln durchkommt, und verwendet sie als Garnierung oder häuft sie auf einen kleinen Teller und serviert sie zu Erdäpfeln u. dgl.

Wurzeln, Grünzeug, Früchte zur Garnierung.

Kren (*Meerrettig*) zum Garnieren wird geschabt. Will man Schinken hübsch mit Kren zieren, so belegt man ihn mit kleinen rosenartigen Häufchen von weißem und von mit Rohnen-Essig gefärbtem, lang geschabtem Kren, gibt in die Mitte derselben feingehackte Dotter und verbindet die Häufchen durch eingesteckte Petersilienblätter zu einem Strauße. *Monatrettige*, die sich besonders zum Garnieren von Butter eignen,

putzt man, läßt nur die kleinsten, zartesten Blättchen daran, schneidet die Wurzelchen knospenartig blätterig ein und legt sie mit Petersilie zu Sträußchen zusammen. Von Grünzeug und Früchten verwendet man zu Garnierungen Rapunzchen, Brunnenkresse, Salat-Herzchen, die man mit Essig und Öl abmacht, und Petersilienblätter, kleine Gurken, Kapern, Oliven und Citronen. Die letzteren werden zu Scheiben geschnitten und zu Fischen, Wildbret und anderen warmen und kalten Fleischspeisen gegeben.

Fische und Fischgarnierung.

Häringe und Sardellen werden entgrätet und halbiert, in Streifen geschnitten und schneckenförmig zusammengedreht, Sardinen in der Mitte abgeschnitten und zwischen Eier gelegt.

Saurer Salat.

Speck-Salat.

Von Kopfsalat. Man läßt kleinwürfelig geschnittenen Speck gelb werden, nimmt die Grieben (Grammeln) heraus und gibt Essig in das Fett. Wenn dieser heiß ist, brennt man damit den in vier Theile geschnittenen Salat ab. Den Essig schüttet man ein paarmal herab, läßt ihn wieder heiß werden und gibt ihn abermals darüber. Zum Schlusse streut man die indessen warm gehaltenen Grammeln darauf.

Von Kraut. Kraut von zarten Köpfen schneidet man fein und langnudelig, bestreut es mit Salz und Kümmel, läßt es eine Stunde stehen, dünstet es mit Fett und Essig eine Weile ab und streut dann gerösteten Speck darauf.

Salat von Wurzeln und Gemüsen.

Von rothen Rüben (Rohnen). Die Rüben werden gewaschen, wobei man die feinen Wurzeln nicht abbrechen darf, weil sonst der rothe Saft ausfließt. Dann kocht man sie in Salzwasser, schält sie, schneidet sie zu Scheiben und macht sie, solange sie noch warm sind, mit Essig, Öl, Salz und ein wenig Kümmel ab, oder man bratet sie im Rohre, schneidet sie, wenn sie geschält sind, mit dem Krauthobel nudelig, bestreut sie mit Salz und Kümmel, läßt ein wenig Zucker bräunen, kocht ihn mit Essig auf und macht die Rohnen damit ab. Oder man schneidet die gekochten oder gebratenen, geschälten Rohnen in Scheiben, legt sie in einen irdenen Topf ein, bestreut jede Lage mit Salz, Kümmel und Krenscheiben,

gibt so viel Essig darauf, daß sie davon bedeckt sind, und läßt sie einen Tag so stehen, gibt sie dann in eine Salatschüssel, mischt sie mit etwas Essig und bestreut sie mit Kren. Den Essig kann man vorher mit ein paar Stückchen Zucker kochen. Mangold- und Burgunder-Rüben werden wie die Rohnen gekocht, lauwarm geschnitten, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abgemacht und gleich serviert.

Selleriewurzeln werden in Salzwasser gesotten, noch warm geschält, geschnitten und abgemacht, dann ausgekühlt, auf Erdäpfelsalat gegeben und mit Rapunzelsalat und Eiern belegt.

Schwarzwurzeln werden abgeschabt, gekocht, zu Stücken geschnitten und mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Petersilie abgemacht.

Möhren, Pastinak, Zucker- und Haferwurzeln werden abgeschabt, mit gesalzenem Wasser gesotten, zu Stücken oder schräg zu Scheiben geschnitten und wie die Schwarzwurzeln abgemacht.

Rapontikawurzeln[1]) werden abgeschabt, gewaschen, mit vielem mäßig gesalzenen Wasser gekocht, in schräge Scheiben geschnitten, wie die Schwarzwurzeln abgemacht und mit Kartoffel- und Rapunzelsalat und ausgewässerten Sardellenstreifchen garniert.

Schwarzer Rettig wird nur gewaschen, gerieben oder dünnblätterig geschnitten und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer oder Kümmel abgemacht.

Von Erdäpfeln. Gelbe, rothe oder blaue Kartoffeln werden gesotten, zu Scheiben geschnitten und mit Salz, Essig (besonders Himbeer-Essig) und Öl abgemacht. Macht man sie mit gewöhnlichem Essig ab, so kann man Pfeffer darauf streuen oder einen Löffel feingeschnittene Schalotten und ein paar Löffel Senf dazu mischen.

Oder: Man rührt einige hartgesottene Dotter mit Öl und Salz gut ab und mischt 2—3 geputzte, feingeschnittene oder passierte Sardellen und Essig dazu. Dann schneidet man gekochte, geschälte Erdäpfel würfelig und macht sie mit dieser Sauce ab.

Oder: Man macht die würfelig geschnittenen Erdäpfel mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer ab und mischt einen ausgewässerten Häring und ein paar Pfeffergurken, beides würfelig geschnitten, einen Löffel feingeschnittene Kapern und ein wenig feingehackte Petersilien- und Estragon-Blätter dazu.

---

[1]) Diese spindelförmige Wurzel, lat. Oenothera biennis (nicht zu verwechseln mit Rheum rhaponticum, welches rhabarberartig riecht und schmeckt), ist innen weiß und mit rothen Adern durchzogen und sehr wohlschmeckend.

Oder: Passierte, gekochte Erdäpfel werden mit Salz, Essig und Öl verrührt und bergartig auf die Schüssel gegeben. Dann ziert man sie mit hartgesottenen gehackten Dottern, Kapern, Sardellen, Aal oder anderen marinierten Fischen und Rapunzelsalat.

Mit Trüffeln. Gekochte, geschälte, würfelig geschnittene Erdäpfel und in Madeira gekochte, ebenso geschnittene Trüffeln, von beiden gleich viel, mischt man zusammen, macht sie mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einem Kaffeelöffelvoll feingehackter Petersilien- und Bertramblätter ab, häuft sie bergartig auf die Schüssel und garniert sie mit in Salzwasser gekochten, zierlich ausgestochenen Möhren- und Rübenstückchen und kleinen Spargelköpfchen.

Linsen werden weich gekocht (Seite 54), ausgekühlt, mit Bertram-Essig und Öl abgemacht und mit feingeschnittener Petersilie bestreut oder mit gehackten Eiern oder mit Sardellen, Brunnenkresse oder Rapunzel und halbierten kernweich gekochten Eiern geziert.

Pikanter Linsensalat. Man kocht 20 Deka Linsen weich, seiht sie ab und läßt sie auskühlen. Dann hackt man 6 kleine Äpfel, 2 kleine Zwiebel und einen marinierten Häring fein zusammen, mischt dies mit den erkalteten Linsen, gibt Salz, Pfeffer, 6 Löffelvoll Öl und 3 Löffelvoll Estragon-Essig dazu und vermengt es gut.

Bohnen werden weich gekocht, ausgekühlt, abgeseiht und mit Essig und Öl abgemacht. Man ziert sie mit Rapunzel- oder Endiviensalat und länglich geschnittenen Sardellen und geviertheilten Eiern oder streut geriebenen Kren oder schwarzen Rettig darüber.

Puffbohnen (Seite 160), schält man, kocht sie in Salzwasser und macht sie mit Kräuter-Sauce ab.

Bohnenschoten werden schief in haumenbreite Stückchen geschnitten, in Salzwasser weich gekocht, ausgekühlt und abgeseiht und mit Essig, Öl, Pfeffer und feingeschnittener Petersilie oder feingeschnittenem Bertram verrührt.

Karfiol kocht man in Salzwasser mit etwas Butter, läßt ihn darin erkalten und legt ihn zierlich auf die Schüssel. Dann werden Essig, Öl, Salz und Pfeffer zusammengemischt, mit der hölzernen Gabel zu einer dicklichen Sauce geschlagen und kurz vor dem Anrichten über den Karfiol gegeben. Man kann auch passierte harte Dotter, Petersilie und Bertram mitrühren oder kalte Kräuter-Sauce (Seite 148) über den Karfiol geben oder ihn hoch aufrichten, mit Mayonnaise (Seite 146) überstreichen und mit Aspic, Sardellen, Oliven und hartgesottenen Eiern garnieren.

Blütentriebe von Rhabarber werden ebenso bereitet.

Spargel wird gesotten (Seite 154), auf die Schüssel gelegt und ausgekühlt. Dann werden Essig, Öl, Salz und Pfeffer zusammengemischt (wie für Karfiol) und über den Spargel gegossen. Man kann auch feingeschnittene Schalotten und blanchierte, passierte Petersilie dazu mischen und den Rand der Schüssel mit Karfiol garnieren.

Junge Triebe von Hopfen bereitet man ebenso.

Wirsingkohl schneidet man nach der Länge in sechs Theile, kocht ihn in gesalzenem Wasser weich und überschüttet ihn über dem Durchschlage mit kaltem Wasser. Dann verrührt man Essig, Öl und Pfeffer mit einem hartgesottenen Dotter und macht den Kohl damit ab.

Kohlsprossen werden in stark gesalzenem, mit etwas doppeltkohlensaurem Natron versetzten Wasser kurz gekocht, ausgekühlt und mit einer Mischung von Essig, Öl, Salz und Pfeffer übergossen.

Kohlrabi. Junge Knollen werden geschält, zu Scheiben geschnitten, gekocht, ausgekühlt und mit Essig, Öl und Pfeffer abgemacht.

Artischockenböden (Fondi) und falsche Fondi von Erd-Artischocken sowie Kardy (Seite 160) werden gesotten, würfelig geschnitten und mit Essig, Öl, Pfeffer und feingeschnittener Petersilie abgemacht.

Paradiesäpfel, die reif, aber noch fest sein müssen, schneidet man einige Stunden vor dem Gebrauche in dünne Scheiben, entfernt die Kerne, bestreut die Scheiben mit Salz und Pfeffer und macht sie mit Essig und Öl ab.

Zuchetti oder Spargelkürbisse werden halbreif abgenommen, geschält, in Salzwasser gekocht, dann zu Würfeln oder blätterig geschnitten und mit Essig und Öl, Salz und Pfeffer abgemacht.

Gurken schält man, schneidet sie mit dem Rübenhobel blätterig, salzt sie, lässt sie 10 Minuten stehen, gießt dann das Wasser, das sich abgesondert hat, herab, macht die Gurken mit Öl und Essig ab und bestreut sie mit Pfeffer oder mit Kümmel und Knoblauch oder mit Paprika. Am zuträglichsten sind sie, wenn man sie wie warmen Krautsalat bereitet.

Salzgurken werden geschält, blätterig geschnitten und mit Essig und Öl abgemacht.

Kraut wird feinnudelig geschnitten, mit ziemlich viel Salz und ein wenig Kümmel bestreut, eine Weile stehen gelassen, dann leicht ausgedrückt und mit Essig und Öl abgemacht. Oder man überbrüht es mit heißem Wasser, lässt es gut abtropfen und macht es mit Salz, Öl und Essig ab.

Rothes Kraut bereitet man ebenso.

Frischer grüner Salat. Guter Salat muss frische, noch zarte Blätter haben. Man klaubt ihn rein aus, schneidet große Blätter bei den

Rippen auseinander, theilt Herzchen in vier Theile und wäscht den Salat in öfters gewechseltem Wasser schnell ab. Dann schwenkt man ihn in einem Salatschwinger[1]) (Fig. 25) oder in Ermanglung eines solchen in einem Netze oder einem reinen Tuche aus, bis alles Wasser entfernt ist, und gibt ihn in eine große Schüssel. Kurz vor dem Anrichten salzt man ihn, mischt ihn gut, gießt dann Öl darauf und mischt ihn wieder tüchtig, worauf man erst den Essig dazu gibt und den Salat nochmals ordentlich untereinandermischt. Grüner Salat braucht, um schmackhaft zu sein, viel Öl und soll feucht und glänzend aussehen, doch darf man nie so viel Öl und Essig nehmen, dass eine Sauce davon in der Schüssel steht. Man kann auch hartgesottene, passierte Dotter mit etwas Senf oder mit einem Löffelvoll von der kalten Senf-Sauce mit Kräutern (Seite 149) und mit dem Öle abrühren, dies mit gutem Essig verdünnen und den Salat damit abmachen. Bei Kopfsalat (Häuptelsalat) kann man die Herzchen oben kranz- oder sternförmig auflegen und kernweich gekochte, geviertheilte Eier dazwischen legen. Brunnkresse, Röhrlsalat und Rapunzel-Salat werden entweder nur mit Salz, Öl und Essig abgemacht oder auch mit Erdäpfeln und Sellerie gemischt und mit Eiern geziert.

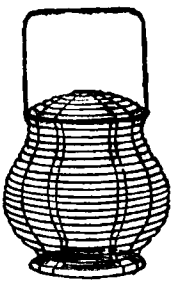


Fig. 25.

Bleichsalat, wie den Winter-Endivie, dessen Blätter man nach der Breite nudelförmig schneidet, den feingekrausten Moos-Endiviensalat, den rothgesprenkelten Garten-Cichoriensalat (Radicchio) und den gebleichten, frischen Röhrlsalat, macht man mit Salz, Öl und Essig ab.

Auch die gelben Triebe der weißen Rüben sind ein gesunder Salat. Um ihnen den Rübengeruch zu benehmen, überbrüht man sie mehrmals mit heißem Wasser, ehe man sie mit Salz, Öl, Essig und Pfeffer abmacht.

Von Staudensellerie[2]) werden die gebleichten Blattrippen geschält und blätterig geschnitten und mit kalter Eier-Sauce (sieh Karfiol) oder Senf-Sauce mit Kräutern (Seite 149) übergossen oder in fingerlange Stückchen geschnitten, mehrmals gespalten und mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer abgemacht.

---

[1]) Der Salatschwinger (Fig. 25) aus Weißdraht, lässt sich auch zum Waschen anderer Gemüse verwenden. Man kann sie damit an einen Brunnen oder an die Wasserleitung hängen und das Wasser durchfließen lassen.

[2]) Staudensellerie kann wie Radieschen roh mit Salz gegessen werden und wird dazu nur geschält und in Stücke von höchstens 10 *cm* Länge geschnitten.

Gemischter Salat.

Man bereitet Salat von Bohnen und Linsen, Erdäpfeln und anderen Wurzeln und gibt ihn als Unterlage in die Salatschüssel. Dann macht man grünen Vögerl- und Bleichsalat, jeden für sich, ab, häuft ihn darauf und belegt ihn mit Eiern.

Häring-Salat.

Einen entgräteten Häring, ein Stück gebratenes Kalbfleisch, gekochte gelbe Rüben, Kartoffeln und Sellerie, dann Salzgurken, Zwiebel, Kapern und hartgekochte Eier schneidet man fein, mischt alles zusammen und macht es mit Essig, Öl und Pfeffer ab.

Für polnischen Salat mischt man ein paar hartgesottene, passierte Dotter mit Essig, Öl und etwas Senf, schneidet einen Häring, Essiggurken, Äpfel und gekochte rothe Rüben, Sellerie und Erdäpfel kleinwürfelig, mischt alles zusammen und gibt zuletzt gekochte Linsen und kleine Bohnen, einen Löffel Kapern und etwas Rohnen-Essig dazu. Man richtet den Salat bergartig an und ziert ihn mit gekochten Karfiolröschen, Oliven und Aal, mit Sardellen, die man zu Ringen dreht, welche man dann mit Caviar füllt, und mit Pignolen.

Welscher Salat.

Kleine, in ihrem Sude ausgekühlte, dann abgeseihte Linsen und weiße Bohnen und zu Scheiben geschnittene, gekochte Selleriewurzel und Kipfelerdäpfel macht man, jede Gattung für sich, mit Öl, Essig und etwas Salz ab und gibt sie häufchenweise, mit den Farben wechselnd, in die Salatschüssel. Darüber gibt man Häufchen von Rapunzel-, Endivien- oder anderem grünen Salat, den man aber erst kurz vor dem Anrichten abmachen darf, weil er sonst weich und unansehnlich wird. Man belegt den Salat zierlich mit geviertheilten Eiern, Essig-Schalotten, zu Stückchen geschnittenen, gereinigten Salatfischen, wie Aal, Häring, Bricken u. dgl., Sardellen, die man von der Mittelgräte gelöst und zu Ringen gedreht hat, in die man dann gehackte Dotter, das Weiße der Eier, Rohnen, Kapern u. dgl. gibt, und Sardinen oder Anchovis, die man aus ihrem Öle genommen und nur in der Mitte abgeschnitten hat. Überdies kann man noch Öl-Oliven, Caviarhäufchen und rothes, mit kleinen Formen ausgestochenes Aspic darauf geben.

Mit Eiersauce. Man mischt gekochte, ausgekühlte, abgeseihte Linsen und kleine Bohnen, würfelig geschnittene, gekochte rothe und gelbe Rüben und Erdäpfel, das kleingehackte Weiße von 2 hartgekochten Eiern,

dann geschälte Essiggurken, geputzte Sardellen, gereinigten Häring und Aal, alles würfelig geschnitten, und einen Löffelvoll Kapern zusammen. Darüber gibt man gut gerührte Sauce von 2 gekochten, passierten und einem rohen Dotter, einem Löffel Senf, Saft einer halben Limone, Öl, Essig, Salz und weißem Pfeffer, mischt alles gut untereinander und garniert es dann zierlich mit kleinen Häufchen von frisch abgemachtem grünen Salat und mit marinierten Fischen.

Mit Aspic. Man gießt einen in Eis erkalteten Stufenmodel mit Aspic aus (Seite 35), gibt, nachdem dieses gesulzt ist, nochmals ausgekühltes Aspic hinein und dreht den Model wieder nach allen Seiten. Dann belegt man den Boden mit Rapunzelsalat, eine Stufe mit Eierscheiben, eine mit Fischstücken u. s. w., befestigt alles mit Sulze, gibt in die Mitte die übrigen Bestandtheile eines wälschen Salates, vorzüglich Fische, und füllt die Zwischenräume nach jeder Stufe mit Sulze aus. Wenn alles gestockt ist, wird die Sulze auf die Schüssel gestürzt und mit Radicchio-, Rapunzel- und gelbem Endiviensalat garniert.

Mit Kartoffeln und Senf. Man belegt einen mit Aspic ausgesulzten glatten Model mit Salatfischen und zu Scheiben geschnittenen, gekochten Erdäpfeln, füllt Mayonnaise von 3 hartgekochten Dottern (S. 147), die man mit 2 kleinen, passierten Erdäpfeln und einem Löffel Senf gerührt hat, hinein, läßt die Mayonnaise auf Eis stocken und stürzt die Sulze.

Als Chartreuse. Man gießt eine glatte Form mit Aspic aus, belegt sie am Boden mit Eiern, Trüffeln, grünen Bohnenschoten u. dgl., an der Seitenwand aber (wie Seite 166) mit in Salzwasser gekochten, säulenartig ausgestochenen Erdäpfeln, rothen Rüben, Schwarzwurzeln u. dgl. und taucht jedes Stück vor dem Einlegen in Aspic. Dann mischt man würfelig geschnittene Erdäpfel und Fische mit Mayonnaise, füllt den inneren Raum der Form damit an, läßt die Mayonnaise stocken, gießt dann die Form mit Aspic voll, läßt auch diese stocken und stürzt die Chartreuse.

Als Macédoine. Ein Reifmodel wird über dünn eingegossenem Aspic zierlich ausgelegt. Dann werden Bohnen und Salatfische mit Mayonnaise gemischt, in den Model gefüllt und, sobald die Mayonnaise gestockt ist, mit Aspic übergossen. Wenn auch dieses gestockt ist, stürzt man die Sulze auf die Schüssel und gibt Karfiol, Sprossenkohl, Bohnenschoten, Spargel u. dgl., alles untereinander gemischt und als Salat abgemacht, in die Mitte.

In kleinen Formen. Man stellt kleine Pastetenwanneln von drei Finger Höhe in Eis und gießt halbfingerdick Aspic ein. Wenn dieses

gesulzt ist, wird es zierlich belegt und dünn mit Aspic übergossen. Dann reinigt man einen Häring, 10 Deka Aalfisch, 20 Deka Bricken und 15 Deka Sardellen, schneidet alles würfelig und mischt 7 Deka Kapern dazu, füllt dies in die Formen, gibt darüber nicht zu dick gerührte Mayonnaise von 2 hartgesottenen Dottern (ohne Sardellen) und lässt sie im Eise stocken. Dann stürzt man die kleinen Sulzen auf die Schüssel und garniert sie mit Aspic.

Süßer Salat oder Compot.

Von Pomeranzen.

Die Orangen werden kurz vor dem Gebrauche sammt ihren Schalen mit einem recht scharfen Messer zu dünnen Scheiben geschnitten und, nachdem man die Kerne entfernt hat, kranz- oder schneckenförmig halb übereinander in die Schüssel gelegt, dann mit etwas rothem Wein begossen, mit Zucker bestreut und mit eingesottenen Weichseln und Ribiseln geziert.

Oder: Man theilt geschälte Pomeranzen kurz vor dem Gebrauche zu Spalten, zieht diesen so viel als möglich die weiße Haut ab, bestreut sie mit Zucker und legt sie in der Schüssel zierlich auf.

Von getrocknetem Obste.

Getrocknete Äpfel-Spalten oder -Scheiben wäscht man, lässt sie über Nacht in Wasser liegen und kocht sie dann mit Wasser, Wein und Zucker. Ebenso werden Pfirsichspalten und Hagebutten (Hetschen) behandelt. Gedörrte und gedrückte Birnen kocht man mit Wasser und Zucker weich und lässt den Saft kurz einsieden. Kirschen und Weichseln werden mit Wasser, Zucker und Limonenschalen oder einem Stück Zimmt gekocht. Kirschen kann man auch mit Wein, Zucker und Limonen- und Pomeranzenschalen kochen und zuletzt Pomeranzensaft dazu geben. Geschälte, gedrückte Zwetschken werden mit Wasser und Zucker gekocht. Gewöhnlich gedörrte Zwetschken wäscht man und gibt sie in ein Geschirr, welches sie bis zur Hälfte füllen, füllt dasselbe mit Wasser voll, kocht sie nicht zu weich, richtet sie mit dem stark eingesottenen Safte an und bestreut sie mit Zucker. Man kann auch Zucker, Zimmt, Limonenschalen und Wein mitkochen. Auch kann man den gekochten Zwetschken anstatt der Kerne abgezogene Mandeln einstecken und sie mit ein wenig Vanille-Liqueur übergießen.

Californisches Dörrobst wird am Abende vor dem Gebrauche leicht abgewaschen, dann mit ein wenig Wasser übergossen, über Nacht stehen gelassen, damit es anschwillt, und am nächsten Tage mit diesem Wasser und etwas Zucker kurz gedünstet.

Zwetschken- und Weichsel-Pfeffer.

Man lässt ein wenig Brösel in Rindschmalz anlaufen und gibt den Zwetschkensud und die weichgekochten, feingeschnittenen Zwetschken sowie etwas Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen und Rum oder Wein dazu. Man serviert dieses Compot zu frischen Zungen, Schweinsbraten, geselchtem Rippenfleische, Knödeln, Grießschmarrn u. dgl. Von gedörrten Weichseln bereitet man es auf dieselbe Weise.

Compote von frischem Obste.

Wenn man Früchte zum Dünsten schält, gibt man jede, sobald sie geschält ist, in kaltes Wasser, da sie sonst braun werden. Dann legt man sie Stück für Stück in kochendes Zuckerwasser ein, dünstet sie weich, nimmt sie heraus, kocht den Saft noch etwas ein, lässt ihn dann auskühlen und gibt ihn über die Früchte. Zum Zieren von Compot eignen sich besonders die sulzig eingekochten Säfte (Gelées).

Gedünstete Äpfel. Man schält Taft-, Reinette- oder Maschanzker-Äpfel oder andere Sorten, welche beim Kochen nicht zerfallen, schneidet sie in Hälften oder Spalten, entfernt das Kernhaus, gibt sie nach und nach in den kochenden Zucker und fasst die weichwerdenden einzeln heraus. Zur Hebung des Geschmackes kann man Limonen-Saft oder -Schalen oder Pomeranzen-Schalen oder Zimmt oder Gewürznelken oder weißen Wein oder Saft von Dunstmarillen in den Zucker geben, oder man kann die Schalen von Maschanzker-Äpfeln mit Wasser sieden, den geseihten Sud mit Zucker aufkochen, auskühlen und über das Compot gießen. Man lässt die gedünsteten Äpfel vor dem Anrichten eine Weile an einem kalten Orte stehen.

Oder: Geschälte Äpfel schneidet man zu Scheiben, sticht denselben das Kernhaus aus, dünstet sie mit Zuckerwasser, Limonensaft, Korinthen und etwas Rum und richtet sie kranzförmig in der Schüssel auf.

Oder: Kleine Taft- oder Reinette-Äpfel schält man, sticht ihnen das Kernhaus aus, formt sie so, dass sie einander möglichst gleich sind, dünstet sie mit Zuckerwasser und Limonensaft, stellt sie kranzartig auf die Schüssel und gibt mit Zucker und Marillensalse gedünstete, dünne Äpfelspalten oder anderes Compot in den Kranz. Sie werden warm serviert.

Äpfel mit gebranntem Zucker. Ein wenig Butter und gestoßenen Zucker läßt man gelb werden, gibt gewaschene, ungeschälte oder geschälte Taftäpfel, denen man das Kernhaus ausgestochen hat, und etwas warmes Wasser dazu, dünstet die Äpfel weich, richtet sie mit der gebräunten Seite gegen oben an, kocht den Saft mit etwas Wasser auf und gibt ihn darüber.

Äpfelmandel (oder Mus). Geschälte Äpfel werden zerschnitten und mit Zuckerwasser gedünstet, bis sie sich zerdrücken lassen. (Man kann auch Weinbeerl [Korinthen] mitdünsten.) Dann richtet man sie an, streicht sie glatt, bestreut sie stark mit gestoßenem Zucker, brennt diesen mit einem glühend gemachten Schmarrnschäuferl braun und serviert sie warm oder kalt.

Oder man dünstet die Äpfel mit Zuckerwasser und Pomeranzen-Saft und -Schalen, bis sie sich zerdrücken lassen. Oder man reibt Maschanzker-Äpfel, kocht sie mit gesponnenem Zucker und Limonensaft und ziert sie mit Eingesottenem.

Birnen, gedünstet. Man schält die Birnen und halbiert sie so, daß auch der Stengel halbiert ist, kürzt diesen ab, schneidet das Kernhaus aus und dünstet die Birnen in Zuckerwasser. Reife Birnen deckt man beim Dünsten zu und gibt ein wenig Anis oder ein Stückchen Vanille dazu. Nicht ganz reife reibt man mit Limonensaft ein, deckt sie nicht zu, kocht Limonen-Saft und -Schalen mit dem Zuckerwasser und läßt sie jäh sieden.

Gebraten. Saftige, ziemlich weiche Birnen (vorzüglich Kaiser- und Most-Birnen) schält und halbiert man, gibt sie in heißes Rindschmalz, läßt sie erst auf der einen, dann auf der anderen Seite schön braun werden und serviert sie warm.

Feinere, nicht große Birnen, Salzburger u. s. w., gibt man, wenn sie geschält sind, in gute heiße Butter, bestreut sie stark mit Zucker, schüttelt sie während des Bratens öfters auf und serviert sie warm.

Mit Anis. Man dreht geschälte, halbierte Birnen in Mehl, legt sie in heiße Butter und gibt, wenn sie auf beiden Seiten schön gelb sind, ganzen Anis und gestoßenen Zucker und, wenn dieser auch Farbe hat, etwas Wein und Wasser dazu, damit ein kurzer Saft wird. Sie werden warm serviert.

Gesotten. Feste Birnen süßer Gattung, welche zum Dünsten noch zu wenig abgelegen sind, werden weich und saftig, wenn man sie nur wäscht und in Wasser siedet. Man richtet dann die noch warmen Birnen im ganzen an, oder man halbiert sie vor dem Anrichten und bestreut sie

ſtark mit Zucker, oder man zieht ihnen die Haut ab, ſchneidet ſie entzwei und dünſtet ſie mit etwas Zuckerwaſſer oder Quittenſaft auf.

Gedünſtete Quitten. Reife, abgelegene Quitten werden gewaſchen, gut abgewiſcht, geſchält und zu Spalten geſchnitten. Dann kocht man die Schalen mit Waſſer aus, ſeiht dasſelbe und kocht es mit Zucker, überkocht die Spalten, um ihnen den bitteren Geſchmack zu nehmen, und dünſtet ſie dann langſam in dem Zuckerwaſſer weich, was beiläufig zwei Stunden dauert.

Marillen (Aprikoſen) werden geſchält und halbiert und mit Zucker und wenig Waſſer nicht ſehr weich gedünſtet.

Pfirſiche ſchält und halbiert man, reibt ſie mit Limonenſaft ein, damit ſie ſchön weiß bleiben, überkocht ſie in Waſſer und dünſtet ſie dann in geſponnenem Zucker, zu dem man auch Limonenſaft oder etwas Rum oder weißen Wein geben kann, bis ſie ziemlich weich ſind.

Feigen. Sehr feſte, noch reife, lichte Feigen durchſticht man mehrmals mit einer Nadel, legt ſie auf einige Minuten in kochendes Waſſer, läſst ſie dann abtropfen, übergießt ſie mit gekochtem Zucker und läſst ſie 24 Stunden ſtehen. Dann nimmt man ſie aus dem Zucker, läſst ſie abtropfen und legt ſie in die Compotſchüſſel. Der Zucker wird mit ein wenig Vanille ſtärker eingekocht und noch warm über die Feigen gegeben. Dann läſst man das Compot erkalten.

Kirſchen und Weichſeln zupft man von den Stengeln, gibt ſie in geſponnenen Zucker und dünſtet ſie langſam.

Zwetſchken werden entweder nur halbiert oder ganz gelaſſen und geſchält. Vor dem Schälen gibt man ſie in heißes Waſſer, worauf ſich die Haut leicht abziehen läſst. Man dünſtet ſie mit etwas Zucker, Waſſer und Zimmt.

Erdbeeren und Himbeeren. Man kocht ungefähr 10 Deka Zucker mit 2 Deciliter Waſſer, läſst ihn etwas auskühlen, miſcht 7 Deciliter rein ausgeſuchte Walderdbeeren dazu und läſst ſie eine Weile an einem kühlen Orte ſtehen. Dann werden ſie in einer Compotſchüſſel aufgehäuft und mit dem Safte übergoſſen. Himbeeren gibt man auf einige Minuten in friſches Waſſer, läſst ſie auf einem Siebe abtropfen, gibt ſie dann in den Zucker und läſst ſie einmal aufkochen und dann kalt werden.

Brombeeren. Man kocht den Zucker (10 bis 15 Deka für einen halben Liter) mit einem Stück Zimmt und Citronenſchale dicklich ein, gibt dann die Beeren dazu und kocht ſie einige Minuten.

Rothe Heidelbeeren (Preiſelbeeren) dünſtet man im zugedeckten Geſchirre mit gleich ſchwer geſtoßenem Zucker entweder in ihrem

eigenen Safte oder mit rothem Wein und Zimmt und läßt sie erkalten, damit sie sich sulzen.

Schwarze Heidelbeeren (Schwarzbeeren) dünstet man mit etwas Zuckerwasser und läßt sie kalt werden. Oder man dünstet einen Liter Beeren mit Zuckerwasser weich, faßt die Beeren heraus, gibt eine würfelig geschnittene Semmel, von der man einen Theil in Butter geröstet, den anderen gebäht hat, in den Saft, läßt ihn eine Weile kochen, gibt ihn dann über die Beeren und serviert das Compot warm.

Holunder. Man dünstet die abgezupften Beeren mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Limonenschalen. Auch kann man, wenn die Beeren halbweich sind, würfelig geschnittene, mit Butter geröstete Semmel dazugeben oder einen Löffel Stärkemehl oder Maizena mit kaltem Obers absprudeln und daruntermischen. Dieses Compot wird lauwarm serviert.

Ribiseln (Johannisbeeren). Man überkocht große, abgezupfte Beeren mit gesponnenem Zucker und läßt sie kalt werden, preßt dann den Saft von frischen Beeren aus, rührt ihn mit gestoßenem Zucker, bis dieser zergangen ist, mischt ihn zu den gekochten Beeren und stellt dieselben auf Eis.

Stachelbeeren. Grüne, nicht zu weiche Beeren gibt man in heißes Wasser. Wenn sie in die Höhe steigen, nimmt man sie mit einem durchlöcherten Löffel heraus, gibt sie in mit Zimmt und Limonenschalen dicklich gekochten Zucker (halb so schwer Zucker als Beeren), läßt sie einige Zeit stehen, ohne sie zu kochen, und gibt sie hierauf in die Compotschüssel. Der Zuckersaft wird noch eine Weile eingekocht und dann über die Beeren gegeben.

Hagebutten und Weinbeeren. Die Hagebutten halbiert man und kocht sie, nachdem man die Kerne und das Rauhe herausgenommen hat, mit Wasser, Wein und Zucker. Die Weinbeeren kocht man nur kurz mit Zuckerwasser. Man läßt beides erkalten, richtet es zusammen an und ziert es mit Pistazien und Limonenschalen.

Goldrüben-Compot.

Man befeuchtet 15 Deka Zucker mit Wasser und kocht ihn klar. Indessen schneidet man 20 Deka gelbe Rüben nudelig, überbrüht sie mit siedendem Wasser, seiht sie ab, gibt sie in den Zucker, mischt Saft und Schalen einer Limone und Schalen einer Pomeranze und, wenn sie genügend gekocht sind, den Saft der Pomeranze dazu und läßt sie 24 Stunden an einem kühlen Orte stehen. Man garniert sie mit eingesottenen Weichseln. (Ebenso sind sie für den Winter einzusieden.)

Kastanien als Compot.

Man siedet ein halbes Kilo geschälte, große Kastanien in Wasser mit etwas Zucker und Anis (Seite 54), gibt sie dann in kaltes Wasser und zieht ihnen die innere Haut ab. Indessen läßt man 20 Deka Zucker bis zum Bruch (Seite 62) kochen, gibt dann die Kastanien hinein, deckt sie zu und kocht sie 2 Minuten, legt sie hierauf in die Compotschüssel, kocht den Zucker mit dem Safte und ein wenig Geruch einer Pomeranze auf, läßt ihn erkalten, gießt ihn über die Kastanien und ziert das Compot mit Gelée und Pistazien.

Rhabarber-Compot.

Die im Frühjahre gebleichten, fingerdicken Blattstiele der frisch treibenden Pflanze werden zu fingerlangen Stücken geschnitten, geschält, gewaschen und einige Minuten zugedeckt in Wasser gekocht, wodurch ihnen die Säure genommen wird. Dann seiht man sie ab, gibt zu 50 Deka davon 25 Deka gestoßenen Zucker, ein Deka Zimmt, fein geschnittene Limonenschalen und eine Kaffeeschale Wein und dünstet sie weich.

Compote von Dunstobst.

Dunstobst wird, wenn es weich genug ist, gleich in der Compotschüssel angerichtet. Ist es nicht weich genug, so läßt man es, jede Gattung für sich, in seinem Safte aufkochen und dann erkalten.

Gemischtes Compot.

Kaiserbirnen, Quitten und Äpfel schält man, schneidet jede Gattung anders und dünstet jede für sich mit Zuckerwasser. Dann nimmt man sie aus dem Safte, läßt sie erkalten, gibt sie in die Compotschüssel und belegt sie mit Gelée und mit in Zucker eingesottenen Früchten, als: Nüssen, Melonenspalten, Pfirsichen, Weichseln u. s. w. Den Saft kocht man noch dicker ein und gibt ihn dazu.

Mit Champagner. Man dünstet Spalten von guten Birnen und von Calvill-, Taft- oder Reinette-Äpfeln und läßt sie im Safte erkalten. Dann hebt man sie heraus und legt sie nebst schönen Stückchen von eingesottener Ananas und anderen eingesottenen Früchten in die Compotschüssel. Den Saft mischt man mit dem Zuckersafte der Ananas und mit schon früher in Eis gestelltem Champagner und gießt ihn über die Früchte.

Von ungekochten Früchten. Man kocht geklärten Zucker zu Sirupdicke ein, gibt frische Früchte, wie sie die Jahreszeit bietet (z. B.

Pröpfstlinge und andere Beeren, Kirschen und Aprikosen oder Reineclauden, Pfirsiche, Melonenstückchen und Pflaumen), in eine Porzellanschüssel, übergießt sie mit dem heißen Zucker und läßt sie 24 Stunden stehen.

Gemischt eingelegte Früchte.

Gemischt eingelegte Früchte (Tutti frutti), die in hohen Gläsern, Blechbüchsen oder Holzgefäßen in den Handel kommen, aber auch zu Hause bereitet werden können (sieh Einsieden der Früchte), werden in Compotschalen zierlich aufgelegt und zu Braten serviert. Das Gleiche gilt von den Senffrüchten und von den in Essig eingelegten Früchten. In Slivowitz oder Rum eingelegte Früchte können auch mit Backwerk gegeben werden.

Gesulztes Compot.

Gesulzte Äpfel, mit Früchten geziert. Maschanzker, Borsdorfer, Goldparmänen oder andere gute Äpfel werden geschält, zu Würfeln geschnitten und mit bis zum Spinnen gesottenem Zucker (50 Deka für 25 Deka Äpfel) und dem Saft einer Limone gedünstet, bis sie genügend weich und durchsichtig sind. Dann legt man einen Tortenreif auf eine Porzellanschüssel, gibt die heißen Äpfel mit einem Löffel hinein, streicht sie gleich und übergießt sie mit dem zurückgebliebenen Saft. Am folgenden Tage löst man den Reif mit einem schmalen Messer los und hebt ihn ab und ziert dann die Oberfläche des Compotes mit eingesottenen Früchten.

Oder man legt eine glatte Form mit Papier aus, belegt sie am Boden mit eingesottenen Früchten, gibt die Äpfel sammt ihrem Safte darauf und stellt die Form in kaltes Wasser. Am andern Tage stürzt man das Compot und löst das Papier ab.

Mit Ribiselsulze. Man dünstet die Äpfel und füllt sie in den Reif, läßt sie erkalten und nimmt den Reif ab. Zum übrig gebliebenen heißen Safte gibt man mit Wein aufgelöste Gelatine und so viel Ribiselsaft, daß er schön roth wird, seiht den Saft, läßt ihn ein wenig auskühlen, gibt ihn, solange er noch flüssig ist, um die Äpfel und läßt ihn sulzen.

Gesulzte Quitten. Reif abgenommene, abgelegene Quitten schält man, schneidet sie in Spalten, entfernt aus denselben das Kernhaus, legt die Spalten auf die Abfälle, gibt für ein halbes Kilo Früchte ein halbes Kilo Zucker, den man mit einem Liter Wasser aufgelöst hat, einen halben Liter Wein und den Saft einer Limone dazu, deckt die Casserolle zu, kocht die Quitten langsam weich, nimmt sie dann heraus und legt sie in die Compotschüssel. Den Saft seiht man, kocht ihn stärker ein, gibt ihn lau

über die Quitten, läßt das Compot bis zum andern Tage stehen und ziert es dann mit Früchten.

Mit Rosoglio. Man mischt geklärten Zucker nach Geschmack mit weißem Rosoglio, läßt ihn einmal aufkochen, mischt dann Hausenblase dazu, läßt ihn erkalten, schüttet ihn über in Zucker eingekochte, gemischte Früchte, als: Birnen, Marillen, Melonenspalten, Nüsse, Weichseln u. s. w., und mischt alles mit einem Silberlöffel durcheinander. Wenn es zu stocken beginnt, füllt man es in einen Kuppelmodel und stellt es auf Eis.

Mit Liqueur-, Wein-, Pomeranzen- oder Limonen-Sulze. Man bereitet eine der angegebenen Sulzen (sieh diese), gießt sie in einen auf Eis gestellten Model 2 Finger hoch ein und läßt sie sulzen (Seite 84). Dann belegt man sie zierlich mit frisch gedünsteten, erkalteten oder mit eingesottenen Früchten, gießt wieder Sulze darüber, füllt, wenn auch diese gestockt ist, den Raum mit Früchten und Sulze voll, läßt auch das zuletzt Eingegossene fest werden und stürzt dann das Compot.

Triett.

Von Wein. Zwieback oder gebähte Semmelschnitten legt man in eine Compotschüssel, gießt eine halbe Stunde vor dem Essen gezuckerten Wein darauf, damit die Schnitten sich erweichen, und gibt vor dem Auftragen gestoßenen Zimmt und noch etwas Wein darüber. Den Wein kann man vorher mit Zucker und etwas Wasser kochen und auskühlen lassen.

Von Himbeeren. Man gibt eine Lage von mit Wasser befeuchtetem Zwieback in eine Schüssel, schüttet eingesottenen Himbeersaft darüber und gibt wieder Zwieback und Saft darauf. Oder man kocht Zuckerwasser mit Wein, gibt klaren, ausgepreßten Saft von frischen Himbeeren dazu, läßt die Mischung nur wenig kochen und gießt sie, wenn sie ausgekühlt ist, über Zwieback.

Von Erdbeeren. Rundsemmeln, deren Rinde man abgerieben hat, schneidet man zu halbfingerdicken Schnitten, bestreut dieselben mit Zucker, bäht sie, legt sie in die Schüssel und läßt den Saft von zerdrückten, mit Limonensaft gemischten, nach Geschmack gezuckerten frischen Erdbeeren durch ein Tuch darauf tropfen. Oder man läßt die zerdrückten Erdbeeren mit Wein, in Wasser getauchtem Zucker und einem Stück Zimmt aufkochen und seiht den Saft über Zwieback.

Kaltschalen.

Von Erdbeeren. Von einem Liter Wald-Erdbeeren sucht man die schönsten (ungefähr 3 Deciliter) heraus[1]) und stellt sie auf Eis. Die

[1]) Das Aussuchen geschieht am besten mit einer großen Nadel.

übrigen passiert man in eine tiefe Schüssel, rührt sie mit 20 Deka Zucker und Saft einer halben Limone recht gut, gibt dann 3 Deciliter leichten, aber guten weißen Wein dazu, seiht das Ganze und mischt die ausgesuchten Erdbeeren dazu. Man stellt die Kaltschale für mehrere Stunden in Eis, serviert sie dann in einer Glasschüssel oder in Kaffeeschalen und gibt Zwieback oder Biskotten dazu.

Von Marillen (Aprikosen). Man schält 9 schöne, reife Marillen. Drei davon werden zu kleinen Stücken zerschnitten, mit den Schalen der Früchte, den geschälten und zerschnittenen Kernen und 18 Deka Zucker eine Stunde lang gekocht und dann noch heiß über die andern, in Hälften getheilten Marillen geseiht. Wenn das Ganze erkaltet ist, gibt man einen schwachen halben Liter leichten, guten weißen Wein dazu, stellt es für einige Stunden auf Eis und serviert es sodann wie die Erdbeer-Kaltschale.

Von Ananas. Eine Ananas schält man und schneidet sie in zwei Theile. Die eine Hälfte zerschneidet man zu dünnen Scheiben, die man mit Zucker bestreut und in einer tiefen Glasschüssel auf Eis stellt. Die andere Hälfte wird sammt den Schalen der ganzen Frucht zerrieben, in geklärtem Zuckersaft von einem halben Kilo Zucker und 3 Deciliter Wasser aufgekocht und durch ein Tuch gepreßt. Dann gibt man zu diesem Safte eine Flasche guten weißen Wein (womöglich Rheinwein), den Saft einer Citrone und gestoßenen Zucker nach Geschmack, gießt die Mischung über die Ananasscheiben und läßt die Kaltschale bis zum Gebrauche auf Eis stehen.

Fleisch-Speisen.

Rindfleisch auf verschiedene Art.

Gesottenes Rindfleisch.

Über Einkauf des Fleisches zu den verschiedenen Bereitungsarten sieh Vorkenntnisse (Seite 17).

Das zum Kochen bestimmte Fleischstück wäscht man mit kaltem Wasser ab, klopft es, um es mürbe zu machen, mit einem hölzernen Hammer, ohne es dabei zu zerfasern, und kocht es wie Seite 90 (Klare Rindsuppe). Die Dauer des Kochens wird von der Beschaffenheit und vom längeren oder kürzeren Abliegen des Fleisches und der Größe des Stückes sowie von der Art des Kochens bedingt. Das gekochte, zu gleichen Stücken geschnittene Fleisch wird auf die Schüssel gegeben, gesalzen und mit etwas Suppe übergossen, damit es saftig aussieht. Für den Familientisch garniert man es meist einfach und gibt eine warme oder eine kalte Sauce dazu. Wird ein Gemüse und ein Salat zum Fleische gegeben, so kann man es auch ungarniert anrichten.

Für feinen Tisch gibt man dem Fleischstücke vor dem Kochen durch netzartiges Überschnüren mit Bindfaden eine gleichmäßige Form, schiebt es, wenn es gekocht und zu schönen Stücken geschnitten ist, auf der Schüssel zusammen und bestreicht es mit aufgelöster Glace. Man garniert es mit in den Farben wechselnden, kleinen Häufchen von gedünsteten Wurzeln und Gemüsen, gedünstetem Reis, Erdäpfelspeisen u. dgl. und serviert eine warme und eine kalte Sauce dazu.

Für Tellerfleisch als Gabelfrühstück gibt man je ein schönes, großes Stück von saftigem, fettem Rindfleisch, das man nur ungefähr eine Stunde kochen ließ, auf einen Suppenteller und gießt einen Schöpflöffelvoll Suppe darüber.

Auf französische Art. Man siedet ein Kilo geklopftes Rindfleisch nebst Knochen und Leber mit 2 Liter Wasser auf mäßiger Hitze bei fleißigem Abschäumen, bis kein Schaum mehr aufsteigt, gibt hierauf Salz und einen kleinen, in sechs Theile gespaltenen Kohlkopf, dann Kohl-

rüben, Sellerie, Pastinak, gelbe und Runkelrüben, alles gespalten und zu großen Stücken geschnitten, dazu und läßt alles kochen, bis es weich genug ist. Beim Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, seiht die kurz eingekochte, kräftige Suppe herab, stürzt das Grünzeug auf die Schüssel, legt das geschnittene Fleisch darauf und gießt die Suppe darüber.

Auf italienische Art. Man kocht das Fleisch wie das auf französische Art bereitete und gibt dabei nebst den Wurzeln und Gemüsen ein paar ganze Paradiesäpfel dazu.

Von überkochtem Fleische. Ein schönes, großes Stück Rindfleisch kann man etwa zwei Stunden sieden lassen, um eine leichte Suppe zu erhalten, und dann mit Schweinfett und Wurzeln abbraten, bis es braun geworden ist. Man vergießt es hierauf mit etwas Suppe und läßt es noch langsam dünsten.

Gedämpftes Fleisch.

Als Saftbraten. Ein schönes Stück Schweiförtel oder (bei größerer Personenzahl) ein von den Rippen gelöstes Hufstück oder die Kugel[1]) wird in ein Tuch gedreht und geklopft und dann eingesalzen. Indessen läßt man Zwiebelscheiben auf Speckschnitten gelb werden, gibt ein paar Scheiben von gelben Rüben, ein Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner dazu, legt dann das Fleisch darauf, gießt, wenn es Farbe bekommt, so viel heißes Wasser darüber, daß es fast bedeckt ist, deckt es zu und läßt es im Rohre je nach Größe und Beschaffenheit des Fleischstückes zwei bis vier Stunden auf mäßiger Hitze dünsten, wobei der Saft nicht ganz eingehen darf. Wenn das Fleisch mürbe ist, wird der Saft herabgeschüttet, entfettet und geseiht. Etwas davon gibt man mit dem abgeschöpften Fette wieder auf das Fleisch, deckt dasselbe zu und hält es bis zum Anrichten heiß. Mit dem übrigen Safte bereitet man ziemlich dünne braune Sauce (S. 38). Das Fleisch schneidet man, garniert es auf Gärtnerin-Art (Seite 165) mit gedünsteten Gemüsen (Seite 156) und übergießt es mit seinem kurzen, wieder entfetteten Safte. Die braune Sauce serviert man in der Sauceschale dazu.

Brustkern, von dem man Rippen und Knorpel wegschneidet, dünstet man ebenso, nur stellt man das Fleisch, wenn es weich ist, offen in das Rohr und begießt es mit einem Theile des geseihten Saftes, während man mit dem übrigen Safte eine Sauce bereitet, die man dann in einer Schale zum Fleische gibt.

---

[1]) Das Stück, welches man beim Kalbsschlegel Nuß nennt.

Mit spanischer Sauce. Ein schönes Schweifstück wird schief hinein mit federkieldick geschnittenem Specke durchzogen, gesalzen und mit etwas Sellerie, Pastinak, Petersilie und Neugewürz, Suppe und etwas gutem Weißwein gedünstet. Mit dem entfetteten Safte vergießt man spanische Sauce, die man in einer Sauceschale dem mit gedünsteten Rüben, Schalotten, gefüllten Gurken, kleinen Erdäpfeln u. dgl. garnierten Fleische beisetzt.

Mit Macaroni. Von einem Stücke Schal- oder Schweiförtel löst man die Beine weg, reibt das Fleisch mit Salz und Pfeffer ein, durchzieht es mit kleinfingerdick geschnittenem Speck, welchen man in eine Mischung von Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch gedreht hat, und umwindet es netzartig mit Bindfaden, damit es in der Form bleibt, gibt es in heißes Schmalz auf Zwiebeln, gelbe Rüben und Petersilie, deckt es zu, gibt erst, wenn es Farbe hat, öfters Suppe dazu und dünstet es, bis es mürbe ist. Beim Anrichten garniert man das geschnittene Fleisch mit Macaroni mit Parmesankäse (Seite 182) und gibt den Saft in einer Schale dazu.

Mit Sardellen. Zu etwas Sardellenbutter mischt man feingeschnittene Limonenschalen, Petersilie und Schnittlauch, streicht davon in das Fleisch (Seite 13), legt dasselbe auf Fett, Zwiebeln, gelbe Rüben und Pfefferkörner, dünstet es mit Suppe und rothem Weine und macht mit den Wurzeln, dem Fette und dem Safte eine gestaubte dunkle Sauce, die man dann in einer Sauceschale dem angerichteten Fleische beigibt.

Gedünstetes Rindfleisch auf italienische Art.

Stufato mit Paradiesäpfeln. Ein von Fett und Knochen befreites Rippenstück oder ein Stück vom Schalörtel oder Lendenbraten klopft man, spickt es und bestreut es mit Salz und Pfeffer. Dann streicht man eine passende Casserolle oder ein irdenes Geschirr mit frischer Butter oder Olivenöl aus, legt das Fleisch hinein und gibt einige Paradiesäpfel, nachdem man sie auseinandergebrochen und Saft und Kerne entfernt hat, dann 2 Lorbeerblätter, eine mit ein paar Gewürznelken besteckte Zwiebel, ein Stück Sellerie und ein Glas voll Rothwein dazu. Man deckt das Geschirr mit einem gut passenden Deckel zu, verklebt denselben mit Teig oder Papier und läßt das Fleisch in einem kühlen Ofen oder in heißer Asche mehrere Stunden unberührt dünsten. Dann nimmt man den Deckel ab, hebt das Fleisch heraus, kocht den Saft, der stark eingegangen sein muss, mit etwas Rothwein und Suppe auf, passiert ihn über das angerichtete Fleisch, garniert dasselbe mit Reis oder Macaroni oder Polenta und serviert Käse dazu.

Mit Sardellen. Das Fleisch wird mit Sardellenstreifen und etwas Knoblauch gespickt und auf die oben angegebene Weise mit Wein gedünstet.

Oder: Man schneidet Rostbraten zu daumendicken Würfeln und dünstet dieselben mit Fett, Zwiebeln und Sardellenbutter ab. Wenn das Fleisch mürbe ist, gibt man gekochte, abgeseihte Macaroni (15 Deka für 60 Deka Fleisch) und 5 Deka geriebenen Parmesankäse dazu und richtet es gleich an.

Rosmarinfleisch. Ein Stück Schweiförtel (ungefähr ein Kilo) spickt man, salzt es ein, bestaubt es mit Mehl und betropft es mit Öl. Dann gibt man einige Stückchen Butter, etwas Knoblauch, Rosmarin und Salbei, einige Gewürznelken und das Fleisch in eine Casserolle, deckt dieselbe zu, dünstet das Fleisch zwei Stunden, gibt dann 4 Deciliter guten rothen Wein dazu und dünstet es noch eine Stunde auf mäßiger Hitze.

Rostbraten.

Ungefähr ein Kilo Lungenbraten wird gesalzen und schief hinein mit Speck durchzogen. Dann legt man ihn auf Beinmark, einige Zwiebelscheiben und ein paar Scheiben von gelben Rüben, dünstet ihn anfangs im eigenen Safte und dann mit Suppe, bis er Farbe hat, gibt hierauf Brösel von Kornbrot, Limonenschalen und ein Lorbeerblatt dazu und gießt, wenn die Brösel angelaufen sind, ein wenig von eingesottenem Weinmoste (sieh Vorräthe) darauf, was man wiederholt, so oft der Saft eingeht. Beim Anrichten passiert man den Saft über das Fleisch und mischt ihm ein paar Löffelvoll geriebenen Kren bei.

Bœuf à la Mode.

Abgelegenes Rindfleisch von der inneren Seite der Keule (ohne Knochen) salzt man, zieht dick geschnittenen Speck und Streifchen von Zunge mit einer großen Spicknadel schief hinein, umschnürt das Fleisch mit Bindfaden, damit es in der Form bleibt, legt es in eine tiefe Casserolle auf Speck, Zwiebelscheiben, Wurzelwerk, ganzen Pfeffer und etwas Neugewürz, bedeckt es auch oben mit Wurzelscheiben und Speck, gießt Wasser und Wein, von jedem gleich viel, darüber, deckt es gut zu und dünstet es vier Stunden lang mit Oberhitze. Beim Anrichten wird der Saft mit den Beigaben über das Fleisch passiert, oder er wird zur Bereitung einer braunen Sauce (Seite 133) verwendet und dem Braten in einer Saucenschale beigegeben.

Mit Trüffeln. Man spickt das Fleisch mit Speck und Trüffelstückchen, dünstet es mit Butter, Speckscheiben und Trüffelabfällen, bis es

mürbe ist, hebt dann Fleisch und Speck heraus, kocht den entfetteten Saft mit Suppe und Trüffelscheiben auf, gießt zuletzt ein halbes Glas Madeira dazu und läßt die Sauce eine Weile stehen, ohne sie kochen zu lassen. Dann gibt man einen Theil der Sauce über das angerichtete Fleisch und die übrige in einer Sauceschale dazu.

Rindfleisch auf Wildbretart.

Ein Stück Lungenbraten oder anderes dunkles Rindfleisch ohne Haut, Fett und Knochen reibt man mit gestoßenen Wacholderbeeren und Tannen- oder Fichtennadeln ein, dreht es in ein mit Essig befeuchtetes Tuch und beschwert es ein wenig, läßt es drei bis vier Tage an einem kühlen Orte liegen und dreht es täglich um. Dann entfernt man das Gewürz, salzt und spickt das Fleisch, übergießt es mit siedender Beize Nr. II (Seite 30), gibt es, sobald es ausgekühlt ist, mit etwas von der Beize in eine Casserolle, bratet es unter Begießen mit heißem Schweineschmalz, Beize und saurem Rahm, macht von dem Reste der Beize Wildbret-Sauce (wie Seite 133) und passiert dieselbe über das angerichtete Fleisch.

Englisches Rindfleisch.

Ein Stück Fleisch vom Hinterfuße (den sogenannten Weißbraten) durchzieht man mit kleinfingerdick geschnittenem Speck, reibt es mit gestoßenem Neugewürze, Pfeffer, Wacholderbeeren, Ingwer, Thymian, Majoran, Limonenschalen und Sardellen ein und läßt es 24 Stunden liegen. Dann salzt man es, gibt es mit Speck, Zwiebeln und einem halben Liter rothen Wein in eine Casserolle und dünstet es mürbe. Beim Anrichten wird der Saft über das Fleisch geseiht und dieses mit kleinen Erdäpfeln garniert.

Englischer Rindsbraten.

Englischer Braten. Ein Stück vom Lungenbraten aus der Mitte oder von abgelöstem Rostbratenfilet wird abgehäutelt und gesalzen. Dann belegt man es rund herum mit Schnitten von Rindsfett oder Speck, dreht es fest in Schreibpapier, umwindet es mit Bindfaden, steckt es an einen Spieß und bratet es beiläufig 2 Stunden im Rohre oder am offenen Feuer. Der abtropfende Saft wird in der Pfanne, in die man etwas Wasser gegeben hat, aufgefangen und der Braten damit fleißig begossen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man Papier und Fett weg, damit das Fleisch Farbe bekommt. Man legt es dann im Ganzen auf die Schüssel oder schneidet es vorher schief zu Scheiben, schüttet den mit etwas Suppe aufgekochten Saft darüber und garniert es mit Gemüse

oder kleinen Erdäpfeln, welche man nur mit heißer Butter übergießt und mit Salz bestreut. Man kann auch das kürzer gebratene, noch blutige Fleisch zu Scheiben schneiden, dieselben in der Pfanne mit dem abgetropften Safte jäh abbraten und sie wie den ganzen Braten garnieren.

Oder: Man durchzieht den Lendenbraten mit Speck, welchen man mit Salz, Pfeffer, Neugewürz und Limonenschalen bestreut hat, mariniert ihn mit weißem Weine, Zwiebel, Bertram und Limonenschalen (Seite 30) und läßt ihn ein paar Tage liegen, bratet ihn dann wie oben und serviert eine Muschel- oder Trüffel-Sauce dazu.

Roastbeef. Zu dieser Bereitungsart ist das Hufstück oder Beirieb am geeignetsten. Es soll für Roastbeef mindestens 3 Kilo schwer sein. Bei größerem Bedarfe wird dieses Rückenstück mit dem Lendenbraten daran in der ganzen Länge des Lendenbratens genommen. Man reibt das etwa 8 Tage abgelegene Fleisch mit Pfeffer und Salz ein, läßt es einige Stunden liegen und bratet es dann am Spieße, womöglich am offenen Feuer, sonst im Rohre, bei starker Hitze ungefähr 2 Stunden. Man begießt den Braten sogleich mit heißem Fett und gießt auch während des Bratens anfangs heißes Fett, dann den in etwas Wasser in die Pfanne getropften Saft mehrmals darüber. Der fertige Braten muss außen eine braune Rinde haben und innen saftig sein, und der beim Anstechen ausfließende Saft soll röthlich sein. Man löst den Braten dann aus den Rippen, schneidet ihn in Scheiben, schiebt dieselben wieder zusammen und legt sie über die Rippen oder ohne dieselben auf die Schüssel. Das in der Pfanne Angelegte läßt man mit etwas Suppe und Rothwein aufkochen, gibt diesen Saft dann über das Fleisch, garniert dasselbe mit gebackenen Erdäpfelscheiben oder gebratenen kleinen Erdäpfeln und Kren und gibt Senf oder Mixed pickles dazu.

Gespicktes gebratenes Fleisch.

Speckbraten. Ein Stück mürbe abgelegenes Schweif- oder Schalbrtel wird in ein Tuch gedreht, geklopft, gesalzen und gespickt oder schief hinein mit Speck durchzogen. Dann läßt man Speckschnittchen und viele feingeschnittene Zwiebel in einer Casserolle gelb werden, legt das Fleisch darauf und bratet es anfangs zugedeckt, dann bei fleißigem Begießen mit Fett und Suppe. Beim Anrichten garniert man den Braten mit einem Pürée oder Gemüse oder einer Mehlspeise und übergießt ihn mit dem geseihten Safte.

Harlekinfleisch. Man klopft und salzt ein Stück sehr mürbes Schalörtel, spickt es mit kleinfingerdick geschnittenem Speck, Schinken und

Kalbfleisch, dünnen geräucherten Würstchen, kleinen Essiggurken und Sardellenstreifen und wechselt dabei mit den Farben ab und umwindet das Fleisch sodann netzartig mit Bindfaden. Hierauf gibt man Kernfett, Wurzeln und Zwiebelscheiben, einige Stücke Kohl, etwas Thymian, Lorbeerblätter, Neugewürz, Pfeffer und Limonenschalen in eine Casserolle, legt das Fleisch darauf und bratet es, wobei man öfters etwas Wasser dazu gibt und den Braten mehrmals umwendet und begießt. Wenn alles schön braun ist, richtet man das Fleisch an und seiht den Saft darüber.

Lenden- oder Lungen-Braten.

Einfach gebraten. Ein abgelegener Lungenbraten (Filet) wird geklopft, abgehäutelt, gesalzen und mit heißer Butter übergossen. Dann deckt man ihn zu und läßt ihn über Nacht an einem kühlen Orte stehen. Beim Braten (sieh Seite 25) begießt man ihn fleißig mit seinem Safte und gibt öfters Suppe nach, damit dieser nie ganz eingeht.

Gespickter Lungenbraten. Der geklopfte, abgehäutelte Lungenbraten wird mit gesalzenem Speck gespickt (Seite 12), auf Speckschnitten oder in heißem Fett gebraten und dabei entweder nur mit Fett, Suppe und Limonensaft oder auch zwischendurch mit saurem Rahm begossen.

Mit Beize. Man begießt den gespickten Lungenbraten beim Braten mit heißem Schweineschmalz und heißer Beize Nr. I (Seite 30) und zum Schlusse auch mit saurem Rahm. Dann macht man von Fett, Wurzeln und Beize eine gestaubte Sauce mit Rahm (wie für Wildbret) und mischt sie zum Bratensafte. Nicht sehr mürbes Fleisch dünstet man nach dem Überbraten längere Zeit mit Fett und Beize.

Mariniert. Ein Stück Lungenbraten aus der Mitte befreit man von Haut und Fett, salzt es und läßt es ein paar Stunden liegen. Dann schneidet und stoßt man Champignons, Kapern, etwas Knoblauch, Ingwer, ein Salbeiblatt und Limonenschalen, mischt den ausgelaufenen Saft des eingesalzenen Fleisches dazu und reibt das Fleisch mit dieser Mischung ein. Nach 3 Stunden wird es in ein mit Bertram-Essig befeuchtetes Tuch gewickelt und etwas beschwert. So läßt man es 4 Tage liegen. Dann bratet man es und begießt es dabei anfangs mit heißem Fett und Suppe, später auch mit seinem Saft und mit saurem Rahm. Man garniert den Braten mit kleinen Erdäpfeln.

Als ungarischer Hase. Man spickt den Lungenbraten wie einen Hasenrücken mit Paprikaspeck, legt ihn auf Zwiebeln in die Bratpfanne, begießt ihn mit Fett und Suppe, gibt eine halbe Stunde vor dem Anrichten 3 Deciliter sauren Rahm darüber und schöpft die Sauce fleißig

über das Fleisch. Man garniert den Braten mit Citronenscheiben und Häufchen von Kapern.

Als Wienerbraten. Mürben, geklopften Lungenbraten salzt man, durchzieht ihn schief hinein mit federkieldick geschnittenem Specke und dünstet ihn mit Zwiebel, gelben Rüben und etwas Sellerie recht mürbe. Dann passiert man die Wurzeln, gibt sie hierauf wieder zum Fleische, mischt 2 Deciliter sauren Rahm dazu und lässt ihn gut verkochen. Die kurze Sauce muss gelblich und nicht zu dick sein.

Mit Sardellen gespickt (französischer Lendenbraten). Ein Stück Lungenbraten aus der Mitte wird abgehäutelt, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Speck und Sardellen gespickt. Dann schneidet man gelbe Rüben, Sellerie, Petersilienwurzeln und Zwiebeln zu Scheiben, gibt sie nebst Limonenschalen zu Butter in eine emaillierte Bratpfanne, legt das Fleisch darauf, deckt es zu und lässt es so lange dünsten, bis die Wurzeln gelb geworden sind. Nun gibt man Suppe mit halbsoviel Essig zum Fleische und dünstet es mit Oberhitze fertig. Beim Anrichten seiht man den kurzen Saft über den Braten.

Als Holländer-Braten. Sardellen und Beinmark zerdrückt man, streicht das Zerdrückte in das gesalzene, mit einem Messer angestochene Fleisch und dünstet dieses bei Oberhitze mit Butter, Wurzeln und Suppe. Dann lässt man Mehl in Butter gelb anlaufen, gibt einige Sardellen, Petersilie und Limonenschalen, alles fein geschnitten, und den geseihten Bratensaft dazu, kocht ein paar Löffel Rahm und etwas Limonensaft damit auf und gibt diese Sauce zum Braten.

Rindfleisch auf ungarische Art.

Gulasch (Gulyás hús, Hirtenfleisch). Man schneidet 7 bis 15 Deka Paprikaspeck kleinwürfelig, lässt ihn heiß werden und gibt dann eine große, feingehackte Zwiebel hinein. (Anstatt Paprikaspeck kann man geräucherten Speck und eine Messerspitze voll oder mehr gestoßenen Paprika nehmen.) Wenn die Zwiebel gelb geworden ist, gibt man ein Kilo mäßig gesalzenes, zu daumendicken Würfeln geschnittenes Fleisch (am besten saftiges Fleisch von Hals, Ausstoß, Rippen u. dgl.), in ein Fleckchen gebundenen Kümmel und etwas zerdrückten Knoblauch dazu, deckt das Geschirr zu, dünstet das Fleisch anfangs auf stärkerer, dann auf mäßiger Hitze ohne Aufrühren, bis es bräunlich wird, übergießt es hierauf mit soviel Wasser, dass es damit fast bedeckt ist, dünstet es noch 2 bis 3 Stunden auf mäßiger Hitze und richtet es an, ehe der Saft eingeht, da man keine Flüssigkeit nachgießen soll. Man kann einige roh geschälte, in 4 Theile geschnittene

Erdäpfel eine halbe Stunde mitkochen oder Tarhonya oder Wasserspatzen in die Brühe geben.

Nebst der genannten Würze kann man zur Verfeinerung Ingwer, Majoran, ein Lorbeer- und ein junges Salbeiblatt, etwas Gundelrebe und 2 Deciliter rothen Wein (jedoch nicht süßen) eine halbe Stunde mitkochen.

Deutsches Gulasch. Das wie oben abgedünstete Gulasch wird mit etwas Mehl gestaubt und mit Wasser, etwas Essig, Thymian und Lorbeerlaub aufgekocht.

Gulasch mit Kraut. Man gibt würfelig geschnittenes Rindfleisch vom Deckel und ebenso geschnittenes Schweinefleisch zu angelaufener Zwiebel, mischt, wenn es Farbe hat, Paprika und rohes Sauerkraut dazu und dünstet es weich. Dann sprudelt man sauren Rahm mit etwas Mehl ab, mischt ihn dazu und lässt ihn verkochen.

Pörkölt wird von Lendenbraten oder Kammfleisch bereitet, zu welchem man auch Schwein- und Kalbfleisch mischen kann. Man schneidet das Fleisch wie für Gulasch, dünstet es ab und gibt, ehe sein Saft ganz eingeht, löffelweise Wasser dazu. Man kann das Fleisch anrichten, sobald es mürbe ist, oder es noch eine halbe Stunde mit 2 Deciliter saurem Rahm oder mit gedünsteten passierten Paradiesäpfeln und einem Deciliter Rothwein dünsten.

Rostbraten.

Schnell gebraten mit Zwiebel. Mürbe abgelegene Rostbraten, von denen man die Haut und das überflüssige Fett weggeschnitten hat, klopft und salzt man, gibt sie in heißes Schweineschmalz in eine Pfanne und bratet sie auf sehr starker Hitze jäh ab, damit sie inwendig saftig bleiben. Dann lässt man ziemlich viel geringelte Zwiebel in Fett gelb werden, streut sie beim Anrichten auf den Rostbraten und gibt das mit etwas Suppe aufgekochte Fett darüber.

Oder: Man schneidet Speck, Zwiebel und Petersilie fein zusammen, streicht diese Mischung auf die geklopften, gesalzenen, mürben Rostbraten, legt dieselben aufeinander und bratet sie vor dem Anrichten rasch ab.

Mit Knoblauch. Gebratene Rostbraten bestreut man beim Anrichten mit fein gehacktem Knoblauch oder gibt Knoblauchbutter darauf.

Gedünstet.[1]) Die gut geklopften, gesalzenen Rostbraten sammt den Rippen lässt man in heißem Fett mit angelaufener Zwiebel auf beiden Seiten braun werden, gibt soviel heißes Wasser dazu, dass sie beinahe bedeckt sind, deckt sie zu und dünstet sie mürbe. Der Saft wird geseiht und

[1]) Diese Bereitungsart eignet sich auch für nicht sehr mürbes Fleisch.

entfettet und beim Anrichten auf die Roſtbraten gegeben. Man garniert ſie mit Erdäpfelpürée und kleinen Gurken oder mit Nocken von ſaurem Rahm.

Mit Rahm. Gebratene oder gedünſtete Roſtbratenſchnitze kocht man mit 2 Deciliter ſaurem Rahm auf, oder man bratet die Schnitze, legt ſie dann heraus, ſtaubt einen Löffel Mehl in das Fett, läſst es braun werden, kocht es mit etwas Suppe und ſaurem Rahm auf und gibt dieſe Sauce über die Schnitze.

Mit Milch gedünſtet. Geklopfte und ein wenig geſalzene Roſtbraten dünſtet man mit ſoviel Milch, daſs ſie davon bedeckt ſind, in einer zugedeckten Caſſerolle. Wenn die Milch eingegangen iſt, hebt man die Roſtbraten heraus, gibt feingeſchnittene Zwiebel, Peterſilie und Sardellen in das ausgefloſſene Fett, legt das Fleiſch wieder darauf und gibt 2 Deciliter ſauren Rahm, welchen man mit einem Löffel Mehl abgeſprudelt hat, dazu. Nachdem der Rahm bräunlich geworden iſt, kocht man die Sauce mit etwas Suppe auf, gibt ſie über die Roſtbraten und richtet dieſelben ſogleich an.

Mit Sardellen. Man dünſtet Roſtbraten, gibt ein wenig zerdrückten Knoblauch und feingeſchnittene Peterſilie und Sardellen in das Fett und kocht es mit etwas Suppe oder auch mit Suppe und ſaurem Rahm auf. Man garniert dieſe Roſtbraten mit Macaroni, Polenta o. dgl.

Paprika-Roſtbraten. Man läſst feingeſchnittene Zwiebel in Schweineſchmalz anlaufen, legt gut geklopfte, geſalzene Roſtbraten darauf, beſtreut ſie mit viel Paprika, vergießt ſie mit ein wenig Suppe, deckt ſie zu und dünſtet ſie mürbe. Dann legt man ſie heraus, gibt einen Löffel Mehl und, wenn dasſelbe braun geworden iſt, für jeden Roſtbraten zwei Löffel ſauren Rahm in das Fett, läſst dieſe Sauce verkochen und ſeiht ſie dann über die Roſtbraten.

Maſchin-Roſtbraten. Man läſst würfelig geſchnittenen Speck und feingeſchnittene Zwiebel in einer Pfanne gelb werden und bratet einen Roſtbraten damit ab. Dann gibt man 2 Löffel Waſſer und ein paar roh geſchälte, zu Scheiben geſchnittene Erdäpfel in die Blechcaſſerolle (Maſchine), legt den Roſtbraten darauf, kocht das zurückgebliebene Fett mit ein paar Löffel Rahm und Suppe auf, gibt es darüber, beſtreut den Braten mit Peterſilie und Limonenſchalen, gibt den feſtſchließenden Deckel auf die Caſſerolle und läſst ſie ſtehen. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche ſtellt man ſie auf den Herd und läſst die Erdäpfel weich werden. Man ſerviert den Braten in der auf einen Teller geſtellten, zugedeckten Caſſerolle.

Schwediſche Roſtbraten. Man ſchneidet Zwiebel, Peterſilie, ein wenig Limonenſchalen und für jeden Roſtbraten eine Sardelle fein,

mischt Thymian und Lorbeerlaub, beides fein gestoßen, dazu, läßt die Mischung in heiß gemachtem Beinmark anlaufen, legt die in Mehl gedrehten Rostbraten darauf, deckt sie zu und bratet sie mürbe. Dann legt man sie heraus, kocht den Saft mit Rahm und Suppe auf und gibt ihn über die angerichteten Rostbraten.

Rostbraten in brauner Sauce. Man dünstet Rostbraten wie oben, gibt aber auch Wurzeln, Thymian, ein Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner in das Fett. Wenn sie weich und braun sind, legt man sie heraus, staubt die Wurzeln mit ein paar Löffel Mehl, vergießt sie, sobald das Mehl braun geworden ist, mit Suppe und Essig, läßt die Sauce verkochen, passiert sie über die Rostbraten und gibt gesottene kleine Erdäpfel hinein oder abgeschmalzene Nudeln dazu.

Heißabgesottene Rostbraten. Gut geklopfte Rostbraten dünstet man mit Suppe, Essig, nudelig geschnittenen Wurzeln und etwas ganzem Pfeffer, bestreut sie dann mit Bröseln, die man mit feingeschnittener Petersilie und etwas Knoblauch gemischt hat, und übergießt sie mit heißer Butter.

Rindsschnitze.

Auf englische Art (Rumpsteaks). Gut abgelegenes Rindfleisch vom Rückenstück (Beiried) klopft man gut, löst das Fett ab und schneidet das Fleisch in dreifingerdicke Scheiben, die man salzt und stark mit Pfeffer und Ingwer bestreut. Man legt sie zwischen Speckschnitten, bratet sie in einer Casserolle, gibt sie mit dem Speck in die Schüssel und garniert sie mit Mixed pickles.

Mit Öl gebraten. Man bestreut die fingerdick herabgeschnittenen, rund geformten Schnitze mit Salz und viel Pfeffer und läßt sie ein paar Stunden liegen, gibt sie dann in sehr heißes, feines Tafelöl in eine Pfanne und bratet sie rasch an beiden Seiten braun, richtet sie auf einer gut gewärmten Schüssel an und gibt das heiße Öl darüber. Man serviert in Essig eingelegte kleine Schwämme oder Senf dazu.

Mit Sardellenbutter. Man bratet die zweifingerdick geschnittenen Stücke mit Butter und gibt beim Anrichten Limonensaft und Sardellenbutter darauf.

Mit Schalotten. Mit Butter gebratene Rumpsteaks werden mit feingeschnittenen Schalotten bestreut und mit kleinen Kartoffeln und geschabtem Kren garniert.

Gedämpfte Rumpsteaks. Zu den wie die vorigen mit Butter gebratenen dicken Schnitzen gibt man soviel Suppe, daſs sie fast bedeckt sind, einen Kaffeelöffel englischen Senf, Cayennepfeffer, weißen Pfeffer und

Salz und dünstet sie auf mäßiger Hitze. Dann läßt man einen Löffel Mehl mit Butter braun werden, rührt den Saft der Rumpsteaks dazu, kocht diese kurze Sauce mit gedünsteten Schalotten, würfelig geschnittenem Wurzelwerk, kleinen Champignons, Sardellenbutter, Saft einer Limone und etwas starkem Rothwein auf und richtet sie über die Schnitze an.

Zwischenrippenfleisch (Entre-côte) auf französische Art. Man mariniert die fingerdicken Fleischscheiben auf die Seite 30 angegebene Weise, schwert sie ein wenig ein und läßt sie 24 Stunden liegen. Dann bestreut man sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie in einer zugedeckten Casserolle ungefähr ¾ Stunden, wobei man den Saft der Marinade nach und nach auf das Fleisch gibt. Beim Anrichten bestreicht man sie mit Glace oder Fleisch-Extract und bestreut sie mit in Öl gebackenen Zwiebelringen (Seite 160) oder garniert sie mit Zwiebel-Pürée und gedünsteten Rüben.

Mit Sauce. Zu den mit Butter gebratenen Entre-côtes gibt man eine Paradiesäpfel-, Kräuter- oder Champignon-Sauce oder spanische Sauce mit Sardellenbutter und dünstet sie mit der Sauce auf.

Beefsteaks.

Abgelegenen Lendenbraten dreht man zuerst in Leinwand und klopft ihn. Dann löst man von demselben Fett und Häutchen ab, schneidet das Fleisch schräg in daumendicke Scheiben, gibt denselben eine hübsche Form, klopft sie ein wenig mit dem Messerrücken und läßt sie bis zum Gebrauche aufeinander liegen. Man bestreut sie hierauf mit Salz und Pfeffer, legt sie in heiße Butter in eine emaillierte flache Pfanne und bratet sie über lebhaftem Holzfeuer nur wenige Minuten, wobei man sie ein wenig bewegt, damit sich das Fleisch nicht anlegt und überall Fett hat, dreht sie dann mit einem Messer oder Schäuferl um, gibt noch Butter dazu und bratet sie wieder ein paar Minuten. Beim Anrichten gibt man auf jedes Beefsteak einen Eßlöffelvoll Suppe, mit welcher man etwas Fleisch-Extract aufgelöst hat. Sie müssen inwendig noch röthlich und sehr saftig sein.

Will man die Beefsteaks durchbraten, so daß sie innen nicht mehr roth sind, so bestreut man sie nach dem Salzen und Pfeffern mit Mehl, damit sich eine Kruste bildet und ihr Saft nicht ausfließt, und bratet sie mit Schweineschmalz und etwas länger, als die vorigen. Dann legt man sie heraus, gießt das Fett aus der Pfanne, gibt für jedes Beefsteak 2 Eßlöffelvoll Suppe und ein Stückchen Butter in dieselbe und rührt damit das Angelegte los. Sobald die Butter geschmolzen ist, gießt man den Saft über die Beefsteaks und richtet sie an. Man garniert sie

vorzüglich mit abgeschmalzenen oder gerösteten Kartoffeln und serviert Senf dazu.

Beefsteaks mit Hindernissen. Man umgibt die angerichteten Beefsteaks mit vielerlei Garnierungen, z. B. mit Häufchen von geschabtem Kren, kleinen Erdäpfeln, abgeschmalzenen Erbsen, Bohnenschoten, Sprossen, Schalotten oder in Essig eingelegten Gurken und anderen Gemüsen.

Mit Spiegel-Ei. Beim Anrichten gibt man auf jedes Beefsteak ein Ei (siehe Spiegel-Eier, Seite 56), streut auf dasselbe Salz und Petersilie und serviert die Beefsteaks, sobald das Eiweiß durch die Hitze des Fleisches gestockt ist.

Mit Kräuterbutter. Man bestreut die Beefsteaks mit Salz und Pfeffer, begießt sie mit feinem Tafelöl und läßt sie ein paar Stunden liegen, bratet sie dann und gibt zuletzt ein Stück Kräuterbutter und aufgelöste Glace dazu.

Auf englische Art. Die mit Salz und Pfeffer bestreuten Beefsteaks werden auf einem mit Nierenfett bestrichenen Rost über heller Glut gebraten, dabei mit Butter oder Öl betropft und noch blutig mit Senf, Mixed piokles oder Champignons-Ketchup serviert.

Deutsche oder faschierte Beefsteaks. Das Fleisch, welches zu dieser Bereitungsart etwas weniger mürbe sein kann, wird aus den Fasern geschabt oder von Haut und Sehnen befreit und durch eine Fleischmühle (Fig. 26) getrieben. Zu einem halben Kilo davon mischt man ungefähr 7 Deka kleinwürfelig geschnittenes Fett, Salz und Pfeffer und, wenn man die Beefsteaks saftiger machen will, etwas altgebackenes, in Wasser erweichtes und passiertes Weißbrot, formt die Masse zu daumendicken, schön runden Schnitzchen und bratet dieselben wie die gewöhnlichen Beefsteaks. Man kann auch noch ein Eidotter und ein wenig von feingeschnittenen gedünsteten Champignons zur Fasch mischen und beim Anrichten auf jedes Beefsteak etwas Sardellenbutter und gedünstete Champignons geben.

Für rohe Beefsteaks wird mürbes Rindfleisch aus den Fasern geschabt, mit Salz, Pfeffer und etwas Essig und Öl gemischt, zu sehr kleinen runden Schnitzchen geformt, mit feingeschnittener Zwiebel bestreut und mit Senf, Kapern, gehackten Eiern u. dgl. garniert.

Schnitzchen von Lungenbraten.

Schnitzchen mit Rahm. Wie Beefsteaks geklopfte, gesalzene Schnitzchen bratet man mit Fett und feingeschnittener Zwiebel ab, gibt Petersilie, Limonenschalen und etwas Suppe dazu und dünstet sie mit saurem Rahme auf.

Als russische Rostbraten. Daumendicke, geklopfte, gesalzene Lungenbratenschnitzchen taucht man in geschmolzene Butter, bratet sie auf dem Roste über starker Glut auf beiden Seiten rasch ab, richtet sie sogleich an und bestreut sie mit geriebenem Kren.

Mit Sardellenbutter. Man taucht geklopfte Schnitzchen in laue Sardellenbutter und lässt sie einige Stunden liegen. Dann bratet man sie jäh ab, nimmt sie aus dem Fett, lässt in diesem feingeschnittene Schalotten und Petersilie anlaufen, gibt dann etwas Suppe dazu, legt die Schnitzchen wieder hinein und lässt sie nur ein wenig aufkochen. Man kann sie mit Erdäpfel-Pürée und Streifchen von Pökelzunge oder mit Macaroni und Bratwürstchen garnieren oder nur mit Limonensaft betropfen.

Mariniert. Man bestreut die geklopften Schnitze mit Salz, Pfeffer und Neugewürz. Dann schneidet man Speck, Zwiebel, Knoblauch, Thymian, Petersilie und Limonenschalen fein, mischt alles zusammen, bestreicht die Schnitze auf beiden Seiten mit dieser Mischung und lässt sie 24 Stunden liegen, bratet sie hierauf jäh ab und garniert sie mit Erdäpfeln, Schalotten und kleinen Schwämmen.

Mit Paprika und Rahm. Geklopfte, gesalzene, in Mehl gedrehte Schnitzchen bratet man mit Schmalz, vieler Zwiebel und gestoßener Paprika jäh ab, vergießt sie mit Suppe und dünstet sie mürbe, gibt dann sauren Rahm dazu und lässt sie kurz aufkochen.

Feldbraten. Geklopfte und gesalzene Schnitze von Lungenbraten lässt man ein paar Stunden liegen, bestreicht sie mit viel feingeschnittener Zwiebel und Petersilie und feingeschnittenen Sardellen, legt sie in einer Casserolle nebeneinander, schüttet bei einem Kilogramm Fleisch 4 Deciliter sauren Rahm darüber, deckt die Casserolle zu und dünstet die Schnitzchen eine Stunde, ohne sie umzudrehen.

Jägerfleisch.

Sehr dünn geklopfte Schnitze von saftigem Rindfleisch oder Rostbraten bestreut man mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Mehl und bratet sie kurz vor dem Anrichten mit Schweineschmalz jäh ab, gibt dann geringelte Zwiebel in das Fett, gießt, nachdem diese gelb geworden, ein paar Eßlöffelvoll Essig und ebensoviel Suppe dazu und lässt das Ganze kurz aufkochen.

Oder: Man legt ein mit Salz und Pfeffer eingeriebenes Fleischstück in eine Casserolle, gibt Zwiebelstücke und soviel Wasser dazu, dass es halb bedeckt ist, und deckt es mit Papier, welches stark mit Butter bestrichen ist, und einem Deckel zu, lässt es bei mäßiger Hitze zwei Stun-

den im Ofen oder über Glut stehen und hebt den Deckel nur einmal auf, um das Fleisch umzudrehen. Man garniert den Braten mit Erdäpfeln und serviert Senf dazu.

Schwäbisches Fleisch.

Fingerdicke Schnitze von Lungenbraten oder saftigem Rindfleische klopft, spickt und salzt man und dünstet sie mit Speck, Zwiebel, etwas Limonenschalen, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, Lorbeerlaub und ein wenig Suppe. Den Saft seiht man, kocht ihn mit etwas sauerem Rahm auf, gibt ihn über das angerichtete Fleisch und garniert dasselbe mit Wasserspatzen.

Zraze (Schnitze auf polnische Art).

Fingerdicke Schnitze von Lungenbraten oder Schalörtel salzt man, klopft sie, so dass sie um die Hälfte dünner werden, und überbratet sie mit Butter, Zwiebel, Schalotten, Knoblauch und Pfefferkörnern. Wenn ihr Saft eingegangen ist, gibt man etwas Suppe dazu. Beim Anrichten seiht man den Saft über die Schnitze und garniert sie mit kleinen gebratenen Erdäpfeln.

Ochsenschlepp.

Mit Saft und garniert. Den gliedweise geschnittenen, eingesalzenen Ochsenschweif übergießt man mit heißer Beize Nr. I und weißem Wein, deckt ihn zu, lässt ihn über Nacht in lauem Rohre stehen und dünstet ihn dann zwei bis drei Stunden, gießt hierauf die Beize herab, lässt das Fleisch mit Fett und Wurzeln braun werden, kocht es dann wieder mit der Beize auf, seiht diese beim Anrichten über das Fleisch und garniert dasselbe mit Linsen und kleinen Zwiebeln oder Bohnen-Pürée und Essiggurken.

Braun gedünstet. Mit dem abgeschöpften Fett des wie oben weich gedünsteten Ochsenschleppes bräunt man einen Löffel Zucker, lässt Mehl und Brösel von schwarzem Brote darin anlaufen und vergießt das Angelaufene mit der Brühe zu einer braunen Sauce, die man gut verkochen lässt, dann passiert und über das Fleisch gibt.

In Blut-Sauce. Der Ochsenschlepp wird braun gedünstet und die Sauce vor dem Anrichten mit in Essig aufgefangenem Hühnerblute legiert.

Lungenbraten mit Bröseln.

Ein längliches Stück Lungenbraten aus der Mitte klopft man mürbe, schneidet es der Länge nach durch die Mitte fast, aber nicht ganz durch, legt es wie ein Buch auseinander und spickt die Schnittfläche. Dann

bestreicht man es auf beiden Seiten mit Ei, bestreut es mit Bröseln, legt es auf Zwiebelscheiben in eine Bratpfanne, bratet es und begießt es dabei mit Schweineschmalz oder Sardellenbutter.

Eingebröselte Rindschnitzchen.

Mit Limonensaft. Geklopfte und eingesalzene Schnitzchen dreht man in Brösel, bratet sie auf jäher Hitze mit Butter ab und betropft sie beim Anrichten mit Limonensaft.

Mit Sardellen. Man bestreicht die eingesalzenen Schnitzchen mit einer Mischung von feingeschnittener Petersilie und feingeschnittenen Schalotten und läßt sie eine Weile liegen, taucht sie dann in warme Sardellenbutter, dreht sie in Brösel und bratet sie jäh ab. Man serviert halbierte Limonen dazu.

Mit Rahm. Die wie oben mit Sardellenbutter gebratenen Schnitzchen kocht man mit saurem Rahm auf und garniert sie mit Hirnschnitten (Seite 187).

Mit Knoblauch. Knoblauch, Zwiebel und Petersilie werden fein geschnitten und in zerlassene Butter gegeben. Man taucht die Schnitzchen in diese Butter, bestreut sie mit Bröseln und bratet sie ab, dünstet sie hierauf mit etwas Suppe auf, damit eine kurze Sauce wird, und garniert sie mit Nockerln.

Gebackene Rostbraten.

Das Fleisch von recht mürben, abgelegenen Rostbraten befreit man von Beinen, Haut und Fett, klopft es zu dünnen Schnitzchen auseinander, salzt dieselben ein, läßt sie ein paar Stunden liegen, dreht sie dann in Mehl, Wasser und Brösel und bäckt sie langsam in Schweineschmalz.

Gefüllte Schnitze.

Gesalzene Schnitze bestreicht man fingerdick mit einer Fasch von den Abfällen des Fleisches (wie Nr. I, Seite 39), legt auf jedes bestrichene Schnitzchen ein unbestrichenes und bratet sie auf Speck und Zwiebel ab. Dann gibt man etwas Suppe dazu und läßt den Saft kurz einkochen. Man kann auch Kalbsfasch oder Eingerührtes mit Sardellen zwischen die Schnitzchen streichen und sie oben spicken.

Fleisch-Roulade.

Gefüllte Rostbraten. Fleisch von 2 Rostbraten wird mit ein wenig Speck oder Beinmark, einem ganzen Ei und einer entrindeten, erweichten Semmel gestoßen und mit feingeschnittener angelaufener Zwiebel

und Petersilie und mit Salz und Pfeffer gemischt. Dann werden 4 ganze, gut geklopfte, eingesalzene Rostbraten mit dieser Fasch bestrichen, zusammengerollt, mit Bindfaden umwunden und in einer Casserolle mit in Butter oder Schweineschmalz angelaufener Zwiebel, Scheiben von gelben Rüben, Fleischabfällen, Pfefferkörnern (Neugewürz) und ein wenig Suppe gedünstet. Wenn sie mürbe sind, schneidet man sie querüber zu Scheiben und übergießt sie mit dem geseihten Safte.

Mit Reis. Geklopfte, gesalzene Schnitzchen von Rostbraten oder Rindfleisch bestreicht man mit angelaufener Zwiebel, gibt auf jedes einen Löffel voll rohen Reis, rollt sie locker zusammen, bindet sie und bratet sie ab, wobei man sie gut zudeckt, gibt dann Wasser und Suppe darauf, damit der Reis anschwellen kann, und läßt den Saft kurz eindünsten.

Mit Käse und Rahm. Von geklopften Rostbraten schneidet man schöne Schnitzchen und salzt sie ein. Die Abfälle, dann einige Sardellen oder etwas Schinken, in Milch geweichte Semmel und etwas Speck hackt man fein und mischt noch angelaufene Zwiebel und Petersilie, sauren Rahm, Salz, Pfeffer, geriebenen Parmesankäse und etwas Ei dazu. Man bestreicht die Schnitzchen mit dieser Fülle, rollt und bindet sie zusammen und dünstet sie mit Speckschnitten, viel Zwiebel, Gewürz und etwas Essig oder Wein und Suppe. Wenn das Fleisch mürbe ist, legt man es heraus, staubt ein wenig Mehl in das Fett und vergießt es mit Suppe. Dann passiert man die Sauce, mischt sauren Rahm und Parmesankäse dazu und gibt sie über das Fleisch.

Esterházy-Rostbraten. Speck, Sardellen, Limonenschalen und Kapern werden fein geschnitten, zusammengemischt und auf geklopfte Rostbraten-Schnitzchen gestrichen, die man dann zusammenrollt und mit Bindfaden umwindet. Hierauf schneidet man für 4 Rostbraten eine halbe gelbe Rübe, eine halbe Petersilienwurzel, ein Stückchen Sellerie und eine Sardelle feinnudelig, gibt dies nebst einem Lorbeerblatte zu in Schmalz gelb angelaufener, fein geschnittener Zwiebel, legt die Rostbraten darauf und dünstet sie schön braun, wobei man öfters etwas Suppe dazu gibt. Man nimmt dann Fleisch und Lorbeerblatt heraus, staubt nur wenig Mehl auf die Wurzeln, läßt es anlaufen und kocht es mit Suppe, saurem Rahm, einigen Kapern und den Rostbraten auf.

Rindschnitze mit Faschfülle. Auf geklopfte, gesalzene Schnitze von Rindfleisch streicht man Schweins- oder Kalbs-Fasch (Seite 40), rollt die Schnitze zusammen, umwindet sie mit Faden, dreht sie in Mehl und bratet sie ab, schneidet sie dann nach der Länge auseinander und gibt sie auf Gemüse. Man kann sie auch mit etwas Suppe und Wein oder saurem

Rahm aufkochen. Die Fülle kann man auch aus den Abfällen von rohem Rindfleisch auf die bei den gefüllten Rostbraten angegebene Weise bereiten.

Mit Speck. Man bestreicht die Schnitzchen mit einer Mischung von feingeschnittenen Schalotten, Petersilienblättern und Sardellen, bestreut sie mit Pfeffer, legt auf jedes ein fingerdickes Stückchen Speck, rollt sie zusammen und bindet sie, legt sie auf Speck, Zwiebel und gelbe Rüben und bratet sie ab. Die Wurzeln staubt man, vergießt sie mit Suppe und gibt Limonensaft dazu. Dann passiert man die Sauce und läßt die Schnitzchen mit derselben noch mürber dünsten. Beim Anrichten schneidet man jedes Schnitzchen der Länge nach auseinander. Man kann auch gehackten Speck mit Petersilie und Knoblauch mischen, die Schnitzchen mit dieser Mischung bestreichen, sie dann mit Speck und Zwiebel braten, ein wenig stauben und mit Suppe und Rahm aufkochen.

Mit Bröseln und Paprika. Man läßt in gehacktem Specke fein geschnittene Zwiebel gelb anlaufen, gibt Paprika und Brösel von Brot dazu, streicht dies dünn auf geklopfte, gesalzene Schnitzchen, rollt und bindet sie, legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, gibt fein geschnittene Zwiebel, ganzen Pfeffer und Neugewürz und etwas Suppe dazu, deckt sie zu und dünstet sie mürbe.

Gerollter Lungenbraten.

Ein Stück Lungenbraten wird abgehäutelt, recht dünn auseinandergeklopft und gesalzen. Dann bestreicht man das Fleisch mit einer Mischung von gehacktem Speck, Bröseln, 3 zerdrückten Sardellen, Majoran und Ingwer, rollt es zu einer Wurst zusammen, umwindet dieselbe mit Bindfaden, dünstet sie mit Beize, löst dann den Spagat ab und bratet sie fertig, wobei man sie mit Fett und Rahm begießt.

Husarenbraten.

Ein Stück Lungenbraten aus der Mitte, dessen Knochen man eingehackt hat, klopft man dünn auseinander, salzt es, legt Schnittchen von Schinken und Paprikaspeck abwechselnd darauf, rollt es gegen die Knochen zusammen und umwindet es mit Faden, bratet es mit feingeschnittenem Speck und Zwiebel und begießt es dabei mit Suppe. Dann läßt man Brösel von Roggenbrot und Paprika im Fett anlaufen, kocht sie mit gutem sauren Rahm und etwas Suppe auf und gibt die Sauce über den mit den Knochen zerlegten Braten.

Oder: Ein von den Rippen abgelöstes Fleischstück wird geklopft, gesalzen, mit Speckschnitten überbunden und am Spieß oder in einer

Pfanne bei fleißigem Begießen gebraten. Ehe es noch ganz mürbe ist, macht man querüber mäßig tiefe, schiefe Einschnitte in das Fleisch, streicht in dieselben eine Mischung von feingeschnittenem Speck, angelaufener Zwiebel, Bröseln von Roggenbrot, Salz und Paprika und bratet es dann fertig. Beim Anrichten gibt man den Bratensaft über das Fleisch. Man serviert Sauerkraut oder Kürbis auf ungarische Art (Seite 158 und 162) oder Krautstrudel dazu.

Faschwurst.

Aus einem Kilo mürbem Rindfleische, welches man fein schneidet und stoßt oder durch eine Fleischmaschine treibt,[1]) macht man Fasch (Nr. II, Seite 39) und formt aus derselben eine Wurst, die man entweder in mit Butter bestrichenes Papier dreht, unter fleißigem Betropfen mit heißer Butter bratet und beim Anrichten mit gedünstetem Gemüse garniert oder in Mehl dreht, beim Braten mit Fett und saurem Rahm begießt und, wenn sie angerichtet ist, mit Erdäpfel-Pürée garniert, welches man mit Schinken bestreut.

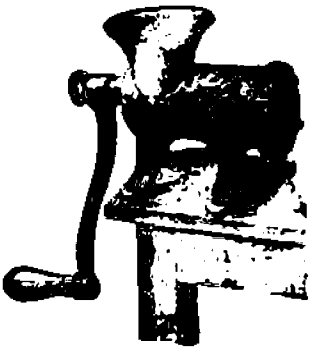


Fig. 26.

Falscher Reh- oder Hasenrücken.

Aus Fasch von einem Kilo Rindfleisch, ein wenig Schweinefleisch, 7 Deka Speck, 3 Deka in Suppe erweichter Semmel, Schalotten, Salz, Pfeffer (einer in Wein gesottenen, feingeschnittenen und gestoßenen Trüffel), saurem Rahm und einem Ei oder 3 Dottern formt man eine Wurst, die man spickt, in mit Butter bestrichenes Papier dreht oder in eine Reh- und Hasenrückenform drückt und bratet. Man richtet das Fleisch wie Reh- oder Hasenrücken an, übergießt es auf der Schüssel mit Wildbret-Sauce (Seite 133) und kann es auch mit feingeschnittenen Limonenschalen bestreuen.

Schnitze von gehacktem Fleische.

Rohes Fleisch, von dem man alles Zähe entfernt hat, hackt man fein, salzt es, würzt es beliebig und mischt Speck und erweichte, passierte Semmel dazu, formt diese Fasch zu Schnitzchen, dreht dieselben in Mehl oder Brösel, bratet sie jäh ab und kocht sie mit etwas Suppe auf.

[1]) Um Fleisch durch eine Maschine oder Mühle (Fig. 26) treiben zu können, muss man es von allen zähen Theilen befreien und in nuss- oder eigroße Stückchen schneiden.

Faſch-Schnitzchen.

Von Rindsfaſch (Seite 39) macht man dicke runde Schnitzchen, kerbt dieſelben mit einem Meſſerrücken gitterartig ein, legt ſie in heiße Butter und gibt Peterſilie, Schalotten, Bertram (Eſtragon), Limonenſaft oder Wein und, wenn ſie auf beiden Seiten Farbe haben, etwas Suppe dazu. Beim Anrichten ſeiht man den Saft über die Schnitzchen.

Eingebröſelt. Rindsfaſch Nr. IV (Seite 40) formt man zu Schnitzchen, die man in Bröſel dreht und mit Schmalz oder Butter abbratet.

Mit Sardellen und Limonenſaft. Ebenſolche Schnitzchen bröſelt man ein, bratet ſie ab und gibt Sardellenbutter und Limonenſaft darauf.

Geſpickt mit Rahm. Rindsfaſch Nr. III formt man zu kleinen Schnitzchen, die man ſpickt, bratet und mit ſaurem Rahm aufkocht.

Mit Sardellen und Rahm. Aus Faſch von feingehacktem Fleiſche, Salz, Pfeffer, Zwiebel und etwas erweichter Semmel formt man Schnitzchen, bratet ſie auf einer Seite jäh ab, ſtreicht feingeſchnittene Zwiebel, Sardellen und Peterſilie auf die andere Seite, dreht die Schnitzchen um, bratet ſie auch auf der beſtrichenen Seite ab und kocht ſie mit ſaurem Rahm auf.

Pilaw mit Fleiſch.

Gutes Rindfleiſch wird großwürfelig geſchnitten, geſalzen, mit Zwiebel und Schmalz abgebraten und öfters mit etwas Waſſer vergoſſen. Dann gibt man Reis und Waſſer dazu, läſst das Ganze dünſten, bis der Reis weich iſt, und richtet es bergartig an.

Reis-Schnitzchen.

Man hackt ein Kilo Rindfleiſch mit 7 Deka Speck recht fein, gibt Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas Neugewürz und Limonenſchalen und 10 Deka ungewaſchenen Reis dazu, formt aus dieſer Maſſe kleine Schnitzchen, legt dieſelben in eine mit Fett ausgeſtrichene Caſſerolle, ſchüttet ein Deciliter Wein und, wenn dieſer eingegangen iſt, wieder ein Deciliter Wein und dann öfters etwas Suppe darauf, ſchöpft den Saft fleißig über das Fleiſch, gibt zuletzt ſauren Rahm dazu und kocht die Schnitzchen damit auf.

Verwendung von Fleiſchreſten.

Reſte von geſottenem Rindfleiſche bereitet man wie das Jägerfleiſch mit Eſſig (Seite 220) und gibt Salzkartoffeln dazu.

Mit Rahm und Sardellen. Stücke von gekochtem oder gebratenem Fleiſche dünſtet man mit Fett, Peterſilie, Schnittlauch, Sardellen

und saurem Rahm auf und gibt sie in eine Schüssel, gibt blätterig geschnittene Erdäpfel, Rahm und Sardellenbutter darüber und bäckt das Ganze eine halbe Stunde.

Löffelfleisch. Man schneidet Fleischreste nudelig, gibt sie in heiße Butter und kocht sie mit nudelig geschnittenen Sardellen und Rahm auf. Dann legt man eine mit Butter ausgestrichene Casserolle mit warmen Erdäpfelscheiben aus, gibt Schichten von Fleisch und von Erdäpfelscheiben abwechselnd darüber, begießt die letzte Erdäpfelschichte mit Rahm und Butter, lässt das Ganze backen, stürzt es und gibt den Rest der Sauce in einer Schale dazu.

In Reiskruste. Man streicht gedünsteten Reis auf eine Schüssel, gibt Parmesankäse und Rostbratenreste mit Saft, dann wieder Reis, Käse und Butterstückchen darauf und bäckt das Ganze eine Viertelstunde. Man serviert mit dem Bratensafte bereitete Paradies-Sauce (Seite 142) oder braune Sauce in einer Schale dazu.

Fleisch mit Wurzelreis. In heiße Butter staubt man ein wenig Mehl und gibt gelbe Rüben, Pastinak, Sellerie und Erdäpfel, alles gekocht und würfelig geschnitten, und wie Risotto zubereiteten Reis dazu. Dann lässt man Stücke von gebratenem Fleische sammt ihrem Safte darin heiß werden, richtet das Fleisch an und garniert es mit dem Wurzelreis.

Als Ragout. In mit etwas Rahm bereiteter brauner Sauce von gedünstetem Fleische, in die man kleine eingelegte Schwämme, Perlzwiebeln und Pfeffergurken gegeben hat, lässt man würfelig geschnittene Fleischreste aufkochen.

Als Fleischkrapfeln. Feingeschnittene Fleischreste gibt man zu angelaufener Zwiebel und Petersilie, mischt erweichte Semmel, Salz, Pfeffer und Ei dazu, formt diese Mischung auf Bröseln zu kleinen Laibchen und bratet dieselben mit Schmalz ab.

Fleisch im Schlafrocke.

Man gibt Stücke von gedünstetem Fleische mit kurzer Sauce in eine Schüssel und bestreut die Fleischstücke mit Parmesankäse, sprudelt dann auf dem Feuer eine Art Crême von 2 Deciliter saurem Rahm, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern, einem halben Deciliter Mehl und etwas Salz, häuft sie über das Fleisch, lässt das Ganze im Rohre backen, bestreut es hierauf mit Käse und Bröseln und schmalzt es mit Butter ab.

Oder: 15 Deka Beinmark werden zu Stücken geschnitten und in 24 Stunden mehrmals abgewässert, dann zerdrückt und mit 3 Deciliter Mehl, Salz, Pfeffer und dem nöthigen Wasser zu Teig gemacht. Man

treibt diesen Teig in zwei Flecken aus, die so groß sein müssen, als der Boden der zu verwendenden Schüssel, gibt in die Schüssel etwas Wasser und dann eine Platte Teig, legt ein halbes Kilo Rostbratenfleisch, das man gut geklopft und eingesalzen hat, darauf und deckt es mit der anderen Teigplatte zu, stellt die Schüssel auf einen Dreifuß in den Ofen und bäckt das Ganze bei nicht zu starker Hitze ungefähr eine Stunde.

Pferdefleisch.

Das Fleisch von gesunden, nicht sehr alten Pferden ist wie das Rindfleisch zu verwenden, nur muss es gut abgelegen sein und stärker gesalzen und länger gekocht werden, als das Rindfleisch.

Für Suppe wird abgelegenes Fleisch geklopft, für eine halbe Stunde in frisches Wasser gelegt, dann eingesalzen, ein paar Stunden liegen gelassen und hierauf mit Wurzelwerk gesotten. Man kann Reis, Gerste, Grieß oder eine Mehlspeise einkochen oder die Brühe zu Rumforder, Bohnen-, Erdäpfel- oder einer Gemüsesuppe verwenden.

Das gesottene Fleisch kann zu Saucen, Gemüsen oder Salat gegeben werden. Man kann es auch mit Fett überbraten.

Zum Dünsten eignen sich die Stücke vom Rücken und der Keule, besonders die von der Schale. Man dünstet das Fleisch wie Wildbret, Schöpsenschlegel oder Rindfleisch, muss aber zu jeder Bereitungsart mehr Fett nehmen, als bei einer anderen Fleischgattung.

Für Gulasch, gebratene und gebackene Schnitzchen und gespickten Braten ist der besonders mürbe Lungenbraten das vorzüglichste Stück.

Gepökelte und geräucherte Fleischstücke oder Zungen werden wie die vom Rinde gesotten und zu Sauerkraut, Bohnen- oder Kartoffel-Pürée oder Knödeln gegeben.

Leber lässt man eine halbe Stunde in gesalzener Milch liegen, dreht sie dann in Mehl, Wasser und Bröseln und bäckt sie in heißem Schmalz. Leber für Knödel reibt man auf dem Reibeisen.

Hirn muss man sieden und, wenn es erkaltet ist, ausstreifen und dann mit Pfeffer und Salz in vieler mit Fett angelaufener Petersilie oder auch in angelaufener Petersilie und gerösteten Bröseln abdünsten. Man kann es auch in Oblaten wickeln, einpanieren und backen.

Braten.

Kalbsbraten.

Über das einfache Braten ist Seite 25 das Nöthigste gesagt worden. Einen Schlegel salzt man ein paar Stunden vor dem Braten ein oder streut das Salz erst nach dem Übergießen mit heißem Fett darauf. Man bratet ihn bei mäßiger Hitze und fleißigem Begießen zwei Stunden, einen großen auch noch etwas länger. Wenn man die Knochen auslöst, ist er um eine halbe Stunde früher ausgebraten, bleibt aber weniger saftig. Bei kleinerem Bedarfe gibt das Schlussstück, ein Nierenbraten oder Rücken, ein Schnitz vom Schlegel oder eine ausgelöste Nuss einen schmackhaften Braten.

Den fertigen Braten schiebt man nach dem Schneiden meistens auf der Schüssel wie ganz zusammen, übergießt ihn mit dem Saft und serviert Salat dazu. Will man dem Saft einen kräftigen Geschmack verschaffen, so gießt man, nachdem man den Braten mit heißer Butter übergossen hat, etwas Wasser in die Bratpfanne, gibt einige Stückchen Goldrüben, geröstete Brotrinde, halbierte Schalotten und getrocknete Pilze dazu, kocht den Saft zuletzt mit etwas Suppe auf und seiht ihn über den Braten.

Milchbraten. Ein eingesalzenes Nierenstück übergießt man beim Braten statt mit Fett mit siedendem Obers und lässt es schön braun werden. Vor dem Anrichten gibt man als Bratensaft Suppe mit aufgelöstem Fleisch-Extract dazu.

Gefüllte Kalbsbrust. Gewöhnlich füllt man die Brust auf die Seite 27 angegebene Weise mit Semmelfülle (Seite 27), bratet sie ungefähr eine Stunde und serviert Salat dazu. Gibt man Ragoutfülle (Seite 28) hinein, so kann man ein Stückchen mit Mehl zerdrückte Butter und vor dem Anrichten etwas Limonensaft in den Bratensaft geben. Hat man Krebsfülle (Seite 29) hineingegeben, so bestreicht man die Brust gegen Ende des Bratens mit Krebsbutter (Seite 57). Brust mit Fasch- oder Leberfülle (Seite 28) garniert man mit Erbsen, Karfiol o. dgl.

Ausgelöster gerollter Nierenbraten. Einen Nierenbraten, dessen Knochen man ausgelöst hat, dreht man zu einer Wurst, näht oder bindet dieselbe fest, bratet sie rund herum schön braun, entfernt dann den Faden und schneidet die Wurst zu Scheiben.

Mit Trüffeln. Einige Trüffeln werden geschält, blätterig geschnitten und mit kräftiger Suppe und gutem Weißwein gedünstet. Dann schneidet man einen ausgelösten, gerollten, gebratenen Nierenbraten zu Scheiben, belegt dieselben mit den gedünsteten Trüffeln, schiebt sie wie ganz zusammen, bestreut sie mit Bröseln und Parmesankäse, betropft sie mit dem Safte der Trüffeln, stellt sie in das Rohr, gibt Oberhitze, damit sich eine Kruste bildet, und richtet sie dann mit dem Saft an.

Ausgelöster, gerollter Schlegel. Einen Schlegel schneidet man von der Seite bis zu den Knochen durch, löst diese aus, klopft das Fleisch dünn auseinander und salzt es nur wenig. Hierauf läßt man eine große Zwiebel, 6 Sardellen und ein Deka Kapern, alles fein gehackt, mit 15 Deka feingehacktem Speck ein wenig rösten, mischt noch feingeschnittenes Kerbelkraut und Pfeffer dazu, streicht die Mischung auf das Fleisch, rollt dasselbe wie eine Wurst zusammen, umwindet es mit Bindfaden, bratet es in der anfangs zugedeckten Bratpfanne mit Fett und Suppe und gibt, wenn es braun geworden ist, sauren Rahm darüber.

Ausgelöste, gerollte Brust. Man löst die Rippen der Kalbsbrust auf der inneren Seite aus, untergreift die Brust und füllt sie mit Fasch von rohem Kalbfleische (Seite 40). Die Rippenseite bestreicht man auch mit Fasch, belegt sie dann mit langen Streifen von Speck, Schinken und Zunge und streicht wieder Fasch darüber. Nun rollt man die Brust strudelartig zusammen, wobei die Knorpel gegen außen kommen müssen, näht sie an den Enden zu und bratet sie braun und resch. Dann zieht man den Faden aus und schneidet den Braten zu Scheiben.

Gespickter Kalbsbraten. Ein Schlegel, dem das Häutchen abgelöst wurde, oder ein Rückenstück, welchem man die Rippen gestutzt, die Rückgratsknochen abgehauen und den Deckel weggelöst hat, oder eine ganze, nicht ausgelöste, gut abgehäutelte und geklopfte Kalbsschulter wird eingesalzen und gespickt. Hierauf bestreicht man das Fleisch mit Limonensaft und Butter, bratet es und schöpft dabei den in etwas Suppe getropften Saft fleißig darüber. Dann mischt man den Saft zu einer passierten Champignons- oder Kräuter-Sauce und serviert dieselbe in einer Schale zum Braten.

Mit Rahm. Einen geklopften, gesalzenen Schnitz (oder Schlegel) spickt man auf einer Seite, bratet ihn mit Butter auf dem Herde in der zugedeckten Bratpfanne auf beiden Seiten schön braun, gibt dann auf die gespickte Seite sauren Rahm und stellt ihn noch auf eine Viertelstunde in das Rohr.

Marinierter gespickter Braten. Einen abgehäutelten, mit Speck durchzogenen, halbierten Schlegel oder eine abgehäutelte, gespickte

Nuſs reibt man mit einer Miſchung von gehackten Kräutern und Gewürzen, als: Peterſilie, Schnittlauch, Champignons, Schalotten, Thymian, Baſilicum, Lorbeerlaub, Salz, Pfeffer und Muscatnuſs, ein, betropft das Fleiſch mit feinem Tafelöl und läſst es mehrere Stunden ſtehen. Hierauf ſteckt man es an einen Spieß, bindet es in ſtark mit Butter beſtrichenes Papier und bratet es. Vor dem Anrichten wickelt man den Braten aus dem Papier, putzt die Kräuter ab und läſst das Fleiſch mit dem Fett im Rohre bräunen. Die Kräuter kocht man in der Pfanne mit dem Safte, einem Stückchen in Mehl gedrehter Butter, etwas Suppe und Limonenſaft auf und ſeiht dieſe kurze Sauce dann über den Braten.

Gebeizte geſpickte Keule. Will man einen großen Schlegel recht mürbe machen und ihn mehrere Tage aufbewahren können, ohne daſs er verdirbt, ſo legt man ihn in kalte Beize (Seite 30) mit Zwiebelſcheiben, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer und Neugewürz, deckt ihn gut zu, bewahrt ihn an einem kühlen Orte auf und wendet ihn täglich um. Dann wird er abgeſpült und abgetrocknet, geſpickt und unter Begießen mit Fett, Suppe und Rahm gebraten.

Mit Sardellen und Beinmark. Man miſcht zerdrückte Sardellen und zerdrücktes Beinmark, zu dem man auch feingeſchnittene Peterſilie und Zwiebel geben kann, zuſammen und ſpickt damit einen Schlegel, indem man mit einem ſchmalen, ſpitzen Meſſer in kleinen Entfernungen in das Fleiſch ſticht und in jede Öffnung eine Meſſerſpitze voll von der Miſchung einſtreicht. Dann ſalzt man den Schlegel und bratet ihn, wobei man ihn mit Fett, Suppe und ſaurem Rahm begießt.

Mit Knoblauch und Thymian. Man miſcht Butter oder gehackten Speck mit zerdrücktem Knoblauch und Thymian, ſpickt einen Schlegel auf die oben angegebene Weiſe mit dieſer Miſchung, bratet ihn dann und begießt ihn dabei mit Butter und Suppe.

Als Niederländer-Schlegel. Man miſcht Salz, Pfeffer Limonenſchalen, Zwiebel, Thymian und Lorbeerlaub zu feingehacktem Speck oder Beinmark, ſpickt den Schlegel auf die oben angegebene Weiſe mit dieſer Miſchung, legt ihn in heißes Fett, gibt, wenn er auf allen Seiten angebraten iſt, etwas Suppe dazu, deckt ihn zu und dünſtet ihn, bis er mürbe iſt. Dann wird er im Rohre unzugedeckt fertig gebraten und dabei mit dem Safte und mit ſaurem Rahm begoſſen.

Hammel- oder Schöpſen-Braten.

Einfach gebraten. Einen Schöpſenſchlegel läſst man einige Tage an einem luftigen Orte hängen und richtet ihn dann wie Rehrücken her,

indem man die Rippen an beiden Seiten des Fleisches abhackt. Ein Schlegel wird recht gut geklopft. Man reibt das Fleisch, nachdem man Haut und Fett weggelöst hat, mit Salz und Pfeffer ein und läßt es ein paar Stunden liegen. Soll es einfach gebraten werden, so übergießt man es mit heißer Butter oder heißem Schweineschmalz und schöpft während des Bratens den Saft aus der Pfanne öfters darüber. In den Saft kann man ein wenig von getrockneten Paradiesäpfeln geben.

Mit Gurken. Wenn eine Keule halb gebraten ist, schält man 2 frische Gurken, schneidet sie in dünne Scheiben und gibt diese in den Bratensaft. Beim Anrichten legt man sie als Garnierung um die Keule.

Mit Wurzeln. Man legt einen Schlegel auf Speckschnitten, viele Zwiebelscheiben und Wurzeln, gibt Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und eine Zehe Knoblauch dazu, gießt einen Schöpflöffel Suppe darüber, bratet den Schlegel im zugedeckten Geschirre im Rohre und schöpft dabei den Saft oft über das Fleisch. Wenn er gebraten ist, was je nach Größe und Beschaffenheit des Fleischstückes in 1 bis 3 Stunden der Fall ist, gießt man das Fett herab, kocht die Wurzeln mit etwas Suppe aus und seiht diesen Saft über den geschnittenen, angerichteten Braten. Man gibt Kartoffeln, Gemüse oder gedünstete Schwämme dazu.

Gespickten Schlegel begießt man beim Braten mit Suppe, Fett und saurem Rahm.

Auf Wildbretart. Einen Schlegel von einem größeren Hammel legt man, um dem Fleische den ihm eigenthümlichen Geruch zu benehmen, in Beize Nr. I (Seite 30), gießt dieselbe nach ein paar Tagen ab, ersetzt sie durch Beize Nr. III und läßt den Schlegel noch einige Zeit in dieser liegen. Dann wird er herausgenommen, gespickt, anfangs mit Beize gedünstet und dann gebraten, wobei man ihn abwechselnd mit Schweineschmalz und der geseihten Beize und zuletzt auch mit saurem Rahm begießt.

Mariniert mit spanischer Sauce. Ein Schlegel wird mit Zwiebel und Limonenscheiben, etwas weißem Wein und Gewürz mariniert und einige Tage in der Marinade liegen gelassen, dann gesalzen, gespickt und gebraten und dabei mit Fett, Suppe und der Marinade und später auch mit dem Abgetropften begossen. Dann wird er geschnitten, aufgelegt und mit Erdäpfeln, Macaroni o. dgl. garniert. Den geseihten Bratensaft kocht man mit etwas spanischer Sauce (Seite 131) auf und serviert ihn in einer Sauceschale dazu.

Mit Knoblauch und Thymian. Man spickt einen geklopften und gesalzenen, abgehäutelten Schlegel wie den Kalbsschlegel (Seite 230) legt ihn auf Zwiebelscheiben und bratet ihn unter Begießen mit Fett und

Suppe. Wenn er Farbe hat, gibt man Brotbröſel, Limonenſchalen, Lorbeerlaub, Muscatblüte und, wenn die Bröſel angelaufen ſind, ſauren Rahm, etwas Eſſig und Suppe in den Saft und paſſiert dieſe Sauce beim Anrichten über den Braten.

Gerollter Schöpſenrücken. Von einem abgelegenen Rücken löst man Knochen, Rippen und Fett weg, klopft das Fleiſch und reibt es mit Salz, Pfeffer und Zwiebel ein. Nach 24 Stunden beſtreicht man es mit Schinkenfülle (Seite 28), rollt es zu einer Wurſt, umwindet dieſelbe mit Bindfaden und bratet ſie, wobei man ſie fleißig mit heißem Schweineſchmalz und Suppe und ſpäter auch mit dem Abgetropften begießt.

Lammsbraten.

Einfach gebraten. Ein Schlegel oder der wie der alte Haſe (Seite 18) hergerichtete Rücken mit beiden Schlegeln daran (Lammshaſe) wird gewaſchen, gut eingeſalzen und bei fleißigem Begießen mit Fett und Suppe ziemlich heiß gebraten. Man garniert ihn mit Erbſen, Gurken o. dgl. oder ſerviert ſauren Salat dazu.

Mit Bröſeln. Ein Rücken mit den Schlegeln daran wird mit Butter oder Suppe gebraten, dann zerlegt, wie ganz auf die Schüſſel gegeben und mit in Butter gelb geröſteten Bröſeln beſtreut.

Geſpickt. Der wie der alte Haſe hergerichtete Rücken mit den Hinterfüßen daran wird abgehäutelt, geſpickt und beim Braten mit Schweineſchmalz, Suppe und ſaurem Rahm begoſſen. Einen Schlegel löst man aus, ſpickt ihn fein, gibt ihn zu mit Speck gelb angelaufener Zwiebel und bratet ihn bei ziemlicher Hitze, begießt ihn anfangs mit Suppe und dann mit ſeinem Saft und ſeiht den Saft beim Anrichten über das Fleiſch. Man garniert den Braten mit kleinen Erdäpfeln.

Mit Sardellen. Zu dem Saft eines gebratenen Schlegels gibt man feingeſchnittene Peterſilie, Sardellenbutter, Limonen-Saft und -Schalen und einige Löffel ſauren Rahm und läſst den Schlegel eine Viertelſtunde mit dieſem Saft kochen. Oder man ſpickt einen Rücken mit Sardellen, begießt ihn beim Braten mit Butter, Limonenſaft und Rahm, ſeiht beim Anrichten den Saft über das Fleiſch und garniert dieſes mit kleinen geröſteten oder mit Peterſilie abgeſchmalzenen Erdäpfeln.

Gefüllte Brüſtchen. In lauem Waſſer untergriffene Brüſtchen füllt man mit Ragout-, Leber- oder Faſchfülle (Seite 39 bis 44), bratet ſie und garniert ſie mit Karfiol oder Erbſen.

Mit Kräuterbutter. Ein Vordertheil wird geſalzen und bei fleißigem Begießen mit Butter und Suppe ſchön braun gebraten. Dann

legt man es auf die Schüssel, sticht zwischen Schulter und Brust in das Fleisch und streicht Kräuterbutter in die Öffnung.

Französische Kaninchen (Lapins).

Einfach gebraten. Rücken und Schlegel eines Kaninchens, das man wie einen Hasen (Seite 17) abgezogen und zerlegt hat, salzt man ein, bratet sie in heißem Fett, gibt anfangs Suppe oder heißes Wasser, später Schweineschmalz darüber und schöpft dann öfters den Saft über das Fleisch oder wendet es mehrmals um. Man richtet es mit dem Saft an und garniert es mit Sauerampfer-Pürée, oder man seiht den Saft zu einer Kräuter- oder Schwamm-Sauce und serviert dieselbe in einer Sauceschale zum Braten.

Mit Speck. Der gesalzene Rücken wird gespickt, auf Speckschnitten, Zwiebel und Wurzeln gelegt, gebraten und dabei fleißig begossen. Beim Anrichten seiht man den Saft über das Fleisch. Man garniert den Braten mit Limonenscheiben und Kartoffeln oder mit einem Gemüse.

Mit Rahm. Rücken und Schlegel bratet man ebenso. Dann seiht man den Saft, gibt geschnittene Petersilie, Sardellen, Limonenschalen und sauren Rahm dazu und begießt mit dieser Sauce den Braten, bis der Rahm gelblich geworden ist. Oder man begießt das Fleisch beim Braten mit Suppe, Fett und Rahm.

Schweinsbraten.

Einfach gebraten. Man reibt ein Rückenstück oder einen Schlegel einige Stunden vor dem Gebrauche mit Salz und weißem Pfeffer oder Kümmel oder außerdem noch mit zerdrücktem Knoblauch ein und begießt das Fleisch beim Braten mit dem in etwas Wasser abgetropften eigenen Fett. Ein Schlegel braucht zum Braten bei gelinder Hitze ungefähr 2 Stunden.

Mit der Schwarte. Den Rücken eines jungen, wenig fetten Schweines legt man mit der Hautseite gegen unten in ein Geschirr mit etwas siedendem Wasser, damit die Haut gekocht wird, dreht ihn dann um, so dass die Schwarte nach oben kommt, schneidet diese mit einem scharfen Messer in kleinfingerbreiter Entfernung netzartig ein und bratet nun das Fleischstück bei fleißigem Begießen mit dem Abgetropften, bis die Schwarte lichtbraun und spröde ist. Man gibt zu diesem Braten Erdäpfel oder gedünstetes Sauerkraut, Pürée von Erdäpfeln oder Erbsen oder Krautsalat oder Wein-Triett.

Mit Zwiebel. Einen Schlegel reibt man mit Salz und 8 Gramm Pfeffer ein, belegt ihn mit Zwiebelscheiben, dreht ihn in Papier und lässt

ihn drei Tage an einem kühlen Orte liegen, bratet ihn dann, ohne die Würze zu entfernen, bei fleißigem Begießen und seiht beim Anrichten den Bratensaft über das Fleisch. Man serviert Senf dazu. Dieser Braten wird auch kalt zu Thee gegeben.

Mit Brotkruste. Ein der Länge nach vom Beine geschnittener halber Schlegel oder das abgelöste Kammfleisch oder das Schlussstück ohne Schwarte von einem jungen, aber fetten Schweine wird geklopft und gesalzen und mit viel Zwiebel, aber wenig Wasser eine Stunde gebraten. Dann mischt man einen gehäuften Teller voll Bröseln von schwarzem Brote mit 3 Löffelvoll Zucker und einem Kaffeelöffelvoll Pfeffer, drückt davon eine fingerdicke Kruste über das Fleisch, bratet es noch eine Stunde und begießt dabei die Kruste öfters mit dem Bratenfett. So oft man das Fett über das Fleisch geschöpft hat, gibt man etwas Wasser zum Saft. Man richtet den Braten im Ganzen an und schneidet ihn erst bei Tisch, weil die Kruste vom Schneiden unansehnlich wird. Die kurze Sauce gibt man dem Braten in einer Sauceschale bei. Man kann in Essig eingelegte Zwetschken oder Senffrüchte als Compot dazu servieren.

Netz- oder Jungfernbraten. Lungenbraten oder das von den Knochen gelöste Hals- oder Rückenfleisch wird mit Salz, Kümmel, Petersilie und Majoran eingerieben, in das Schweinsnetzl gedreht, eingeschwert und einige Tage oder wenigstens einige Stunden an einem kühlen Orte liegen gelassen. Dann bratet man es an einem Spieße, wendet es dabei öfters um und begießt es mit Suppe und später auch mit saurem Rahm oder auch nur mehrmals mit ein wenig Essig. Wenn es schön braun und ausgebraten ist, gibt man es sammt dem Netz auf die Schüssel.

Milchferkel und Spanferkel.

Ein junges Ferkel, am besten im Alter von zwei bis drei Wochen, wird höchstens einen Tag vor dem Gebrauche abgestochen und wie Seite 18 geputzt. Dann sticht man ihm die Augen aus, wäscht es gut aus und trocknet es ab, reibt es inwendig mit Salz und Pfeffer oder außerdem auch mit Kümmel und Majoran aus und bestreicht es außen nur mit Salzwasser.

Zum Braten im Rohre legt man das Ferkel, nachdem man die Füße mit Holzspießchen unter dem Leibe befestigt hat, mit dem Rücken gegen oben über Querhölzer in die eiserne Bratpfanne. In die Pfanne gibt man nur wenig Wasser, damit kein Dunst entsteht, da die Haut glasartig spröde werden soll. Um zu verhüten, dass sie fleckig wird, muss man die herausdringende Feuchtigkeit mit reiner Leinwand abwischen. Auch soll man die

Haut hin und wieder mit einer Spicknadel anstechen, damit sie nicht Blasen bekommt. Nachdem das Ferkel eine Weile trocken im Rohre gestanden hat, bestreicht man es mit Butter, Öl oder Speck und läßt es ohne Umwenden liegen. Dann bestreicht man die Haut ein paarmal mit Bier und wischt sie wieder ab. Wenn es gebraten ist, schneidet man den Hals dicht am Kopf unten ein, um den Dampf herauszulassen. Es braucht zum Ausbraten ungefähr 1½ Stunden. Von einem größeren Ferkel kann man die eine Seite oder ein Viertel auf dem Backblech braten.

Zum Braten am Spieße steckt man dem Ferkel bei Schenkeln und Schultern Eisenspeile durch den Leib und steckt den Spieß rückwärts hinein, durch die Löcher der Speile durch und bei der Schnauze heraus. So bleibt es fest. Die Hinterfüße werden unter dem Bauche mit Bindfaden befestigt, die Vorderfüße aber unter dem Kopfe durch die Haut gesteckt, welche man zu diesem Zwecke an vier Stellen daumenbreit einschneidet und loslöst. Dann wird das Ferkel mit zwei Bogen mit Butter bestrichenen Papieres überbunden, welches man beim Braten öfters mit Fett betropft und eine halbe Stunde vor dem Anrichten abnimmt.

Man garniert die Schüssel mit Brunnenkresse, welche man mit Salz und Essig besprengt hat, oder mit kleinen gerösteten Kartoffeln und kann Salat oder eine kalte Senf- oder Kapern-Sauce oder Sauerkraut dazu servieren.

Gefülltes Ferkel. Man reibt das vorgerichtete Ferkel mit Salz und Pfeffer aus, gibt Reisfülle (Seite 29) hinein, näht es zu und bratet es. Man serviert Paradies-Sauce dazu.

Oder: Man macht Leberfülle (wie Seite 28), für die man Herz, Lunge und Magen des Ferkels kocht und fein hackt, die Leber aber roh passiert, und zu der man auch eine kleinwürfelig geschnittene Trüffel mischen kann, füllt mit derselben das Ferkel und bratet es.

Indian oder Truthahn.

Nachdem man einen abgelegenen Indian wie gewöhnlich hergerichtet (Seite 15), Hals, Flügel und Klauen weggehackt und die starken Sehnen der Keulen ausgezogen hat, reibt man ihn außen und innen mit Salz ein und läßt ihn über Nacht liegen. Dann wird er mit Speckplatten überbunden oder in mit Butter bestrichenes Papier gehüllt und mit Bindfaden umwunden und langsam gebraten, was bei einem jungen Indian 1¼ Stunde, bei einem großen, gemästeten bis zu drei Stunden dauert. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten nimmt man die Hülle weg und begießt den Braten fleißig mit Butter oder mit dem Abgetropften. Ältere

Thiere sollen vor dem Braten überdünstet werden. Man gibt Compot oder gemischten Salat dazu oder garniert den Braten mit Ragout oder feinem Gemüse.

Mit Rosinenfülle. Man füllt den Kropf des Indians mit wie Seite 27 bereiteter Rosinenfülle, steckt ihn zu, bratet den Indian wie oben und gibt, wenn er zerlegt und angerichtet ist, die aufgeschnittene Fülle als Garnierung und eine süße Sauce in einer Schale dazu.

Mit Leberfülle. Man macht einen Abtrieb von Butter und drei Eiern, gibt die passierte, rohe Leber, dann Herz und Magen, beides weich gesotten und fein geschnitten, sowie angelaufene, feingeschnittene Schalotten, Salz, Muscatnuss und feine, mit Milch befeuchtete Brösel nach Bedarf dazu, füllt dies in den Kropf des Indians und bratet das Thier wie oben.

Mit Bratwurstfülle. Man füllt den Kropf des Indians mit Bratwurstfülle (Seite 28) und bratet das Thier wie oben.

Mit Kastanien. Man füllt mit Leberfasch bereitete Kastanienfülle (Seite 29) in den Kropf des Indians, bratet das Thier und gibt beim Anrichten mit Zucker glasierte Kastanien (Seite 162) um den Braten.

Mit Trüffeln oder Austern. Man gibt Trüffel- oder Austernfülle (Seite 28 und 29) in den Kropf des Indians und garniert das gebratene, zerlegte Thier mit Ragout.

Oder: Ein junger Indian wird warm gerupft und gleich hergerichtet. Dann füllt man ihm den Bauch mit Trüffeln (Seite 29, Nr. II) und überbindet die Brust mit Speckplatten, lässt ihn 8 Tage an einem kühlen Orte hängen und bratet ihn dann wie oben.

Kapaun und Poularde.

Einfach gebraten. Das (wie Seite 13) hergerichtete Thier wird inwendig gesalzen oder mit Sardellenbutter ausgerieben, dressiert und an den Spieß gesteckt. Man bratet es bei anfangs gelinder, dann stärkerer Hitze und begießt es dabei fleißig zuerst mit Suppe und Fett, dann mit dem Abgetropften. Ein Kapaun braucht zum Braten über eine Stunde, eine Poularde weniger als $^3/_4$ Stunden.

Gespickt. Einem nicht sehr fetten Kapaun hackt man das äußerste Glied der Flügel und den Kopf ab, salzt ihn inwendig ein und spickt ihn (Seite 13) auf der Brust und auf den Schenkeln, wozu man ihn mit der linken Hand, die man mit einem Tuche bedeckt hat, hält. Dann bratet man ihn wie gewöhnlich. Man serviert Salat oder Compot oder beides dazu (Fig. 27).

Mit Auſtern gefüllt. Man untergreift einem trocken gerupften, noch warmen Kapaune die Bruſt, bläst ſie auf und füllt ſie mit Auſternfülle Nr. II (Seite 29). Dann bratet man den Kapaun. Man ſerviert eine kurze Sardellen-Sauce mit Rahm (Seite 139) dazu.

Mit Muſchel- oder Auſtern-Sauce. Einen hergerichteten Kapaun reibt man mit Sardellenbutter aus, ſalzt ihn und läſst ihn eine Weile liegen. Dann belegt man einen mit Butter beſtrichenen Bogen Papier mit dünnen Speckplatten und darüber mit Zwiebel- und Limonen-Scheiben, Schalotten und Lorbeerblättern und wickelt den Kapaun hinein. Man dreht und bindet das Papier bei Kopf und Füßen des Thieres feſt und bratet dieſes wie gewöhnlich. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab und gibt dem Kapaun ſchnell Farbe. Man ſerviert eine kurze, dünne Auſtern- oder Muſchel-Sauce (Seite 139 und 140) dazu.

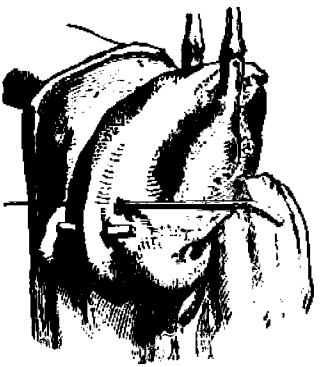


Fig. 27.

Mit Trüffeln als falſcher Faſan. Ein junger, wenig fetter Kapaun wird durch einen Schnitt dicht am Kopfe getödtet und noch warm gerupft. (Den Kopf rupft man nicht, hüllt ihn aber in Papier.) Dann wird er geſengt, ausgenommen, ausgewiſcht und drei Tage an einem kühlen Orte hängen gelaſſen. Hierauf wäſcht und ſpickt man ihn, füllt ſeinen Bauch mit Fülle von abgedünſteten Trüffeln (Nr. II, Seite 29), und näht ihn zu und bratet den Kapaun unter Begießen mit Butter und Suppe.

Als Wildgeflügel. Einem trocken gerupften Kapaune füllt man, ſolange er noch warm iſt, die Bruſt mit Blutfülle (Seite 28), läſst ihn einige Tage in Beize mit rothem Weine (Seite 30) liegen, reibt ihn vor dem Braten inwendig mit geſtoßenen Wacholderbeeren aus, ſpickt Bruſt und Schenkel, begießt ihn beim Braten mit Fett, Beize und Rahm und gibt Limonenſchalen und Kapern in die Sauce.

Junge Hühner.

Einfach gebraten. Die wie Seite 13 geputzten Hühner werden im Rohre, am beſten auf dem Spieße, bei ziemlich ſtarker Hitze ungefähr eine halbe Stunde gebraten und dabei mit Butter oder Schweineſchmalz und mit Suppe und ſpäter auch mit dem Abgetropften begoſſen. Durch zu langes Braten werden ſie trocken. Am ſaftigſten bleiben ſie, wenn man ſie in einer zugedeckten Caſſerolle bratet.

Gespickt. Fleischige Hühner spickt man auf Brust und Schenkeln und bratet sie unter Begießen mit Fett und Suppe. Man serviert Salat, feines Gemüse oder eine Kräuter-, Champignons- oder Krebs-Sauce (Seite 136 bis 139) dazu.

Gefüllt. Man gibt in die untergriffene, aufgeblasene Brust der Hühner Semmelfülle (Seite 27) oder eine Leber-, Krebs-, Reis-, Fasch- oder Ragout-Fülle, bratet die Hühner wie oben und garniert sie mit Karfiol o. dgl.

Wie Rebhühner.[1]) Man stoßt Wacholderbeeren und Tannennadeln recht fein, mischt Salz dazu, reibt die trocken gerupften Hühner außen und innen mit dieser Mischung ein und läßt sie zwei Tage liegen. Dann werden sie gespickt und unter Begießen mit Butter und saurem Rahm gebraten.

Wie Haselhühner. Schöne, junge Hühner spickt man auf Brust und Schenkeln und begießt sie beim Braten anfangs mit Fett und Suppe. Dann sprudelt man das beim Abstechen mit Essig aufgefangene Blut mit saurem Rahm, feingeschnittenen Limonenschalen und gestoßenen Gewürznelken ab und begießt die Hühner damit fleißig, bis sie völlig schwarz sind.

Entbeinte Brathühner. Man schneidet die geputzten Hühner längs des Rückens auf, löst das Gerippe aus (wie für Galantine Seite 16), zieht Flügel und Schenkelhaut gegen innen, befestigt am Rücken die übereinander gelegte Haut und bratet die Hühner.

Tauben.

Einfach gebraten. Nachdem man die Tauben wie Hühner (Seite 13) hergerichtet hat, überbindet man sie auf der Brust mit Speckschnitten, bratet sie jäh und begießt sie dabei mit Suppe.

Gefüllt. Trocken gerupften Tauben füllt man die Brust mit Semmel-, Fasch- oder Leberfülle (Seite 27 und 28), zu der man auch das beim Abstechen aufgefangene Blut geben kann, und bratet sie.

Gespickt. Fleischige Tauben, denen man Kopf und Hals weggeschnitten hat, spickt man auf Brust und Schenkeln und bratet sie unter Begießen mit Butter, Suppe und saurem Rahm. Man garniert sie mit Milzschnitten (Seite 187).

Als Wildtauben. Gespickte Tauben legt man für einige Tage in Beize Nr. III, überbindet sie dann mit Speckschnitten und bratet sie unter Begießen mit Beize und Rahm.

Hausenten.

Einfach gebraten. Eine gemästete junge Ente wird trocken gerupft. Dann läßt man sie zwei Tage abliegen. Hierauf löst man Hals,

[1]) Zu dieser Bereitung eignen sich vorzüglich die kleinen Liliput-Hühner.

Flügel und Füße ab, wäscht die Ente und reibt sie mit Salz und Majoran aus oder füllt ihr den Bauch mit Fülle von gebratenen Kastanien oder mit Erdäpfelfülle (Seite 29). Beim Braten begießt man sie fleißig mit Suppe und Butter oder Schweineschmalz. Nicht ganz junge sowie frisch abgestochene Enten überdünstet man vor dem Braten, um sie mürbe zu machen. Man kann die gebratene Ente mit kleinen, in dem abgetropften und weggeschöpften Fett gerösteten Erdäpfeln oder mit dicken, kurzen Nudeln, die man in das Fett gegeben hat, garnieren oder sauren Salat oder gedünstete Birnen, Äpfelmandeln o. dgl. dazu servieren.

Als Wildente. Man reibt eine ältere Ente inwendig mit einer zerdrückten Sardelle, außen mit Salz, Pfeffer und gestoßenen Wacholderbeeren ein, läßt sie ein paar Tage liegen, gibt dann heiße Beize mit rothem Wein darüber und bratet sie nach ein paar Tagen unter Begießen mit Fett, Beize und Rahm.

Gänse.

Wenn eine Gans geputzt und hergerichtet ist (Seite 13), wird sie gesalzen (vorzüglich inwendig) und mit Majoran und Pfeffer oder mit gestoßenem Kümmel ausgerieben. Den Bauch kann man mit gesottenen, würfelig geschnittenen Erdäpfeln oder mit gebratenen und geschälten Kastanien oder mit blanchierten Macaroni anfüllen. Dann wird die Gans an den Spieß gesteckt, festgebunden und recht langsam gebraten und dabei fleißig mit Suppe und Butter und später auch mit dem Abgetropften begossen. Das zu reichliche Fett schöpft man aus der Pfanne, ohne es braun werden zu lassen. Junge Gänse brauchen zum Braten $^3/_4$ Stunden, ältere, gemästete, die man vor dem Braten überdünsten soll, zwei Stunden. Man garniert sie mit der Fülle oder serviert Compot oder Mandelkren (Seite 144) dazu.

Wachteln.

Wachteln sollen nicht abliegen, sondern sobald als möglich nach dem Schusse bereitet werden. Wenn sie hergerichtet (Seite 16) und gesalzen sind, steckt man sie quer an Spießchen, legt diese auf das Bratgeschirr und bratet die Wachteln unter fleißigem Begießen mit Suppe und dem Abgetropften. Solche, welche nicht fett sind, umbindet man vorher mit Speckschnitten. Man garniert die Wachteln mit Reis, den man mit dem Abgetropften gedünstet hat, oder gibt sie sammt dem Abgetropften auf Schnitten von Polenta oder auf dünne, mit Butter und Käse gemischte Macaroni.

Mit Weinlaub und Semmelschnitten. Junge Wachteln dreht man in Speckschnitten und Weinlaub, umwindet sie mit Bindfaden,

steckt sie an Vogelspießchen, die man an einem stärkeren Spieße befestigt, und bratet sie, wobei man sie öfters mit Suppe übergießt. Dann löst man die Faden ab, legt jeden Vogel mit der Speckhülle auf eine mit Butter geröstete Semmelschnitte und gießt zuletzt den Saft über die Vögel.

Gebeizt. Ältere Wachteln läßt man ein paar Tage in Beize mit weißem Weine liegen und begießt sie dann beim Braten mit dieser Beize und mit Fett und Suppe.

Krammetsvögel.

Man nimmt die geputzten Vögel aus, salzt sie, gibt Leber und Magen wieder in den Leib, zieht die Haut von den Köpfen ab, sticht die Augen aus und reißt den unteren Theil des Schnabels weg. Dann überbindet man die Vögel mit dünnen Speckschnitten, bratet sie eine Viertelstunde bei jäher Hitze und begießt sie dabei fleißig mit Suppe und dann mit dem Abgetropften. In die Bratpfanne gibt man einige Wacholderbeeren. Beim Anrichten übergießt man die Vögel mit dem geseihten Safte. Man kann sie auch halbieren und auf gebackene Semmelschnitten legen.

Mit Salmi. Von 6 oder 7 hergerichteten rohen Krammetsvögeln werden die Brustſtückchen herabgeschnitten, gespickt und gebraten. Das übrige dünstet man, löst das Fleisch ab, macht davon Salmi (wie Seite 42), verrührt dasselbe mit 2 oder 3 Dottern, füllt es in eine Form und siedet es in Dunst. Dann wird es gestürzt und mit den Brustſtückchen und mit in Butter gelbgebackenen Dreiecken von mürbem Gebäcke garniert.

Mit Pürée. Man schneidet die Brustſtückchen der gebratenen Vögel herab und hält sie warm. Das übrige Fleisch stoßt man, kocht es mit etwas spanischer Sauce und dem Bratensafte auf, passiert es, füllt es in eine Kruste von Butterteig und legt die Brüstchen darauf. Oder man garniert gebratene Vögel mit einem Pürée von Trüffeln (Seite 176).

Schnepfen.

Man läßt die Schnepfen einige Tage abliegen. Dann werden sie gerupft, flammiert, ausgenommen und gesalzen. Hierauf sticht man ihnen die Augen aus und gibt in jede Augenhöhle etwas von einem mit rohem Dotter abgerührten, passierten Erdapfel und einen Pfefferkern, dreht die Flügel ein, steckt den langen Schnabel durch den rechten Flügel, überbindet die Brust mit Speck, bratet die Vögel bei starker Hitze über eine Viertelstunde und begießt sie dabei mit Fett und Suppe und zuletzt auch mit saurem Rahm. Vom rohen Eingeweide (mit Ausnahme des Magens) bereitet man Salmi (Schnepfenkoth, Seite 188), häuft es auf Schnitten

von feinen Semmeln, welche man mit Butter gelb geröstet hat, hält dieselben bis zum Gebrauche warm und garniert dann die angerichteten Schnepfen mit diesen Schnitten und mit dem Brustspecke.

Mit Salmi. Man schneidet die Brststücke der gebratenen Schnepfen herab und hält sie warm. Das übrige Fleisch stoßt man, kocht es mit rothem Weine, brauner Sauce und dem Bratensafte auf und passiert es. Beim Anrichten legt man die Brststücke auf dieses Salmi, garniert dasselbe mit Schnepfenkothschnitten und steckt die Köpfe der Schnepfen mit nach aufwärts gerichteten Schnäbeln in die Mitte.

Feldhühner oder Rebhühner.

Junge Rebhühner werden gerupft, gesengt, ausgenommen und gesalzen. Dann bindet man ihnen Speckschnitten über Brust und Schenkel, steckt sie an ein kleines Spießchen und bratet sie bei jäher Hitze, wobei man sie fleißig mit Suppe und dem Abgetropften begießt. Hierauf nimmt man die Faden ab und richtet die Vögel mit dem Specke an.

Ausgewachsene Rebhühner werden auf Brust und Schenkeln gespickt und beim Braten mit Butter und Suppe begossen. Man kann sie dabei auch mit Limonensaft betropfen oder zuletzt auch mit saurem Rahm begießen.

Mit Salmi. Man schneidet die Schenkel und Brststücke von gebratenen Rebhühnern ab und hält sie warm. Vom übrigen Fleische und von Kalbsmilz und Geflügel-Leber, Schalotten und Petersilie bereitet man Salmi (Seite 42), gibt es um die schönen Stücke der Rebhühner und besteckt es mit gebackenen Semmelschnitten oder auch mit Trüffelscheiben oder füllt es in Butterkrapfeln und garniert mit diesen die Brststücke.

Haselhühner und Schneehühner.

Die gut abgelegenen Hühner werden gerupft, gesengt, ausgenommen und gesalzen, dann in Speck gebunden oder gespickt und wie die Rebhühner bereitet.

Fasan.

Man läßt einen Fasan mehrere Tage abliegen, richtet ihn dann her (Seite 16), salzt ihn inwendig, spickt Brust und Schenkel und begießt ihn beim Braten fleißig mit Suppe und mit Fett. Man kann ihn auch vor dem Braten mit Speckplatten überbinden und begießt ihn dann nur mit Suppe. Man gibt Compot oder gemischten Salat dazu und garniert ihn mit braungedünstetem Kraut oder Ragout Nr. III (Seite 187).

Mit Trüffeln. Man läßt einen Fasan 8 Tage an einem kühlen, luftigen Orte hängen, richtet ihn dann her, füllt ihn auf die Seite 29 an-

gegebene Weise mit Trüffeln und bratet ihn. Oder man garniert einen gebratenen Fasan mit Trüffel-Pürée, oder man bereitet von den minderwertigen Stücken des gebratenen Fasanes Salmi, mischt Trüffeln dazu und garniert mit diesem Salmi und mit Butterteig die inzwischen warm gehaltenen Bruststückchen und Schenkel.

Gefüllt. Man schneidet einen Fasan am Rücken auf, löst das Gerippe aus, gibt statt desselben Fülle hinein, näht die Haut zu und dressiert Flügel und Füße. Für die Fülle wird das abgelöste Fleisch von zwei gebratenen Schnepfen mit den feinen Kräutern, in Suppe erweichtem Rindsmark, geschabtem Speck, einer feingeschnittenen Trüffel, Salz und Pfeffer gehackt und gestoßen. Die Eingeweide werden mit einer Sardelle und zwei Trüffeln fein gehackt, mit geschabtem Speck, Butter, Salz und Pfeffer gemischt und auf geröstete Weißbrotschnitten gestrichen. Man legt die Schnitten beim Braten unter den Fasan in das Bratgeschirr und gibt sie beim Anrichten mit dem Fasan auf die Schüssel.

Auerhahn.

Mit Rahm. Ein Auerhahn muss zwei bis drei Wochen abliegen, wenn er sehr mürbe werden soll. Man hängt ihn dazu an einem luftigen Orte auf oder legt ihn in einen irdenen Topf, den man gut verschließt und in die Erde gräbt. Dann rupft man ihm die stärksten Federn aus, löst die Enden der Flügel und die Füße ab, zieht die ganze Haut sammt den Federn ab, nimmt den Auerhahn aus, salzt ihn ein und lässt ihn über Nacht liegen, spickt ihm hierauf die Brust, belegt ihn ganz mit Speckschnitten, überbindet ihn mit einem Bogen Papier und bratet ihn nahezu drei Stunden. Man begießt ihn dabei über dem Speck mit Beize (Seite 30) und zuletzt, nachdem man Papier und Speck abgelöst hat, mit saurem Rahm.

Mit brauner Sauce. Man zieht dem Auerhahn die Haut sammt den Federn ab, nimmt das Eingeweide heraus, wäscht das Fleisch nur leicht ab, legt den Vogel in einen Topf, übergießt ihn mit siedender Beize von einem Seidel Weinessig, dem nöthigen Wasser, Wurzeln und Gewürzen (Seite 30), zu denen man auch einige zerquetschte Lorbeer- und Wacholderbeeren, etwas Salbei und Rosmarin gibt, und deckt den Topf gut zu. Ein großer Hahn kann, wenn er nicht schon durch Abliegen mürbe ist, acht Tage eingebeizt bleiben, doch muss man die Beize während dieser Zeit, besonders wenn es warm ist, ein paarmal erneuern und sie täglich abschütten, aufkochen, auskühlen lassen und wieder darüber geben. Dann nimmt man den Hahn heraus, spickt ihn auf der Brust und bratet ihn, wobei man ihn fleißig mit Fett, der geseihten Beize und Rahm begießt. Zugleich

bereitet man von Fett, den Wurzeln und der Beize eine gestaubte braune Sauce (Seite 133), die man mit Rahm und Limonen-Saft und -Schalen verkochen läßt, passiert und in einer Schale zum Braten serviert. Wenn es an Zeit zum Abliegen oder Einbeizen fehlt, muß das Thier vor dem Braten mit Speckschnitten bedeckt und eine Stunde gedünstet werden.

Mit Salmi. Man zerlegt den abgezogenen, ausgenommenen Hahn, mariniert die Stücke mit etwas Wein, Limonensaft, Wurzeln und Gewürzen, dreht sie fest in ein mit Essig befeuchtetes Tuch, legt sie in ein irdenes Geschirr, deckt sie gut zu und läßt sie womöglich einige Tage liegen. Dann wird die Brust, welche das beste und fleischigste Stück des Auerhahnes ist, gespickt, zu angelaufener Zwiebel in heißes Fett gegeben und anfangs mit etwas geseihter Beize gedünstet, dann gebraten und dabei mit der Beize und zuletzt auch mit saurem Rahm begossen.

Die übrigen Stücke dünstet man auch mit Zwiebel, Fett und Beize, löst dann das Fleisch von den Beinen und schneidet, stoßt und passiert es. (Dies kann auch schon am Tage vor dem Gebrauche geschehen.) Während die Brust bratet, bereitet man vom Passierten Salmi (wie Seite 42), häuft dasselbe auf Schnitten von mürben Wecken o. dgl., legt diese in Fett in eine Casserolle und stellt sie in das Rohr. Sie müssen unten gelb gebacken und oben etwas steif werden. Man schneidet dann das Bruststück in dünne, gleichmäßige Stücke, schiebt dieselben wieder zusammen, legt sie auf das Brustbein und mit diesem auf die Schüssel, garniert sie mit den Salmischnitten und gibt Wildbret-Sauce in einer Sauceschale dazu. Diese Sauce bereitet man, indem man Mehl zu in Fett angelaufener Zwiebel gibt und braun werden läßt, dann den Rest des zum Passieren gedünsteten Fleisches und die nöthige Beize dazu gibt und die Sauce zum Bratensafte passiert.

Birkhahn, Schild- oder Spielhahn.

Ein junges und mürbes, abgelegenes Thier wird wie der Fasan bereitet oder gespickt und beim Braten mit Butter und Suppe oder auch mit Limonensaft oder mit saurem Rahm begossen. Alte Thiere werden wie der Auerhahn bereitet und wie dieser eingebeizt oder mariniert oder vor dem Braten überdünstet.

Rohrhühner.

Man zieht ihnen die Haut ab, läßt sie ein paar Stunden in Wasser und ein paar Tage in Beize liegen, reibt sie innen mit Sardellen aus, begießt sie beim Braten mit Butter, frischer Beize und Rahm und gibt Wildbret-Sauce (Seite 133) dazu.

Wildtauben.

Man bindet sie wie die Wachteln in Speck und Weinlaub und bratet sie wie diese, oder man bereitet sie wie die gespickten und gebeizten, gebratenen Haustauben, oder man bratet nur die gespickten Bruststücke, macht das übrige zu Salmi, siedet dasselbe in Dunst (sieh Krammetsvögel), stürzt es und belegt es mit den Bruststücken.

Wildenten.

Zarte junge, ein paar Tage abgelegene Wildenten[1]), die man geputzt und ausgenommen hat (Seite 16), bratet man nur unter Begießen mit Butter schön braun, oder man reibt sie inwendig mit Butter, die man mit Salz, Pfeffer, Limonen-Saft und -Schalen gemischt hat, aus, begießt sie beim Braten mit Butter und gibt Suppe in das Bratgeschirr. Den Bratensaft kann man mit etwas Limonensaft und Pfeffer aufkochen.

Die zarten Kriech-Enten wäscht man aus, umbindet sie mit Speckplatten und bratet sie unter Begießen mit Butter und Suppe eine halbe Stunde. In den Saft kann man einige Wacholderbeeren geben.

Große Enten reibt man mit Salz und Pfeffer aus, spickt und überdünstet sie und begießt sie beim Braten mit Fett, Beize und Rahm. Von den Wurzeln und der Beize macht man Wildbret-Sauce, in die man auch die feingehackte Leber, Kapern und Rahm geben kann, und serviert dieselbe in einer Sauceschale zum Braten.

Mit Salmi. Von gebratenen Enten schneidet man die Bruststücke herab. Das übrige Fleisch macht man zu Salmi und garniert mit demselben die Bruststücke, oder man stoßt es, gibt es in Trüffel-Sauce und füllt diese sammt den Bruststückchen in eine Kruste von Butterteig.

Wildgänse.

Nur junge Wildgänse werden gebraten. Alte beizt man und dünstet sie. Man überbrüht die junge Gans, nachdem man ihr Hals, Flügel und Füße abgeschnitten hat, mit heißem Wasser, trocknet sie ab und reibt sie innen und außen mit Salz und Pfeffer ein. Beim Braten begießt man sie fleißig mit heißer Butter oder überbindet sie zum Braten mit Speckschnitten. In die Bratpfanne gibt man etwas Suppe, Thymian und Lorbeerlaub. Beim Anrichten wird der Bratensaft über die Gans geseiht und diese mit gebackener Petersilie garniert. Man kann eine Pomeranzen-, Oliven- oder Wildbret-Sauce dazu geben. Eine zum Braten mit Speckschnitten überbundene Gans kann man, wenn sie nach Abnehmen des Speckes schön braun gebraten ist, mit saurem Rahm begießen.

[1]) Wassergeflügel soll man bereiten, solange seine Bauchhaut noch weiß und fest ist.

Junge Trappgänse, die ein wohlschmeckendes Fleisch haben, läßt man einige Tage an einem luftigen Orte hängen. Dann richtet man sie wie andere Wildgänse her, spickt sie und bratet sie, wobei man sie fleißig mit Butter und später auch mit dem Safte aus dem Bratgeschirre, in welches man etwas Wasser und einige Wacholderbeeren gegeben hat, begießt.

Hasenrücken.

Einfach gebraten. Der Hasenrücken mit den Hinterfüßen daran (der alte Hase, Seite 18) wird, nachdem man das Häutchen mit einem scharfen Messer glatt abgelöst hat, gesalzen, mit messerrückendicken Speckfäden in Reihen dicht gespickt, an einen Spieß gesteckt, an welchem man die nach auswärts und gegen rückwärts gebogenen Füße noch besonders befestigt, und über einer Bratpfanne (Fig. 13, Seite 26) im Rohre gebraten.

In die Pfanne gibt man Butter, schöpft dieselbe, wenn sie bis zum Braunwerden erhitzt ist, über das Fleisch und gibt von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser dazu. Man kann auch Limonensaft auf das Fleisch tropfen. Junge Hasen bratet man bei ziemlich starker Hitze eine halbe Stunde, ausgewachsene, die aber zu dieser Bereitungsart sehr gut abgelegen und mürbe sein müssen, bis zu einer Stunde.

Beim Anrichten löst man das Rückenfleisch aus dem Gerippe, schneidet es zu schiefen Stücken, erwärmt es wieder, schiebt es wie ganz zusammen, legt es über das Gerippe auf die Schüssel und gibt die zu Scheiben geschnittenen Keulen dazu. Dann übergießt man den Braten mit dem Safte und garniert ihn mit Limonenscheiben. Man serviert warmen oder kalten Krautsalat oder gemischten Salat oder Compot oder eingesottene Preisel- oder Johannisbeeren dazu.

Mit Rahm. Den hergerichteten, stark gespickten Rücken eines jungen Hasen bestreut man mit Zwiebelringen, begießt ihn beim Braten mit heißer Butter, spritzt ihn mit ein wenig Essig und übergießt ihn mehrmals mit saurem Rahm. In den Rahm kann man vorher etwas Mehl sprudeln, damit die Braten-Sauce dicklich wird. Man garniert den geschnittenen, angerichteten Braten mit Macaroni u. dgl. und gibt die passierte Sauce in einer Sauceschale dazu.

Mit Beize. Ausgewachsene, weniger zarte Hasen läßt man länger abliegen oder mariniert sie oder übergießt sie mehrmals mit heißer Beize oder läßt sie einige Tage in Beize liegen. Beim Braten begießt man sie mit der geseihten Beize, Fett und Rahm. Man garniert den geschnittenen, angerichteten Braten mit kleinen Kartoffeln oder Krapfeln von solchen

(Seite 179) oder Butterteig (Seite 185) und gibt Wildbret-Sauce (Seite 133), die man mit dem Beguſſe des Bratens gemiſcht hat, in einer Sauceſchale dazu.

Mit Weinmoſt. Man legt den geſpickten Haſenrücken auf Wurzeln und Gewürz (wie für Beize Nr. I) und begießt ihn beim Braten mit heißem Fett, Suppe und eingeſottenem Weinmoſt (ſieh Vorräthe) und ſpäter auch mit dem Safte aus der Bratpfanne. Die Wurzeln werden geſtaubt und mit Suppe und Weinmoſt zu einer braunen Sauce gemacht. Man löst dann das Fleiſch vom Gerippe, ſchneidet es, ſchiebt es wie ganz zuſammen und legt es wieder auf das Gerippe und mit dieſem auf die Schüſſel, beſtreut hierauf den Braten mit ein wenig Mehl, läſst etwas Zucker in zerſchlichener Butter braun werden, bis er ſchäumt, übergießt damit den Braten, wodurch er einen pikanten Geſchmack und Glanz bekommt, gibt etwas von der paſſierten Sauce in die Schüſſel und ſtellt dieſe auf dem Bleche für einige Minuten in das Rohr. Den Reſt der Sauce ſerviert man in einer Sauceſchale zum Braten.

Mit Salmi. Man macht von den vorderen Theilen des Haſen (dem jungen Haſen, Seite 17) Salmi (Seite 42), häuft dasſelbe auf Schnitten von mürben Wecken, legt dieſe in Butter in eine Caſſerolle, läſst ſie im Rohre ein wenig backen und garniert mit ihnen den gebratenen Haſenrücken.

Rehbraten.

Einfach gebraten. Rehrücken oder das von dieſem abgelöste Filet oder die Lendenbraten oder Schlegel und Schulter des Rehs häutet man mit einem ſcharfen Meſſer glatt ab, ſalzt das Fleiſch, ſpickt es dicht und bratet es wie Haſenrücken.

Rehrücken. Man ſpickt den Rücken und bereitet ihn wie den Haſenrücken mit Rahm oder mit Beize oder mit Weinmoſt (ſieh oben). Der Rehrücken braucht zum Braten ungefähr eine Stunde.

Mit Limonenſaft.[1]) Den Rücken eines jungen Thieres betropft man mit dem Saft einer Limone und ein paar Löffel vom feinſten Tafelöl und läſst ihn einige Stunden liegen. Dann dreht man ihn in mit Butter beſtrichenes Papier, ſteckt ihn an einen Spieß und bratet ihn im Rohre oder am offenen Feuer, wobei man das Papier fleißig mit Butter begießt. In das Bratgeſchirr gibt man etwas Suppe. Eine Viertelſtunde vor dem Anrichten nimmt man das Papier ab, um dem Speck jäh Farbe zu geben. Man legt dann das Fleiſch auf die Schüſſel, übergießt es mit dem Saft und garniert es auf Gärtnerinnenart (Seite 165) mit glaſierten Zwiebelchen

[1]) Bei dieſer Bereitungsart wird der dem Fleiſche eines jungen Rehes eigenthümliche Wohlgeſchmack am beſten erhalten.

und Kastanien, Carotten, Sprossenkohl und Karfiol oder serviert Compot oder Essigfrüchte oder Preiselbeeren dazu.

Mit Schwämmen garniert. Einen wie oben gebratenen Rehrücken (oder einen gebratenen Schlegel) garniert man mit kleinen Champignons, die man mit Butter und Limonensaft gedünstet und mit etwas lichter Sauce, saurem Rahm und Petersilie aufgekocht hat, oder mit gefüllten Morcheln oder Trüffeln (Seite 174).

Rehschlegel. Einen Schlegel, dem man die Knochen ausgelöst hat, spickt man dicht. Dann belegt man den Boden einer Casserolle mit würfelig geschnittenen gelben Rüben, Petersilienwurzeln und Schalotten, drei Wacholderbeeren, etwas ganzem Pfeffer, ein wenig Thymian und einem fingerlangen Stückchen von Fichten- oder Tannenreisig, legt den Schlegel darauf, übergießt ihn mit 3 bis 4 Deciliter siedendem rothen Wein und läßt ihn zwei bis drei Stunden im Rohre dünsten. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter zerschleichen, bräunt darin vier Stücke Würfelzucker, staubt dies mit ein wenig Mehl, gießt den passierten Bratensaft, zwei Deciliter sauren Rahm und einen halben Löffelvoll Essig dazu, legt das Fleisch hinein und stellt es für eine halbe Stunde in das Rohr. Wird die Sauce zu dick, so verdünnt man sie mit etwas Suppe.

Mit Beize. Einen gespickten Schlegel gibt man zu angelaufener Zwiebel in heißes Fett von Speck, läßt das Fleisch braun werden, bratet es unter Begießen mit Beize und Rahm fertig, macht mit Beize eine Wildbret-Sauce, garniert den geschnittenen Braten mit Kartoffeln, Erdäpfelbögen, Strudel von Germbutterteig o. dgl. und serviert die Sauce in einer Schale dazu. Ein Schlegel braucht zum Braten 1¼ bis 2 Stunden.

Ausgelöste Schulter. Man entfernt das Häutchen des Schulterstückes, löst die Knochen aus, salzt umd klopft das Fleisch auf der inneren Seite, belegt es mit Speckstreifen und rollt es zu einer Wurst zusammen, die man dann mit Bindfaden umwindet und bei fleißigem Begießen mit Fett, Suppe und Rahm bratet.

Gefüllte Rehbrust. Man untergreift eine Rehbrust, füllt sie mit Wildbretfasch (Seite 41), steckt sie zu, übergießt sie mehrmals mit siedender Beize und bratet sie bei Begießen mit Fett, Beize und Rahm.

Hirschbraten.

Einfach gebraten. Abgelegenes Fleisch von jungen Hirschen (Spießer oder Kalb) wird wie Rehfleisch vorgerichtet und gespickt und im anfangs zugedeckten Geschirre wie Reh- oder Hasenrücken gebraten. Fleisch von ausgewachsenen Thieren wird vorher überdünstet.

Mariniert. Einen gespickten Rücken oder Lungenbraten mariniert man (Seite 30) mit Limonensaft und Öl, dreht ihn in Papier und bratet ihn. Man gibt Pfeffer-Sauce oder eingesottene Preiselbeeren dazu.

Oder: Man übergießt einen gespickten Rücken oder Lungenbraten mit 15 Deka vom feinsten Tafelöl, läßt ihn über Nacht stehen und begießt ihn beim Braten mit dem Öle.

Mit Beize. Einen abgelegenen, abgehäuteten Rücken reibt man mit gestoßenem Gewürze, Majoran und Salz ein, spickt ihn, belegt ihn mit Speckplatten und überwindet ihn mit Bindfaden. Man bratet ihn ungefähr zwei Stunden bei mäßiger Hitze, begießt ihn dabei mit Beize Nr. II (Seite 30), nimmt dann den Speck weg und gibt dem Fleische schnell etwas Farbe. Den angerichteten Braten übergießt man mit dem Bratensaft und gibt eine Wildbret-Sauce (Seite 133) in einer Schale dazu.

Mit Rahm. Einen abgehäutelten, gespickten Rücken oder Schlegel überdünstet man mit Beize Nr. II, bratet ihn dann und begießt ihn dabei mit der Beize, Fett und Rahm.

Mit spanischer Sauce und Trüffeln. Eine ausgelöste Nuß oder ein Stück abgelöstes Rückenfleisch wird dicht gespickt und beim Braten mit Butter und Suppe begossen. Man garniert das Fleisch mit gedünsteten Trüffeln und gibt spanische Sauce (Seite 131) in einer Schale dazu.

Wie Roastbeef. Ein abgelegenes, nicht gewaschenes, sondern nur gut abgewischtes Rippenstück reibt man mit Salz und Pfeffer ein, belegt es, wo nicht eigenes Fett daran ist, mit Speckplatten, steckt es an einen Spieß und dreht es in mehrfaches, mit Butter bestrichenes Papier. Man bratet es bei gleichmäßiger Hitze 2½ Stunden und begießt es dabei fleißig mit dem in die Pfanne abgeflossenen Safte. Dann nimmt man das Papier ab und läßt den Braten braun werden, richtet ihn hierauf an, übergießt ihn mit dem Bratensafte und gibt Kartoffeln und Senf dazu.

Gemsenbraten.

Ein gut abgelegener Schlegel wird geklopft, abgehäutelt, mit Salz und gestoßenen Wacholderbeeren eingerieben und dicht gespickt. Hierauf läßt man 7 Deka Schweinschmalz heiß werden, gibt eine große Zwiebel, zwei gelbe Rüben, Petersilie und Sellerie, alles blätterig geschnitten, und, nachdem die Zwiebel gelb geworden, einen Liter Wasser, 3½ Deciliter Weinessig, etwas Thymian, Majoran und Lorbeerblätter dazu und siedet das Ganze eine halbe Stunde. Dann legt man den Schlegel hinein, gibt einige Pfefferkörner und ein Stückchen Ingwer dazu und dünstet das Fleisch ungefähr 1½ Stunden, gibt hierauf den Schlegel in ein anderes Geschirr und bratet

ihn, wobei man ihn mit Fett, der Beize und Rahm begießt. Die Wurzeln dünstet man noch besser ab, staubt sie und vergießt sie mit der Beize zu einer braunen Sauce.

Oder: Man legt den gespickten Schlegel auf Speckschnitten, Zwiebelscheiben, Rinden von schwarzem Brot, Lorbeerlaub, Pfeffer und Wacholderbeeren, gibt rothen Wein und sauren Rahm dazu, deckt ihn zu, bratet ihn im Rohre und schöpft dabei den Saft fleißig über das Fleisch. Den angerichteten Schlegel übergießt man mit dem passierten Safte.

Oder: Man bereitet Schlegel oder Rücken wie solche von Reh oder Hirsch und gibt dunkle Pomeranzen-Sauce (Seite 141) oder Preiselbeeren dazu.

Wildschweinsbraten.

Man mariniert Rücken, Filet oder Keule, nachdem man die Schwarte abgelöst hat, mit rothem Wein, Zwiebelscheiben, Basilicum und Gewürzkörnern und läßt das Fleisch durch mehrere Tage in der Marinade liegen. Dann bratet man einen Rücken oder ein Filet zwei bis drei Stunden, eine Keule drei bis vier Stunden bei mäßiger Hitze und begießt dabei das Fleisch fleißig mit Butter, der Marinade und Suppe und später auch mit dem Abgetropften. Den angerichteten Braten garniert man mit kleinen Erdäpfeln und gibt Wildbret-Sauce mit Wacholderbeeren (Seite 133), zu der man den Bratensaft gemischt hat, dazu.

Fleisch von jungen Thieren (Frischlingen) beizt man nicht. Man schneidet die Haut auf die bei Schweinsbraten mit Schwarte (Seite 234) angegebene Weise ein und bratet das Fleisch mit Butter und Suppe.

Ein Filet (Lendenbratenstück oder vom Rücken abgelöstes Fleisch) spickt man und bratet es wie einen Rinds-Lungenbraten. Man garniert es mit Krapfeln oder Bögen von Kartoffelteig und gibt den Bratensaft oder eine Sardellen- oder Wildbret- oder Preiselbeer-Sauce in einer Schale dazu.

Einschiebspeisen.

Gedünstetes Fleisch und Eingemachtes.

Wildschweinfleisch.

Mit Sauce. Man überkocht eine Keule oder ein anderes entsprechend großes Fleischstück mit gesalzenem Wasser und schöpft dabei Schaum und Fett ab.[1]) Dann gibt man 2 große Zwiebeln, eine Sellerie, mehrere Petersilienwurzeln und gelbe Rüben, einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Gewürznelken, einen schwachen Löffel Wacholderbeeren, einen Schöpflöffel Rindsuppe und einen Liter guten rothen Wein dazu und dünstet das Fleisch in zugedecktem Geschirre, bis es weich ist, wozu es einige Stunden braucht. Hierauf nimmt man es heraus und seiht und entfettet die Brühe. Man schneidet das Fleisch sammt der dunklen Schwarte dünn auf, legt es auf die Schüssel, übergießt es mit einem Theile der Brühe, garniert es mit Lorbeerblättern und Limonenscheiben und gibt die übrige Brühe oder mit dieser Brühe zu einer dicklichen Sauce gekochte Hagebuttensalse oder mit der Brühe gemischte dunkle Pomeranzen-Sauce (Seite 141) oder Pfeffer- oder Robert-Sauce (Seite 132) in einer Sauceschale dazu. Man kann auch Ribisel- oder polnische Sauce (Seite 142 und 143) oder Cumberland-Sauce (Seite 150) oder Preiselbeeren oder sauren Kren oder Senf à la diable (Seite 149) dazu servieren.

Mit Kruste. Man bereitet das Schluss- oder Rückenstück mit einer Kruste, wie den Hirschziemer, und serviert süße Sauce dazu.

Mit Sauerkraut. Warm aus der Brühe genommenes Fleisch schneidet man zu dünnen Schnitten und legt dieselben auf licht gedünstetes Sauerkraut.

Hirsch- und Gemsenfleisch.

Mit süßer Sauce. Schlegel und Schulterfleisch oder der Rücken von älteren, weniger zarten Thieren wird mit Wurzeln, Gewürzen, Suppe und rothem Weine gedünstet und dann im Ganzen angerichtet oder zu Stücken geschnitten und auf der Schüssel wieder wie ganz zusammen-

[1]) Die schwarze Haut an Schlegel oder Schulter schabt man mit einem Messer rein.

geschoben. Man serviert eine Hagebutten- oder Ribisel-Sauce (Seite 142) oder polnische Sauce (Seite 143) oder Preiselbeeren dazu.

Hirschziemer mit Kruste. Man dünstet ein Rückenstück mit Wurzeln, Gewürzen, Suppe und rothem Weine, schneidet es zu Scheiben, schiebt es wieder wie ganz zusammen, legt es auf die Schüssel und gibt etwas von der Brühe dazu. Dann bestreicht man das Fleisch oben mit Ei, streut Brösel von Roggenbrot, die man mit etwas Zucker, Gewürznelken und Pfeffer gemischt hat, darauf, träufelt Butter darüber und stellt die Schüssel in das Rohr, damit die Brösel steif werden. Man wiederholt dies, bis sich eine kleinfingerdicke Kruste gebildet hat. Dann richtet man den Braten an und gibt eine süße Sauce dazu.

Mit brauner Sauce. Man dünstet ein Stück vom Vordertheile mit Beize Nr. II, vergießt mit dem geseihten Saft eine Pfeffer-, Wildbret- oder Pomeranzen-Sauce (Seite 132, 133 und 141), kocht das Fleisch mit der Sauce auf und serviert Knödel, Nudeln, Polenta o. dgl. dazu.

Hasen- und Rehfleisch.

Reh-Schlegel, Nuss oder Rücken. Man löst das Häutchen ab, salzt und spickt das Fleisch, legt es auf Wurzeln mit Beize Nr. I oder II (Seite 30), belegt es oben mit Speckschnitten, deckt es zu und dünstet es im Rohre, hebt hierauf den Deckel ab, nimmt den Speck weg und gibt dem Fleische Farbe. Dann wird es geschnitten und wieder zusammengeschoben, auf die Schüssel gelegt, mit einem Theile des geseihten Saftes übergossen und mit Ragout Nr. II oder III (Seite 187) oder mit Linsen- oder Fleisch-Pürée und Ochsenaugen oder mit Wildbrethaschée und kernweich gekochten, halbierten Eiern oder mit Salmi (Seite 42) und gebackenen Semmelschnitten (Croutons) garniert.

Man kann das Fleisch auch mit Erdäpfel-Bögen, -Kipferln oder -Nocken (Seite 179 bis 181) oder mit Germbutterteig (Seite 185) oder mit Krapfeln von Butterteig, die man mit Wildbrethaschée oder Salmi füllt, garnieren und eine Pfeffer- oder Wildbret-Sauce (Seite 132 und 133) in einer Schale dazugeben oder es mit Trüffel-Sauce (Seite 138) übergießen.

Oder man dünstet das gespickte Fleisch mit Speck, Schalotten, Petersilie und Champignons und etwas Suppe bei Oberhitze, begießt es mit Limonensaft und Rahm, kocht es mit Suppe auf, damit sich eine kurze Sauce bildet, und garniert es mit Rahmnocken (Seite 183) o. dgl.

Rehschulter. Man löst die Beine aus, reibt das Fleisch mit Salz, Pfeffer und feingeschnittener Zwiebel ein, spickt es und dünstet es mit

Beize. Zugleich macht man Wildbret-Sauce mit Rahm (Seite 133) und kocht das Fleisch damit auf. Man garniert es mit kleinen Erdäpfeln oder Polenta-Nocken und gibt die Sauce in einer Schale dazu.

Das Junge von einem Hasen (das Hasenklein) oder eine Schulter oder Brust von Reh, Hirsch oder Gemse schneidet man zu Stücken, dünstet dieselben mit Speck, Wurzeln und Beize Nr. I oder II und lässt die Beize eingehen. Dann legt man das Fleisch heraus, macht von den Wurzeln eine braune Sauce (Seite 133), vergießt sie mit Beize und gibt das Fleisch wieder hinein. Da die vorderen Theile gewöhnlich sehr blutreich sind, wird die Sauce auch ohne weitere Zuthaten dunkel und schmackhaft. Man kann aber auch, nachdem man das Fleisch herausgelegt hat, ein Viertelliter Rahm mit 2 Löffel Mehl absprudeln (bei einem Hasen ein wenig Hasenblut dazumischen) und die Sauce damit aufkochen. Man serviert dazu Knödel von Semmeln, Erdäpfeln oder Grieß oder eine andere abgeschmalzene Mehlspeise.

Schweinefleisch.

Krenfleisch. Fleisch von Rücken, Brust oder Schulter eines jungen Schweines wird mit der Schwarte zu Stücken geschnitten und mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Essig und soviel Wasser oder Suppe, dass das Fleisch anfangs davon fast bedeckt ist, gedünstet. Man lässt die Brühe kurz einkochen, seiht sie beim Anrichten über das Fleisch und bestreut dasselbe mit Bröseln und geriebenem Kren.

Gedünstetes Schweinefleisch mit Senf. Ein Stück vom Rücken oder der Schulter eines abgezogenen, größeren Schweines dünstet man wie oben, gibt dabei auch Weißwein und Limonenschalen dazu und lässt den Saft bei Oberhitze ganz kurz eingehen. Man serviert es mit Senf.

Mit Gemüse. Mit Wurzeln (jedoch ohne Essig) gedünstetes Fleisch gibt man zu eingebrannten weißen Rüben, Sauerkraut u. s. w.

Mit Hirsebrein. Fleisch von Hals, Schulter oder Bauch schneidet man zu Stücken, salzt es und lässt es eine Stunde liegen. Dann dünstet man das Fleisch mit Wurzeln und Wasser und nimmt dabei den Schaum ab. Wenn es weich ist, nimmt man es heraus, seiht die Brühe, gibt 4 Deciliter mehrmals mit heißem Wasser gewaschenen Hirsebrein dazu, kocht ihn weich, was beinahe eine Stunde dauert, und gibt dabei öfters Wasser nach. Dann richtet man ihn an und belegt ihn mit den indessen warmgehaltenen Fleischstücken.

Mit Reis als Pilaw. 60 Deka fettes Fleisch (von Bauch, Hals oder Schulter) schneidet man zu Würfeln, salzt es und lässt es eine

Stunde liegen. Dann gibt man es mit vieler feingeschnittener Zwiebel in eine Cassérolle, deckt es zu, dünstet es im eigenen Safte, bis es mürbe ist, und mischt hierauf 20 Deka mit Wasser oder Suppe dick gekochten Reis (Seite 113) dazu.

Mit Paradiesäpfeln und Reis. Das Fleisch wird zu Stücken geschnitten, eingesalzen, in Mehl gedreht, zu gelb angelaufener, feingeschnittener Zwiebel in heißes Fett gegeben und gedünstet, bis es Farbe hat. Dann gibt man gedünstete, passierte Paradiesäpfel und Reis dazu, gießt nach ein paar Minuten so viel Wasser darauf, dass es darübersteht, und dünstet das Ganze, bis der Reis weich genug ist.

Als Gulasch. Fettes Schweinefleisch schneidet man zu daumendicken Würfeln, salzt es ein und dünstet es mit feingeschnittener Zwiebel, einer Messerspitze gestoßenem Paprika und Kümmel im eigenen Safte, bis es Farbe hat. Dann vergießt man es mit Wasser und dünstet es weich.

Als falsches Schwarzwild. Die Schwarte einer Schweinskeule reibt man mit Stroh-Asche ein und sengt sie mit glühendem Eisen, um sie der Wildschweinhaut ähnlich zu machen. Dann wäscht man die Keule, salzt sie auf der Fleischseite ein, legt das Stück in ein irdenes Geschirr, welches es ziemlich ausfüllt, übergießt es mit frischgekochter, heißer Beize Nr. III mit wenig Essig, lässt es einige Tage in der Beize liegen und wendet es täglich um. Dann dünstet man es mit der Beize weich, schneidet es sammt der Schwarte fein auf und serviert kalte Senf-Sauce dazu.

Einen Schweinsrücken dünstet man ebenso, löst dann die Schwarte ab, gibt ihm eine Kruste (wie dem Hirschziemer) und serviert ihn mit einer süßen Sauce.

Kalbfleisch.

Einfach gedünstet. Man legt ein Stück gesalzenes Kalbfleisch in heißes Fett mit angelaufenen Zwiebelscheiben, deckt es zu und dünstet es anfangs im eigenen Safte, dann mit öfterem Zugießen von etwas Rindsuppe, bis es mürbe und schön braun ist.

Ohne Fett gedünstet. Gut abgelegenes, mäßig gesalzenes Fleisch gibt man mit etwas Milch in eine Cassérolle, deckt es zu und dünstet es, wobei man von Zeit zu Zeit etwas Milch nachgibt. Zuletzt lässt man die Milch ganz eingehen, gibt etwas Suppe in das Geschirr, damit sich ein kurzer Saft bildet, und mischt zu dem Safte ein wenig Fleisch-Extract oder Limonensaft. So bereitetes Kalbfleisch eignet sich besonders für Kranke, die kein Fett vertragen.

Kalbs-Fricandeau.[1]) Man legt das abgehäutete, gespickte Fleischstück auf Speck, Zwiebel und Wurzeln in eine Casserolle, deckt es zu und dünstet es im Rohre, wobei man öfters ein wenig Suppe dazu gibt und den Saft fleißig über das Fleisch schöpft. Wenn es weich ist, nimmt man den Deckel ab und läßt es bei starker Hitze schön braun werden. Beim Anrichten seiht man den Saft über das Fleisch und garniert dasselbe mit gedünsteten Schwämmen, Karfiol o. dgl.

Oder: Man dünstet das Fleisch mit Butter anstatt Speck, mischt den Saft zu einer Champignons-, Trüffel- oder Kräuter-Sauce und serviert diese in einer Sauce-Schale zum Braten.

Oder: Man gibt beim Dünsten nebst der Suppe ein Glas Weißwein oder etwas Limonensaft zum Fleisch und garniert den angerichteten Braten mit Schalotten und Erdäpfel-Pürée.

Fricandeau mit Rahm-Sauce. Man dünstet die gespickte Kalbsnuss wie oben auf Speck, Zwiebeln und Wurzeln weich, hebt sie dann heraus, passiert die Wurzeln, legt das Fleisch wieder darauf, übergießt es mit saurem Rahm, stellt es wieder in das Rohr und läßt es dünsten, bis die Sauce eine lichtgelbe Farbe hat.

Gespickter Schlegel. Man spickt den abgehäuteten Schlegel und dünstet ihn wie das Kalbs-Fricandeau.

Gesäuert mit Rahm. Einen gespickten Schlegel dünstet man bei Oberhitze mit Speck, Zwiebel und etwas Pfeffer, Thymian, Ingwer und Neugewürz und gibt dabei Suppe und etwas Essig oder Limonensaft dazu. Dann sprudelt man einen Löffel Mehl mit 2 Deciliter saurem Rahm ab, schüttet dies über das Fleisch, läßt die Sauce gut verkochen und passiert sie dann über den angerichteten Braten.

Mit Kapern-Sauce. Man mischt zerdrückte Sardellen mit Beinmark, streicht dies in das Fleisch (Seite 13), dünstet dasselbe mit Speck, Zwiebel, Limonen-Saft und -Schalen, 3 Deciliter Wein und ebensoviel Suppe, bis es braun ist, und kocht es dann mit saurem Rahm und Kapern auf.

Mit pikanter Sauce. Man klopft, wäscht und salzt einen Schlegel, sticht Löcher in das Fleisch und schiebt in diese Speck, Zunge und Schinken, welche man kleinfingerdick und fingerlang geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut hat. Dann wird der Schlegel mit Speck,

[1]) Mit dem Namen Fricandeau bezeichnet man die Kalbsnuss oder den zarten, dicken Fleischtheil an der inneren Seite des Fußes, überhaupt jedes aus einer großen Keule nach den Hauptabtheilungen gelöste Fleischstück ohne Knochen. In einer großen Keule sind fünf solche Fleischstücke enthalten.

Zwiebel, einer Zehe Knoblauch, etwas Limonenschalen, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, einem Lorbeerblatt und Suppe bei Oberhitze zwei Stunden gedünstet und dabei fleißig mit dem Safte begossen. Wenn er mürbe ist und eine schöne Farbe hat, legt man ihn heraus, seiht den Saft und hält ihn mit dem Fleische warm. Das Fett gibt man in die Casserolle zurück, mischt zwei Eßlöffel Mehl dazu und macht eine goldbraune Sauce, die man mit Suppe, Wein, Limonensaft und etwas saurem Rahm aufkocht und zum Schlegel passiert.

Mit Sauerampfer-Pürée. Man dünstet einen gespickten Schnitz mit Butter und etwas Suppe, staubt ein paar Eßlöffel Mehl in das Fett, rührt Suppe dazu, läßt dies aufkochen, gibt dann 2 Deciliter sauren Rahm, den man mit einem Dotter abgesprudelt hat, hinein, richtet das Fleisch mit der Sauce an und serviert Sauerampfer-Pürée dazu.

Gespickte Brust. Man übersiedet eine Kalbsbrust, bis man die Rippen ausziehen kann, schwert sie hierauf ein und läßt sie auskühlen, spickt sie dann auf der Fleischseite und dünstet sie wie den Schlegel.

Gefüllte Brust mit Sauce. Man füllt die gesalzene, untergriffene Brust mit Krebsfülle (Seite 29), zu der man Spargel und Erbsen gemischt hat, dünstet sie mit Oberhitze und schöpft dabei den Saft fleißig darüber. Dann mischt man den Saft zu passierter Champignon-Sauce (Seite 137) und serviert dieselbe in einer Sauce-Schale zum angerichteten Fleische.

Oder: Man füllt die Brust mit einer Trüffelfülle (Seite 28) und serviert spanische Sauce (Seite 131) dazu.

Mit Paradiesäpfeln. Man füllt eine gesalzene Kalbsbrust mit Risotto, steckt sie zu und dünstet sie mit Butter, Zwiebelscheiben, mehreren halbierten Paradiesäpfeln ohne Saft und Kerne, einem Stücke Sellerie und einigen Pfefferkörnern. Wenn der Saft eingeht, hebt man die Brust heraus, kocht das in der Casserolle Zurückgebliebene mit etwas Suppe auf, streicht es durch ein Sieb und dünstet die Brust damit fertig.

Oder: Man schneidet die Brust zu Stückchen, salzt dieselben, dreht sie in Mehl und gibt sie zu feingeschnittener Zwiebel in heißes Fett. Dann mischt man gedünstete, passierte Paradiesäpfel dazu und kocht das Ganze mit etwas Suppe auf. Man garniert das angerichtete Fleisch mit gedünstetem Reis und serviert Parmesankäse dazu.

Gedünstete Kalbsbrust mit Macaroni. Man hackt die Brust zu kleinen Stückchen, die man salzt und pfeffert. Dann läßt man viele feingeschnittene Zwiebel in Butter gelb anlaufen, gibt das Fleisch dazu und vergießt es, wenn der eigene Saft eingegangen ist, mit etwas Suppe, damit

eine kurze Sauce wird. Man garniert die Schüssel mit dünnen Macaroni mit Bratenresten und Paradiesäpfeln (Seite 182) und serviert Käse dazu.

Kalbspilaw. Ungefähr ein halbes Kilo zu Würfeln geschnittenes Fleisch dünstet man mit Butter oder Beinmark und einer feingeschnittenen Zwiebel und gibt dann einen Kaffeelöffel Fleisch-Extract und 15 Deka mit Wasser dickgekochten Reis und Parmesankäse dazu.

Kalbs-Gulasch. Man lässt viele feingeschnittene Zwiebel mit Speck gelb anlaufen, gibt eine Messerspitze gestoßenen Paprika und eine sammt den Knorpeln und Rippen zu kleinen Bröckeln geschnittene Kalbsbrust dazu, lässt das Fleisch im eigenen Safte dünsten, bis es Farbe hat, und kocht es dann mit etwas Suppe oder mit Suppe und saurem Rahm auf.

Eingemachtes Kalbfleisch. Fleisch von Brust, Schulter o. dgl. wird zu Stücken geschnitten, gesalzen und mit Butter, Suppenfett oder Schweineschmalz in anfangs zugedecktem Geschirre gedünstet. Wenn das Fleisch mürbe ist und Farbe hat, nimmt man es heraus, gibt soviel Mehl in das Fett, als dieses befeuchtet, lässt es anlaufen, vergießt es mit Suppe, lässt die Sauce aufkochen, seiht sie dann und gibt das Fleisch hinein. Man kann auch das gedünstete Fleisch in eine lichte Butter-Sauce mit feingeschnittener Petersilie geben. In die Sauce gibt man gedünstete Champignons oder Erbsen oder Spargel, oder man garniert die Schüssel mit Karfiolröschen oder serviert halbierte Limonen dazu.

Bratenreste mit Sauce. Gebratenes Kalbfleisch wird zu Stücken geschnitten, in Champignon-Sauce (Seite 137) oder in Rahm-Sauce mit Sardellen (Seite 141) oder in Butter-Sauce mit Kräuterbutter (à la maître d'hôtel, Seite 136) oder in Krebs-Sauce (Seite 138) gegeben, mit der Sauce aufgekocht und mit Reis, Karfiol o. dgl. garniert.

Braungedünstetes Kalbfleisch. Man legt das gesalzene Fleisch (Schlegel, Brust, gespickte Nuss oder kleinere Fleischstücke) auf Speckschnitten, Zwiebelscheiben, gelbe Rüben und Sellerie in eine Casserolle, gibt einige Körner Neugewürz und Pfeffer, etwas Ingwer, Muscatblüte und Thymian und ein wenig Suppe dazu, deckt es zu und dünstet es mit Oberhitze schön braun, legt dann das Fleisch heraus, staubt die Wurzeln, macht mit Suppe und etwas Wein oder Limonensaft eine schöne gelbbraune Sauce, passiert sie über das Fleisch und garniert dasselbe mit Macaroni oder gibt Muscheln, Austern, Oliven, Schwämme oder Schalotten in die Sauce.

Heißabgesottenes Kalbfleisch. Fleisch von Brust, Schulter u. s. w. wird zu Stücken geschnitten, gesalzen und mit Zwiebelscheiben, einem Lorbeerblatte, Suppe und Essig gedünstet. Wenn es weich ist, nimmt man es heraus, seiht die Brühe, sprudelt sie mit einigen Löffeln voll

saurem Rahm ab und kocht das Fleisch damit auf. Beim Anrichten seiht man die Brühe über das Fleisch und bestreut dasselbe mit Kren oder streut Bröfel mit feingeschnittener Petersilie (und etwas Knoblauch) darauf und gießt heiße Butter darüber.

Oder: Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Pastinak und Sellerie schneidet man nudelig, gibt ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und etwas Neugewürz dazu und dünstet dies mit Essig und Wasser. Wenn die Wurzeln halbweich sind, gibt man das zu Stücken geschnittene, gesalzene Fleisch hinein und kocht es, bis es weich ist. Dann richtet man das Fleisch sammt dem Wurzelwerk und der Brühe in einer tiefen Schüssel an, läßt Semmelbröfel und feingeschnittene Petersilie in heißer Butter anlaufen und gibt sie darüber.

Hammel- oder Schöpsenfleisch.

Im eigenen Safte. Einen abgelegenen, tüchtig geklopften Schlegel löst man aus, schneidet Haut und Fett weg, salzt das Fleisch und durchzieht es schief und nach dem Faden mit federkieldick geschnittenen, mit Salz und Pfeffer bestreuten Streifen von Speck und magerem Schinken. Hierauf schnürt man den Schlegel mit Bindfaden netzartig ein und gibt ihm dabei seine natürliche Form, legt ihn dann auf Speck- und Zwiebelscheiben in eine Casserolle, welche er beinahe ausfüllt, gibt die zerhackten Knochen, gelbe Rüben und Petersilie, eine Zehe Knoblauch, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und einen Schöpslöffel Suppe dazu, deckt ihn zu, dünstet ihn zwei bis vier Stunden, je nachdem das Fleisch zart oder fest ist, und gibt dabei öfters etwas Suppe nach. Beim Anrichten seiht man den Saft über das geschnittene Fleisch und garniert dasselbe mit gebösteten Erdäpfeln oder Erdäpfel-Pürée und Essiggurken oder mit gedünsteten Gurken oder Rüben oder mit Bohnen-Pürée und eingelegten Schalotten u. s. w.

Die von einem großen Schlegel ausgelöste, geklopfte Nuss (Fricandeau) bereitet man wie die von Kalbfleisch (Seite 225).

Braungedünstet. Man dünstet einen Schöpsenschlegel oder eine Schulter wie Kalbfleisch (Seite 257), schöpft von der fertigen Sauce das Fett ab und gibt die sehr heiße Sauce über das angerichtete Fleisch oder serviert sie in einer Sauce-Schale zu demselben. Man garniert das Fleisch mit einer Mehlspeise oder einer Kartoffelspeise.

Mit Beize. Man dünstet Schöpsenfleisch mit Beize, vergießt mit dem geseihten Safte eine Wildbret-Sauce (Seite 133) und kocht mit derselben das Fleisch auf. Man gibt abgeschmalzene Knödel dazu.

Mit Kapern-Sauce. Man zieht einer geklopften Keule oder Schulter die Haut ab, sticht an mehreren Stellen in das Fleisch und steckt

feine Scheiben von Rocambolle hinein. Dann dünſtet man das Fleiſch wie das braungedünſtete Kalbfleiſch (Seite 257), macht mit den Beigaben und dem Safte vom Dünſten geſtaubte braune Sauce, paſſiert ſie, gibt ſauren Rahm, Kapern und Limonenſchalen dazu und kocht das Fleiſch damit auf.

Mit Kräutern. Man klopft eine Keule, häutet ſie ab, löst Knochen und Fett weg und reibt ſie mit einer Miſchung von feingeſchnittener Peterſilie, feingeſchnittenem Schnittlauch und Thymian, Pfeffer und Salz ein. Dann ſchneidet man Speck nudelig, dreht ihn auch in dieſe Miſchung, durchzieht den Schlegel mit dem Speck und dünſtet ihn. Den Saft läſst man kurz einkochen, ſeiht und entfettet ihn, gibt ihn beim Anrichten über das Fleiſch und garniert dasſelbe mit Erdäpfeln und Schalotten.

Mit Sardellen. Einem geklopften Schlegel zieht man die Haut ab, löst das Bein aus, reibt das Fleiſch mit Salz, etwas Thymian und Majoran ein, ſpickt es auf der oberen Seite mit Sardellen, ſchwert es ein und läſst es 24 Stunden liegen. Dann dämpft man es zwiſchen Speckplatten in einer verklebten Caſſerolle mit Oberhitze faſt drei Stunden. Beim Anrichten ſeiht man den Saft über das Fleiſch und garniert dasſelbe mit Macaroni oder Nudeln.

Mit Paradieſäpfeln. Man belegt den Boden einer Caſſerolle mit Speckſchnitten, Zwiebelſcheiben, Rinden von Roggenbrot und halbierten Paradieſäpfeln, legt eine geſalzene Keule oder Schulter darauf und dünſtet ſie mürbe. Wenn das Fleiſch Farbe hat, hebt man es heraus, paſſiert die Sauce, nimmt das Fett ab und kocht die Sauce mit dem Fleiſche auf.

Gedämpft mit Kraut und Erdäpfeln. Man legt einen papinianiſchen Topf mit Krautblättern aus, gibt eine Schichte roh geſchälte und zu Scheiben geſchnittene Erdäpfel hinein, legt gut geklopfte, geſalzene und gepfefferte Schnitzchen von Schöpſenfleiſch darauf, gibt wieder Krautblätter, Erdäpfel und eine Lage Schnitzchen hinein, fährt ſo fort, bis alles Fleiſch eingelegt iſt, und bedeckt die letzte Lage mit Krautblättern. Dann gieſst man ſeitwärts zwiſchen Topf und Blättern einige Eſslöffelvoll Waſſer hinein, damit die Füllung nicht anbrennt, und läſst das Ganze auf mäßiger Hitze zwei Stunden dünſten.

Mit Paprika. Man bereitet Schöpſenfleiſch wie Gulaſch und Pörkelt von Rindfleiſch oder macht Gulaſch von Schöpſen-, Rind- und Schweinefleiſch und garniert es mit Erdäpfeln, Heidenſterz, Waſſerſpatzen o. dgl.

Heiß abgeſotten. Man ſchneidet Fleiſch vom Rücken eines Schöpſen zu Stücken wie Coteletten, klopft ſie ein wenig, ſalzt ſie und dünſtet ſie mit Wurzeln, Thymian, Pfeffer, Suppe, Wein und Eſſig weich, läſst die

Brühe kurz einkochen, seiht sie über das Fleisch und bestreut dasselbe mit Kren.

Reste von Schöpsenbraten schneidet man dünnblätterig, bäckt dann dünne, in Mehl gedrehte Zwiebelscheiben in Schmalz, kocht sie mit den Bratenresten in Pfeffersauce auf und garniert die Speise mit Erdäpfeln.

Lammfleisch.

Im eigenen Safte. Von einer Keule löst man die Beine aus und spickt die obere Seite. Die untere Seite zieht man mit einem Bindfaden ein und zieht den Faden zusammen, wodurch sie hoch wird. Dann dünstet man das Fleisch mit Speck, Wurzeln, den zerhackten Knochen und etwas Suppe und schöpft dabei den Saft öfters darüber. Beim Anrichten seiht man den Saft über das Fleisch. Man garniert es mit grünen Erbsen, Karfiol u. s. w.

Mit Rahm. Man dünstet einen Schlegel mit Butter, Zwiebel und Suppe, gibt dann Sardellen, Petersilie, Limonenschalen und sauren Rahm dazu und dünstet das Fleisch damit noch eine Viertelstunde.

Mit Champignon-Sauce. Man schneidet einen gedünsteten Schlegel in dünne Scheiben, kocht dieselben in einer lichten, mit Petersilie bereiteten Champignon-Sauce auf und garniert sie mit Karfiol.

Mit Paprika. Man schneidet ein beliebiges Stück Lammfleisch großwürfelig und bereitet es wie das Kalbs-Gulasch (Seite 257).

Heiß abgesotten. Zu Stücken geschnittenes Lammfleisch wird eingesalzen und mit Butter, Zwiebel, Petersilie, Pfefferkörnern, etwas Thymian, einem Lorbeerblatt, Essig und Suppe gedünstet. Beim Anrichten übergießt man das Fleisch mit dem geseihten Saft und bestreut es mit geriebenem Kren oder läßt Brösel und feingeschnittene Petersilie in heißer Butter anlaufen und gibt sie darüber.

Eingemacht. Zu Stücken geschnittenes Lammfleisch legt man für 10 Minuten in laues Wasser, damit es schön weiß wird. Indessen dünstet man feingeschnittene Zwiebel, Petersilie und gelbe Rüben oder ein paar geputzte, feingeschnittene Champignons mit Butter, staubt sie mit Mehl und vergießt sie mit Suppe. Dann gibt man das gut abgewischte, gesalzene Fleisch hinein, rührt alles durcheinander, deckt es zu und dünstet es, bis das Fleisch weich ist, wobei man es öfters umrührt. Vor dem Anrichten wird die Sauce geseiht und entfettet und wieder über das Fleisch gegeben.

Mit Erbsen. Man dünstet das zu Stücken geschnittene Fleisch mit Butter und feinen, grünen Erbsen in einer zugedeckten Casserolle.

Wenn die Erbsen weich sind, gibt man soviel Mehl, als das Fett befeuchtet, und feingeschnittene grüne Petersilie und, wenn beides angelaufen ist, etwas Suppe dazu und dünstet das Ganze weiter, bis das Fleisch weich ist. Dann richtet man es an.

Mit Butter-Sauce. Man dünstet zu Stücken geschnittenes Lammfleisch mit Butter, vieler feingeschnittener Petersilie, etwas Ingwer und Muscatblüte und Suppe weich und läßt dabei den Saft nie ganz eingehen, damit die Petersilie grün bleibt. Dann nimmt man das Gewürz heraus, mischt soviel Butter-Sauce zum gedünsteten Fleische, daß sie mit dem Safte desselben eine dünne, grüne Sauce bildet, und gibt in diese geschälte, in Salzwasser gekochte Monatrettige.

Braun gedünstet. Man dünstet ein Stück Lammfleisch mit Fett, Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Wurzeln (Limonenschalen), einem Lorbeerblatt und Suppe. Wenn es Farbe hat, legt man es heraus, staubt die Wurzeln mit einem Löffel Mehl, vergießt sie, sobald das Mehl gelb geworden ist, mit Suppe und etwas Essig, passiert die Sauce, welche hellbraun, ziemlich dünn und kurz sein muß, und gibt sie zum Fleische. Man kann sie auch nach dem Passieren mit Kapern oder mit blätterig geschnittenen Essiggurken aufkochen.

Mit Blut-Sauce. Man dünstet das zu Stücken geschnittene Fleisch vom Vordertheile eines Lammes mit Speck, Wurzeln und Beize Nr. II (Seite 30). Dann läßt man einen Löffel Zucker in heißem Fett schmelzen und braun werden und 2 Eßlöffel Mehl und 2 Löffel Brösel von Roggenbrot darin braun anlaufen, kocht dies mit der Beize vom Dünsten auf und passiert die Sauce. Kurz vor dem Anrichten mischt man das mit Essig gesprudelte Blut mit Limonensaft und warmer Butter und seiht es zur heißen Sauce, läßt sie aber nicht mehr kochen, sondern richtet sie gleich mit dem Fleische an.

Lammsbrust. Man untergreift die Brüstchen, füllt sie mit Krebs-, Fasch- oder Ragoutfülle, dünstet sie mit Butter und Suppe bei Oberhitze und gibt beim Anrichten ein wenig Butter-Sauce mit Kräutern (à la maître d'hôtel, Seite 136) dazu.

Mit Bertram-Sauce. Man schneidet zwei Lammsbrüstchen zu Stückchen, salzt dieselben ein, dünstet sie mit Butter und Suppe, gibt dann Bertram-Sauce (Seite 136) dazu und kocht das Fleisch mit der Sauce auf.

Kaninchen (Lapins).

Gedünstet. Das zum Dünsten bestimmte Fleisch eines zugefütterten, erwachsenen Kaninchens läßt man eine Stunde in lauwarmem Wasser

liegen, salzt es dann ein und dünstet es wie Lammfleisch oder auf eine der bei Kalbs- oder Schöpsenfleisch angegebenen Arten.

Mit Paprika. Man läßt würfelig geschnittenen Speck heiß werden und viel feingeschnittene Zwiebel darin gelb anlaufen, mischt gestoßenen Paprika dazu, gibt dann das gesalzene, zu Bröckeln geschnittene Fleisch hinein, läßt es anlaufen, bis der Saft eingeht, staubt hierauf ein paar Löffel Mehl darauf und läßt es lichtbraun werden, gießt soviel Suppe oder Wasser dazu, daß das Fleisch davon bedeckt ist, und läßt diese Sauce kurz einsieden. Man kann auch einige Stückchen Sellerie, Petersilie und Pastinak mit der Sauce kochen, muß sie aber vor dem Anrichten herausnehmen.

Oder: Man bereitet das Fleisch wie Kalbs-Gulasch (Seite 257).

Mit Rahm. Man schneidet Rücken oder Schlegel eines Kaninchens zu Stücken, salzt dieselben, dünstet sie mit Butter, Zwiebel und Suppe mürbe und gibt Rahm und Limonen-Saft (und -Schalen) dazu.

Eingemacht. Ein zu Stücken geschnittenes junges Kaninchen bereitet man wie eingemachtes Kalbfleisch oder wie Lammfleisch mit Butter-Sauce, oder man dünstet das Fleisch und kocht es mit einer Schwamm- oder Kräuter-Sauce auf.

Heiß abgesotten. Von zu Stücken geschnittenem, gesalzenen Kaninchenfleische bereitet man Heißabgesottenes wie von Lammfleisch oder von Tauben.

Gedünstete Gänse.

Zum Dünsten verwendet man meist ältere Gänse. Man salzt die Gans ein und läßt sie einen Tag liegen, legt sie hierauf mit der Brust gegen unten auf Speck, Wurzeln, Zwiebelscheiben, Kalbfleischabfälle und getrocknete Pilze in eine Casserolle, gibt Pfefferkörner und einen Liter Wasser dazu, deckt das Geschirr zu und dünstet die Gans 1½ Stunden. Dann wendet man sie um, gibt Wasser nach und dünstet sie noch ebensolange. Wenn der Saft eingegangen ist, werden Fett und Wurzeln gestaubt und mit Suppe vergossen. Man passiert die kurze gelbe Sauce zur zerlegten Gans und garniert die Schüssel mit Karfiol.

Reste von gebratener Gans. Man kocht das zerschlagene Gerippe und die Haut der Gans sowie den Bratensaft mit etwas Suppe aus, seiht die Suppe und vergießt mit derselben eine kurze, gelbe, mit Gansfett, Zwiebel und Mehl bereitete Sauce. Das Fleisch schneidet man nudelig, befeuchtet es mit etwas Wein und Limonensaft, deckt es zu, stellt es auf einen Topf mit siedendem Wasser, damit es langsam warm wird, und gibt es dann in die heiße Sauce, läßt dieselbe jedoch nicht mehr kochen.

Gedünstete Enten.

Mit Gemüse garniert. Eine ältere, nicht gemästete oder nicht abgelegene Ente dünstet man, um sie mürbe zu machen, mit Speck, Wurzeln und etwas Suppe in einer gut zugedeckten Casserolle. Wenn sie mürbe ist, läßt man sie schnell Farbe bekommen, richtet sie an und übergießt sie mit dem geseihten Safte. Man garniert sie mit gedünsteten Teltower- oder anderen Rüben (Seite 159) oder mit Kohlwürstchen und Kastanien, oder man dünstet Kohlherzchen mit und gibt diese als Garnierung.

Mit Saft oder lichter Tunke. Zwiebel, Schalotten, Petersilie, Sellerie, Möhren, Kohlrabi und Porre schneidet man zu Scheiben, legt dieselben auf Schinkenabfälle in eine Casserolle, dünstet sie, gibt einen Liter Fleischbrühe, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und etwas Thymian dazu und kocht das Ganze eine Stunde, legt hierauf die in Speckschnitten gebundene Ente hinein und läßt sie auf mäßiger Hitze eine Stunde dünsten. Dann wird sie zerlegt und angerichtet, mit dem entfetteten, geseihten Safte übergossen und mit Macaroni garniert. Man kann auch etwas guten Wein und zuletzt ein wenig Fleisch-Extract in den Saft geben.

Oder: Man läßt ein wenig Mehl in Butter gelb werden, vergießt es mit dem Safte der gedünsteten Ente, gibt Citronensaft und Sardellenbutter dazu, übergießt die zerlegte, angerichtete Ente mit dieser Sauce und garniert sie mit kleinen Erdäpfeln.

Braun gedünstet. Man dünstet eine Ente mit Butter, Suppe, weißem Wein, Limonensaft und Gewürzen, bereitet Sauce wie beim braungedünsteten Kalbfleisch und passiert sie über die angerichtete Ente, die man dann mit gedünsteten Schalotten oder Erdäpfelkrapfeln oder abgeschmalzenen Nudeln garniert.

Als Wildente. Man reibt eine alte, fleischige Ente inwendig mit einer zerdrückten Sardelle, außen mit gestoßenen Wacholderbeeren und Salz ein, läßt sie ein paar Tage liegen und dünstet sie dann mit Beize Nr. II (Seite 30), bereitet Sauce wie Wildbret-Sauce mit Wacholderbeeren (Seite 133) oder wie Blut-Sauce bei Lammfleisch (Seite 261) und gibt sie über die zerlegte, angerichtete Ente.

Gedünstete Tauben.

Mit Limonen. Man schneidet die Tauben, nachdem man Kopf, Flügel und Füße weggehackt hat, nach der Länge entzwei, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, dünstet sie mit Butter, vieler feingeschnittener Zwiebel und wenig Suppe und gibt zum Schluß etwas Limonensaft dazu. Sie werden mit in Butter gebackenen Semmelschnitten und Limonenscheiben garniert.

Gespickte Tauben dünstet man mit in Fett angelaufener Zwiebel, Limonenschalen, einem Lorbeerblatte, etwas Wein und Suppe und seiht dann den Saft über die zerlegten Tauben. Man garniert sie mit gebackenen Schwarzwurzeln (Seite 165).

Mit Krebsreif. Die wie oben halbierten Tauben bindet man in Speck und dünstet sie bei Oberhitze mit Wurzeln, Gewürzen, Butter und Suppe. Wenn sie mürbe sind und Farbe haben, legt man sie heraus, bereitet mit den gestaubten Wurzeln, Suppe und gedünsteten Champignons eine gelbliche Sauce und passiert dieselbe. Indessen macht man einen Krebsreif (Seite 186), stürzt ihn auf die Schüssel, gibt die zerlegten Tauben in den Reif und serviert die Sauce in einer Schale dazu.

Braun gedünstet. Man dünstet die halbierten, mit Speck überbundenen Tauben bei Oberhitze mit Wurzeln, Gewürzen und Suppe, legt sie dann heraus, staubt die Wurzeln und vergießt sie mit Suppe und etwas Wein oder Limonensaft zu einer gelbbraunen Sauce, passiert dieselbe, kocht die Tauben mit der Sauce auf, richtet sie an und garniert sie mit Kipfeln, Bögen oder Krapfeln von Erdäpfeln oder Butterteig oder mit einem Nudelkranze (Seite 182) oder mit Macaroni und Stückchen von Bratwürsten, Schalotten, kleinen Schwämmen und glasierten Kastanien u. s. w.

Mit Blut-Sauce. Gesalzene und gespickte Tauben dünstet man mit Speck, Wurzeln und Beize Nr. II, bereitet mit dem beim Abstechen aufgefangenen Blute der Tauben Blut-Sauce wie für Lammfleisch (Seite 261) und seiht dieselbe über die zerlegten Tauben.

Mit Wacholder-Sauce. Man bereitet braune Wildbret-Sauce mit Wacholderbeeren (Seite 133) und kocht gedünstete Tauben damit auf.

Mit Salmi. Man dünstet die gespickten Bruststücke fleischiger Tauben mit Beize Nr. III, macht vom übrigen Fleisch und von Kalbsmilz Salmi (Seite 42), verrührt dasselbe mit 2 oder 3 Dottern, siedet es in Dunst, stürzt es und belegt es mit den Bruststücken.

Heiß abgesotten. Man dünstet die zerlegten, eingesalzenen Tauben mit Suppe, Essig, weißem Weine, Thymian, ganzem Pfeffer, einem Lorbeerblatte, Ingwer, Zwiebel und gelben Rüben, richtet sie mit dem geseihten kurzen Safte an und bestreut sie mit in heißer Butter angelaufenen Bröseln.

Gedünsteter Kapaun oder Indian.

Garniert. Ein nicht sehr fetter Kapaun oder Indian wird auf die Seite 14 angegebene Weise hergerichtet, inwendig gut gesalzen, auf der Brust mit Limonensaft bestrichen und gespickt oder mit Speckplatten überbunden und mit Wurzeln, Fleischabfällen und wenig Suppe bei Oberhitze

gedämpft (Seite 8). Dann wird er zerlegt, auf die Schüssel gegeben, mit dem geseihten, entfetteten Safte übergossen und mit Ragout oder mit Reiswanneln (Seite 181) oder mit Macaroni mit Sardellenbutter (Seite 183) oder mit feinem Gemüse garniert.

Mit Sauce. Man gibt zu einem gedünsteten Kapaun eine mit dem Fett und Safte bereitete Bertram- oder Kräuter-Sauce (Seite 136) oder eine Champignon-Sauce (Seite 137) oder eine Austern- oder Muschel-Sauce (Seite 139 und 140) und dünstet ihn mit derselben auf.

Mit Trüffeln gespickt. Man überdünstet einen Kapaun ein wenig, spickt ihn dann mit Trüffeln (Seite 13), dünstet ihn hierauf fertig, richtet ihn an, garniert ihn mit Erbsen, kleinen Champignons, gespickten Brieschen und Faschnocken und gibt legierte Trüffel-Sauce (Seite 138) in einer Schale dazu.

Gedünstete ausgewachsene Hühner.

Hühner, welche älter sind, als ein Jahr, und Perlhühner müssen durch langsames Dünsten mürbe gemacht werden und dann schnell durch Oberhitze Farbe bekommen..

Mit Gemüse oder Ragout. Ein fleischiges Huhn wird geputzt (Seite 14), gesalzen, mit Speckschnitten überbunden und mit Wurzeln, Suppe und etwas Gewürz in einer zugedeckten Casserolle gedünstet. Dann nimmt man den Speck ab, gibt dem Huhne schnell Farbe, richtet es an, übergießt es mit dem kurz eingekochten, geseihten Saft und garniert es mit Erbsen oder anderem feinen Gemüse oder mit Ragout macédoine (Seite 165) oder mit Ragout Nr. I (Seite 187).

Mit Reis. Man dünstet ein mit Speck überbundenes Huhn, gibt, wenn es fast mürbe ist, in den geseihten fetten Saft 18 Deka Reis und soviel Suppe, dass der Reis davon bedeckt ist, und kocht die Suppe jäh ein. Dann gießt man Suppe nach, dünstet den Reis weich und gibt ihn als Garnierung um das angerichtete Huhn. Man kann auch gedünstete Erbsen oder Champignons oder passierte Paradiesäpfel oder Krebsbutter zum Reis mischen oder ihn mit Käse bestreuen und Paradiesäpfel-Sauce ohne Zucker (Seite 142) in einer Schale dazu geben.

Mit Butter-Sauce. Ein gedünstetes Huhn wird zerlegt und mit Butter-Sauce aufgekocht. In die Sauce gibt man Krebs-Butter und -Schweifchen oder gedünstete kleine Schwämme, oder man macht die Sauce mit Kräutern (à la maître d'hôtel, Seite 136), oder man garniert das Huhn mit Karfiol, Krebsschweifchen und Scheiben von gedünstetem Bries.

Mit Rahm-Sauce. Man läßt in einer Casserolle Zwiebel und Petersilie in heißem Fett anlaufen, gibt ein paar Löffel Semmelbröfel, ein zerlegtes, gesalzenes altes Huhn und einige Löffel sauren Rahm dazu, deckt die Casserolle zu und verklebt den Deckel, läßt das Huhn langsam dünsten, bis der Saft eingegangen ist, gibt dann etwas Suppe dazu und dünstet es weiter, bis es mürbe ist. Oder man bereitet alte Hühner mit Paprika und Rahm wie die jungen, dünstet sie aber viel länger (zwei bis drei Stunden).

Mit falscher Muschel-Sauce. Man dünstet ein Huhn mit Butter, Wurzeln und etwas Suppe. Hierauf macht man lichtgelbe Butter-Einmach, vergießt sie mit 2 Deciliter gutem Wein und Suppe, gibt sie zum gedünsteten Huhn, rührt 3 zerdrückte Sardellen dazu und kocht das Ganze eine halbe Stunde. Dann legt man das Huhn heraus, passiert die Sauce, sprudelt 2 Dotter mit 2 Deciliter Rahm ab, rührt die Sauce mit dem Abgesprudelten, bis sie zum Sieden erhitzt ist, und schüttet sie dann über das zerlegte Huhn.

Heiß abgesotten. Ein zerlegtes, gesalzenes Huhn dünstet man mit Suppe, Essig, nudelig geschnittenen Wurzeln und ganzem Pfeffer, läßt dann Brösel und feingeschnittene Petersilie in heißer Butter anlaufen und gibt sie über das Huhn.

Als falscher Auerhahn. Einen großen, aber nicht alten Hahn reibt man innen und außen mit gestoßenen Wacholderbeeren, Tannennadeln und Salz ein, deckt ihn zu und läßt ihn ein paar Tage liegen. Hierauf übergießt man ihn mit siedender Beize Nr. II (Seite 30), läßt ihn einige Tage in der Beize liegen, nimmt ihn dann heraus, spickt ihn auf Brust und Schenkeln, denen man dazu die Haut abzieht, und bereitet ihn wie den gedämpften Auerhahn mit Wildbret-Sauce.

Perlhuhn als falscher Fasan. Man spickt ein abgelegenes Perlhuhn auf Brust und Schenkeln, überbindet es mit Speckschnitten und bereitet es wie gedämpften Fasan (sieh gedämpftes Wildgeflügel).

Junge Hühner.

Gedünstet. Ein paar fleischige, nicht sehr kleine Hühner werden gesalzen, in Speck gebunden und mit kräftiger Suppe und Wurzeln gedünstet. Will man, daß sie weiß bleiben, so entfernt man den Speck erst beim Anrichten. Will man ihnen Farbe geben, so dünstet man sie bei stärkerer Oberhitze und nimmt den Speck schon früher weg. Man garniert die zerlegten, angerichteten Hühner mit feinen Gemüsen oder mit gedünsteten Schwämmen oder mit Ragout, oder man legt mit viel Dotter bereitete,

mit Butter abgeschmalzene Nudeln abwechselnd mit gedünsteten Trüffeln im Kranze um die Hühner oder garniert die Schüssel mit Macaroni mit Sardellenbutter (Seite 183).

Mit Wein. Man dünstet ein paar schöne Hühner mit Speck und viel Zwiebel und gibt dabei öfters etwas Suppe dazu. Dann kocht man sie mit einem Deciliter gutem Wein auf und seiht den Saft. Mit Limonensaft dünstet man sie wie die Tauben (Seite 256).

Mit Paradiesäpfeln. Man bricht einige Paradiesäpfel entzwei, dünstet sie, nachdem man Saft und Kerne ausgedrückt hat, mit Butter, Zwiebel und Sellerie und passiert sie zu ein paar gespickten, gedünsteten Hühnern, die man dann zerlegt, anrichtet und mit gedünstetem Reis oder Reiswanneln (Seite 181) garniert.

Mit Linsen. Man dünstet die Hühner mit viel Wurzeln und Speck und etwas Suppe, legt sie dann heraus, läßt die Wurzeln goldbraun werden, staubt sie mit Mehl und vergießt sie mit Suppe, rührt einen Löffelvoll Zucker, den man in heißem Fett gebräunt hat, dazu, passiert die Sauce, gibt in Salzwasser gekochte, abgeseihte Linsen (2 Deciliter für ein Huhn) und die zerlegten Hühner hinein, gießt noch ein wenig Suppe dazu und läßt das Ganze aufkochen.

Auf türkische Art. Man schneidet reingeputzte Hühner zu Stückchen, bestreut dieselben mit Salz und Paprika, dünstet sie mit Butter, feingeschnittener Zwiebel und ein wenig Suppe, legt sie dann auf eine runde Schüssel und häuft Pilaw (Seite 113) darüber.

Hühner mit Pipian-Sauce. Eine Handvoll Nußkerne und ebensoviele Mandeln röstet man in einer Pfanne nur so lange, bis die Schalen abspringen, wischt sie mit einem Tuche ab und reibt sie auf der Mandelmühle. Dann schneidet man eine feine Semmel würfelig, röstet sie mit Butter braun, stoßt sie im Mörser und gibt sie zu dem Geriebenen, mischt eine Messerspitze gestoßenen Paprika darunter, gibt eine Gewürznelke und Fleischbrühe dazu und verrührt das Ganze auf dem Feuer zu einer glatten Sauce, die man gut verkochen läßt und dann über mit Butter gedünstetes, zerlegtes Geflügel gibt.

Paprika-Hühner. Man schneidet die Hühner in vier Theile, salzt sie, dünstet sie mit Butter, viel Zwiebel und einer Messerspitze Paprika im eigenen Safte und kocht sie dann mit 3½ Deciliter saurem Rahm auf. Oder man sprudelt den Rahm mit 2 Dottern ab, gibt ihn über die gedünsteten Hühner, rührt, bis das Ganze heiß ist, und richtet es in einem Reiskranze an. Oder man dünstet die Hühner mit viel Butter oder Speck und Zwiebel, bis ihr Saft eingegangen ist, staubt sie dann

mit ein wenig Mehl, vergießt sie mit 3 Deciliter Suppe, gibt, wenn sie mürbe sind, 3 Deciliter sauren Rahm und eine Messerspitze Paprika dazu und läßt sie aufkochen.

Poulard mit Rahm-Sauce. Man bindet ein fettes junges Huhn in Speckschnitten, dünstet es mit Wurzeln, Fleischabfällen, etwas Suppe, Wein und Limonensaft weiß und weich, seiht den Saft, macht lichte Butter-Einmach, vergießt sie mit dem Saft und der nöthigen Suppe, gibt guten sauren Rahm dazu und kocht das zerlegte Huhn damit auf.

Heißabgesottene Hühner. In vier Theile zerlegte Hühner dünstet man mit Zwiebelscheiben, einem Lorbeerblatte, Suppe und Essig bei Oberhitze und seiht beim Anrichten den kurzen Saft über die Hühner. Oder man sprudelt den geseihten Saft mit Rahm ab und kocht die Hühner damit auf, bestreut sie dann mit Bröseln, die man mit feingeschnittener Petersilie (und zerdrücktem Knoblauch) gemischt hat, und schmalzt heiße Butter darüber. Oder man bereitet sie mit vielen geschnittenen Wurzeln wie Kalbfleisch (Seite 258).

Eingemachte Hühner. Ganze oder zerlegte Hühner salzt man, dünstet sie mit Butter und Suppe und gibt sie in Butter-Sauce oder in Sauce wie für Kalbfleisch (Seite 257).

Mit Kräuter-Sauce. Man dünstet die Hühner, nimmt sie dann aus dem Fette, läßt in demselben feingeschnittene Kräuter anlaufen, gibt Butter-Sauce und sauren Rahm dazu und kocht die Hühner damit auf. Oder man kocht sie mit einer der Kräuter-Saucen (Seite 136) auf.

Mit Bertram-Sauce. Man steckt in ein geputztes Huhn ein Büschel frischen Bertram und dünstet es. Dann bereitet man Butter-Sauce, gibt feingeschnittenen Bertram und das Büschel aus dem Huhne und etwas Limonensaft dazu, kocht das Huhn damit auf, zerlegt es und seiht die Sauce darüber. Man kann auch etwas sauren Rahm und vor dem Anrichten einen Dotter in die Sauce geben.

Hühner mit Krebs-Sauce. Man dünstet ein Huhn, macht von Krebsbutter, Mehl, dem Safte des gedünsteten Huhnes und etwas Suppe eine kurze Sauce und gibt ausgelöste Krebsschweifchen und das zerlegte Huhn hinein. Oder man gibt ein gedünstetes Huhn in Krebs-Sauce (Seite 138) und garniert es mit Schwämmen, Erbsen und Reis. Oder man füllt ein paar junge Hühner mit Krebsfülle, bratet sie und gibt eine Krebs-Sauce herum.

Mit Fricassée. Man dünstet junge Hühner, bereitet mit dem Safte vom Dünsten Fricassée-Sauce (Seite 140) und gibt sie um die zerlegten Hühner.

Mit Schwamm-Sauce. Man dünstet ein paar junge Hühner, zerlegt sie, richtet sie an und gibt eine geseihte Champignon-, Morchel- oder Trüffel-Sauce (Seite 137 und 138) herum.

Gedämpftes Wildgeflügel.

Das eingesalzene, gespickte und auf Brust und Schenkeln mit Speckschnitten überbundene Thier (Fasan, Wildgeflügel o. dgl.) dämpft man bei Oberhitze (Seite 8) mit Wurzeln, Kalbfleischabfällen und etwas Suppe, einigen Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt und nimmt zuletzt den Speck ab, um dem Fleische Farbe zu geben. Den kurzen Saft seiht man beim Anrichten über das zerlegte Geflügel und garniert dasselbe mit Kastanien-, Linsen- oder Fleisch-Pürée oder mit Ragout (Seite 187) oder mit gedünstetem Sauerkraute. Zu Rebhühnern, Haselhühnern u. dgl. kann man spanische Sauce in einer Schale servieren und die Hühner mit Macaroni garnieren.

Einen mit Beize Nr. II gedämpften Auerhahn, Birkhahn o. dgl. übergießt man mit Wildbret-Sauce mit Rahm (Seite 133) und stellt ihn noch auf eine Weile in das Rohr.

Eine gespickte Wild-Ente oder -Gans dünstet man mit Wurzeln, Speck, Gewürzen, einigen Wacholderbeeren und Suppe, begießt sie dabei fleißig mit dem Safte, mischt diesen dann zu einer Wildbret-Sauce (Seite 133) und übergießt mit derselben das zerlegte Thier. Man kann es mit abgeschmalzenen Linsen garnieren.

Paniertes oder gebackenes Fleisch.

Gebackene Hühner und Tauben.

Junge Hühner putzt man (Seite 13), theilt jedes, nachdem man den Kopf sammt dem Kragen abgeschnitten hat, in vier Theile, dreht die Flügel nach rückwärts, schneidet die Gelenke der Schenkelknochen durch und biegt die Schenkelknochen nach einwärts, salzt die Stücke und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Dann dreht man sie in Mehl, tunkt sie in mit ein wenig Wasser abgesprudeltes Ei, dreht sie in Bröseln (Seite 5) und bäckt sie in Schmalz (Rindschmalz und Schweineschmalz gemischt oder nur Schweineschmalz) schön gelb (Seite 6). Die gebackenen Stücke nimmt man mit dem Backlöffel heraus (Seite 7) und stellt sie zum Warmhalten ins offene Rohr. Wenn alle anderen Stücke gebacken sind, bäckt man die Köpfe, die Mägen und die Lebern und zuletzt eine Handvoll grüne Petersilie.

Dann richtet man die Hühner an, bestreut sie oben mit der Petersilie und serviert Salat mit kernweich gekochten Eiern, gedünstete Erbsen o. dgl. dazu. — Junge Tauben bäckt man wie die Hühner. Man kann sie vor dem Anrichten mit Sardellenbutter, die man mit Limonensaft aufgekocht hat, übergießen.

Vögel mit Bröseln.

Grillierte Krammetsvögel. Man putzt die Vögel (Seite 16), halbiert sie nach der Länge, taucht sie in Eier, die man mit Salz, Pfeffer und geschmolzener Butter verrührt hat, bröselt sie ein und bratet sie auf dem Roste.

Wachteln, Ortolane u. dgl. putzt man wie die Krammetsvögel (Seite 16), wäscht und salzt sie, steckt sie mit Speckstückchen wechselnd an Spießchen, legt dieselben quer über die Bratpfanne und bratet die Vögel jäh, wobei man sie mit Butter begießt und mit Bröseln bestreut.

Kleinen Vögeln nimmt man die Eingeweide aus, wäscht und salzt die Vögel, legt sie auf Speck und Zwiebelscheiben in ein seichtes Geschirr und bratet sie mit Oberhitze, wobei man sie mit Fett betropft und mit Bröseln bestreut. Wenn das Fett zu prasseln beginnt, gibt man ein paar Löffel Suppe oder Wein dazu.

Gebackene Kaninchen (Lapins).

Das Fleisch von jungen Thieren (besonders die vorderen Stücke) schneidet man zu Stücken, bestreut dieselben mit Salz, Pfeffer und Mehl, taucht sie in Wasser, bröselt sie ein und bäckt sie in Schmalz.

Gebackenes Kälbernes und Lämmernes.

Mürbes Fleisch von Kalbs- oder Lammsschulter wird zu dünnen Stücken geschnitten, gesalzen, geklopft und wie Hühner eingebröselt und in Schmalz gebacken. Kalbs- oder Lammsbrust blanchiert man, damit das Fleisch aufläuft und schneller gebacken ist, und läßt sie auskühlen, ehe man sie zu Stücken schneidet, einbröselt und bäckt.

Coteletten im Schlafrock.

Zarte Lamms-Coteletten werden zu einer Rippe abgeschnitten, geklopft, mit ein wenig faschiertem Fleisch von der Schulter belegt, schön dressiert, dann mit der faschierten Seite nach unten in eine flache Pfanne in heiße Butter gelegt, auf der oberen Seite gesalzen, auf starkem Feuer jäh ein wenig gebraten, umgedreht, wieder gesalzen und auf der anderen Seite jäh gebraten. Man legt sie dann zum Auskühlen zwischen zwei Platten

und beschwert die obere mit einem Gewichte. Indessen macht man Beschamel von Mehl und Milch, gibt feingeschnittene Zwiebel, ganzes Petersilienkraut, einige grobgeschnittene Champignons, etwas Kuttelkraut, ein Lorbeerblatt und Gewürz dazu, rührt es auf dem Feuer, bis es dick wird, läßt es ganz wenig kochen, gibt dann aufgelöste Glace dazu, läßt es noch ein bischen kochen, legiert es, wenn es recht dick ist, mit 3 bis 4 Dottern und einem Stückchen Butter und passiert es. Dann tunkt man die Coteletten in dieses Beschamel, läßt sie steif werden, dreht sie in Mehl, taucht sie in abgesprudeltes Ei, dreht sie in Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man gibt diese Coteletten als Auflage zu feinen Gemüsen.

Oder: Man klopft Rippenschnitzchen von Lamm oder Lapin und salzt sie ein. Dann mischt man dickes Fleischbeschamel (Seite 38) mit den feinen Kräutern (Seite 58), bestreicht damit die Coteletten auf beiden Seiten, wickelt jedes gleich in eine Oblate, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. (Die Beinchen müssen aus der Hülle herausstehen.)

Oder: Man klopft, salzt und bratet kleine Coteletten, bestreicht sie dann auf einer Seite mit Ragout, das man mit Dottern legiert hat (Salpicon, Seite 44), wickelt sie in Oblaten, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie.

Gebackene Roulade.

Man klopft Kalbs- oder Lamms-Coteletten dünn auseinander, salzt sie, bestreicht sie mit einer Kalbs-, Geflügel- oder Leberfasch, rollt sie bis zum Beinchen zusammen, dreht sie in Mehl und dann in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Panierter Kalbsschlegel.

Man löst die Knochen von einem ganzen oder gespaltenen Schlegel oder dicken Schnitz aus, klopft und salzt das Fleisch, dreht es in gesalzene, abgeschlagene Eier und dann in Brösel, legt es in heiße Butter, stellt das Geschirr in das heiße Rohr, begießt das Fleisch fleißig mit Butter und dreht es öfters um. Es bleibt auf diese Weise besonders saftig. Man gibt gedünstete Erbsen, Salat oder Limonen dazu.

Schnitzchen und Coteletten.

Kalbsschnitzchen.

Naturschnitzchen. Dünne Kalbsschnitzchen werden hergerichtet (Seite 19), gesalzen und geklopft. Man taucht sie dann auf beiden Seiten in Mehl, legt sie in heißes Fett und bratet sie erst auf der einen, dann

auf der anderen Seite lichtbraun. Die fertigen Schnitzchen gibt man zu ein wenig brauner Suppe und einem kleinen Stückchen Butter in eine Casserolle, deckt sie zu und hält sie warm, bis alle gebraten sind. Dann kocht man das in der Pfanne Angelegte mit ein wenig Suppe auf und seiht diesen Saft über die angerichteten Schnitzchen.

Kalbssteaks. Man schneidet vom Schlegel fingerdicke, runde Schnitzchen herab, bereitet sie ganz wie Beefsteaks (Seite 218) und garniert sie mit Erdäpfel-Pürée, Schalotten, Ochsenaugen u. s. w.

Kaiserschnitzchen. Fingerdicke Schnitzchen von der Kalbsnuss oder von der Keule salzt und klopft man, bratet sie mit etwas Butter ab und gibt einige Löffelvoll sauren Rahm und, wenn derselbe gelb geworden ist, Limonensaft (und feingeschnittene Limonenschalen) dazu.

Elisabethschnitzchen. Kleine, mit Butter gebratene Schnitzchen kocht man mit etwas Butter-Sauce und Limonensaft auf und garniert sie mit Sprossenkohl, Champignons, Krebsschweifchen und Pastetchen.

Schnitzchen mit Schalotten. In heißes Fett gibt man feingeschnittene Petersilie und Schalotten, legt die in Mehl gedrehten, geklopften Schnitzchen darauf, deckt sie zu, dünstet sie, bis sie mürbe sind, und gibt dabei, sobald der eigene Saft eingegangen ist, öfters etwas Suppe dazu.

Gespickte Schnitzchen. Kleine, daumendicke, gesalzene Schnitzchen spickt man dicht, legt sie auf Zwiebelscheiben in heißes Schweinschmalz, deckt sie zu und dünstet sie mit Oberhitze, schöpft dabei fleißig den Saft über die Schnitzchen und gibt öfters etwas braune Suppe nach. Wenn sie mürbe sind und Farbe haben, richtet man sie an, übergießt sie mit dem kurzen, geseihten Safte und garniert sie mit Gurken oder anderem Gemüse, Macaroni oder Reis.

Oder: Man spickt die Schnitzchen nur auf einer Seite, legt sie mit der nicht gespickten Seite in das Fett, gibt aufgelöste Glace zum Safte und schöpft denselben fleißig über die gespickte Seite. Auf diese Weise bekommen die Schnitzchen Glanz und einen besonders kräftigen Geschmack.

Oder: Man dünstet die gespickten Schnitzchen mit Wurzeln und Speck oder Butter, bis sie Farbe haben, legt sie dann heraus, staubt die Wurzeln, lässt das Mehl gelbbraun werden, vergießt es mit Suppe und seiht die kurze Sauce über das Fleisch.

Mit Sauerampfer. Gespickte, aber nicht gesalzene Schnitzchen dünstet man mit Butter, saurem Rahm und Limonenschalen bei Oberhitze und schöpft den Saft über das Fleisch, bis er eingegangen ist. Dann salzt man die Schnitzchen, legt sie in ein anderes Geschirr und hält sie warm. In dem zurückgebliebenen Fette lässt man ein wenig Mehl anlaufen, ver-

gießt es mit Suppe, gibt dann etwas Rahm und gedünsteten Sauerampfer dazu, kocht die Sauce auf und passiert sie über die Schnitzchen.

Weißgedünstete Schnitzchen. Die Schnitzchen werden geklopft, gespickt, gesalzen und zwischen Speckschnitten auf Wurzeln gedünstet. Man gibt sie auf Sauerampfer-Pürée oder gemischtes Gemüse oder kocht sie mit einer Kräuter-, Champignon-, Trüffel- oder Pomeranzen-Sauce auf.

Schnitzchen mit Wein. Man bestreut die geklopften Schnitzchen mit Salz und Pfeffer, gibt auf jedes ein wenig Wein, legt sie auf einer Schüssel übereinander und läßt sie eine Weile liegen, dreht sie dann in Mehl, legt sie in heiße Butter, gibt den in der Schüssel zurückgebliebenen Saft, zu dem man einen Löffel Wein und einen Löffel Suppe (und länglich geschnittene Limonenschalen) gemischt hat, dazu und dünstet sie mürbe.

Mit Limonen-Sauce. Man dreht die geklopften, gesalzenen Schnitzchen in Mehl, bratet sie mit Butter ab, gibt, wenn sie auf beiden Seiten Farbe haben, etwas Suppe dazu und säuert die kurze Sauce mit Limonensaft. Man garniert diese Schnitzchen mit Butterteig oder Karfiol.

Mit Senf. Man läßt feingeschnittene Petersilie und Schalotten in Butter anlaufen, bratet dünne, gut geklopfte, gesalzene, in Mehl gedrehte Schnitzchen vom Schlegel darin ab, bis sie Farbe haben, gibt dann französischen Senf (2 Kaffeelöffelvoll für 6 bis 8 Schnitzchen), ein wenig Zucker, Salz und etwas aufgelöste Glace dazu, läßt das Ganze verkochen, legt hierauf die Schnitzchen heraus, kocht den Saft mit Suppe auf und gibt ihn über die angerichteten Schnitzchen.

Paprika-Schnitzchen. In heiße Butter gibt man feingeschnittene Zwiebel und etwas Paprika, legt die gesalzenen, geklopften, in Mehl gedrehten Schnitzchen darauf, bratet sie ab, kocht sie mit saurem Rahm auf und garniert sie mit Erdäpfeln, Nockerln o. dgl.

Pariser-Schnitzchen. Sehr kleine, dünne Schnitzchen vom Schlegel salzt man, dreht sie zuerst in Mehl und dann in abgeschlagenes Ei, bratet jedes sogleich in heißem Schmalz und gibt sie zu feinem Gemüse.

Mit Rahm und Sardellen. Geklopfte, gesalzene Schnitzchen bratet man ab, gibt dann sauren Rahm, feingeschnittene Sardellen und etwas Suppe in das Fett, läßt die Schnitzchen damit einmal aufkochen, richtet sie an (bestreut sie mit Limonenschalen) und serviert halbierte Limonen dazu.

Mit Öl. Kleine, fingerdicke, gut geklopfte, gesalzene, in Mehl gedrehte Schnitzchen vom Schlegel bratet man in heißem Öl, in das man

feingeschnittene Petersilie und ein wenig zerdrückten Knoblauch (oder ein bis zwei zerdrückte Sardellen) gegeben hat, ab, bestreut sie mit Pfeffer und richtet sie an.

Eingebröselte Schnitzchen (Wiener Schnitzel). Vom Kalbsschlegel oder einer ausgelösten Nuss geschnittene, fingerdicke Schnitzchen (Seite 19) werden geklopft und gesalzen und nur in Brösel oder (wie Seite 5) in Mehl, Wasser (oder mit etwas Wasser abgesprudeltes Ei) und Brösel gedreht. Man legt sie in soviel heißes Schweinschmalz oder heiße Butter, dass der Boden der Bratpfanne gut davon bedeckt ist, bratet sie erst auf der einen, dann auf der anderen Seite schön gelb und bewegt sie dabei öfters, damit immer Fett darunter ist. Dann legt man sie auf die Schüssel und kann das in der Bratpfanne Angelegte mit etwas Suppe loskochen und darübergießen. Man gibt halbierte Limonen oder Salat oder Gemüse oder Petersilien-Sauce (Seite 135) dazu.

Für gehackte oder faschierte Schnitzchen verwendet man das minder schöne Fleisch vom Schlegel oder aus den Sehnen gelöstes Fleisch von der Schulter. Man klopft es tüchtig oder treibt es durch die Fleischmühle (Fig. 26), mischt es dann mit Salz und etwas feingehacktem Speck, formt es zu Schnitzchen, dreht dieselben entweder nur in Brösel oder zuerst in Mehl, dann in mit Wasser abgesprudeltes Ei und dann in Brösel und bratet sie mit Schweinschmalz oder Butter.

Kalbs-Coteletten oder Carbonaden.

Eingebröselt oder paniert. Die wie Seite 20 vorgerichteten, gesalzenen Rippenschnitzchen werden rund oder länglich geformt, wie die Schnitzchen eingebröselt und gebraten.

Faschierte Coteletten. Man schneidet alle zähen Theile weg, schabt die verkürzten Rippen ab, salzt und hackt das Fleisch und bratet die schön geformten, eingebröselten Coteletten wie Schnitzchen.

Auf dem Roste gebratene Coteletten (Carbonaden). Geklopfte, gesalzene, schön geformte Schnitzchen taucht man in zerlassene Butter, bestreut sie dicht mit Bröseln und bratet sie über Holzkohlenglut auf dem Roste (Seite 27), den man vorher erhitzt und mit Butter bestrichen hat, auf beiden Seiten schön braun. Man betropft sie beim Braten mit heißer Butter und bestreicht auch den Rost, während man die Coteletten umdreht, wieder mit Butter.

Einfach gebraten mit Limonensaft. Geklopfte und schön geformte Rippenschnitzchen (Seite 20) bratet man mit Butter auf beiden Seiten schön braun und betropft sie dabei mit Limonensaft.

Mit Sardellen. Geklopfte, gesalzene Rippenschnitzchen bratet man mit wenig Butter, bis sie fast mürbe sind. Dann läßt man Sardellenbutter zergehen, gibt feingeschnittene Zwiebel und Petersilie dazu, taucht die Coteletten in diese Mischung und bratet sie fertig.

Oder: Man durchzieht die geklopften Coteletten von oben nach unten mit Streifen von Sardellen, Essiggurken und Schinken und schneidet die Oberfläche schön gleich, mariniert sie dann mit den feinen Kräutern, einem Löffel Öl und Limonensaft und läßt sie einige Stunden liegen. Dann dünstet man sie mit der Marinade.

Oder: Man bestreicht gespickte Rippenschnitzchen mit Sardellenbutter, bratet sie ab und kocht sie dann mit saurem Rahm auf.

Gespickt. Fein gespickte, gesalzene Coteletten dünstet man auf Speck und Wurzeln bei Oberhitze und schöpft dabei fleißig den Saft über das Fleisch. Man gibt sie auf Gemüse, Ragout und Schwämme.

Mit Trüffeln. Zu 2 Rippen abgeschnittene, schön geformte Coteletten spickt man mit Trüffeln, dünstet sie zwischen Speckschnitten mit etwas Suppe, damit sie weiß bleiben, richtet sie an und gibt legierte Kräuter-Sauce (Seite 136) herum. Oder man durchzieht sie mit Trüffeln und Streifen von Speck und Zunge, bratet sie mit Butter jäh ab, wobei man sie mit einem Deckel beschwert, dünstet sie mit Fleisch-Essenz auf, schneidet sie beim Anrichten so auseinander, daß auf jeder Seite eine Rippe bleibt, und legt sie mit der geschnittenen Seite gegen oben auf die Schüssel.

Mit Muschel-Sauce Man dreht die Coteletten in Mehl und bratet sie mit Butter ab. Dann legt man sie heraus, läßt Mehl im Fett anlaufen, vergießt es mit Suppe, Wein und Limonensaft, dünstet die Coteletten damit auf, passiert dann die Sauce und gibt Sardellenbutter und Muscheln hinein.

Mit Kräutern. Man bratet die Coteletten mit Butter jäh ab, gibt Kräuterbutter (Seite 57) dazu und richtet sie gleich an.

Mit Wurzeln. Petersilie, Sauerampfer und Kerbelkraut werden fein geschnitten und mit nudelig geschnittenen gelben Rüben und Sellerie in Butter gedünstet. Zugleich bratet man geklopfte Coteletten kurz ab. Dann gibt man die gedünsteten Kräuter und Wurzeln, etwas Suppe und Limonensaft zu den Coteletten, dünstet dieselben fertig, richtet sie an und garniert sie mit den Wurzeln.

Oder: Man dünstet Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, Sellerie und Pastinak mit Butter und etwas Suppe weich, passiert sie und kocht gebratene Coteletten mit dem Passierten und ein paar Löffel saurem Rahm auf.

Lamms-Coteletten und Schnitzchen.

Eingebröselt. Man schneidet die Coteletten zu 2 Rippen ab, von denen man die eine wegnimmt, klopft und salzt sie, formt sie schön (Seite 20), bröselt sie ein, bratet sie mit Butter oder Schweineschmalz schön gelbbraun und gibt sie zu Gemüse oder Schwämmen oder serviert eine dunkle Sauce mit Limonensaft und Pfeffer dazu.

Einfach gebraten. Man bereitet die geklopften, schön geformten Schnitzchen oder Coteletten wie Naturschnitzchen (Seite 271).

Mit Paprika. Man salzt und klopft die Schnitzchen oder Coteletten und bereitet sie wie Paprikaschnitzchen (Seite 273).

Mit Petersilie und Erbsen. Man dreht die gesalzenen Schnitzchen oder Coteletten in Mehl, bratet sie mit Butter ab, gibt feingeschnittene Petersilie, grüne Erbsen und Suppe dazu und dünstet sie weich.

Mit Pfeffer und Glace. Man bestreut die geklopften Rippenschnitzchen mit Salz und Pfeffer, legt sie auf Zwiebelscheiben, übergießt sie mit Butter oder heißem Schweineschmalz, bratet sie ab und dünstet sie mit etwas Suppe und Fleisch-Extract weich.

Mit Sardellen. Zu 2 Rippen abgeschnittene, schön geformte Coteletten taucht man in geschmolzene, mit Limonensaft gemischte Sardellenbutter, dreht jedes in ein Stück Netz und bratet sie mit Fett ab.

Schöpsen-Coteletten.

Eingebröselt. Zu 2 Rippen abgeschnittene, wie Seite 19 hergerichtete, gesalzene und geklopfte Coteletten werden mit Pfeffer bestreut, wie Kalbsschnitzchen eingebröselt, gebraten und zu Rüben oder Sauerkraut oder Gurken oder zu einer pikanten Sauce gegeben. Ist das Rippenstück nicht sehr zart, so dämpft man es im ganzen, läßt es auskühlen, schneidet es dann zu Coteletten, dreht dieselben in Ei und Brösel und bratet sie.

Gebraten mit Senf. Einen jungen, abgelegenen Schöpsenrücken schneidet man zu Coteletten, klopft dieselben, salzt sie ein und läßt sie ein paar Stunden liegen. Dann bratet man sie in einer Pfanne mit Schmalz jäh ab und dünstet sie mit etwas Suppe weich. Man serviert Senf dazu.

Gespickt mit Gemüse. Die schön hergerichteten Coteletten werden gespickt und mit Butter, Zwiebel und etwas Suppe gedünstet, bis sie mürbe sind und der Saft braun zu werden beginnt, worauf man ihnen mit Oberhitze Farbe gibt. Man kann sie mit Erdäpfeln oder mit einem Pürée oder mit abgeschmalzenen Erbsen oder Fisolenschoten garnieren.

Mit brauner Sauce. Geklopfte Coteletten oder Schnitzchen bestreut man mit Salz und Pfeffer, legt sie mit Zwiebelscheiben, Gewürzkörnern und Lorbeerblättern in eine Casserolle, gibt soviel rothen Wein dazu, dass sie davon bedeckt sind, dünstet sie mürbe und kocht sie zuletzt mit brauner Sauce auf. Oder man dünstet sie mit Beize und macht die Sauce wie bei braungedünstetem Schöpsenfleische.

Mit Knoblauch. Man sticht Löcher in das Fleisch, streicht mit feingeschnittener Petersilie gemischten Knoblauch hinein und dünstet die Coteletten mit Fett, Wurzeln und Suppe.

Mit Paradiesäpfeln. Man dünstet geklopfte, mit Salz und Pfeffer bestreute Coteletten mit Zwiebelscheiben, Gewürzkörnern, einem Lorbeerblatt und rothem Weine, vergießt mit dem Saft eine kurze, dünne Paradiesäpfel-Sauce mit Pfeffer (Seite 142) und kocht die Coteletten damit auf.

Mit Erdäpfeln. Zu 2 Rippen geschnittene Coteletten klopft und salzt man und dünstet sie mit Speck, Wurzeln, ganzem Gewürz und etwas Suppe, bis sie weich zu werden beginnen. Dann gibt man geschälte, zu Scheiben geschnittene rohe Erdäpfel zu den Coteletten in den geseihten Saft, verschließt die Casserolle fest und dünstet das Ganze, bis die Erdäpfel weich sind.

Mit Käse (à la Nelson). Die geklopften gesalzenen Rippenschnitzchen bestreicht man auf der einen Seite mit einer Mischung von feingeschnittener Petersilie und Zwiebel und feingeschnittenen Sardellen und dünstet sie, bis sie mürbe sind und Farbe bekommen. Dann bestreut man sie mit geriebenem Parmesankäse, gibt etwas sauren Rahm zum Boden der Casserolle und lässt die Coteletten noch so lange im Rohre stehen, bis sie wie glasiert aussehen.

Mit Paprika. Man gibt die geklopften Coteletten in heißes Fett zu feingeschnittener Zwiebel, Paprika, etwas Knoblauch und gestoßenem Kümmel und dünstet sie, wobei man öfters etwas Suppe und, wenn sie mürbe sind, sauren Rahm dazu gibt. Beim Anrichten kann man nudelig geschnittene, mit Salzwasser gekochte Bohnenschoten in die kurze Sauce geben.

Schweins-Coteletten und -Schnitzchen.

Einfach gebraten. Schnitzchen oder Rippenstückchen von jungen Thieren werden nur wenig geklopft, eingesalzen und nach ein paar Stunden jäh abgebraten. Man gibt Senf, Erdäpfel, Gemüse u. s. w. dazu.

Mit Kümmel. Schnitzchen oder Coteletten reibt man mit einer Mischung von gestoßenem Kümmel, Knoblauch und Salz ein, dünstet sie, bis sie mürbe sind, und gibt ihnen dann schnell Farbe.

Mit Limonensaft. Man gibt feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in heißes Fett, legt die gut geklopften, mit Salz und Pfeffer bestreuten Coteletten darauf und bratet sie, bis sie Farbe haben. Dann gibt man etwas Suppe und Limonensaft dazu und dünstet sie damit auf.

Eingebröselt. Die geklopften Coteletten bestreut man mit Salz und Pfeffer, läßt sie eine Stunde liegen, dreht sie dann in Brösel und bratet sie in einer Pfanne in heißem Schmalz ab.

Coteletten von Kaninchen.

Man spaltet den Rücken des Kaninchens, schneidet die Coteletten zu 3 Rippen ab, von denen man 2 weglöst, salzt und klopft sie und bereitet sie wie Kalbs-, Lamms- oder Schöpsen-Coteletten.

Schnitzchen von Geflügelbrüstchen.

Eingebröselt. Die Bruststücke von Hühnern und anderem Geflügel werden roh abgelöst und auf die Seite 16 angegebene Art zugerichtet. Dann klopft man sie, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Ei und Brösel und bratet sie mit Butter.

Mit Krebsbutter. Die roh abgelösten Brustschnitzchen von jungen Hühnern werden gespickt, mit brauner Suppe und Krebsbutter bei starker Oberhitze gedünstet und dabei fleißig mit dem Safte bestrichen. Man gibt sie auf feines Gemüse oder Ragout.

Mit Limonensaft. Das roh abgelöste Brustfleisch von Hühnern, Rebhühnern o. dgl. salzt, klopft und dünstet man und gibt dann etwas frische Butter, Limonensaft und Glace darauf.

Mit Trüffeln. Roh abgelösten Brustschnitzchen junger Rebhühner zieht man das Häutchen ab, spickt oder belegt die Schnitzchen mit Trüffeln (Seite 13), legt sie mit der gespickten oder belegten Seite in heiße Butter, bratet sie, gibt dann etwas Limonensaft dazu und bestreicht sie beim Anrichten mit Fleischessenz. Man gibt sie auf Ragout oder serviert Champignon-Sauce dazu.

Oder: Man spickt einen Theil der Schnitzchen mit Speck, die übrigen mit Trüffeln und bratet alle kurz vor dem Anrichten mit Butter jäh ab. Die mit Speck durchzogenen läßt man nach dem Braten eine Weile im Rohre stehen und bestreicht sie dabei fleißig mit Glace, damit sie braun werden. Man legt dann die braunen und die lichten Schnitzchen mit den Farben wechselnd auf einen gestürzten Reisreif und gibt in den Reif ein Ragout oder Salmi- oder Trüffel-Sauce (Seite 133 und 138).

Mit Pürée. Roh abgelöstes Bruſtfleiſch von Faſanen, Rebhühnern, Wachteln, Krammetsvögeln u. ſ. w. wird zu Schnitzchen geformt, geklopft, geſpickt, mit Butter abgebraten, mit Suppe und Glace oder Fleiſch-Eſſenz gedünſtet und auf Linſen-, Kaſtanien- oder Fleiſch-Pürée gegeben.

Schnitzchen und Coteletten von Wildbret.

Eingebröſelt. Den rohen, abgehäuteten Rücken eines Haſen oder jungen Rehes ſchneidet man zu Coteletten oder löst das Fleiſch ab und ſchneidet es zu fingerdicken Scheiben. Man klopft und ſalzt dieſe Coteletten oder Schnitzchen, bröſelt ſie ein, bratet ſie mit Butter auf ſtarker Hitze ſchnell ab und gibt Limonenſaft oder Sardellenbutter oder Glace darauf.

Einfach gebraten. Coteletten oder Schnitzchen von Reh- oder Haſenrücken werden geſalzen, in Butter gelegt und kurz vor dem Anrichten durch wenige Minuten auf ſtarker Hitze gebraten. Man gibt ſie auf Wildbret-Ragout oder Fleiſch-Pürée oder garniert ſie mit Linſen-, Kaſtanien- oder Zwiebel-Pürée oder mit Bohnenſchoten u. ſ. w.

Mit Limonenſaft. Man mariniert die Schnitzchen einige Stunden mit Öl und Limonenſaft, bratet ſie dann ſchnell ab und dünſtet ſie mit Fleiſch-Eſſenz und Limonenſaft auf.

Mit Paradiesäpfel-Sauce und Macaroni. Geſpickte und gebratene Coteletten dünſtet man mit Paradiesäpfel-Sauce mit Pfeffer (Seite 142) auf und garniert ſie mit Macaroni.

Mit Trüffel-Sauce. Schnitzchen von Haſen- oder Rehfleiſch ſpickt und bratet man. Mit dem zerhackten Gerippe macht man Wildbret-Sauce (Seite 133), paſſiert dieſelbe und gibt blätterig geſchnittene, mit Wein gedünſtete Trüffeln dazu. Man legt die Schnitzchen kranzartig auf, garniert ſie außen herum mit Nudeln und gibt die Sauce in die Mitte.

Mit Champignons und Trüffeln. Man dünſtet Peterſilie, Schalotten, Champignons und Trüffeln mit Speck und etwas Butter ab, gibt gut geklopfte, mit Salz und Pfeffer beſtreute Coteletten von Haſenrücken dazu und läßt ſie nur wenige Minuten dünſten. Dann gießt man das Fett ab, gibt aufgelöste Glace und Limonenſaft zu den Coteletten und richtet dieſelben ſogleich mit den Schwämmen an.

Wie Beefſteaks. Gut abgelegenen, mürben Lendenbraten oder ebenſolches abgelöstes Filet von Reh oder Hirſch ſchneidet man zu dicken Scheiben und bereitet dieſelben wie die Beefſteaks (Seite 218). Man garniert ſie mit Erdäpfeln, Pfeffergurken und Ochſenaugen.

Oder: Man schabt das Fleisch einer Rehschulter mit einem Messer aus den Häutchen und Sehnen, bereitet es wie faschierte Beefsteaks (Seite 219) und bratet diese zarten Schnitzchen rasch mit Butter ab.

Gespickt mit Rahm. Hirsch-, Reh- oder Gemsen-Schlegel oder -Filet schneidet man zu fingerdicken Schnitzchen, spickt dieselben, dünstet sie mit Fett und Beize, bis sie mürbe sind, und gibt zuletzt sauren Rahm dazu.

Mit Knoblauch. Hirschrippen werden wie Rostbraten abgeschnitten (Seite 22) und wie solche gebraten (Seite 215). Beim Anrichten gibt man fein gehackten Knoblauch oder Knoblauchbutter darauf.

Mit Zwiebeln. Schnitzchen von abgelegenem Hirschfleische werden geklopft, mit Schmalz und Zwiebel wie Rostbraten (Seite 215) abgebraten und dann mit Suppe und etwas Essig aufgedünstet.

Vom Wildschwein mit Pfeffer- oder Robert-Sauce. Vom Rücken eines Frischlings schneidet man Coteletten, salzt sie ein, läßt sie ein paar Stunden liegen, bratet sie schnell ab, dünstet sie mit Brühe auf und gibt Pfeffer- oder Robert-Sauce (Seite 132) dazu.

Gehacktes und faschiertes Fleisch.

Gefüllte Schnitzchen und Coteletten.

Gespickt. Von einem Kalbs- oder Lammsschlegel schneidet man gleichmäßig große Schnitzchen herab, salzt und klopft sie, gibt ihnen eine schöne Form und spickt die Hälfte der Schnitzchen. Dann macht man von den Abfällen des Fleisches und von Beinmark, in Milch erweichter Semmel und ein paar Dottern, Petersilie, Pfeffer und Limonenschalen oder Sardellen Fasch Nr. IV (Seite 40), streicht sie auf die ungespickten Schnitzchen und legt die gespickten darauf, dünstet die Schnitzchen auf Speck, Zwiebelscheiben und Wurzeln bei Oberhitze, vergießt sie dabei mit etwas Suppe und schöpft den Saft fleißig über das Fleisch. Vor dem Anrichten seiht man den Saft und säuert ihn mit Limonensaft.

Oder: Rückenfleisch von Wildbret schneidet man zu schönen Schnitzchen und salzt und klopft dieselben, spickt dann die Hälfte der Schnitzchen, bestreicht die nicht gespickten mit Fasch von den fein gehackten Fleisch-Abfällen, saurem Rahm, Gewürz, Salz und Speck und legt auf jedes bestrichene ein gespicktes. Man bratet diese Schnitzchen mit Fett und Zwiebel und dünstet sie dann mit etwas Suppe, rothem Wein und Essig auf.

Eingebröselt. Kalbscoteletten klopft man dünn und groß auseinander, salzt sie, streicht auf jedes in die Mitte abgedünstetes Hirn

(Seite 23) oder Ragout (Seite 43), welches man mit Eiern legiert hat, und schlägt das Fleisch über dem Aufgestrichenen zusammen, so dass die Coteletten wieder ihre gewöhnliche Form und Größe haben. Man dreht sie dann in Ei und Brösel und bratet sie mit Butter oder Schmalz.

Im Netzel. Kleine, gut geklopfte Kalbs- oder Lamms-Coteletten oder -Schnitzchen bestreicht man mit Kalbs- oder Leberfasch, legt auf jedes bestrichene ein dünnes, nicht bestrichenes Schnitzchen, dreht sie in Stücke von Schweinsnetz und legt sie mit der offenen Seite gegen unten in eine mit Fett ausgestrichene Pfanne. Dann treibt man ein wenig Butter mit einem Dotter ab, bestreicht die Schnitzchen damit auf der oberen Seite und bratet sie im Rohre. Kurz vor dem Anrichten gibt man ein wenig Suppe in die Pfanne, damit die Schnitzchen nicht trocken werden.

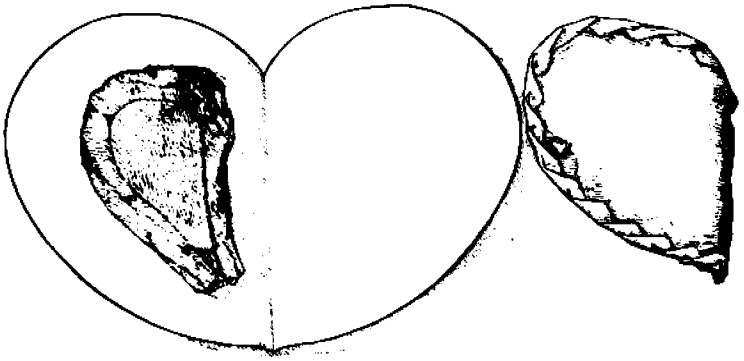


Fig. 28.

Coteletten in Papilloten.

Schön hergerichtete Kalbs- oder Lamms-Coteletten oder Coteletten von Geflügelbrüstchen bestreut man mit Salz und Pfeffer, lässt sie eine Weile liegen und dünstet sie dann mit den feinen Kräutern (Seite 58), Butter und etwas Suppe. Man legt sie hierauf heraus, mischt in den Saft zu den Kräutern Sardellenbutter und etwas Fasch von gekochtem Fleische (Seite 39), bestreicht die Schnitzchen auf beiden Seiten mit dieser Mischung und legt auf jede bestrichene Seite eine dünne Speckschnitte. Dann schneidet man mehrfach zusammengelegtes Schreibpapier zu herzförmigen Blättern (Fig. 28) von solcher Größe, dass sie, wenn man sie in der Mitte zusammenbiegt, fingerbreit über eine hineingelegte Cotelette vorragen, bestreicht die Blätter mit Butter, wickelt die Coteletten ein und legt die vorstehenden Papierränder in kleine Falten, die so fest geschlossen werden müssen, dass beim Braten kein Saft herausfließen kann. Die Beine lässt man neben

der umgebogenen Seite im Winkel herausstehen. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche legt man die Coteletten über einen Bogen mit Öl bestrichenen Papieres auf den Rost, bratet sie langsam und legt sie dann mit ihrer Papierhülle so auf die Schüssel, dass die Falten gegen auswärts gerichtet sind.

Schnitzchen als Roulade.

Kälberne Vögerl. Kleine Kalbsschnitzchen klopft man gut und salzt sie ein. Hierauf lässt man feingehackten Speck heiß und gelblich werden und dann erkalten, treibt ihn ab, gibt Rahm, zerdrückten Knoblauch, Thymian und Limonenschalen dazu, streicht dies auf die Schnitzchen, rollt sie zusammen und bindet sie. Sie werden dann auf Speck und Zwiebel in eine Casserolle gelegt oder mit Speckstückchen abwechselnd quer an Spießchen gesteckt und bei jäher Hitze gebraten, wobei man sie mit dem Reste der Fülle und mit Bröseln bestreut.

Mit Bries. Blanschiertes Bries hackt man fein, dünstet es mit Butter ab und streicht es auf die Schnitzchen, die man dann zusammenrollt und bindet und mit Butter, Suppe, einem Lorbeerblatte, 3 Wacholderbeeren und ein wenig Knoblauch dünstet.

Kalbsroulade mit saurem Rahm. Man klopft und salzt kleine Schnitzchen, bestreicht sie mit Fasch von gebratenem Kalbfleisch, Beinmark und Dottern, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Bindfaden und dünstet sie mit Fett, Wurzeln und Suppe. Wenn sie Farbe haben, nimmt man die Wurzeln heraus und gibt sauren Rahm in den Saft.

Mit Limonen-Sauce. Man bereitet die Schnitzchen ebenso, lässt den Saft eingehen, legt das Fleisch heraus, staubt die Wurzeln ein wenig, lässt das Mehl schön gelb werden, vergießt es mit Suppe und Limonensaft und passiert die Sauce über die Rouladen.

Mit Champignons. Geklopfte Schnitzchen von Kalb- oder Lammfleisch bestreicht man mit Fasch von gehacktem Kalbsbraten, Beinmark, den feinen Kräutern (Seite 58), Salz, Pfeffer, einem Dotter und saurem Rahm, rollt und bindet sie wie die vorigen und dünstet sie. Dann staubt man sie ein wenig, kocht sie mit Suppe, weißem Wein und einem Löffel saurem Rahm auf und gibt kleine, mit Butter, Petersilie und Schalotten gedünstete Champignons dazu.

Lammsrouladen. Zu 2 Rippen abgeschnittene Coteletten (S. 20) klopft man dünn auseinander, bestreicht sie mit Leberfasch Nr. II oder mit Geflügelfasch, die man mit geschnittenem Schinken gemischt hat, oder mit einer Fasch von Kalbfleisch, Beinmark, Sardellen, in Milch erweichter Semmel, Schalotten und Petersilie, rollt sie bis zum Beinchen zusammen,

dreht sie in Mehl und bratet sie mit Butter. Wenn sie Farbe haben, legt man sie heraus, staubt ein wenig Mehl in das Fett, vergießt es mit Suppe, dünstet die Rouladen damit auf und schneidet sie der Länge nach auseinander.

Im Netzel. Ebenso bestrichene und zusammengerollte Schnitzchen dreht man in Stücke von Kalbsnetz, bratet sie mit Schmalz und gibt sie auf Gemüse.

Schweinsroulade. Geklopfte Schnitzchen bestreicht man mit angelaufener Zwiebel, gibt auf jedes einen Löffelvoll Reis, rollt sie zu Würstchen zusammen und umwindet sie locker mit Bindfaden. Man bratet sie in einer Casserolle mit Schmalz schnell ab, bedeckt sie dann mit Suppe, damit der Reis anschwellen kann, deckt sie zu und dünstet sie fertig.

Schnitzchen von gehacktem Fleische.

Landeshauptmann-Schnitzchen. Rohes Kalbfleisch schabt man aus den Fasern, schneidet es fein (oder treibt es durch die Fleischmühle, Fig 26), gibt Salz, Limonenschalen und feingeschnittenes Nierenfett dazu, stoßt es und macht davon kleine Schnitzchen, die man mit Mehl bestreut und mit Schweineschmalz, Zwiebel und Petersilie rasch bratet.

Mit Sardellen und Rahm. Man schneidet und stoßt ein halbes Kilo Kalbfleisch, salzt es, formt es zu Schnitzchen, dreht dieselben in Mehl, spickt sie, bratet sie, gibt 3 zerdrückte Sardellen und 2 Deciliter Rahm in das Fett und läßt sie damit aufkochen.

Von Kaninchen. Von den Beinen gelöstes Fleisch wird fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Schalotten, Speck, saurem Rahm und Dottern gemischt und zu kleinen, dicken Schnitzchen geformt. Man dreht dieselben in Mehl oder Brösel und bratet sie mit Butter jäh ab.

Von Schweinfleisch. Man hackt ein fettes Stück Fleisch, gibt Salz, Pfeffer, Limonenschalen und Knoblauch dazu, formt es zu Schnitzchen, bratet dieselben und serviert sie mit Senf oder Reis oder Gemüse oder Erdäpfeln. Man kann sie auch vor dem Braten in Brösel drehen.

Von Wildbret. Rohes, ungebeiztes Reh- oder Hasenfleisch löst man aus Häutchen und Sehnen, schneidet es dünnblätterig, gibt Salz, Gewürz, Zwiebel und kleinwürfelig geschnittenen Speck dazu und stoßt es, formt es zu kleinen Schnitzchen, dreht dieselben in Mehl, legt sie auf gelb angelaufene Zwiebelscheiben in heißes Schmalz und bratet sie jäh. Dann legt man sie heraus, kocht das Fett in der Pfanne mit ein wenig Essig, Suppe und saurem Rahm auf, gibt diese kurze Sauce zu den Schnitzchen und garniert dieselben mit Macaroni.

Faſch-Coteletten und -Schnitzchen.

Kreishauptmann-Schnitzchen. Gebratenes und rohes Kalbfleiſch, von beidem gleich viel, ſchneidet und ſtoßt man zuerſt allein und dann mit 2 Sardellen, einer halben erweichten Semmel, etwas geröſteter Zwiebel, Fett, Salz und Pfeffer. Man macht davon kleine, dicke Schnitzchen, bratet ſie mit Butter ab, legt ſie dann heraus, kocht das Fett mit ſaurem Rahm auf und gibt es über die Schnitzchen.

Von Kalbsfaſch. Man macht Kalbsfaſch Nr. V (Seite 40), verreibt ſie im Mörſer gut, paſſiert ſie und formt ſie zu kleinen, ovalen Schnitzchen, ſteckt denſelben Stückchen von abgeſchabten, dünnen Peterſilienwurzeln als Rippen ein und bratet ſie in Butter. Dann legt man ſie heraus, ſtaubt ein wenig Mehl in das Fett, rührt etwas Suppe und aufgelöste Glace dazu, damit eine kurze und kräftige Sauce wird, und kocht die Coteletten mit dieſer Sauce auf.

Oder: Kalbsfaſch Nr. III oder IV (Seite 40) würzt man mit den feinen Kräutern, formt ſie zu kleinen Schnitzchen, ſteckt denſelben Rippen ein, kocht ſie mit Suppe und gibt ſie in eine kurze Champignon-Sauce.

Mit Brandteig. Man macht Brandteig von 1/8 Liter Waſſer, einem eigroßen Stückchen Butter und 1/10 Liter Mehl und läſst ihn erkalten. Indeſſen ſtoßt man 1 1/2 Kilo Kalbfleiſch von der Schulter recht fein, miſcht dann nach und nach 2 Eier, Salz, weißen Pfeffer und 2 eigroß Butter und zuletzt den Brandteig dazu, ſtoßt das Ganze noch eine Weile und paſſiert es. Dann wird noch 1/8 Liter dickes Obers zu Schaum geſchlagen und beigemiſcht. Man ſtellt dieſe Faſch für 2 Stunden auf Eis und rührt ſie öfters durcheinander, macht dann davon auf dem bemehlten Brette kleine Schnitzchen, bratet dieſelben mit Butter auf dem Herde ſchön gelb, richtet ſie an und ſerviert eine Butter-Sauce mit Glace dazu.

Von Wildbretfaſch. Rohe Wildbretfaſch Nr. II (Seite 41) formt man zu Schnitzchen, ſpickt dieſelben, bratet ſie mit Butter ſchnell ab, gibt dann etwas Wildbret-Sauce mit Rahm dazu, richtet ſie an und garniert ſie mit Linſenpürée.

Faſch-Schnitzchen im Netzel.

Von Kalb- und Schweinfleiſch. Entfaſertes und geſtoßenes Kalb- und Schweinfleiſch ſalzt und würzt man beliebig, formt es zu fingerdicken Schnitzchen, dreht dieſelben in Stücke von Schweinsnetz und bratet ſie mit Schweineſchmalz auf mäßiger Hitze.

Von Wildbretfasch. Wildbretfasch Nr. III (Seite 41) formt man zu Schnitzchen, dreht dieselben in Kalbs- oder Schweinsnetz und bratet sie im Rohre bei fleißigem Begießen mit Schmalz jäh ab.

Fleisch-Krapfeln von Bratenresten.

Schweins- oder Kalbsbraten-Reste schneidet man fein. Dann läßt man in Bratenfett Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt das Fleisch hinein und mischt mit Milch erweichte und dann ausgedrückte Semmel, Ei, Salz und Pfeffer dazu, formt davon über Bröseln kleine, dicke Laibchen und bratet dieselben mit Schmalz schnell ab.

Falsche Netzwürste.

Rohes Kalb- und Rindfleisch, von beidem gleich viel, wird geklopft, aus Haut und Sehnen gelöst und feingeschnitten, mit Salz und Knoblauch oder Schalotten gewürzt, mit feingeschnittenen Bratenresten, Eiern und saurem Rahm gemischt und zu Würstchen geformt, die man dann in Brösel dreht, in heißem Fett bratet und gegen Ende des Bratens netzartig mit gutem sauren Rahm begießt.

Schöpsenpilaw in Weinblättern.

15 Deka Schöpsenfleisch schneidet man fein und würzt es mit Pfeffer und Petersilie. Hierauf gibt man eine Kaffeeschalevoll gewaschenen Reis zu in heißem Fett angelaufener, feingeschnittener Zwiebel, läßt ihn gelb werden und mischt dann das Fleisch dazu. Diese Mischung vertheilt man nun auf 12 zarte, mit heißem Wasser abgebrühte Weinblätter, dreht dieselben zusammen und steckt ihre Enden ein. Man legt diese Würstchen nebeneinander in eine Casserolle, hält sie durch Daraufliegen eines Tellers nieder, gibt 2 Kaffeeschalenvoll Wasser darüber, deckt die Casserolle zu und läßt die Würstchen dünsten, bis das Wasser eingegangen ist. Beim Anrichten betropft man sie mit etwas Limonensaft.

Judenbraten oder Fleischwurst.

60 Deka Kalbfleisch ohne Fasern und Häutchen und 15 Deka Beinmark oder Speck hackt man fein, mischt 2 in Milch erweichte, dann ausgedrückte und passierte Semmeln, angelaufene Zwiebel und Petersilie, Salz und 2 oder 3 Dotter dazu und formt dies zu einer Wurst, dreht dieselbe in Mehl (und kann sie auch spicken), bratet sie mit Butter schön braun und gibt gegen Ende des Bratens Suppe und etwas Wein oder sauren Rahm dazu. Dann schneidet man die Wurst zu Scheiben und übergießt sie mit ihrem kurzen Safte.

Oder: Rind-, Kalb- und Schweinfleisch, von jedem gleich viel (oder auch 2 Theile Rindfleisch auf je einen Theil Kalb- oder Schweinfleisch) hackt man fein, mischt es zusammen, salzt es, formt es zu einer Wurst, dreht dieselbe in Bröfel, bratet sie und begießt sie dabei mit Butter.

Faschiertes Wildbret als Hasenrücken.

Das rohe, ungebeizte Fleisch einer Rehschulter oder der Keulen und Schultern eines Hasen schabt man aus Haut und Sehnen, gibt etwas Speck dazu, hackt es recht fein und mischt eine kleine, abgeriebene, in Wein erweichte Semmel, Salz und Pfeffer, 4 Löffel sauren Rahm und ein Ei darunter. Man füllt diese Fasch in eine mit Schmalz ausgestrichene Hasenform, bratet sie im Rohre, stürzt sie dann auf die Schüssel und gibt Wildbret-Sauce mit Rahm darüber.

Oder: Zu Fasch von den oben genannten Bestandtheilen mischt man noch 2 zerdrückte Sardellen, gibt ihr die Form eines Hasenrückens, dreht denselben in Mehl, spickt ihn, bratet ihn auf Speckschnitten bei fleißigem Begießen mit Butter und saurem Rahm und gibt eine gewöhnliche Wildbret-Sauce dazu.

Warme Geflügelwurst (Galantine).

Man löst ein Poulard, ein großes Huhn o. dgl. auf die Seite 16 angegebene Weise sorgfältig aus, schneidet das vom Gerippe abgelöste Fleisch fein zusammen, mischt Geflügelleber, Kalbfleisch, etwas Semmelkoch (Seite 38), Beinmark oder Speck, die feinen Kräuter (Seite 58) und Salz dazu und stoßt und passiert es und kann dann noch würfelig geschnittene, gekochte geräucherte Zunge, Trüffeln und Speck darunter mischen. Man füllt die Haut mit dieser Masse voll, näht sie zusammen, überbindet die Wurst mit Speckschnitten und bratet sie oder dreht sie in Leinwand, umwindet sie netzartig mit Spagat, legt sie auf Speckschnitten in eine Casserolle und dämpft sie mit Wurzeln, Fleischabfällen und Suppe. Um zu erproben, ob sie ausgekocht ist, sticht man mit einer Sticknadel hinein. Läßt sich dieselbe ganz leicht herausziehen, so ist die Galantine fertig. Man legt sie heraus, zieht den Faden, mit dem man sie zusammengenäht hat, vorsichtig aus, schneidet sie zu Scheiben und schiebt diese auf der Schüssel ein wenig auseinander. Die Brühe läßt man kurz einkochen, mischt sie zu einer Kräuter- oder Schwamm-Sauce und serviert dieselbe in einer Saucenschale zur Galantine.

Macht man Geflügelwurst von Kapaun oder Indian, so löst man auch das Schenkelfleisch aus und verwendet es für die Fasch. Bei Wild-

geflügel läßt man nur das Bruſtfleiſch an der Haut, macht vom übrigen Fleiſche Faſch zur Fülle, vermehrt dieſelbe vorzüglich mit Gansleber, miſcht Speck, Zunge und Trüffeln, alles kleinwürfelig geſchnitten, darunter und ſerviert zu dieſer Galantine eine ſpaniſche oder Trüffel-Sauce.

Gefüllte Fleiſchkuchen mit Sauce.

Von Geflügelfaſch. Eine mit Butter ausgeſtrichene, glatte Form legt man mit Papier und darüber mit Zunge oder mit Zunge und Trüffeln aus und ſtellt ſie kalt. Dann beſtreicht man das Eingelegte gegen innen mit Eiweiß und drückt am Boden und an der Seite fingerdick Faſch (Seite 39) ein, füllt den leeren Raum mit kaltem, dicken Ragout, beſtreicht dann ein Blatt Papier von der Größe der Form fingerdick mit Faſch, ſtürzt es darüber und drückt es am Rande an die andere Faſch feſt an. Man kocht dieſen Kuchen mit Oberhitze in Dunſt, ſtürzt ihn dann, beſtreicht ihn mit aufgelöster Glace und gibt legierte Trüffel-Sauce (Seite 138) herum.

Oder man legt die Form mit Krebsſchweifchen und Spargelköpfen aus und gibt Champignon-Sauce zum geſtürzten Kuchen.

Von Wildgeflügel. Man läßt die Zunge weg und füllt Ragout Nr. III (Seite 187) ein.

Haſché-Pudding.

Zu 50 Deka ſehr fein geſchnittenem Kalbsbraten miſcht man 2 abgeſprudelte Eier, eine in Obers erweichte Rundſemmel, Krebsbutter, Peterſilie, Salz und Muscatblüte, füllt die Hälfte dieſer Maſſe in eine mit friſcher oder Krebsbutter ausgeſtrichene Form, gibt eine Lage von Krebsſchweifchen, Karfiolröschen, Hahnenkämmen, Geflügelleber und Champignons darauf, betropft dieſelbe mit Krebsbutter und bedeckt ſie mit dem übrigen Haſché, kocht das Ganze eine Stunde in Dunſt, ſtürzt es dann, garniert den Pudding mit Karfiol und Krebsſchweifchen und übergießt ihn mit Butter-Sauce.

Haſen-Pudding mit Sauce.

60 Deka rohes, ungebeiztes Haſenfleiſch und 15 Deka Speck hackt man fein, miſcht 2 Eier, Salz und Paſtetengewürz (Seite 59) dazu, ſtoßt und paſſiert die Miſchung, füllt ſie in eine mit Speck ausgelegte Puddingform und ſiedet ſie über eine Stunde in Dunſt. Dann ſtürzt man den Pudding, läßt die Form eine Weile darüber, damit er nicht anſpringt, und nimmt nach der Form auch den Speck ab. Man gibt eine mit rothem Wein bereitete Wildbret-Sauce dazu.

Salmi, in Dunst gekocht.

Fleischpürée oder Salmi (Seite 42) mischt man mit Dottern, füllt es in mit Fett ausgestrichene Becherformen, siedet es langsam in Dunst, bestreicht es mit Glace und gibt Wildbret-, Trüffel- oder spanische Sauce dazu oder verwendet es als Garnierung.

Faschreif.

Von Wildbretfasch. Man streicht einen Reifmodel mit Fett aus, füllt Wildbretfasch Nr. III (Seite 41) ein, siedet sie in Dunst, stürzt sie, gibt Wildbret-Sauce in die Mitte und garniert die Schüssel mit Erdäpfel-Kipfeln oder Butterteig.

Von Wildgeflügel bereitetes Fleischpürée (Seite 42) mischt man mit Dottern und feingehackten Trüffeln, füllt es in den mit weißem Brustfleisch, Zungen und Trüffeln ausgelegten Reifmodel, siedet es in Dunst und stürzt es. In die Mitte gibt man spanische Sauce.

Von Gansleber und Trüffeln. Man schneidet von einer großen Gansleber einige fingerdicke Scheiben herab, belegt jede mit einem ausgestochenen Stücke von überkochten Trüffeln und bratet diese Schnitzchen erst beim Anrichten schnell ab. Den Rest der Leber dünstet man mit Butter, Zwiebel und den Trüffelschalen, stoßt und passiert das Gedünstete, mischt es mit Salz, Pfeffer, Semmelbeschamel und 3 Dottern, füllt es in den ausgeschmierten Reifmodel und siedet es in Dunst. Dann stürzt man es, garniert es mit den Schnitzchen und gibt in die Mitte eine Trüffel-Sauce.

Oder: Von einer gedünsteten Gansleber und ein paar mit Wein gekochten Trüffeln schneidet man ein paar Scheiben herab, sticht sie zu beliebigen Formen aus und legt den Reifmodel damit aus. Der Rest der Gansleber und der Trüffeln wird nudelig geschnitten, mit lichter Sauce gebunden, mit 4 Dottern gemischt, in den Reifmodel gefüllt, in Dunst gesotten und gestürzt.

Kalbsfasch Nr. II (Seite 40) macht man mit erweichten Brösseln und Dottern recht saftig, siedet sie in einem Reifmodel in Dunst, stürzt sie, gibt in den Reif Ragout-Sauce und ziert den Rand der Schüssel mit Krebsschweifchen und Karfiol.

Leberfasch Nr. II (Seite 39) füllt man in einen Reifmodel, siedet sie in Dunst, stürzt sie und gibt in die Mitte gemischte Gemüse.

Fleischkuchen von Lammsbeuschl.

Man siedet Herz, Bries und Lunge eines Lammes und ungefähr 30 Deka fettes Schweinefleisch und läßt alles in der Suppe erkalten. Am folgenden Tage schneidet man es fein und mischt die rohe, passierte Lamms-

leber darunter, gibt dann mit Suppe erweichte, zerdrückte Semmel, Salz, Pfeffer, ein wenig Majoran, Neugewürz und ein paar Dotter dazu, bäckt es in einer Form, stürzt es und garniert es mit gedünsteten Gemüsen.

Fasch-Wanneln oder -Becher.

Man macht fastige Fasch von rohem oder gebratenem Kalb- oder Geflügelfleisch (Seite 40) mit Beinmark, Eiern, saurem Rahm und etwas Bröseln und bäckt sie in ausgebröselten kleinen Formen.

Oder: Man legt die ausgestrichenen Formen mit geräucherter Zunge aus, füllt Geflügelfasch ein und kann dieselbe auch mit Ragout unterlegen, siedet die Fasch in Dunst, stürzt sie dann und bestreicht sie mit Glace oder Fleisch-Extract.

Leber-Wanneln.

Geflügel- und Kalbs-Leber schneidet und stoßt man, mischt Beinmark, zerdrückte Sardellen, erweichte Semmel, feingeschnittene Schalotten, Petersilie, Kapern und Limonenschalen und geriebene Muscatnuss dazu, macht die Mischung mit Dottern saftig, füllt sie in kleine Formen und bäckt sie.

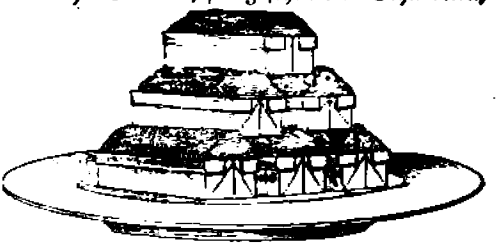


Fig. 29.

Oder: Man macht die Leberfasch wie für Leberpfanzel (Seite 123), aber mit Butter und ohne Knoblauch, und unterlegt sie mit Ragout.

Von Gansleber. Man dünstet eine Gansleber mit ein wenig Butter, Zwiebel, Lorbeerlaub und Pfefferkörnern, stoßt und passiert sie, rührt ein paar Dotter und etwas Salz dazu, füllt die Fasch in die ausgeschmierten Wanneln und siedet sie in Dunst.

Fleischpürée in Papierkästchen.

Von zahmem Geflügel. Das gebratene Brustfleisch von einem Kapaun schneidet man fein, bindet es mit kräftiger, lichter Sauce (Seite 37) oder Fleischbeschamel (Seite 38), stoßt es sehr fein, erwärmt es, passiert es und lässt es auskühlen. Dann mischt man 4 Dotter und den Schnee der 4 Klar dazu, füllt die Mischung in längliche, zweifingerbreite Papier-Kapseln oder -Kästchen, stellt dieselben fest nebeneinander auf das Blech, gibt sie eine Viertelstunde vor dem Gebrauche in das ziemlich heiße Rohr, bäckt das Pürée und serviert es sogleich. (Fig. 29.)

Von Wildgeflügel. Pürée von Wildgeflügel (Seite 42) mischt man mit Dottern und Schnee, füllt es in die Papierkästchen und bäckt es wie oben.

Von Wildbret. Pürée von Wildbret (Seite 42) wird mit gedünsteter, passierter Gansleber, Pastetengewürz, Dottern und Schnee gemischt und wie oben in Papierkästchen gefüllt und gebacken.

Von Gansleber. Von einer gedämpften, erkalteten Gansleber schneidet man kleine Scheibchen zum Unterlegen herab und macht von dem Reste Fasch wie Nr. II, Seite 41, aber mit mehr Eiern. Zugleich dünstet man zwei zu Scheiben geschnittene Trüffeln in Butter. Dann gibt man in jedes Papierkästchen eine Lage von Fleisch, legt auf diese Stückchen von Trüffeln und Leber, gibt wieder Fasch und wieder Trüffeln und Leber darüber, fährt so fort, bis das Kästchen voll ist, und gibt zuletzt eine dünne Speckschnitte darauf. Man bäckt das Pürée eine halbe Stunde im Rohre, nimmt dann den Speck weg und bestreicht es mit Glace.

Geflügel-Crême.

Roh abgelöstes Brustfleisch von Hühnern stoßt und passiert man und rührt es mit Schaum von geschlagenem Obers zu einer zarten Masse ab, die man in kleine Becher füllt, in heißes Wasser stellt, wie Consommé kocht und in den Bechern serviert. Man kann die Masse auch in einen Reifmodel füllen, in Dunst sieden und stürzen und gibt dann feines Ragout in die Mitte.

Gebackene Würstchen (Croquetten).

Von jungen Hühnern. Brust- und Schenkelfleisch von gebratenen jungen Hühnern schneidet man nudelig. Das übrige Fleisch wird gestoßen, mit Suppe ausgekocht, durch ein Sieb gestrichen und zu kräftiger lichter Sauce gemischt, welche man dick einkocht, mit Limonensaft ein wenig säuert und mit ein paar Dottern bindet. Man mischt dann das geschnittene Fleisch dazu, streicht die Masse auf einem mit Mehl bestaubten Bleche daumendick auseinander und läßt sie auskühlen. Dann schneidet man sie zu fingerlangen Stückchen und rollt dieselben auf dem Brette über Mehl leicht zu Würstchen zusammen, dreht diese Würstchen in Ei und Bröfel und bäckt sie in Schmalz. Sollten sie zu weich sein, so dreht man sie vor dem Einbröseln in mit Eiklar befeuchtete Oblaten. Man richtet sie auf der Schüssel über einer Serviette hübsch auf und gibt gebackene Petersilie in die Mitte.

Von Kapaun oder Indian. Kleinwürfelig geschnittenes Fleisch von Kapaun oder Indian mischt man mit halb soviel feingeschnittenen Trüffeln,

bindet die Mischung mit Beschamel (Seite 38) und Dottern, formt sie auf die oben angegebene Weise zu Würstchen, bröselt dieselben ein und bäckt sie.

Von Rebhühnern und Trüffeln. Kleinwürfelig geschnittenes Fleisch von Rebhühnern und feingeschnittene Trüffeln werden mit dicker Salmi-Sauce und Dottern gebunden, zu Würstchen geformt, in Oblaten gedreht, eingebröselt und gebacken.

Von Gänse-Leber. Gedünstete Gansleber und halb soviel geräucherte Zunge oder gedünstetes Hasenfleisch werden ausgekühlt und kleinwürfelig geschnitten. (Man kann auch mit Wein gekochte, kleinwürfelig geschnittene Trüffeln dazumischen.) Dann bindet man das Geschnittene mit dicker, spanischer Sauce, mischt, solange es noch heiß ist, ein paar Dotter dazu, streicht es auf das Blech, läßt es auskühlen und formt es zu Würstchen (wie oben), bröselt dieselben ein und bäckt sie in Schmalz.

Oder: Man schneidet rohe Geflügelleber fein, dünstet sie mit Fett, Petersilie und Schalotten ab, gibt mit Milch befeuchtete Semmel, Salz, Gewürz und Dotter dazu, läßt das Ganze auskühlen und formt es zu Würstchen, die man einbröselt und in Schmalz bäckt.

Oder: Man bereitet Leberfasch Nr. II, formt sie zu Würstchen, bröselt dieselben ein und bäckt sie in Schmalz.

Von Kalbsbries. Man schneidet das Bries fein, gibt es zu angelaufener Petersilie, staubt es ein wenig, mischt in Obers erweichte Brösel, Salz und Eier dazu, läßt die Mischung erkalten und formt sie dann zu Würstchen, die man einbröselt und in Schmalz bäckt.

Von Ragout. Dick gehaltenes Ragout (Salpicon, Seite 44) mischt man mit Dottern, läßt es auskühlen, formt es zu kleinen Würstchen, dreht dieselben in mit Eiklar befeuchtete Oblaten und dann in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Von Haschée. Haschée von Kalb- oder Geflügelfleisch legiert man mit Dottern, streicht es, wenn es noch heiß ist, auf dem mit Mehl bestaubten Bleche auseinander und läßt es auskühlen. Dann formt man es zu Würstchen, dreht dieselben zuerst in Oblaten, dann in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie zu Gemüse.

Äpfel und Birnen von Fleisch.

Geflügelfleisch oder Gansleber und Trüffeln schneidet und bindet man wie für gebackene Würstchen, formt die Masse dann zu Kugeln, drückt dieselben oben und unten etwas ein, bröselt sie ein und steckt oben eine Gewürznelke hinein oder formt sie birnförmig und steckt nach dem Einbröseln an Stelle eines Stengels ein Beinchen ein. Man bäckt sie in Schmalz.

Muscheln mit warmer Fleischfülle.

Mit Ragout. Man bereitet ziemlich dickes Ragout, dessen Bestandtheile sehr kleinwürfelig geschnitten sein müssen (Salpicon, Seite 44), und häuft es in die Muscheln, bestreut es mit feinen Bröseln, betropft dieselben mit Butter oder Krebsbutter, legt die Muscheln auf ein Blech, stellt sie für ein paar Minuten in das heiße Rohr, legt sie dann über eine Serviette auf die Schüssel und serviert sie sogleich. (Fig. 30.)

Oder: Ragout von frischer Zunge und Champignons bindet man mit spanischer Sauce, mischt dünne, kurz abgebrochene, gekochte Macaroni sowie etwas geriebenen Parmesankäse dazu, füllt das Ragout sogleich in die Muscheln, bestreut es mit Bröseln und darüber mit geriebenem Käse, betropft es mit heißer Butter und stellt es für 5 Minuten in das heiße Rohr.

Mit Fleisch-Pürée. Brustfleisch von Wildgeflügel schneidet man nudelig und mischt mit Butter, Fleisch-Essenz und rothem Wein ge-

Fig. 30.

dünstete, ebenfalls nudelig geschnittene Trüffeln dazu. Vom übrigen Fleische bereitet man Pürée, welches man mit dem Geschnittenen mischt, dick einkocht, in Muscheln häuft, mit Bröseln bestreut, mit Butter betropft und auf einige Minuten in das Rohr stellt.

Mit Geflügelfleisch. Man schneidet Reste von gebratenem Geflügel kleinblätterig, dünstet sie mit den feinen Kräutern (Seite 58) etwas auf und läßt sie auskühlen. Dann treibt man ein Stückchen Butter mit einem Ei, ein wenig in Milch erweichter Semmel und einem Löffel saurem Rahm ab und mischt Salz, Pfeffer und das Fleisch dazu. Man häuft die Mischung in die mit Butter ausgestrichenen, mit Bröseln ausgestreuten Muscheln, gibt Brösel und Parmesankäse darüber, tropft Butter darauf und stellt die Muscheln für eine Viertelstunde in das Rohr.

Mit Kalbsbries. Der dritte Theil einer großen weißen Zwiebel wird fein geschnitten und in 5 Deka heiße Butter gegeben. Wenn die Zwiebel gelb ist, staubt man einen Kochlöffelvoll Mehl darauf, rührt, wenn dieses angelaufen ist, einen Deciliter kräftige Suppe und 3 Löffel sauren

Rahm dazu und läßt das Ganze verkochen. Dann stellt man es beiseite, rührt es, bis es lau ist, mischt hierauf ein gesottenes, feingeschnittenes Bries, 2 zerhackte Sardellen und 2 Dotter dazu, häuft die Mischung in die mit Butter ausgestrichenen Muscheln, streut Parmesankäse und Brösel darüber, tropft Butter darauf und stellt die Muscheln für eine halbe Stunde in das Rohr.

Würste.

Würstchen ohne Darm.

Rohes Schweine- und Rindfleisch hackt man fein, gibt würfelig geschnittenen Speck, Salz, Paprika, Zwiebel und etwas kaltes Wasser dazu, formt die Masse zu fingerlangen Würstchen, bratet dieselben mit Schmalz und Zwiebel ab und gießt dabei öfters etwas Suppe dazu. Man gibt sie zu Gemüse oder Senf.

Feingehacktes Schweine- und Kalbfleisch mischt man mit saurem Rahm und Dottern, damit es recht saftig wird, würzt es mit Limonenschalen oder Knoblauch, Salz, Muscatblüte und Wein und formt es zu Würstchen, die man wie oben bratet.

Netzwürste.

Kalbsfasch von rohem Fleisch und Speck bindet man mit wenig in Milch erweichter Semmel und ein paar Dottern, würzt sie mit den feinen Kräutern, häuft sie auf Stücke von Netz, dreht sie zu kurzen Würsten zusammen, bindet dieselben an beiden Enden und bratet sie mit Butter.

Von Schweinsfasch. Wie Seite 40 bereitete Fasch von rohem Schweinefleisch würzt man mit Salz und Pfeffer (und mit Limonenschalen), gibt auf je ein Stückchen von Schweinsnetz ein paar Löffelvoll von der Fasch und dreht dies zu fingerlangen Würstchen, die man mit Schmalz bratet und zu Gemüse gibt.

Oder: Feingehacktes, gebratenes Schweinefleisch mischt man mit dick-, aber nicht weichgekochtem Reis, dreht es wie oben in Stücken von Netz zu Würstchen und bratet dieselben.

Frische Würste.[1])

Kleine, frische Würstchen (Saucißchen). Feingehacktes Schweinefleisch und für je 20 Deka davon 5 Deka frischen Speck mischt man

---

[1]) Bereitung der Würste siehe Haushaltungskunde, III. Abtheilung.

mit weißem Pfeffer, Salz und Citronensaft, drückt die Mischung mit etwas frischem Wasser ab, bis sie zähe wird, füllt sie mit einer Spritze in fingerdicke Schöpsendärme, dreht dieselben in Entfernungen von 10 Centimeter ab, unterbindet sie nach je zwei Würstchen und schneidet sie dort, wo sie unterbunden sind, auseinander. Luftige Stellen durchsticht man mit einer Nadel. Die Würstchen werden gesotten oder mit Butter langsam gebraten und mit Senf serviert oder als Garnierung von Gemüse gegeben.

Von Kalbfleisch. Feingehacktes Kalbfleisch mischt man mit ebensoviel feingehacktem, fetten Schweinefleisch und etwas gutem Obers und bereitet es wie oben zu Würstchen, die man bratet und als Garnierung von Gemüsen gibt oder siedet und mit Kren serviert.

Von Geflügelfleisch. Man bereitet die Würstchen aus Fasch von Geflügelfleisch, die man mit gehackten Trüffeln mischt oder sonst beliebig würzt, läßt sie in heißem Wasser anschwellen und dann erkalten und bratet sie. Oder man schneidet das rohe Brustfleisch und die Leber des Geflügels, Speck und Kalbseuter würfelig, gibt Petersilie, Limonenschalen, Majoran, Salz, in Obers erweichte Semmel und Dotter dazu, bereitet aus dieser Mischung kleine Würstchen (wie oben) und bratet dieselben.

Bratwürste. Man dreht die Bratwürste schneckenförmig und gibt sie in heißes Schweineschmalz. Wenn sie auf beiden Seiten braun sind, nimmt man sie heraus und kocht das Fett mit etwas Suppe auf, wodurch ein kurzer, brauner Saft wird, den man beim Anrichten über die Würste gibt. Man kann die Bratwürste auch mit Wasser sieden. Sie werden mit Senf oder gedünstetem Reis oder gerösteten Erdäpfeln oder Gemüse serviert.

Augsburger Würste. Man zieht den kurzen, dicken Würsten (welche aus dem noch warmen Fleische eines soeben geschlachteten Rindes oder Schweines bereitet werden) die Haut ab, schneidet sie nach der Länge auseinander und bratet sie mit Schmalz in einer Pfanne. Man kann sie auch vor dem Braten schief einschneiden und zerdrückte Sardellen in diese Schnitte streichen oder sie in Ei und Brösel drehen und braten. Sie werden zu Gemüse, Salat oder Reis gegeben.

Leberwürste bratet man mit Schweineschmalz ab und gibt sie zu Sauerkraut, gerösteten Erdäpfeln, gedünstetem Reis u. s. w.; Blutwürste, die langsamer gebraten werden müssen, gibt man auch zu sauren Rüben, eingebrannten Erdäpfeln oder Linsen.

Geräucherte Würste.

Selchwürstchen. Wiener, Frankfurter o. dgl. legt man in siedendes Wasser in ein langes Geschirr, damit sie nicht gebogen werden müssen,

deckt sie zu und lässt sie seitwärts am Herde stehen, bis sie in die Höhe steigen, was der Fall ist, wenn sie durch und durch heiß sind. Man legt sie zwischen eine zierlich gefaltete Serviette auf die Schüssel und serviert geschabten Kren dazu, oder man schneidet sie schief zu Scheiben und gibt sie als Beleg auf Gemüse.

Geräucherte Bratwürste werden ungefähr 20 Minuten gekocht und beim Anrichten mit geriebenem Kren bestreut oder zu Gemüse gegeben.

Krainerwürste. Die halbgeräucherten, für schnellen Verbrauch gemachten müssen ¾ Stunden lang bei mäßiger Hitze gesotten werden. Die ganz geräucherten kocht man 1½ Stunde lang. Wenn sie kalt aufgeschnitten werden sollen, lässt man sie mit dem Wasser auskühlen.

Cervelatwürste u. dgl. Man erwärmt sie mit Wasser oder über Glut und gibt sie mit geriebenem Kren oder zu Gemüse. Oder man schneidet sie kalt auf, macht sie mit Essig und Öl ab und bestreut sie mit Pfeffer oder mit roher, geringelt geschnittener Zwiebel.

Rothwurst. Geräucherte Blutwurst wird entweder aufgekocht, warm geschnitten und zu Pürée von Hülsenfrüchten oder zu Sauerkraut oder gerösteten Erdäpfeln gegeben oder kalt aufgeschnitten (nicht gekocht) und zu Erdäpfelsalat, Salzgurken u. dgl. serviert.

Schwartenwurst wird kalt sehr fein aufgeschnitten und zu Sauerkraut oder mit Essig und Öl gegeben.

Presswürste, Zungenwürste, Pressburger u. dgl. werden kalt aufgeschnitten, ebenso Salami, die man zu sehr dünnen Scheiben schneidet. Man zieht diesen Scheiben dann die Haut ab und legt sie so auf, dass sie halb übereinander zu liegen kommen. Sie werden für sich oder mit anderem kalten Fleisch serviert, können aber auch auf Gemüse gegeben werden.

Gepökeltes und geräuchertes Fleisch.

Pökelfleisch.[1])

Eingepökeltes Fleisch (am besten von ausgewachsenen, aber nicht gemästeten Schweinen) siedet man in einem Geschirre, welches nicht viel größer ist, als das Fleischstück, mit Wasser, Wurzeln und etwas vom Pökelsafte und schäumt es dabei ab. Ist das Fleisch durch zu langes Liegen im Pökelsafte zu scharf geworden, so gießt man die Brühe einmal ab und erneuert sie durch siedendes Wasser, ist sie aber zu wenig salzig, so gibt man vom Pökelsafte dazu.

[1]) Pökeln sieh Vorrathskammer.

Gepökelte Ochsenzunge. Man siedet sie ebenso, nimmt sie heiß aus der Brühe, zieht ihr die Haut ab und schneidet sie etwas schief zu Scheiben.

Zu gepökeltem Fleisch gibt man vorzüglich Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Sauerkraut und Klöße (Knödel).

Geräuchertes Fleisch.[1])

Schinken. Man läßt den Schinken über Nacht in kaltem Wasser liegen, wäscht dann die Schwarte mit warmem Wasser ab, schabt das Schwarze vom Rauch weg und löst das Stelzbein beim Gelenke aus. Hierauf legt man den Schinken mit der Schwarte gegen unten in eine entsprechend große Casserolle, gibt soviel Wasser darauf, daß er davon bedeckt ist, und kocht ihn. Von dem Augenblicke, wo er zu sieden beginnt, bis zum Weichwerden braucht er etwa zwei Stunden. Er ist genügend gekocht, wenn man das Fleisch mit einer Spicknadel leicht durchstechen kann oder dasselbe sich vom Knochen zu lösen beginnt; durch zu langes Kochen verliert das Fleisch an Saft und gutem Geschmack. Soll der Schinken im ganzen warm serviert werden, so zieht man die Schwarte an der breiten Seite ab, schneidet den bleibenden Theil zackig aus, siebt Brösel von Weißbrot auf das Fett, betropft sie mit Fett, läßt sie im Rohre braun und steif werden und gibt eine gekrauste Papiermanschette um den Knochen.

Anderes geräuchertes Fleisch. Geräuchertes Schweinefleisch, wie Kaiserfleisch (von der Brust), Schopf- oder Schafbraten (vom Schweinshals abgelöstes Fleisch), Jungfernbraten u. s. w., wird mit Wasser gekocht, bis es weich ist. Kleinere Stücke brauchen dazu ungefähr eine Stunde. Geräuchertes Rindfleisch läßt man über Nacht in Wasser liegen und kocht es dann mit weichem Wasser 3 bis 4 Stunden. Geräucherter Kalbsschlegel wird über Nacht in Molken oder Milch gelegt, dann gewaschen und wie Schinken gekocht. Geräucherten Rehschlegel kocht man ebenfalls wie Schinken. Geräucherte Gänsebrüste werden mit heißem Wasser gewaschen, über Nacht in kaltes gelegt und dann mit frischem Wasser gekocht.

Geräuchertes, gesottenes Fleisch kann warm oder kalt serviert werden. Zu warmem Fleische passen die meisten Gemüse, vorzüglich Erbsen, Spinat, Kraut-, Bohnen- und Erbsen-Pürées, dann Semmel- oder Grießknödel und zu mageren Stücken frischer und Kartoffelsalat.[2])

---

[1]) Über Räuchern sieh Haushaltungskunde, III. Abtheilung.

[2]) Kalten Schinken sieh bei kaltem Fleisch mit Aspic.

Speisen von Köpfen und Füßen.

Frische Zungen.

Gesottene Ochsenzunge mit Kren. Man siedet eine Ochsenzunge auf die Seite 25 angegebene Weise und zieht ihr die Haut ab. Dann schneidet man sie etwas schief zu Scheiben, legt sie in eine ovale Schüssel, bestreut sie mit Kren und gibt Essigkren in einer Schale dazu.

Mit Gemüse. Eine weichgekochte Zunge wird zu Scheiben geschnitten und mit Bratensaft aufgedünstet. Man gibt sie entweder als Beleg auf gedünstete Gurken, oder man legt sie kranzförmig in eine Schüssel und gibt in die Mitte gedünstete Rüben und außen herum eine Reihe glasierter Schalotten.

Mit süßer Sauce oder Zwetschkenpfeffer. Die abgezogene Zunge schneidet man zu Scheiben und kocht dieselben mit polnischer Sauce auf oder gibt Hagebutten- oder Ribisel-Sauce (Seite 142) besonders dazu. Man kann sie auch als Beleg auf Zwetschkenmus (Seite 199) geben.

In Sauce mit Fleisch-Extract. Man siedet die Zunge mit gesalzenem Wasser, Zwiebeln und Wurzeln, einem Lorbeerblatt, einer Citronenscheibe (ohne Kerne), Pfefferkörnern und Spargel- und Champignons-Abfällen weich, nimmt sie dann heraus und zieht ihr die Haut ab. Die Brühe seiht man und kocht darin Bratwürstchen (oder kleine Fleischklößchen). Mit dem Reste der Brühe vergießt man gelbe Einmach, gibt in diese Sauce Fleisch-Extract, etwas Kapern, die zu Stückchen geschnittenen Würstchen (oder die Klößchen) und die zu Scheiben geschnittene Zunge und richtet die Speise an.

Gespickt mit Limonensaft. Eine gesottene Zunge schneidet man nach der Länge auseinander, spickt sie auf den Schnittflächen mit Speck, bratet sie bei jäher Oberhitze (damit der Speck Farbe bekommt) und betropft sie dabei fleißig mit Butter, Limonensaft und Suppe.

Gespickt mit Sauce. Eine frische Zunge wird mit Wasser, Wein und Essig, Wurzeln und Gewürzen ungefähr drei Stunden lang gesotten. Wenn sie weich ist, zieht man ihr die Haut ab, spickt die Zunge, bestreicht sie mit Sardellenbutter, bestaubt sie mit Mehl und bratet sie bei fleißigem Begießen mit dem geseihten Sude.

Gespickt mit Rahm-Sauce. Eine gesottene Zunge, der man die Haut abgezogen hat, spickt man, läßt dann viele feingeschnittene Zwiebel gelb anlaufen, gibt die Zunge, einige Stückchen Butter, eine

zerdrückte Sardelle, Kapern und Limonenschalen dazu, bratet die Zunge auf beiden Seiten und begießt sie dabei mit saurem Rahm.

Mit Sardellen. Die gesottene, abgezogene, ausgekühlte Zunge spickt man mit Speck und Sardellen, bratet sie und begießt sie dabei mit Butter und saurem Rahm. Oder man schneidet die gesottene, noch warme Zunge zu Scheiben, mischt 7 Deka zerlassene Butter mit 7 Deka passierten Sardellen und dem Saft einer Limone, gibt dies heiß über die Zunge und bestreut diese dann mit gerösteten Bröseln. Oder man schneidet die gesottene, abgezogene Zunge so in Scheiben, dass dieselben unten noch zusammenhängen, bestreicht jede Scheibe mit Sardellenbutter und sehr feingeschnittener grüner Zwiebel, gibt die Zunge in heiße Butter und dünstet sie, schneidet dann die Scheiben ganz durch, richtet sie an und serviert Erbsenpürée dazu.

Mit Bröseln. Die gesottene, geschälte Zunge schneidet man der Länge nach auseinander, bestreicht sie gut mit Butter und bratet sie bei starker Hitze, wobei man sie mit Bröseln bestreut und mit Limonensaft betropft. Wenn sie trocken wird, so gibt man etwas Butter darauf. Sobald dieselbe schäumt, richtet man die Zunge an und bestreut sie mit feingeschnittenen Limonenschalen.

Eingebröselte Schnitze. Gesottene Zunge schneidet man in dünne Scheiben, bestreut dieselben mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Butter und Brösel und bratet sie jäh ab. Man gibt sie so auf Gemüse, oder man kocht sie mit Rahm auf, oder man lässt Speck, Kalbfleischabfälle, Schalotten und Champignons anlaufen, staubt etwas Mehl darauf und lässt es lichtbraun werden, kocht das Gestaubte mit Suppe, Limonensaft und Wein auf und passiert es über die gebratenen Zungenscheiben, oder man gibt Zwiebel- oder Pfeffer-Sauce (Seite 131 und 132) oder kalte Kapern-Sauce (Seite 148) dazu.

Gefüllte Schnitze. Man schneidet die gesottene Zunge so, dass immer 2 dünne Scheiben zusammenhängen, streicht Kalbsfasch zwischen diese, drückt sie zusammen, bröselt sie ein und bratet sie.

Kalbszungen auf Austernart.

2 weichgesottene, abgezogene Kalbszungen schneidet man in fingerdicke Scheiben. Dann lässt man in einer kleinen Casserolle ein Stückchen Butter, 7 Deka feingeschnittene Sardellen und den Saft von 2 Limonen aufkochen, taucht die Scheiben in diese Mischung, dreht sie dann in Brösel, bratet sie auf dem mit Butter bestrichenen Roste über Glut auf beiden Seiten und übergießt sie in der Schüssel mit dem Reste der Sauce.

Ochsengaumen (Vormaul).

Mit Butter und Limonensaft. Man kocht ein Stück Ochsenkopf weich, läßt es erkalten, schneidet es nudelig, gibt es in heiße Butter, mischt etwas Limonen-Saft (und -Schalen) dazu und richtet es an, sobald es heiß ist. Es soll saftig, aber nicht sauer sein. Man gibt Erdäpfel-Pürée und Essiggurken herum.

Mit Schalotten. Man schneidet ein weichgekochtes Stück Ochsenkopf dünnblätterig, gibt es in kräftige lichtbraune Sauce mit Limonensaft und gedünsteten Schalotten und garniert es mit Butterkrapfeln, Erdäpfelbögen, Nudeln u. dgl.

Mit Sardellen. Man schneidet das Fleisch zu länglichen Bröckeln, gibt es in gelbliche Sauce und würzt diese mit Sardellenbutter, Pfeffer und Limonensaft.

Kalbs-Kopf oder -Ohren.

Mit Kren (Meerrettig). Man putzt und siedet einen Kalbskopf (wie Seite 24), läßt ihn mit dem Sude eine Weile stehen, legt ihn dann auf die Schüssel, garniert ihn mit geschabtem Kren und gibt Essigkren, den man mit etwas vom dicklich eingekochten, geseihten Sude gemischt hat, in einer Schale dazu.

Mit kalter Kräuter-Sauce. Die abgelösten dünnen Theile eines gesottenen Kalbskopfes schneidet man viereckig, häuft die noch heißen Stücke in der Mitte einer flachen Schüssel auf, garniert sie mit gesottenen, mit Essig und Öl abgemachten, sehr kleinen jungen Carotten und grünen Fisolenschoten und serviert Kräuter-Sauce (wie Seite 136, aber statt mit Limonensaft mit Essig bereitet) in einer Schale dazu.

Eingemacht. Die reingeputzten Ohren oder Stücke vom Kopfe kocht man mit Suppe, Zwiebel, gelben Rüben, Salz und Muscatblüte weich, vergießt dann mit der Brühe eine lichte Butter-Sauce und seiht dieselbe über die Fleischstücke. Man kann ein wenig Safran oder Petersilie oder Wein dazugeben.

Mit saurer Sauce. Man siedet einen halben Kalbskopf, vergießt mit der Brühe lichte Einmach und kocht mit derselben die abgelösten Fleischstücke, etwas Bratensaft oder Fleisch-Extract und einige zu Scheiben geschnittene Essiggurken eine Viertelstunde. Vor dem Anrichten gibt man etwas Weinessig und Pfeffer oder außerdem auch noch das kleinwürfelig geschnittene Weiße von 2 hartgekochten Eiern dazu.

Mit Champignons- oder Kräuter-Sauce. Man macht lichte Sauce mit gedünsteten kleinen Champignons, kocht mit derselben

großwürfelig geschnittenes Fleisch vom Kalbskopf auf und garniert die Schüssel mit Karfiol und Krebsschweifchen. Oder man gibt über schöne Stücke von gekochtem Kalbskopfe eine Sauce au suprême (Seite 138) ohne Trüffeln oder eine Kräuter-Sauce (Seite 136).

Mit Fricassée. Um heiß auf die Schüssel gelegte Stücke von gekochtem Kalbskopf gibt man Fricassée-Sauce (Seite 140).

Als Ragout. In lichte Sauce gibt man mit Butter angelaufene Petersilie, ein wenig Bratensaft oder Glace, das würfelig oder länglich geschnittene Fleisch vom Kalbskopf, ebenso geschnittenes Kalbsbries und Euterl, gedünstete Erbsen, Champignons (oder Trüffeln) und Karfiol.

Kalbsohren mit Ragout. Die Ohren werden schön gleich geschnitten, damit sie gerade stehen, angeradelt, soweit sie dünn sind, damit sie sich beim Kochen krausen, und mit Wurzeln und Salzwasser gesotten. Man stellt sie dann in die Mitte der Schüssel und gibt ein Ragout von Champignons, Faschklößchen, Karfiol und Erbsen herum.

Gefüllte Ohren. Nicht angeradelte, gekochte Ohren füllt man mit feinem, mit Dottern legiertem Ragout (Seite 43), bröselt sie ein, bäckt sie in Schmalz, stellt sie auf die Schüssel und garniert sie mit Petersilie.

Gefüllter Kalbskopf. Den gereinigten Kopf schneidet man unten auf und löst Fleisch und Beine vorsichtig aus, ohne die Haut zu zerreißen, schneidet dann das Schwarze bei den Augen heraus und näht die Augen zu. Hierauf macht man Fasch von Kalbfleisch und den feinen Kräutern und bereitet von dem Kopffleische, der weichgekochten Zunge, geräucherter Ochsenzunge, Bries und Champignons ein Ragout. Man bestreicht nun die Haut des Kalbskopfes auf der inneren Seite mit der Fasch, gibt das erkaltete Ragout darauf, bedeckt es wieder mit Fasch, näht dann die Haut zusammen und gibt dem Kopfe seine natürliche Form. Dort, wo er vom Halse geschnitten wurde, näht man eine Speckschwarte an. Er wird hierauf mit Limonensaft angerieben, mit Speck belegt, in eine Serviette eingeschnürt und mit Suppe, Wein und Wurzeln gedämpft, hierauf ausgewickelt und auf die Schüssel gestellt. Man garniert ihn mit Erbsen und gibt eine leichte Sauce in einer Sauceschale dazu.

Mit Bröseln. Ein Lammskopf wird der Länge nach gespalten, wieder zusammengebunden, in Suppe gekocht und ausgekühlt. Dann nimmt man das Hirn heraus, mischt es mit Salz, Pfeffer und angelaufener Petersilie, füllt es wieder ein und steckt eine Semmelscheibe vor. Man taucht nun die halben Köpfe in heißes Schmalz oder heiße Butter, bestreut sie mit Bröseln, bratet sie im Rohr und beträufelt sie mit Limonensaft. Stücke vom Kalbskopf bäckt man ebenso.

Schweinskopf.

Mit Kren. Man kocht einen Schweinskopf mit Beize Nr. 1 (wie Seite 24), richtet ihn wie den Kalbskopf an und garniert ihn wie diesen mit Kren.

Mit saurer Sauce. Man kocht einen halben Schweinskopf oder ein Schweinsohr mit gesalzenem Wasser, Zwiebelscheiben, Thymian, einem Lorbeerblatt und etwas Essig weich, bereitet mit der Brühe ein wenig Sauce wie für saure Fleischsuppe (Seite 95) und kocht die Fleischstücke und Kapern mit dieser Sauce auf.

Mit Kraut. Schweinsohren, Rüssel und Füße kocht man mit Sauerkraut, welches man dann mit Zwiebel und ein wenig Mehl einbrennt und dick eindünstet.

Kalbs- oder Lamms-Füße.

Gebacken. Kalbs- oder Lamms-Füße werden sauber geputzt (Seite 24) und in gesalzenem Wasser so weich gekocht, dass man die Knochen auslösen kann. Dann werden sie zu Stücken geschnitten, ausgekühlt, eingebröselt und in Schmalz gebacken. Man kann die ausgekühlten Stücke mit Salz, Pfeffer, Limonensaft und Petersilie marinieren, sie einige Zeit mit der Marinade stehen lassen und dabei öfters aufschütteln und sie dann erst in Mehl, Ei und Bröseln drehen und backen. Man gibt Spinat, Erbsen, Salat oder Essiggurken dazu.

Gefüllt. Kalbs- oder Lamms-Füße werden gesotten, bis man ihnen das Rohrbein ausziehen kann, dann mit Suppe und Wurzeln noch ein wenig gedünstet, hierauf lau aus dem Safte genommen und abgetrocknet. Man füllt sodann statt des Beines dickes, mit Dottern legiertes Ragout von Bries, Erbsen, Schwämmen und Reis ein, lässt die Füße ganz erkalten, schneidet sie zu Stücken, bestreicht dieselben mit dicker, lichter Sauce (Seite 37), dreht sie in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

Hirn.

Gebraten. Rohes Kalbshirn wird zu Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und mit Butter gebraten.

Geröstet. Bröseln und feingeschnittene Petersilie lässt man in heißer Butter anlaufen, gibt, sobald die Bröseln gelblich werden, das ausgewässerte, passierte Hirn von einem Kalbe, Schweine, Reh u. s. w. dazu, bestreut es mit Salz und Pfeffer, dünstet es ab, richtet es an und gibt ein verlorenes Ei darauf und in Butter geröstete Semmelschnitten herum.

In Muscheln. Mit Butter und Petersilie abgedünstetes Hirn häuft man in Muscheln, bestreut es mit Bröseln, beträpfelt es mit Butter und läßt es bei jäher Oberhitze steif werden.

Gebacken. Man läßt das Hirn durch mehrere Stunden in frischem Wasser liegen oder blanschiert es, um das Häutchen ablösen zu können, und schneidet es dann zu fingerdicken Schnitzchen, welche man salzt, mit Mehl bestaubt, in Ei und Brösel dreht und in einem flachen Geschirr in Schmalz bäckt. Man gibt es auf Gemüse oder Ragout oder in Limonen-Sauce.

Eingemacht. In Salzwasser gekochtes, in Stückchen geschnittenes Hirn gibt man in lichte Butter-Sauce (Seite 87), würzt die Sauce mit Pfeffer oder mit Limonensaft und kann auch feinblätterig geschnittene Champignons hineingeben.

Hirn-Würstchen. Man kocht und zerdrückt das Hirn und rührt feingeschnittene Petersilie, Salz und Pfeffer dazu, gibt kleine Häufchen davon auf Oblaten und rollt diese zu Würstchen zusammen, die man dann in Ei und Brösel dreht und bäckt.

Gebackenes Hirn mit Sardellen und Eiern. Man bäckt Stückchen von Hirn, dann runde Semmelschnitten, die man mit Milch befeuchtet und in Ei und Brösel gedreht hat, dann schneckenförmig gedrehte, eingebröselte Sardellenstreifen und einige Eier, welch letztere man mit Salz und Pfeffer und dann mit Mehl bestreut hat (deren Dotter aber nicht hart werden dürfen), legt das Gebackene kranzartig in eine Schüssel und gibt gebackene Petersilie in die Mitte.

Hirn-Coteletten. Zu einem Abtriebe von Butter und einem Ei rührt man ein zerdrücktes Hirn und in Milch erweichte Semmel, etwas Pfeffer und Salz, gibt Häufchen von dieser Mischung auf Oblaten, schlägt die Oblaten über denselben zusammen, formt jedes zu einer länglichrunden Cotelette, dreht diese Coteletten in Ei und Brösel, steckt jedem als Rippchen ein Stück Petersilienwurzel ein, bäckt sie in Schmalz und garniert sie mit verschiedenen Gemüsen.

Rückenmark.

Gebacken. Das vorsichtig ausgelöste Rückenmark wird blanschiert, zu fingerlangen oder zu etwas längeren Stückchen geschnitten und im letzteren Falle wie ein nicht ganz geschlossener Achter gebogen. Man bestreut die Stückchen mit Salz und Pfeffer, dreht sie zuerst in Mehl, darauf in Ei und zuletzt in Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Speisen von Eingeweiden[1]) und Euter.

Gekröse, Juster oder Reisel.

Sauer gedünstet. Das auf die Seite 24 angegebene Weise gereinigte und blanschierte Kalbs- oder Lamms-Gekröse schneidet man zu Stückchen, gibt dieselben mit Suppe, einigen Limonenscheiben ohne Kerne, Zwiebel, gelben Rüben, einem Lorbeerblatte, Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer und etwas Butter in eine Casserolle und kocht sie auf jäher Hitze, damit die Brühe sich kurz einsiedet. Beim Anrichten seiht man die Brühe über das Gekröse und bestreut dieses mit feingeschnittenen Kapern und feingeschnittener Petersilie.

Eingemacht. Man dünstet das blanschierte, zu Stückchen geschnittene Gekröse mit Suppe und Wurzeln weich, vergießt mit dem Safte vom Dünsten eine Butter-Sauce, würzt dieselbe mit Limonensaft, Muscatblüte und Pfeffer oder mit den feinen Kräutern und gibt das Gekröse hinein.

In gelber Sauce. Man schneidet das gekochte, ausgekühlte Gekröse zu Brockeln, dünstet dieselben mit vieler gelb angelaufener Zwiebel und Fett, staubt sie und kocht sie mit Suppe und gestoßenem Kümmel auf. Man kann etwas Essig in die Sauce geben oder vor dem Anrichten zwei Dotter, die man mit ein paar Löffel saurem Rahm abgesprudelt hat, dazu mischen.

Gebacken. Das gereinigte, zu Stückchen geschnittene Gekröse dreht man in Ei und Brösel, bäckt es in Schmalz und gibt es auf Gemüse.

Kuttelflecke oder Kaldaunen.

Gedünstet. Kuttelflecke, welche schon gereinigt und übersotten gekauft werden, wäscht man noch aus, kocht sie noch eine Weile und schneidet sie dann zu Streifen und diese zu Nudeln, gibt sie zu angelaufener Zwiebel in heißes Fett, bestreut sie mit einem Löffel Brösseln, gibt feingehackten Schinkenspeck, Petersilie und etwas Knoblauch, Pfeffer und Salz und von Zeit zu Zeit etwas Rindsuppe dazu, dünstet die Flecke, bis sie weich sind, und mischt zuletzt noch etwas Limonen-Saft (und -Schalen) darunter. Beim Anrichten bestreut man sie mit Parmesankäse und belegt sie mit gebackenen Semmelschnitten.

Mit Paradiesäpfeln. Man läßt feingeschnittene Zwiebel und Petersilie mit feingehacktem Speck anlaufen, gibt weich gesottene, nudelig

---

[1]) Über Eingeweide siehe Seite 23.

geschnittene Kuttelflecke hinein, mischt passierte Paradiesäpfel dazu und dünstet die Flecke weich. Beim Anrichten bestreut man sie mit Parmesankäse.

Mit Kapern. Man schneidet die überkochten Kuttelflecke nudelig, übergießt sie mit etwas Wein, läßt sie abtropfen, dünstet sie mit Butter und angelaufener Zwiebel, gibt Salz, Pfeffer, den abgeflossenen Wein und Fleisch-Extract dazu und mischt beim Anrichten feingeschnittene Kapern und etwas Essig darunter.

Speckflecke. Feingehackten Speck läßt man heiß werden, gibt Kerbelkraut oder Petersilie und eine kleinwürfelig geschnittene Semmel, dann 50 Deka gekochte, würfelig geschnittene Kuttelflecke, etwas Suppe und Selchfleisch dazu, dünstet das Ganze, bis die Flecke weich sind, und bestreut es beim Anrichten mit Parmesankäse.

Mit Bröseln. Die dicken Kreuzflecke werden gekocht, zu kleinen Vierecken geschnitten und mit Fett, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer eine Weile gedünstet. Dann bestreut man sie dick mit in Fett angelaufenen Bröseln und gibt sie als Beleg auf Gemüse.

Gebacken. Die gekochten Flecke läßt man auskühlen, schneidet sie zu Vierecken, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man gibt sie als Beleg auf Gemüse oder als selbständige Speise und kann sie im letzteren Falle vor dem Anrichten mit Limonen- und Braten-Saft aufkochen.

Unterlegte Kuttelflecke. Man bereitet Kuttelflecke wie die gedünsteten, doch ohne Knoblauch und Limonensaft, dünstet Reis, Erbsen und Schwämme und bäckt dünne Pfannkuchen (Frittaten). Dann legt man in eine flache Schüssel einen Pfannkuchen, bestreicht ihn mit Reis, gibt eine Lage Schwämme darauf, legt einen zweiten Pfannkuchen darüber, bestreicht ihn mit Kuttelflecken und bestreut dieselben dick mit feingeschnittenem Schinken, legt wieder eine Frittate darauf, gibt eine Lage Reis, eine Lage Erbsen, eine vierte Frittate, dann eine Lage Kuttelflecke darauf, bestreut diese wieder mit Schinken und bedeckt zuletzt das Ganze mit einem Pfannkuchen. Dann stellt man es in das Rohr, läßt es heiß werden und richtet es an.

Aufgegangene Kuttelflecke. Man kocht 50 Deka Kuttelflecke in Salzwasser und schneidet sie, sobald sie ausgekühlt sind, kleinwürfelig. Dann läßt man 12 Deka feingehackten Speck heiß werden, gibt ihn in eine Schüssel, läßt ihn erkalten und treibt ihn hierauf mit 4 Eiern ab. Sodann mischt man 10 Deka Salami und 10 Deka Schinkenfleisch, beides würfelig geschnitten, etwas geriebenen Parmesankäse und die Flecke dazu, füllt das Ganze in eine mit Fett ausgestrichene, mit Bröseln ausgestreute Form, bäckt es und stürzt es.

Nieren.

Geröſtet. Man ſchneidet Nieren von Schwein, Lamm u. ſ. w. dünnblätterig, gibt ſie zu vieler gelbangelaufener Zwiebel, röſtet ſie nur wenige Minuten, da ſie ſonſt hart werden, und würzt ſie mit Salz und Pfeffer und mit Majoran oder einigen Tropfen Limonenſaft oder Eſſig. Man gibt ſie zu Gemüſe oder Erdäpfel-Pürée.

Saure Nieren. Wie oben geröſtete Nieren werden geſtaubt und, ſobald das Mehl braun geworden iſt, mit Suppe, Majoran, Pfeffer, Neugewürz und Eſſig nach Geſchmack aufgekocht. Rindsnieren brauchen zu dieſer Bereitungsart im ganzen eine halbe Stunde. Schöpſennieren müſſen dazu aus Haut und Fett gelöst, für einige Stunden eingewäſſert und hierauf eingebeizt werden. Die Beize gießt man dann weg.

Oder: Man gibt die geröſteten Nieren in Pfeffer- oder Robert-Sauce (Seite 132).

Paprika-Nieren. Man gibt zu mit Schweinefett angelaufener Zwiebel Paprika, röſtet darin die zu Scheiben geſchnittenen Nieren, gibt dann ſauren Rahm und Salz dazu, kocht die Nieren damit auf, richtet ſie an und garniert ſie mit Waſſerſpatzen oder Erdäpfeln.

Herz.

Geſpickt. Man reibt ein Kalbs- oder Lamms-Herz oder ein Stück Rindsherz mit Salz (oder mit Salz und Knoblauch) ein, durchzieht es mit Speckfäden, legt es auf Speckſchnitten, Wurzeln und Fleiſchabfälle, dünſtet es mit Oberhitze, gibt nach und nach etwas Suppe dazu und ſchöpft den Saft fleißig über das Herz. Man gibt es mit Gemüſe.

Mit Rahm und Paprika. Man dünſtet ein halbiertes Kalbs- oder Lamms-Herz wie oben, legt es dann in eine andere Caſſerolle und kocht die Wurzeln mit etwas Suppe aus, damit ein kurzer Saft wird. Dann gießt man ein paar Löffel Rahm über das Herz, miſcht etwas Paprika bei und ſeiht zuletzt den kurzen Saft dazu.

Mit Wacholderbeeren. In ein Kalbs- oder anderes Herz macht man mit dem Meſſer einige Einſchnitte, reibt das Herz mit einer Miſchung von Salz und einigen geſtoßenen Wacholderbeeren gut ein, bindet es in Speckſchnitten und bratet es bei fleißigem Begießen mit Suppe.

Lunge.

Gedünſtet. Speck, Zwiebel und Peterſilie ſchneidet man ſehr fein, dünſtet damit würfelig geſchnittene, überſottene Kalbslunge auf mäßiger

Hitze, gibt Salz, Pfeffer und von Zeit zu Zeit etwas Suppe mit Fleischextract dazu und garniert die angerichtete Lunge mit Polenta-Nocken.

Als Haschée. Feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und Bröfel läßt man in Butter anlaufen, gibt gesottene, feingeschnittene Kalbslunge hinein, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Neugewürz und gibt etwas Fleischextract und einen Dotter oder etwas sauren Rahm dazu. Man garniert dieses Haschée mit Nudeln oder Erdäpfelkrapfeln oder Ochsenaugen.

Eingemacht. Kalbslunge und Herz kocht man, läßt sie auskühlen, schneidet sie dann nudelig, gibt sie in mit Schalotten bereitete gelbe Einmach-Sauce und würzt sie mit Limonen-Saft und -Schalen.

Sauer eingemachte Lüngerl. In braune Einbrenn mit Zwiebel gibt man die gekochte, nudelig geschnittene Kalbslunge (oder Schöpsenlunge, die man aber vor der Zubereitung ein paar Tage in Beize liegen läßt), vergießt sie mit Suppe und etwas Essig und würzt sie mit Salz, Thymian, Limonenschalen und Neugewürz. Man garniert sie mit Wasserspatzen, abgeschmalzenen Kartoffeln oder dgl.

Leber.

Geröstet. Kalbs- oder Lamms-Leber[1]) wird abgehäutelt, stark messerrückendick blätterig geschnitten, in eine Pfanne auf Speckschnitten und geringelte Zwiebel gegeben, auf starker Hitze geröstet, bis sie nicht mehr roth ist, was einige Minuten dauert, und dann erst mit Salz bestreut. Man gibt sie zu Gemüse, Rahmpudding, Reis u. s. w.

Gansleber röstet man ebenso, aber mit Gansfett statt Speck. Man kann sie mit Pfeffer würzen und Limonensaft und Fleischextract darauf geben.

Geröstete Leber mit kurzer Sauce. Die wie oben geröstete Leber staubt man mit etwas Mehl, läßt dasselbe braun werden, kocht sie dann mit Suppe, Salz und Pfeffer auf und kann auch ein wenig Essig oder Limonensaft oder Sardellen und sauren Rahm oder nur sauren Rahm dazugeben. Man serviert Polenta dazu.

Geröstete Leber auf italienische Art. Man läßt feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in heißem Öl anlaufen, gibt feinblätterig geschnittene Kalbsleber hinein, röstet sie auf offenem Feuer schnell schön braun und gibt zuletzt ganz wenig Suppe dazu. Sie wird mit Polenta-Schnitten (Seite 184) garniert.

Leberfilets oder Schnitzchen. Eine abgehäutelte Kalbs- oder Gans-Leber schneidet man zu kleinfingerdicken Schnitzchen, dreht dieselben

[1]) Um Leber mild zu machen, legt man sie für einige Stunden in Milch.

in Mehl, bratet sie mit Butter oder Gansfett und Zwiebelscheiben jäh ab, salzt sie, richtet sie an, gibt ein Stückchen Butter und etwas Suppe in die Casserolle, rührt das Angelegte damit los und gießt den kurzen Saft über die Leber.

Rehleber, welche als Leckerbissen gilt, wird wie die geröstete oder wie gespickte oder gebackene Kalbsleber bereitet. Für Rehleber auf Jägerart röstet man die Leber mit Speck und Zwiebel, kocht sie dann mit etwas Blut, das man beim Zerlegen des Thieres in Essig getropft und mit diesem gemischt hat, auf, bestreut sie beim Anrichten mit Salz und Pfeffer und garniert sie mit gebratenen Erdäpfeln.

Gansleber mit Blut. Beim Abstechen der Gans fängt man das Blut auf, läßt es stocken, gießt das wässerige davon weg und hackt das dicke mit der Leber fein zusammen. Dann läßt man feingeschnittene Zwiebel in Gansfett gelb werden, röstet das Gehackte nur kurz damit ab, salzt es, richtet es an und garniert es mit Reis.

Gansleber mit Champignons. Eine Leber wird mit Butter und Wein halb gedünstet. Dann gibt man 6 blätterig geschnittene Champignons, einen Kaffeelöffel Brösel und 2 Deciliter sauren Rahm dazu, dünstet sie damit fertig, salzt sie und richtet sie an. Ist die kurze Sauce zu dick, so gibt man etwas Wein dazu.

Gansleber mit Trüffeln. Man läßt eine Gansleber ein paar Stunden in Milch liegen, trocknet sie dann ab, spickt sie mit Trüffeln (Seite 18), legt sie zwischen Speckplatten in eine Casserolle und bratet sie im Rohre. Dann wird sie gesalzen, zu Stücken geschnitten, wie ganz zusammengeschoben, angerichtet, mit aufgelöster Glace übergossen und mit Ragout garniert.

Oder: Man spickt die Gansleber mit Speck und bratet sie mit Gansfett und ein paar Löffelvoll feingeschnittener Trüffeln. Dann bereitet man ein wenig dunkle Sauce, gibt den Saft einer Limone, den Saft der Leber, die Trüffeln und etwas Salz dazu, läßt dies aufkochen, gibt es über die Leber und richtet dieselbe sogleich an.

Gespickte Leber. Fingerdicke Schnitzchen von Kalbs- oder Gansleber durchzieht man mit Speck oder Zunge, bratet sie mit Speck oder Butter und Zwiebel, bestreut sie mit Salz, kocht das Fett mit etwas Suppe auf, gibt diesen Saft beim Anrichten über die Leber und garniert die Schüssel mit Reis oder Macaroni (Seite 182) oder feinem Gemüse.

Gespickte Leber mit Rahm. Man bratet gespickte Schnitzchen von Leber mit Butter und Zwiebel, bis kein Blut mehr herausdringt, kocht sie mit Rahm auf und gibt Limonensaft und Salz darauf.

Mit Rahm-Sauce. Hirsch-, Reh- oder Schöpsen-Leber durchzieht man so mit Speck, daſs derselbe oben und unten vorsteht, bratet sie mit Speck, Zwiebel, etwas Knoblauch, Thymian und einem Lorbeerblatte, legt sie dann heraus, staubt das Fett, kocht es mit etwas Suppe auf, passiert die kurze Sauce, siedet sie mit Rahm, Limonensaft und Salz auf und gibt sie beim Anrichten über die Leber.

Mit Rahm und Sardellen. Man spickt die Leberschnitzchen mit Sardellen und begießt sie beim Braten mit Butter und Rahm.

Mit Pfeffer-Sauce. Man dreht zu Streifen geschnittenen Speck in eine Mischung von Petersilie, Schalotten und Pfeffer, spickt die Leber damit, dünstet sie mit Speck, Zwiebel, Knoblauch und weißem Weine, richtet sie an, seiht den Saft, mischt ihn mit ein wenig Pfeffer-Sauce (Seite 132) und gibt ihn über die Leber.

Eingebröselte Leber mit Rahm. Dicke Leberschnitzchen dreht man in Brösel, legt sie auf Zwiebelscheiben in eine Casserolle, bratet sie und begießt sie dabei mit Butter und, sobald die Brösel steif sind, auch mit saurem Rahm, salzt sie, richtet sie in einem Reisreif (Seite 176) an, kocht das Angelegte mit etwas Suppe auf und gibt diesen Saft über die Leber. Leber von Wildbret bestreut man zuerst mit Majoran und Pfeffer, dann mit Bröseln.

Mit Limonensaft. Schnitzchen von Kalbs-, Reh- oder Gans-Leber bestreut man mit feingeschnittenen Limonenschalen, dreht sie in Brösel, bratet sie mit Oberhitze und betropft sie dabei mit Butter und Limonensaft und bestreut sie zuletzt mit Salz. Oder man läſst feingeschnittene Petersilie und Schalotten im Fette anlaufen, kocht sie mit Limonensaft auf und gibt dies über die gebratene Leber.

Gebackene Leber. Die abgehäutelte, zu fingerdicken Stückchen geschnittene Leber wird in Mehl, dann in abgeschlagene Eier und in Brösel gedreht, in heißem Schmalze gebacken und vor dem Anrichten gesalzen. Man gibt sie als Beleg auf Gemüse oder stellt sie kranzförmig in der Schüssel auf und gibt eine Pfeffer-Sauce mit Glace (Seite 132) oder Sardellen-Sauce mit Limonensaft (Seite 139) in einer Schale dazu.

Leber-Vögerl. Man schneidet die Leber zu kleinen Schnitzchen und bestreut dieselben mit Pfeffer, legt dann zwischen je zwei Leberschnitzchen ein gleich großes von Speck, wickelt die so zusammengelegten Schnitzchen in Stücke von Kalbsnetz, bratet sie mit etwas Butter und bestreut sie mit gerösteten Bröseln und Salz.

Gefüllte Leber im Netze. Man schneidet ein schönes Stück Kalbsleber streifenweise ein, aber nicht durch, damit es unten ganz bleibt.

Dann läßt man Brösel in feingeschnittenem, heiß gemachten Speck anlaufen, gibt, wenn sie ausgekühlt sind, Salz, Pfeffer, Muscatblüte, sauren Rahm und ein Ei dazu, streicht dies in die Einschnitte der Leber, dreht dieselbe in ein Stück Kalbsnetz, gibt sie in eine mit Butter bestrichene, flache Casserolle, bratet sie schön braun und betropft sie mit Limonensaft.

Kuh-Euter.

Gebraten. Man kocht ein Stück Kuh-Euter auf die Seite 24 angegebene Weise in Salzwasser, schneidet es zu Scheiben und bratet dieselben mit vieler angelaufener Zwiebel und Fett ab.

Gebacken. Gekochtes Kuh-Euter schneidet man zu Schnitzchen, die man salzt, einbröselt, in Schmalz bäckt und auf Gemüse gibt.

Mit Sauce. Gesottenes Kuh-Euter wird zu Stückchen geschnitten und in einer Sauce wie zu Braungedünstetem aufgekocht.

Gefüllt. Kuh-Euter wird weich gesotten, dann abgehäutelt und zu Schnitzchen geschnitten, von denen immer zwei und zwei zusammenhängen müssen. Man streicht nun zwischen die zusammenhängenden Schnitzchen Haschó und drückt sie aufeinander, legt die so gefüllten Schnitzchen in eine ausgeschmierte Schüssel, schüttet sauren Rahm, den man mit Ei abgesprudelt hat, darauf, streut Brösel darüber, stellt die Schüssel in das Rohr, läßt die Speise Farbe bekommen und richtet sie an.

Kalbsmilch oder Kalbsbries.

Eingemacht. Das in Suppe gekochte Bries schneidet man zu Scheiben und gibt es in lichte Butter-Sauce, die man mit Safran oder Muscatblüte, Salz und Pfeffer oder Limonensaft würzt. Man garniert es mit Karfiol.

Gedünstet mit Sauce. Rindsfett oder Speck, Zwiebel, gelbe Rüben, Kohl, Kalbfleischabfälle, Knochen und die Briesröhre dünstet man, gibt, wenn die Speise Farbe hat, etwas Suppe dazu, seiht hierauf den Saft und dünstet mit demselben das zu Scheiben geschnittene, ein wenig gesalzene Kalbsbries. Dann mischt man den Saft zu Champignon-Sauce mit Petersilie, gibt diese zum Bries und ziert dasselbe mit Krebsscheren, oder man gibt eine kurze Paradiesäpfel-Sauce über das gedünstete Bries und garniert es mit Reiswannen.

Mit falscher Muschel-Sauce. Man dünstet das gesalzene Bries wie oben mit dem geseihten Safte, gibt indessen zu den abgedünsteten Wurzeln etwas Butter, staubt die Wurzeln mit feinem Mehl, vergießt sie mit guter Suppe und einem Deciliter weißen Wein zu einer dünnen Sauce,

gibt in dieſe 1½ zerdrückte Sardellen, läſst die Sauce eine halbe Stunde kochen, ſprudelt dann einen Dotter mit ein paar Löffeln ſaurem Rahm und der Sauce ab und gießt dies über das angerichtete Bries.

Fricaſſiert. Das zu Stücken geſchnittene, geſalzene Bries dünſtet man mit Butter, feingeſchnittenen Schalotten und Limonenſaft, legt es dann heraus, ſtaubt Mehl in das Fett, läſst es anlaufen, vergießt es mit Suppe, fricaſſiert die Sauce mit Dottern und Limonenſaft (Seite 10) und richtet ſie ſogleich mit dem Bries an.

Gebraten. Zu Scheiben geſchnittenes, geſalzenes Bries bratet man mit Butter und Zwiebel ab und gibt es auf Reis oder Gemüſe.

Geſpickt. Man ſpickt die ganzen Roſen von blanchiertem ausgelösten geſalzenen Kalbsbries, legt ſie auf Speck, Wurzelwerk und Fleiſchabfälle, gibt etwas Suppe dazu, dünſtet ſie mit Oberhitze, damit der Speck Farbe bekommt, und begießt ſie dabei fleißig mit dem Safte. Man garniert ſie mit Erbſen oder anderem feinen Gemüſe oder mit Ragout.

Mit Krebsbutter. Man dünſtet die geſpickten, ein wenig geſalzenen Roſen von Bries mit Krebsbutter, Suppe und Glace, bis ſie ſchön rothbraun ſind.

Gebacken. Man ſchneidet ein Kalbsbries zu ſchönen Stückchen, beſtreut dieſelben mit Salz, dreht ſie in Ei und Bröſel, bäckt ſie in Schmalz und gibt ſie auf Gemüſe, Ragout u. ſ. w.

Oder: Man ſchneidet Bries, Hirn und Leber zu Stücken von gleicher Größe und Form, bröſelt dieſelben ein, legt ſie in warme Butter, gibt auch oben auf jedes Stückchen etwas Butter und ſtellt ſie beiſeite. Unmittelbar vor dem Anrichten bäckt man ſie jäh. Bries und Hirn ſalzt man vor, die Leber nach dem Backen. Man gibt ſie als Aſſiette oder auf Gemüſe.

Bruckfleiſch.

Man läſst eine große, feingeſchnittene Zwiebel in Fett anlaufen und gibt eine Peterſilienwurzel, eine gelbe Rübe und ein Stück Sellerie, alles gerieben, und ein wenig Majoran und Thymian und geſtoßenen Pfeffer dazu. Wenn die Wurzeln gelblich ſind, gibt man würfelig geſchnittene Lunge und Milz, nudelig geſchnittenes Herz und zu Ringeln geſchnittene Schlagader, alles von einem friſchgeſchlachteten Thiere und womöglich noch warm, dazu, läſst es ein wenig dünſten, ſpritzt es mit etwas Eſſig, gießt ſo viel Suppe (oder Waſſer) dazu, daſs das Fleiſch davon bedeckt iſt, deckt es zu und dünſtet es weiter. Dann gibt man noch die feinblätterig geſchnittene Leber, blanchiertes Rindsbries und für

je ein Kilo Fleischsorten einen Kaffeelöffelvoll frisches Schweinsblut dazu, läßt das ganze verkochen und salzt es nach Geschmack. Man serviert Knödel dazu.

Ragouts und Haschés.

Garniertes Ragout.

Jedes der nachfolgenden oder der wie Seite 43 oder 187 bereiteten Ragouts kann man in einer tiefen Schüssel anrichten und hübsch garnieren. Zur Garnierung eignen sich: Ausgestochene Butterteige, Macaroni, Reiswanneln, kleine Schnitzchen, Geflügelbrustfleisch, Gänseleber, Faschscheiben, gespicktes Kalbsbries, gebackenes Hirn, Faschnocken, Karfiol, Artischocken, gefüllte Champignons, Krebsschweifchen u. s. w.

Kalbsragout. Kalbsohren und Zunge, Gekröse, Bries, kleine Champignons und Karfiol oder Spargel gibt man in kräftige lichte Sauce und mischt etwas Ragoutgewürz und Glace dazu, oder man bindet diese Bestandtheile mit Champignon-Sauce (Seite 137) oder Krebs-Sauce (Seite 138).

Oder: Man läßt in Fett etwas Zucker spinnen und feingeschnittene Zwiebel darin gelb werden, dünstet damit Kalbfleisch, Lungenbraten und Bries, alles würfelig geschnitten, gibt öfters Suppe nach und mischt gedünstete Erbsen und gekochte, würfelig geschnittene gelbe Rüben dazu.

Geflügel-Ragout. Geflügelfleisch, Bries, Hahnenkämme, Geflügelleber, Krebsfleisch, Erbsen und Champignons bindet man mit Krebs-Sauce und garniert das Ragout beliebig.

Klein-Ragout (Salpicon). Bries, Ochsenobergaumen, Champignons oder Trüffeln und geräucherte Zunge, alles kleinwürfelig geschnitten, werden mit spanischer Sauce, der man den Saft vom Dünsten der Bestandtheile beigemischt hat, gebunden und mit Ragoutgewürz gewürzt.

Salpicon royal. Fleisch von gebratenem Geflügel, Gänseleber, Bries, Hahnenkämme und Champignons bindet man mit Krebsbeschamel (Seite 39) und mischt etwas Glace dazu.

Salpicon au suprême. Kapaunbrustfleisch, Gänseleber, Champignons, Trüffeln und Hahnenkämme oder Bries, alles kleinwürfelig geschnitten, bindet man mit legierter Trüffel-Sauce (Seite 138).

Legiertes weißes Ragout (Salpicon à la reine). Kräftige lichte Sauce kocht man mit Geflügel-Essenz klar, schäumt sie ab und entfettet sie, gibt etwas Limonensaft dazu, legiert sie mit ein paar Dottern und mengt durch Aufschwingen die gedünsteten Bestandtheile des Salpicon au suprême dazu.

Ragout Godard. Einige Artischockenböden, zu Scheiben geschnittenes Bries, ganze Krebsschweifchen, Hahnenkämme, Trüffelscheiben und kleine, gebackene Knödel von Geflügelfasch bindet man mit spanischer Sauce (Seite 131).

Ragout von Wildgeflügel (Ragout Monglas). Fleisch von gebratenem Fasan oder Rebhühnern, gedünstete Gansleber, mit Butter und Limonensaft gedünstete Champignons und mit Madeira und Fleisch-Essenz gedämpfte Trüffeln, von allem gleichviel, schneidet man zu länglich-viereckigen Stückchen, gibt den entfetteten Saft dazu, bindet das Ganze mit spanischer Sauce und garniert es mit Butterteig oder mit gespickten Brustschnitzchen.

Wildbret-Ragout (Salpicon chasseur). Gebratenes Hasen- oder Reh-Fleisch bindet man mit Wildbret-Sauce, gibt auch Fleisch von Wildgeflügel, Geflügelleber, Champignons (oder Trüffeln) und geräucherte Zunge dazu und garniert das Ragout mit Macaroni oder füllt es in kleine Pastetchen oder in eine Kruste von Butterteig.

Einfaches Wildbret-Ragout. Man dünstet Hals, Brust und Herz eines Hasen mit Beize, schneidet das brauchbare Fleisch kleinwürfelig und macht vom übrigen Wildbret-Sauce, die man passiert und zum Fleische mischt. Dann gibt man noch die gebratene Leber und Essiggurken, beides kleinwürfelig geschnitten, oder getrocknete gesottene Schwämme dazu und garniert das Ragout mit abgeschmalzenen Nudeln oder Kartoffel-Krapfeln.

Kaninchen-Ragout. Man schneidet das gesottene Herz und etwas vom gedünsteten, weißen Fleisch eines jungen Thieres sowie die rohe Leber würfelig, kocht das Geschnittene mit lichter Sauce (wie für Kalbs- oder Geflügel-Ragout) auf und gibt Erbsen und Schwämme dazu.

In Dunst gekochtes Ragout.

Man schneidet gesottenen Kalbskopf und gekochtes Wammel kleinwürfelig, gibt gesottene Hahnenkämme, Krebsschweifchen, gedünstete Champignons und Erbsen oder Spargel-Erbsen dazu, überdünstet alles mit Butter, staubt es ein wenig und kocht es mit Bratensaft und wenig Suppe auf. Wenn es ausgekühlt ist, mischt man Dotter dazu und siedet es in Dunst.

Haschée (Hachis).

Von Kalbs- oder Geflügel-Fleisch. Wie Seite 42 bereitetes, saftiges Haschée legiert man beim Anrichten mit ein paar Dottern und einem Stückchen frischer Butter, füllt es in einen Nudel- oder Reiskranz oder in eine Kruste von Butterteig und belegt es oben mit verlorenen Eiern. Oder man richtet es in einer tiefen Schüssel an und garniert es

mit gebackenem Kalbshirn oder mit Krebsbutter gedünstetem Bries, mit Karfiolröschen, Artischocken, Zungenstückchen u. dgl. Oder man mischt vor den Dottern etwas Sardellenbutter oder Krebsfleisch oder feingeschnittene, gedünstete Schwämme dazu und garniert es mit Butterteig.

Von Wildgeflügel. Reste von gebratenem Wildgeflügel sowie Leber und Magen des Geflügels und Kapaun- oder Hühner-Leber werden fein geschnitten und abgedünstet. Indessen kocht man das zerschlagene Gerippe mit Wurzelbrühe und Champignon-Abfällen aus, seiht dann die Brühe, vergießt mit derselben das gedünstete, ein wenig gestaubte Fleisch und läßt es gut verkochen. Oder man bindet das feingeschnittene Fleisch mit dickeingekochter spanischer Sauce. Man garniert dieses Ragout mit gespickten Brustschnitzchen, Zungenstückchen, Trüffelscheiben, gedämpften Kastanien, kernweich gekochten, halbierten Eiern u. s. w.

Von Wildbret. Das feingeschnittene Fleisch von Wildbret wird mit Wildbret-Sauce mit Rahm aufgekocht und mit Dottern gebunden. Man belegt es mit Schnitzchen von Filet, mit gebackenen Semmelstücken und Eiern, mit Limonen- oder Trüffel-Scheiben, mit Krapfeln von Butterteig o. dgl.

Pafesen und Semmelkrusten.

Pafesen.

Ungefüllte Schnitten (arme Ritter). Man schneidet Semmel zu halbfingerdicken Schnitten, erweicht dieselben in Milch, taucht sie in gesalzene, abgeschlagene Eier und bäckt sie in Schmalz schön gelb. Man gibt sie auf Gemüse oder zu Salat.

Mit Hirn oder Haschés. Man schneidet dünne Semmelschnitten, füllt je zwei und zwei mit abgedünstetem Hirn oder Haschés zusammen, taucht sie auf beiden Seiten in Milch, läßt sie eine Weile liegen, taucht sie dann in gesalzene, abgeschlagene Eier, dreht sie in Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

Mit Fischfülle. Man dünstet eine Karpfenmilch mit Butter und Petersilie, mischt etwas feinzerdrückte Häringsmilch dazu und streicht dies zwischen dünne Semmelschnitten, die man dann auf die oben angegebene Weise einbröselt und bäckt. Man gibt Kartoffelsalat dazu.

Semmel-Pastetchen.

Von mürben, runden, kleinen Broten, deren Rinde man abgerieben hat, schneidet man einen Deckel ab, höhlt die Stücke aus, füllt sie mit

Ragout oder Haſché oder abgedünſtetem Hirn, gibt die mit Ei beſtrichenen Deckel wieder darauf, taucht die Brote in Milch, dreht ſie in Ei und Bröſel und bäckt ſie in Schmalz.

Oder: Von einem abgeriebenen Wecken ſchneidet man ziemlich große, ovale Stücke, bäckt dieſelben in Schmalz, ohne ſie dabei umzudrehen, höhlt ſie dann auf der weichen Seite ſoviel als möglich aus und füllt ſie mit Ragout oder Haſché oder Fleiſch-Pürée oder gedünſteten Schwämmen.

Kleine Brotkruſten (Croutons).

Mit Reis und Haſché. Friſches Weißbrot, deſſen Rinde man abgerieben hat, ſchneidet man zu fingerdicken Scheiben, die man rund ausſticht und in Schmalz bäckt, ohne ſie dabei umzukehren. Dann beſtreicht man die weiche Seite der Schnitten mit Ei, häuft gedünſteten Reis, den man mit einem Dotter und mit Haſché gemiſcht hat, darauf, ſtreut Bröſel und Parmeſankäſe darüber, tropft Butter darauf und bäckt die Schnitten im Rohre.

Mit Wildgeflügel. Von Bratenreſten von Wildgeflügel ſchneidet man das ſchöne Fleiſch nudelig, macht vom übrigen eine Salmi-Sauce, miſcht das Fleiſch mit ſo viel von der Sauce, daſs es ſaftig, aber doch dick iſt, häuft es auf gebackene Semmelſchnitten, ſtreut Bröſel darüber, tropft Butter darauf und bäckt die Schnitten.

Mit Fiſchfaſch und Krebsragout. Man beſtreicht die Schnitten mit Fiſchfaſch, die man mit Dottern gemiſcht hat, häuft auf jede in der Mitte mit Beſchamel gebundenes Krebsragout, überſtreicht die Faſchdecke mit Krebsbutter, ſtreut Bröſel darüber und bäckt die Schnitten nur kurz.

Nierenſchnitten. Gebratene Nieren ſammt dem Fette ſchneidet man fein und dünſtet ſie mit den feinen Kräutern, verrührt dann etwas erweichte Semmel und einen Dotter mit heißer Butter, gibt dies zu dem Gedünſteten, ſalzt und pfeffert die Miſchung, häuft ſie auf die Schnitten, ſtreut Bröſel darüber, tropft Butter darauf und bäckt die Schnitten.

Wildbret in Semmelkruſte.

Bratenreſte von Haſen o. dgl. ſchneidet man fein und miſcht ſie mit dicker Wildbret-Sauce, etwas ſaurem Rahm und einem Dotter zu einer ſaftigen, aber dicken Maſſe. Dann ſtreicht man einen glatten Model mit Butter aus und belegt den Boden und die Seitenwand desſelben mit Schnitten von abgeriebenen Semmeln, die man auf einer Seite in geſchmolzene Butter getaucht hat und die man halb übereinander legt.

Man füllt nun den Model mit dem Haschó, welches man mit schönen Stückchen vom Wildbret unterlegt, voll, deckt das Haschó mit in Butter getauchten Semmelschnitten zu, bäckt und stürzt es und serviert Wildbret-Sauce dazu.

Erdäpfel-Speisen.

Erdäpfel-Krapfel.

Eingebröselt. 6 mittelgroße Kartoffel bratet und passiert man, stoßt sie mit 3 Deka Butter, 2 oder 3 Dottern und etwas Salz, treibt den Teig aus und sticht ihn zu kleinen Krapfeln aus, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Mit Käse. Zu heißem Beschamel von 2 Deciliter Obers rührt man recht geschwind 2 ganze Eier, Parmesankäse und so viel geriebene Erdäpfel, dass man kleine Kugeln formen kann, die man dann über Papier auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und im Ofen bäckt.

Mit Haschó. Man bröselt 10 Deka Butter mit 10 Deka Mehl ab, mischt Salz und 10 Deka passierte Erdäpfel dazu und macht dies mit einem Dotter zu Teig, den man wie Butterteig mehrmals austreibt und wieder zusammenschlägt. Ist er zum letztenmal ausgetrieben, so sticht man ihn zu Krapfeln aus, füllt dieselben mit Haschó, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie auf dem Bleche.

Oder: Ebenso bereiteten Teig treibt man auf einem bemehlten Tuche aus, bestreicht ihn mit Haschó, rollt ihn zu einem Strudel zusammen und schneidet denselben zu Stücken, die man dann in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Erdäpfel-Pastetchen (Croustaden).

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Dottern und einem Ei gibt man 28 Deka gekochte, passierte Erdäpfel, Salz und 3½ Deka Mehl, drückt einen mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten Krapfenstecher mit etwas von dieser Masse voll, stürzt das Eingedrückte heraus, drückt wieder von der Masse ein und fährt so fort, bis dieselbe verbraucht ist. Dann dreht man die Krapfel in Ei und Brösel, macht bei jedem oben mit einem kleineren Krapfenstecher einen Einschnitt, welcher den Deckel bezeichnet, und bäckt sie in Schmalz. Hierauf nimmt man die Deckel mit einem Messer heraus, höhlt die Pastetchen aus, füllt sie mit Wildbret-Ragout oder Haschó oder Salmi oder Fleisch-Püré und bedeckt jedes wieder mit seinem Deckel.

Erdäpfel-Laiberl im Netze.

Man läßt Zwiebel und Petersilie in Fett anlaufen, gibt feingeschnittenes gebratenes Schweinefleisch hinein, dünstet es ganz kurz ab und mischt gekochte und zerdrückte Erdäpfel (noch einmal soviel im Gewichte) und etwas Salz dazu. Dann legt man je 2 Eßlöffelvoll von der Masse auf Stücke von Schweinsnetz, schlägt diese darüber zusammen und formt runde Laibchen, die man mit der zusammengefalteten Seite gegen unten in eine mit Butter bestrichene Pfanne legt, oben mit Butter bestreicht und im Rohre schön gelb bäckt.

Erdäpfel-Wanneln mit Schinken.

Man treibt 4 Deka Butter mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, gibt 2 Händevoll passierte Erdäpfel, etwas sauren Rahm, Salz und feingeschnittenen Schinken dazu, füllt dies in ausgebröselte Formen und bäckt es.

Unterlegte Erdäpfelscheiben.

Mit Bratwürsten. Eine nicht sehr dünne Bratwurst bratet man mit viel Butter und mit feingeschnittener Zwiebel langsam durch. Dann nimmt man sie aus dem Fette, zieht ihr die Haut ab und schneidet sie zu Scheiben. Indessen läßt man einen Löffel Mehl in Fett anlaufen, kocht das Angelaufene mit kräftiger Suppe, Salz und Pfeffer auf, gibt zu Scheiben geschnittene, gekochte Erdäpfel dazu und läßt sie einige Minuten dünsten. Dann legt man eine mit Butter ausgestrichene, ausgebröselte Form mit Bratwurstscheiben aus, legt schichtenweise Erdäpfelscheiben und Würste ein, gibt zuletzt Brösel und Butter darauf, bäckt das Ganze im Rohr und stürzt es. Man gibt es zu Salat.

Mit Rahm und Selchfleisch. Gesottene, zu Scheiben geschnittene Erdäpfel gibt man in eine mit Butter ausgestrichene, ausgebröselte Form, streicht mit Schinkenfleisch abgesprudelten sauren Rahm darüber, gibt wieder Erdäpfel und dann Butter und Brösel darauf und bäckt die Speise im Rohre.

Mit Häring. Man läßt feingeschnittene Zwiebel und dann etwas Mehl in Butter anlaufen, gibt einen entgräteten, feingeschnittenen, mit 2 Deciliter saurem Rahm abgesprudelten Häring und zu Scheiben geschnittene, noch warme Kartoffel dazu, füllt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene, ausgebröselte Form und bäckt es im Rohre.

Mit Eiern und Sardellen. Man treibt ein Stück Butter mit 3 feingeschnittenen Sardellen ab, rührt 4 Dotter und etwas Salz dazu,

mischt sauren Rahm darunter und lässt das Ganze eine Weile stehen. Dann gibt man in eine Mehlspeisschüssel eine Lage von dieser Mischung, darüber eine Lage von gekochten, geschälten, zu Scheiben geschnittenen Erdäpfeln und eine von zu Scheiben geschnittenen, hartgesottenen Eiern, wiederholt dies noch zweimal und gibt zum Schluss eine Lage von der Mischung darauf. Man stellt die Speise in das Rohr, bäckt sie ziemlich kurz und richtet sie in der Schüssel an.

Unterlegtes Erdäpfelkoch.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter und 4 Dottern mischt man 2 Klar als Schnee, 6 mittelgroße, gekochte, passierte Erdäpfel, ein paar Löffel Mehl und etwas Salz, füllt die Hälfte dieser Masse in eine mit Butter ausgestrichene, ausgebröselte Form, gibt feingehackte Schweins- oder Lungenbratenreste oder Wildbret-Haschê darauf und dann die übrige Masse darüber und bäckt das Koch.

Erdäpfel-Krapfen mit Hefe.

Ungefähr 4 mittelgroße Erdäpfel werden gebraten, warm passiert, etwas gesalzen und mit 3½ Deliliter Mehl, 2 Deka Preßhefe, dem nöthigen Obers und 2 Eiern zu einem Teige gemischt, welchen man gut abschlägt, dann austreibt und zu runden Fleckchen ausstieht. Man gibt nun auf einen Theil der Fleckchen Häufchen von feingeschnittenem Schinken, deckt sie mit den anderen Fleckchen zu, lässt sie aufgehen wie Fasching-Krapfen und bäckt sie wie solche in Schmalz. Beim Anrichten bestreut man sie mit Parmesankäse.

Oder: Man macht sehr weichen Teig von 3½ Deciliter Mehl, ⅛ Liter Milch, 2 Deka Hefe, 2 Dottern und Salz, schlägt ihn gut ab, gibt zuletzt 6 mittelgroße, gebratene, passierte, noch warme Erdäpfel dazu, treibt den Teig aus, sticht ihn auf die oben angegebene Weise aus, füllt die Krapfeln mit beliebigem Haschê (Seite 42), bäckt sie wie die obigen und richtet sie rasch an, da sie sonst zusammenfallen.

Schinken-Speisen.

Schinken-Fleckel.

Nudelteig von 4 Deciliter Mehl schneidet man zu ein Centimeter breiten Fleckeln, siedet dieselben in Salzwasser, seiht sie ab und lässt sie auskühlen. Dann mischt man sie mit einem Abtriebe von 4 Deka Butter,

2 Eiern und 2 Deciliter saurem Rahm und 14 Deka feingeschnittenem Schinkenfleische, füllt sie in einen ausgebröselten oder mit Frittaten oder mit mürbem Teig ausgelegten, glatten Model, bäckt sie im Rohr und stürzt sie.

Schinken-Wanneln.

2 Deciliter sehr guten sauren Rahm sprudelt man mit 2 Dottern ab, mischt feingehacktes Schinkenfleisch und zu Fleckchen geschnittene Frittaten von einem Ei darunter, füllt dies in ausgeschmierte, stark mit gehacktem Schinken ausgestreute Wanneln und siedet es in Dunst.

Oder: Man kocht Fleckchen von Nudelteig mit Milch, läßt sie auskühlen, gibt sie in Butter, mischt ein paar Dotter und feingehackten Schinken dazu und bäckt die Mischung in ausgebröselten Wanneln.

Schinken-Pastetchen.

Frittaten-Nudeln von einem Ei und 14 Deka feingeschnittenes Schinkenfleisch mischt man zu einem Abtriebe von 3 Deka Butter, 4 Dottern und 2 Löffel saurem Rahm, füllt dies in kleine, mit Pastetenteig ausgelegte Formen (Seite 78), deckt es mit dem Teige zu und bäckt es.

Mit Macaroni. Mürben oder Butterteig bäckt man in kleinen Formen hohl aus (Seite 78). Indessen mischt man gesottene, abgeseihte Macaroni mit feingehacktem Schinken, macht die Mischung mit saurem Rahme saftig, gibt sie in heiße Butter, dünstet sie auf und mischt geriebenen Parmesankäse darunter, füllt sie dann in die heißen Pastetchen und serviert dieselben sogleich.

Schinken-Krapfel.

Mit saurem Rahm. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern und 2 Deciliter saurem Rahm ab, mischt 2 Deka geriebenen Parmesankäse, den Schnee der 4 Klar und 28 Deka feingeschnittenen Schinken dazu und streicht dies auf das Blech. Nachdem es einige Minuten gebacken wurde, bestreicht man es mit saurem Rahm, streut Schinken darüber, bäckt es fertig und sticht es zu Krapfeln aus.

Schinken-Kipfel.

Man macht Hefenbutterteig von 8 Deka Mehl, 8 Deka Butter, 2 Dottern, 2 Deka Preßhefe, Milch und Salz, treibt ihn aus, schneidet ihn zu dreieckigen Fleckchen, bestreicht dieselben mit Schinkenfülle, rollt sie zusammen, biegt sie kipfelförmig, läßt sie gehen und bäckt sie. Für die Fülle wird ein schönes Stück magerer Schinken mit ein wenig Semmelkoch (Seite 38) und 2 Dottern fein gestoßen.

Krebs-Speisen.

Krebs-Würstchen.

Zu Krebsbeschamel (Seite 39) rührt man Dotter, mischt würfelig geschnittenes Krebsfleisch dazu und rollt diese Mischung über Bröseln zu Würstchen, die man dann in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Krebs-Becher.

Von Nudeln. Man siedet von Dottern bereitete, kurze Nudeln in Milch und läßt sie auskühlen, treibt dann Krebsbutter mit Eiern ab, gibt die Nudeln und Krebsfleisch dazu und salzt das Ganze. Dann wird es in mit dünnem Butterteig ausgelegte Becherformen gefüllt, oben mit Bröseln bestreut und darüber mit Krebsbutter beträufelt, auf ein Blech gestellt, gebacken und gestürzt.

Von Krebsbeschamel. Zu Krebsbeschamel (Seite 39) rührt man Dotter, die Klar der Eier als Schnee und würfelig geschnittenes Krebsfleisch, füllt dies in Becherformen, siedet es in Dunst und stürzt es.

Krebs-Kapseln.

Man treibt 4 Deka Krebsbutter mit 3 Dottern ab, mischt eine Handvoll in Obers erweichte Brösel und zwei Klar als Schnee dazu, salzt die Mischung, gibt dann in kleine Schüsselchen von Papier je einen Löffelvoll von dieser Mischung, darüber gewürfelt geschnittenes Krebsfleisch, welches man mit Eingerührtem verrührt hat, und über dieses wieder etwas von der Mischung, stellt die gefüllten Schüsselchen auf das Blech und bäckt sie im kühlen Rohre.

Krebs-Pastetchen.

Mit Fasch oder Ragout. Man treibt 5 Deka Krebsbutter mit einem Ei und 2 Dottern ab, stoßt 5 Deka feine, in Milch erweichte Semmel mit Scheren und Sweischen von 9 mittelgroßen Krebsen, mischt dies zum Abtriebe und gibt etwas Salz dazu. Nun belegt man das Blech mit Butterteig, stellt ausgebröselte kleine Reifmodel darauf, drückt sie durch den Teig, füllt sie mit der Mischung und unterlegt dieselbe dabei mit kaltem Ragout, bäckt das Ganze, zieht dann die Reife heraus und richtet die heißen Pastetchen sogleich an.

In Formen (Darioles). Man macht mürben Teig von 18 Deka Mehl, 8 Deka Krebsbutter, einem rohen und einem hartgesottenen Dotter, etwas Wein und Salz, läßt ihn rasten und treibt ihn hierauf dünn aus. Dann legt man mit Krebsbutter ausgeschmierte Formen mit dem Teig

aus, füllt sie mit Krebsragout, deckt dieses mit Teig zu und bäckt und stürzt die Pastetchen.

Gefüllte Blättchen (Petits pâtés au naturel). Man macht Teig von 18 Deka Mehl, 18 Deka Krebsbutter, 2 Dottern, 2 Löffeln Wein, Salz und saurem Rahm, läßt ihn rasten, treibt ihn aus und legt ihn wie Butterteig zusammen. Dann treibt man ihn messerrückendick aus, sticht ihn mit einem Krapfenstecher zu runden Fleckchen aus, häuft auf die Hälfte derselben Krebshaschés, bestreicht die Fleckchen am Rande mit Ei, deckt sie mit den anderen Fleckchen zu, bestreicht sie oben mit Krebsbutter und bäckt sie nicht zu heiß.

Krebs-Netzchen.

Man macht Fasch (Seite 39) von Krebsbutter, Semmelbeschamel, Hühnerfleisch, Dottern und Salz und mischt würfelig geschnittene Champignons und Geflügel-Brustfleisch dazu. Dann legt man viereckige Stücke von ausgewässertem Schweinsnetz auf ein nasses Tuch, gibt auf jedes drei Krebsschweifchen (mit der rothen Seite gegen das Netz) und auf diese einen Eßlöffelvoll von der Fasch, schlägt das Netz darüber zusammen, legt die Päckchen so in eine mit Krebsbutter ausgestrichene Casserolle, daß die Krebsschweifchen gegen oben gekehrt sind, und gibt auch oben Krebsbutter darauf, preßt sie anfangs mit einem flachen, einpassenden Deckel leicht nieder und bratet sie langsam mit Oberhitze.

Krebs-Meridon.

Zu einem Abtriebe von 5 Deka Krebsbutter und 4 Dottern mischt man 10 Deka mit Obers befeuchtete Bröseln von feiner Semmel, dann die würfelig geschnittenen Schweifchen und Scheren von 15 Krebsen und mit Butter gedünstete Erbsen, füllt dies in einen mit Spargelköpfen und Krebsfleisch ausgelegten Model, siedet es in Dunst und stürzt es.

Reis- und Käse-Speisen.

Reis-Meridon.

Mit Ragout. 14 Deka Reis dünstet man weich und dick, gibt ihn zu einem Abtriebe von 6 Deka Krebsbutter und 3 Dottern, mischt den Schnee der drei Klar dazu, füllt die Hälfte der Masse in einen Model, gibt Ragout darauf, deckt dasselbe mit dem noch übrigen Reis zu, siedet das Ganze eine Stunde in Dunst und stürzt es.

Mit Geflügelfleisch. Man mischt würfelig geschnittenes Fleisch von gebratenem Geflügel und Krebsschweifchen zu mit wie oben bereitetem Abtriebe gemischtem weichen dicken Reis, legt den Model mit Papier und darüber mit Krebsschweifchen und Spargelköpfchen aus, füllt den Reis ein, siedet ihn in Dunst und stürzt ihn.

Reis-Meridon in Butterteig.

Man kocht 14 Deka Reis mit Milch weich und dick, treibt ihn mit Krebsbutter und 4 Dottern ab und salzt ihn ein wenig. Dann legt man eine Form mit Blätterteig aus (Seite 77), füllt sie mit dem Reis und unterlegt denselben dabei zweimal mit Ragout von Krebsbutter und Geflügelfleisch, Bries, Euterl und Erbsen, schließt den Teig über dem Reis, bäckt das Ganze, stürzt es und gibt dann dem Teige noch mehr Farbe.

Reis-Pastetchen (Croustaden).

Mit Haschè oder Ragout. In eine Casserolle gibt man ein Stück Butter, eine kleine Zwiebel, 14 Deka Reis und so viel Suppe, dass der Reis davon bedeckt ist, kocht dies, bis der Reis ziemlich weich und dick ist, und mischt hierauf geriebenen Parmesankäse dazu. Dann streicht man einen Krapfenstecher (von 4 Centimeter Durchmesser) mit Butter aus, stellt ihn auf ein Brettchen, drückt ihn mit Reis voll, streicht denselben oben gleich, stürzt ihn auf ein Blech, drückt wieder Reis ein und fährt so fort, bis aller Reis verbraucht ist. Wenn die Kapseln ausgekühlt sind, dreht man sie in Ei und dann in Brösel, die man mit geriebenem Käse gemischt hat, macht bei jeder oben mit einem etwas kleineren Ausstecher einen Einschnitt, um den Deckel zu bezeichnen, und bäckt sie in Schmalz, hebt dann die Deckel ab, nimmt das weiche Innere heraus, füllt statt desselben Haschè oder Ragout oder Fleisch-Pürée ein und gibt die Deckel wieder darauf.

Gestürzter Reis.

Mit Leber und Sprossenkohl. Man drückt gedünsteten, mit Käse gemischten Reis mit einem Löffel in einen mit Butter ausgeschmierten Model am Boden und an der Seite ein, gibt in den leeren Raum geröstete Kalbs- oder Gansleber und abgeschmalzene Kohlsprossen, deckt dies mit Reis zu, stellt den Model in heißes Wasser und stürzt den Reis erst unmittelbar vor dem Anrichten.

Mit Wildbret. Man röstet Reis mit Butter und feingeschnittener Zwiebel ein wenig ab, dünstet ihn dann mit Suppe und mischt ihn mit gedünsteten, gehackten Champignons. Dann legt man eine mit Butter aus-

gestrichene Kuppelform mit Zungenstückchen zierlich aus, drückt darüber fingerdick Reis ein, füllt den leeren Raum mit dickem Ragout von Wildgeflügel oder mit Stücken von Wild und Pürée von demselben Fleische, bedeckt das Eingefüllte mit Reis, stellt das Ganze für eine Weile in das Rohr und stürzt es dann.

Mit Kalbfleisch und Schwämmen. Blätterig geschnittene Bratenreste werden mit Butter und angelaufener Zwiebel aufgedünstet, mit gedünsteten Schwämmen gemischt und ausgekühlt. Dann mischt man noch 2 Eier dazu, unterlegt mit dieser Mischung gedünsteten Reis in einer ausgebröselten Form und bäckt ihn.

Mit Ragout oder Haschée. Man legt einen Reismodel mit Krebsschweifchen, Morcheln, Spargel oder Karfiol aus, drückt ihn mit Reis voll, stürzt das Eingefüllte und gibt Ragout oder Haschée in die Mitte.

Mit Schweinefleisch. Weißgedünsteten Reis mischt man mit gesottenem, würfelig geschnittenem Fleische von einem jungen Schweine, drückt ihn in einen stark mit gehacktem Schinkenfleisch ausgestreuten Kuppelmodel, stellt diesen für eine Weile in heißes Wasser und stürzt dann den Reis.

Geflügel-Reis. Kleine Stücke von gebratenem Geflügel legt man in eine mit Fett ausgestrichene Form, mischt dann gedünsteten Reis mit Käse, drückt ihn ein, unterlegt ihn auch mit Geflügelstückchen und stellt die Form für eine Weile in heißes Wasser, stürzt dann den Reis und gibt mit einem Dotter verrührte Butter-Sauce darüber.

Reis auf türkische Art (Pilaw).

In Wasser gekochten Reis färbt man mit Safran etwas gelblich, unterlegt ihn in einem Kuppelmodel mit gebratenem, von den Beinen gelöstem Fleische von zahmem oder Wild-Geflügel oder von Hammel oder Lamm, deckt ihn zu und erhitzt ihn, bis sich an dem Deckel viel Dunst angesetzt hat. Dann übergießt man ihn mit dem heißen Fette vom gebratenen Fleisch und bäckt ihn im Rohr, bis er eine Kruste hat.

Käse-Kapseln (Fondues).

Man läßt 7 Deka Butter zerschleichen und 5 Deka Mehl darin anlaufen, gibt 7 Deka geriebenen Parmesan- und 3½ Deka geriebenen Gruyer-Käse dazu, mischt, wenn der Käse sich etwas aufgelöst hat, noch fast 2 Deciliter siedendes Obers bei, verrührt alles glatt, würzt es mit Pfeffer, Salz und einer Messerspitze voll Zucker und läßt es auskühlen. Dann rührt man 4 kleine Dotter und die 4 Klar als Schnee dazu, füllt die Masse in mit Butter ausgeschmierte Kapseln von Papier (Fig. 29, S. 289),

ſtellt dieſelben feſt nebeneinander auf das Blech, bäckt ſie kurz, legt ſie über einer Serviette auf und ſerviert ſie gleich.

Oder: Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, miſcht 14 Deka geriebenen Parmeſankäſe, Salz und weißen Pfeffer und den Schnee der 4 Klar dazu, füllt dies in Papierkapſeln, bäckt es 10 Minuten und ſerviert es dann ſogleich, da es ſonſt zuſammenfällt.

Oder: Man treibt 7 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt in Milch erweichte Bröſel und, wenn ſie verrührt ſind, 7 Deka geriebenen Parmeſankäſe und 2 Klar als Schnee dazu, füllt dies in Papierkäſtchen und bäckt es.

Oder: 3½ Deka geriebener Parmeſan- und 2 Deka geriebener Schweizer-Käſe, 3½ Deka zerlaſſene Butter, Pfeffer, Salz, 3 Dotter, der Schnee der 3 Klar und eine Meſſerſpitze Zucker werden leicht zuſammengemiſcht und in Papierkapſeln gebacken.

Käſe-Semmeln.

Man bereitet Butterteig von 15 Deka Mehl. Zur Fülle für denſelben miſcht man einen Abtrieb von 5 Deka Butter, 2 Dottern und 2 Löffel mildem ſauren Rahm mit 7 Deka geriebenem Parmeſankäſe und Schnee von einem Klar und gibt, wenn die Miſchung zu weich ſein ſollte, ein wenig von feinen Bröſeln dazu. Hierauf ſchneidet man den meſſerrückendick ausgetriebenen Teig zu viereckigen Fleckchen, gibt auf jedes ein Häufchen von der Fülle und ſchlägt die Ecken des Fleckchens über der Fülle zuſammen, ſo daſs die Krapfel wie kleine Kaiſerſemmeln ausſehen. Sie werden dann mit Ei beſtrichen, auf dem Bleche gebacken und heiß ſerviert.

Käſe-Krapfen.

Man läſst 7 Deka Butter auf dem Herde zerſchleichen, gibt 10 Deka Mehl dazu, verrührt dies gut und miſcht unter beſtändigem Rühren nach und nach beiläufig 4 Deciliter Milch dazu. Wenn es ganz glatt iſt, nimmt man es vom Herde, rührt 7 Deka geriebenen Parmeſankäſe, 6 Dotter, eine Priſe Zucker, etwas Pfeffer und Salz gleichzeitig dazu, ſtellt es wieder auf den Herd und rührt es, bis es ſich von der Caſſerolle löst und ganz dick iſt. Dann läſst man es auskühlen. Kurz vor dem Anrichten treibt man es aus, ſticht es mit einem Krapfenſtecher aus, legt die Krapfen in eine mit Butter ausgeſtrichene Caſſerolle und bäckt ſie auf mäßiger Hitze auf beiden Seiten. Beim Anrichten beſtreut man ſie mit geriebenem Parmeſankäſe.

Käſe-Beſchamel.

In 5 Deka geſchmolzene Butter rührt man 6 Deka Mehl und verrührt dies mit Milch zu einem feinen, glatten Koche, miſcht dann 3½ Deka

geriebenen Käse darunter, rührt, wenn die Mischung ausgekühlt ist, 4 Dotter und Schnee von 3 Klar dazu, kann auch wie für Ragout vorbereitetes, kleinwürfelig geschnittenes Bries und gedünstete Champignons beimischen, füllt die Masse in kleine, mit dünn ausgetriebenem Butterteig ausgelegte Formen und bäckt sie schnell.

Käse-Torte.

Zwei große Kochlöffel voll Mehl rührt man mit 4 Deciliter Milch ab, mischt 6 Dotter dazu und rührt dies auf dem Herde, bis es dick wird. Dann mischt man 6 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker dazu, verrührt die Mischung und läßt sie auskühlen. Indessen bereitet man französischen Butterteig ohne Ei (Seite 77). Dann sticht man von dem Teige eine dicke Platte aus, bestreicht dieselbe dick mit der erkalteten Käse-Crême, legt um ihren Rand einen Streifen von Butterteig, deckt die Crême mit einem Gitter von Butterteig, bestreicht den Teig mit abgesprudeltem Eidotter und bäckt die Torte ungefähr eine halbe Stunde im Rohre.

Käse-Auflauf.

Man läßt 5 Deka Kartoffelmehl in 7 Deka Butter anlaufen, vergießt das Angelaufene mit 2 Deciliter Obers, gibt dann 7 Deka geriebenen Parmesan- und 3½ Deka geriebenen Gruyer-Käse, einen halben Kaffeelöffel Zucker, etwas Salz und eine Prise weißen Pfeffer dazu, verrührt alles fein, läßt es auskühlen, treibt es hierauf mit 3 Dottern ab, mischt den Schnee der 3 Klar darunter und bäckt die Masse in einer Schüssel.

Rahm-Pudding mit Käse.

Man bereitet Rahm-Pudding (Seite 183), siedet ihn in Dunst, schneidet ihn zu Stücken, gibt dieselben mit der Schnittfläche gegen oben in die Schüssel, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und schmalzt sie mit Butter ab. Als Garnierung gibt man gedünstete Leber oder warm aufgeschnittene Pöckel- oder geräucherte Zunge.

Käse-Stangerl.

Man macht ziemlich festen Teig von 14 Deka Mehl, 7 Deka Butter, 2 Deka geriebenem Parmesankäse, etwas Salz und saurem Rahm nach Bedarf, läßt ihn an einem kalten Ort eine Stunde rasten, treibt ihn dann einen halben Centimeter dick aus, schneidet ihn zu ein Centimeter breiten und 14 Centimeter langen Stangerln und bäckt dieselben nicht zu rasch.

Oder: Man bereitet französischen Butterteig ohne Ei (Seite 77), treibt ihn messerrückendick aus, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn dicht mit geriebenem, mit ein wenig Salz gemischtem Parmesankäse, schneidet ihn in ein Centimeter breite und 14 Centimeter lange Streifen, bäckt dieselben auf dem Bleche bei ziemlich starker Hitze und serviert sie warm.

Rahmblättchen mit Käse.

Man verrührt sauren Rahm mit Mehl und etwas Salz zu einem nicht zu feinen Teige, macht von demselben auf einem mit Butter bestrichenen Bleche mit einem Kochlöffel runde, kleine Scheiben, bäckt dieselben, füllt dann je zwei und zwei mit einer Mischung von abgetriebener Butter, geriebenem Parmesan- und Chester-Käse, Salz und Pfeffer zusammen und richtet sie an.

Käse-Croutons.

Man bäckt länglich-viereckig geschnittene Scheiben von feinem Weißbrot in Butter, setzt je 2 solche Scheiben mit einem ganz gleich groß geschnittenen, dünnen Stück Emmenthaler-Käse zusammen, läßt diese Croutons im Rohre heiß werden, richtet sie an und gibt gebackene Petersilie in die Mitte.

Fleisch in verschiedenen Teigen.

Flaum-Pastete.

Mit braungedünstetem Fleische. Man gibt 2 braungedünstete zerlegte Tauben oder anderes gedünstetes Fleisch mit kurzer, brauner Sauce in eine tiefe Schüssel, mischteinen Abtrieb von 10 Deka Butter, 4 Dottern und 2 Löffel saurem Rahm mit Schnee von 3 Klar und 2 Löffel Mehl, gibt ihn über das Fleisch und bäckt die Pastete schnell.

Türkische Flaum-Pastete. Man schneidet 25 Deka Schöpsenbraten fein und einen in Salzwasser gekochten Kohlkopf feinnudelig, siedet dann 7 Deka Reis mit Wasser dick, aber nicht sehr weich und mischt das Fleisch, den Kohl, Salz, Pfeffer und, wenn alles ausgekühlt ist, ein Ei dazu, häuft diese Mischung in eine mit Butter ausgestrichene, tiefe Schüssel, bedeckt sie mit einem Abtriebe wie für die vorige Pastete und bäckt sie schnell.

Schöberl-Pastete.

Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt nach und nach 2 Deciliter Milch dazu, mischt hierauf den Schnee der 4 Klar, 4 Deciliter Mehl und etwas Salz darunter und bäckt das Ganze in einer mi

Butter ausgestrichenen Casserolle schön braun, stürzt es dann, schneidet einen Deckel heraus, nimmt einen Theil des weichen Inneren heraus, füllt statt desselben Wildbret-Haschés oder mit Butter und Petersilie aufgedünstete, feingeschnittene Reste von Rindsbraten ein, gibt den Deckel wieder darauf, richtet die Pastete an und serviert Braten-Sauce in einer Schale dazu.

Faschkrapfel von Schmarrenteig.

Man macht Fasch von Kalbfleisch Nr. I (Seite 40), formt sie zu nussgroßen Kugeln, legt dieselben auf rund ausgestochene, in Wasser getauchte Oblaten, schlägt diese über die Fleischkugeln, wie bei Schlickkrapfeln den Teig (Seite 117), taucht die Krapfel hierauf in guten Schmarrnteig und bäckt sie in Schmalz.

Pastetchen von Schmarrenteig.

Man macht Schmarrenteig von 4 Deciliter Obers, 5 Dottern, 3 Deciliter Mehl, den 5 Klar als Schnee und etwas Salz. Dann lässt man eine Schwammerl- oder Becherform in Rindschmalz heiß werden, taucht sie auf der äußeren Seite in den Teig, fährt, sobald sich etwas vom Teig angelegt hat, mit der Form in das heiße Schmalz und bäckt den Teig schön gelbbraun. Man löst nun das Gebackene von der Form, legt es auf ein mit Löschpapier belegtes Sieb und taucht die Form wieder in das Schmalz, ehe man neuerdings in den Teig fährt. Wenn alle Pastetchen gebacken sind, füllt man sie mit Haschés, hält sie bis zum Gebrauche warm und legt sie beim Anrichten über einer Serviette auf.

Frittaten-Würstchen.

Mit Ragout, Hirn oder Haschés. Auf Frittaten (Seite 69) streicht man kaltes, nicht zu saftiges Ragout oder mit Fleischbeschamel gebundenes, nudelig geschnittenes Geflügelfleisch oder abgedünstetes Kalbshirn oder mit Dottern legiertes Haschés, rollt die Frittaten zusammen, schneidet sie an den Enden ab und in der Mitte durch, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Gefüllte Pfannenkuchen.

Man hackt ein mit siedendem Wasser überbrühtes Kalbsbries (Milch), dem man das Häutchen abgezogen hat, fein, lässt feingeschnittene Zwiebel oder Schalotten in Butter anlaufen, gibt das Bries, dann nach und nach ein Deciliter weißen Wein und zuletzt ein passiertes Kalbshirn dazu und

läßt den Saft eindünsten, streicht die Mischung auf Pfannenkuchen, schlägt dieselben von beiden Seiten gegen die Mitte zu übereinander, legt sie in eine flache Schüssel, übergießt sie mit 2 Deciliter saurem Rahm, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und läßt den Rahm im Rohre ungefähr ¾ Stunden eindünsten.

Gefüllte Krapfel von Hefenteig.

Man macht zarten abgeschlagenen Hefenteig von 28 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 2 Dottern, 2 Deka Hefe, Salz und der nöthigen Milch, läßt ihn gut gehen, formt ihn dann zu Kugeln, legt dieselben auf das Blech, läßt sie nochmals gehen, bäckt sie, reibt ihnen hierauf die Rinde leicht ab, schneidet von jeder einen Deckel weg, höhlt sie aus, füllt sie mit Haschó oder Ragout und gibt die innen mit Ei bestrichenen Deckel wieder darauf. Hierauf sprudelt man Eier mit etwas Milch ab, schüttet dies über die Krapfeln, läßt dieselben eine Viertelstunde stehen und bäckt sie dann in Schmalz schön gelb.

Oder: Man treibt den Teig dünn aus, sticht ihn zu kleinen Krapfeln aus, füllt dieselben in der Weise, wie man Faschingkrapfen füllt, mit Haschó, läßt sie gut gehen, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Parmesankäse.

Würstchen (Cannellons) von Hefenteig.

Kleinfingerlange Stückchen von dünnen Bratwürsten taucht man in dünnen, gegangenen Hefenteig und bäckt sie langsam in Schmalz.

Nudel-Pastetchen (Croustaden).

Feine Nudeln von 3 Dottern kocht man in Salzwasser, seiht sie ab, gibt sie in heiße Butter, salzt und pfeffert sie ein wenig und läßt die Feuchtigkeit verdampfen. Dann mischt man die Nudeln mit geriebenem Parmesankäse, streicht sie dreifingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie auskühlen. Hierauf sticht man sie mit einem kleinen Krapfenstecher aus, dreht die Krapfel in Bröfel, dann in Ei und dann in mit geriebenem Käse gemischte Bröfel, macht bei jedem oben mit einem kleinen Ausstecher einen Einschnitt, um den Deckel zu bezeichnen, und bäckt sie in Schmalz. Man nimmt dann die Deckel herab, höhlt die Pastetchen aus, füllt sie mit Ragout oder mit nicht gestaubtem, sondern mit Dottern gebundenem Haschó und gibt die Deckel wieder darauf.

Man kann die Nudeln auch mit Obers kochen, in kleine, mit Butter ausgestrichene Formen eindrücken, im Rohre backen, dann aushöhlen und füllen.

Nudel-Pastete.

Man dünstet Rostbraten mit saurem Rahm und schneidet sie dann fein, kocht kurz- und breitgeschnittene Nudeln in Salzwasser und überschüttet sie auf dem Durchschlage mit kaltem Wasser, mischt hierauf die Nudeln mit warmer Butter, dem Fleische, von welchem man ungefähr die gleiche Menge haben soll, wie von den Nudeln, und dem Safte, füllt das Ganze in einen mit mürbem Teige (Seite 72) ausgelegten Model, schlägt den Teig darüber zusammen und bäckt es.

Macaroni-Pastetchen.

25 Deka Lungenbratenfleisch dünstet man mit 7 Deka blätterig geschnittenem Speck und 7 Deka Butter, einer Zwiebel, Salz und gestoßenem Pfeffer, schneidet es fein, mischt es zu 50 Deka gekochten, abgeseihten

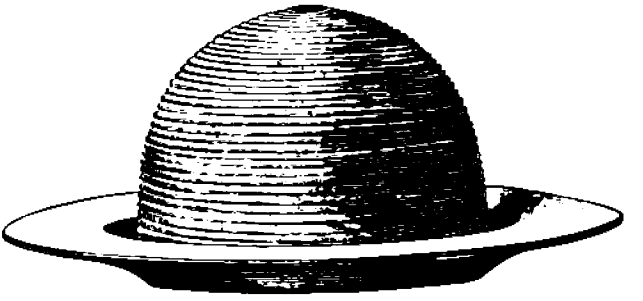


Fig. 31.

Macaroni, mengt 7 Deka geriebenen Parmesankäse dazu, füllt die Mischung in kleine, mit Frittaten ausgelegte Formen und bäckt sie kurz. Man kann auch ausgestreifte Bratwurst und Geflügelleber in dem Bratensafte dünsten und zum geschnittenen Lungenbratenfleische mischen.

Gestürzte Pasteten von Macaroni (Timbale).

Mit verschiedenem Fleisch in Butterteig. Man kocht Macaroni nicht ganz weich und seiht sie ab. Zugleich bereitet man zum Einlegen geeignete Fleischspeisen, wie kleine Schnitzchen, Gansleber, Gebratenes von Geflügel, gebratene Würste, gekochte Zunge o. dgl., von jedem aber nur so viel, als man für eine Lage braucht. Man legt dann einen Model mit Butterteig aus, gibt eine Lage Macaroni darauf, bestreut diese mit geriebenem Parmesankäse, legt eine Fleischgattung ein, gibt wieder Macaroni und Käse darüber, legt ein anderes Fleisch ein, deckt es wieder

mit Macaroni und fährt so fort, bis der Model voll ist. Dann deckt man das Eingefüllte mit dem Butterteige zu, bäckt die Pastete und stürzt sie.

Mit Fasch und Ragout. Dicke, lange Macaroni kocht man in gesalzenem Wasser, bis sie anschwellen und sich leicht biegen lassen, gibt sie hierauf in kaltes Wasser und dann auf ein trockenes Tuch. Man legt sodann in die Mitte eines mit Speck ausgelegten Kuppelmodels ein dickes, rundes Stück Zunge und dreht die Macaroni schneckenförmig um dasselbe. Wenn sie dreifingerhoch so eingelegt sind, bestreicht man sie innen mittels eines Federbartes oder Pinsels mit Eiklar, gibt fingerdick Kalbsfasch darauf und drückt dieselbe mittels eines in heißes Wasser getauchten Löffels leicht an. Dann legt man, an die schon eingelegten anschließend, wieder Macaroni ein, bestreicht sie gegen innen mit Eiklar und Fasch und fährt so fort, bis die ganze Form ausgefüttert ist. Den leeren Raum füllt man bis fingerhoch unter dem Rande mit Ragout von Wildgeflügel oder Wildbret an und deckt dasselbe mit einer Lage von Kalbsfasch zu. Man kocht die Pastete ungefähr eine Stunde in Dunst, stürzt sie dann und nimmt den Speck ab (Fig 31). Man kann sie mit Bestandtheilen des Ragout garnieren und Sauce, wie sie zum Ragout verwendet wurde, in einer Sauceschale dazu servieren.

Mit Frittaten. Einen mit Frittaten ausgelegten Model füllt man mit Macaroni, die man mit feingeschnittenem Fleisch- und Käse gemischt hat (wie für die kleinen Macaroni-Pastetchen), deckt das Eingefüllte mit Frittaten und bäckt die Pastete eine Viertelstunde.

Haschée-Pastete.

Reste von verschiedenen Braten schneidet man fein, gibt zu einem Suppentellervoll davon einige Löffelvoll Bratensaft oder Sauce, Salz und Pfeffer, mischt bei lichtem Fleische die feinen Kräuter, bei dunklem Sardellen, Kapern und Limonenschalen dazu und mengt 4 mit etwas gutem Wein oder saurem Rahm abgesprudelte Eier darunter. Man füllt dieses Haschée in eine mit mürbem Pastetenteig ausgelegte Form, schlägt den Teig über dem Eingefüllten zusammen, bäckt die Pastete und serviert eine Braten-Sauce dazu, oder man gibt das Haschée in eine mit Macaroni (wie für Macaroni-Pasteten) ausgelegte Form und siedet die Pastete in Dunst.

Risolen.

Man macht mürben Teig von 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 4 Dottern, Salz und Obers schnell zusammen, zerreißt ihn in Stücke, knetet diese wieder zusammen, schlägt den Teig in ein feuchtes Tuch ein und

läßt ihn eine Stunde auf Eis rasten. Dann treibt man ihn dünn aus, belegt ihn in zweifingerbreiten Entfernungen mit nußgroßen Kugeln von Fleisch- oder Fasten-Ragout (Salpicon, Seite 44) oder dick eingekochtem kalten Haschée oder Fasch von gekochtem Fleisch oder Pürée von Wildgeflügel, schlägt den Teig um, radelt ihn (wie für Schlickkrapfel, S. 117) ab, deckt die Krapfel zu und läßt sie an einem kühlen Orte stehen. Kurz vor dem Gebrauche bäckt man sie in Schmalz, läßt sie auf Löschpapier abtropfen, bestreicht sie dann oben mit Krebsbutter, richtet sie über einer Serviette auf und gibt ein Häufchen gebackene Petersilie in die Mitte. Man kann sie auch vor dem Backen in Ei und hierauf in mit geriebenem Parmesankäse gemischte Brösel drehen und nennt sie dann Risolen à la Valleroi.

Mit Hirnfülle. Blanchiertes Kalbshirn wird passiert und mit Butter und Petersilie geröstet. Wenn es trocken zu werden beginnt, mischt man etwas Butter-Sauce, Salz, Pfeffer und Dotter dazu, füllt die Risolen auf die oben angegebene Weise mit dieser Mischung und bäckt sie in Schmalz.

Chineser-Pastetchen.

Man treibt Butterteig dünn aus, sticht ihn zu runden Fleckchen aus, belegt die Hälfte derselben mit Faschkugeln und bestreicht sie am Rande mit Ei, deckt die anderen Blättchen darauf und drückt sie fest, stülpt bei jedem den Rand an vier Seiten auf und drückt ihn an den Ecken zusammen und bäckt dann die Pastetchen in Rindschmalz.

Würstchen von Butterteig (Cannellons).

Mit Hirnfülle. Dünn ausgetriebenen Hefenbutterteig schneidet man zu fingerlangen Vierecken, bestreicht dieselben mit abgedünstetem Hirn und rollt sie zu Würstchen, die man auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und bäckt.

Mit Bratwürsten. Dünne Würste bratet man und schneidet sie, nachdem man ihnen die Haut abgezogen hat, zu 5 Centimeter langen Stücken. Dann gibt man in die Pfanne, in welcher sie gebraten wurden, etwas Suppe, läßt dieselbe mit dem Bratenfett aufkochen, gibt feingeschnittene Schalotten und Petersilie dazu, dünstet die Würstchen damit, bis der Saft eingegangen ist und sie Farbe haben, und läßt sie dann auskühlen. Hierauf schneidet man Butterteig zu 8 Centimeter breiten Streifen, bestreicht dieselben mit Ei, legt auf jeden Streifen ein Stückchen Wurst, rollt es in den Teig, bis derselbe etwas übereinanderliegt, schneidet ihn dann ab und drückt die Enden zusammen. Wenn alle Würstchen so eingerollt sind,

legt man sie mit den übereinanderliegenden Teigenden auf das Blech, läßt sie bis zum Gebrauch an einem kühlen Orte stehen, bestreicht sie dann mit Ei und bäckt sie eine halbe Stunde.

Ober: Man macht Teig von 28 Deka Mehl mit saurem Rahm und gutem Obers ohne Ei, salzt ihn und treibt ihn aus. Dann streut man 14 Deka dünnblätterig geschnittene Butter gleichmäßig über den Teig, rollt ihn zusammen, treibt ihn zu einem handbreiten Streifen aus, schneidet dünne rohe Bratwürste zu daumenbreiten Stückchen, dreht dieselben auf die oben angegebene Weise in den Teig und bäckt sie langsam.

Ragout-Würstchen.

Auf viereckige Fleckchen von dünn ausgetriebenem mürben Pastetenteige gibt man Ragout und rollt die Fleckchen zu Würstchen zusammen, die man dann in Ei und Brösel dreht, in Schmalz bäckt und beim Anrichten mit Petersilie ziert.

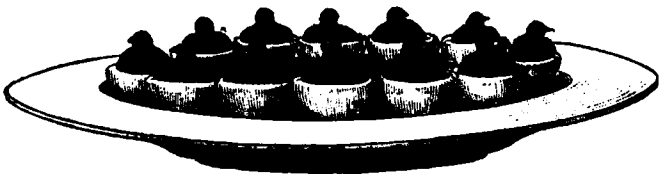


Fig. 82.

Faschschnitten mit Trüffeln.

Man legt einen Flecken von Butterteig über Papier auf das Blech, bestreicht ihn mit roher Wildbretfasch (Seite 41), belegt diese mit Trüffelschnitzchen, gibt wieder Fasch darüber, deckt einen Flecken von Butterteig darauf, bestreicht denselben mit Ei, bäckt das Ganze und schneidet es dann zu zweifingerbreiten Schnitten.

Zaja.

Strudelteig von 4 Deciliter Mehl (Seite 71) läßt man gut rasten, zieht ihn dann fein aus, schneidet die Hälfte des Teiges in 10 Stücke, legt diese auf dem mit Rand versehenen Bleche übereinander und bestreicht dabei jeden Flecken mit zerlassener kalter Butter. Dann streicht man auf den obersten Flecken die Fülle, schneidet hierauf den Rest des Teiges auch in 10 Stücke und legt dieselben nacheinander darüber, wobei man wieder jedes mit Butter bestreicht. Sodann wird das Ganze gebacken und zu Stücken geschnitten.

Für die Fülle schneidet man ein halbes Kilo rohes, saftiges, von allen Fasern befreites Kalbfleisch fein, gibt mit Fett angelaufene Zwiebel, etwas Paprika und Majoran dazu, salzt diese Fasch und verrührt sie mit 1½ Deciliter saurem Rahm und einem Dotter. Ebenso bereitet man die Fülle von Hühnerfleisch.

Vögel im Neste.

Man bereitet Butterteig, treibt ihn aus und sticht mit großen Krapfenstechern die eine Hälfte des Teiges zu Blättern, die andere zu Ringen aus. Dann bestreicht man jedes Blatt am Rande mit Ei, gibt in die Mitte ein wenig von Haschée von Wildbret (Seite 43), das man mit Schwämmen und saurem Rahm gemischt hat, und einen mit Speck und Bröseln gebratenen kleinen Vogel, legt die Ringe auf die Blätter, bedeckt den Kopf eines jeden Vogels mit einem Stückchen Teig, bäckt das Ganze und nimmt nach dem Backen die Teigstückchen weg (Fig. 32).

Krammetsvögel überbindet man mit Speck, bratet sie, löst dann die Brustfstückchen mit Flügeln und Kopf in einem herab und hält sie warm. Vom übrigen Fleische macht man Salmi (Seite 42), füllt dasselbe in gebackene Pastetchen und gibt in jedes ein warmgehaltenes Brustfstück. Wachteln füllt man, nachdem man ihnen die Rückenknochen ausgelöst hat, mit Leberfasch, bindet ihnen den Hals zurück, damit sie wie kleine Wildenten aussehen, dämpft sie und setzt sie dann auf Salmi in gebackene größere Pastetchen.

Haschée- oder Butterteig-Pastetchen.

Kleine Pastetchen von ausgestochenen Blättchen und Ringen aus Butterteig (wie Figur 19, Seite 79) werden gebacken, mit der unten angegebenen Fülle oder mit Haschée (Seite 42) von beliebigem Fleische gefüllt und heiß serviert.

Zur Füllung werden Schnitzchen von zartem Schweinefleisch und solche von Gänseleber mit Butter und feingeschnittenen Schalotten abgebraten, dann fein geschnitten, gestoßen, wieder in das Fett gegeben, mit Pastetengewürz, Salz und etwas recht gutem Weißwein gemischt und heiß gemacht.

Vol-au-vent-Pastetchen (wie Seite 79) aus dickerem Teige füllt man, wenn sie gebacken sind, mit feinem Ragout (Salpicon) oder mit Haschée oder Salmi oder mit Hirn.

Gefüllte Blättchen (Pastetchen au naturel). Man sticht mit einem gezackten Ausstecher von 6 Centimeter Durchmesser Blättchen aus, bestreicht den Rand derselben mit Ei, füllt zwei und zwei mit Kalbsfasch

Nr. I (Seite 40) oder anderer Fasch oder Haschée oder Ragout (Seite 43) zusammen, tupft mit einem ungekehrten Ausstecher, welcher die Umfangsgröße der Fülle hat, ein wenig darauf, bestreicht die Pastetchen auf der Oberfläche leicht mit Ei und bäckt sie schnell.

Dariol-Pastetchen. Man legt kleine, runde Formen, die oben 5 und unten 3 Centimeter Durchmesser haben, mit dünn ausgerolltem Butterteig aus, füllt sie mit Geflügelfasch Nr. III (Seite 40), deckt ein Blättchen vom Teig darüber, ziert dieses mit einem Stern und in der Mitte mit einem Knopfe von Teig, bestreicht die Pastetchen mit Ei, bäckt sie bei mäßiger Hitze ungefähr eine halbe Stunde, löst dann die Deckel ab, stürzt die Pastetchen aus den Formen und gibt die Deckel wieder darauf. (Fig. 33.)

Oder: Man füllt hohlausgebackene Pastetchen (Seite 78) mit beliebigem Haschée, das man mit Dottern und saurem Rahme gemischt hat,

Fig. 33.

oder mit Ragout, oder man schneidet Geflügelbrustfleisch nudelig, dünstet es mit Schalotten oder Champignons, staubt es, kocht es mit Suppe, Wein und Glace auf und füllt damit die Pastetchen.

Oder: Man gibt zu Bratwurstfülle angelaufene Petersilie und Zwiebel und etwas Suppe, füllt die mit Butterteig ausgelegten kleinen Formen mit dieser Fülle, deckt sie mit Teig zu und bäckt sie.

Vergitterte Pastetchen. Man legt die kleinen Schüsselchen mit dünn ausgetriebenem Butterteig aus, füllt sie mit Ragout von Haus- oder Wild-Geflügel, Fischen oder Krebsen (Seite 43 bis 46), macht Gitter von Teigstreifen darüber, bestreicht dieselben mit Ei und bäckt die Pastetchen.

Trüffel-Pastetchen.

Mürben Pastetenteig (Nr. II, Seite 72) treibt man messerrückendick aus, legt einen Flecken davon auf das Blech, stellt die kleinen, mit Butter

ausgestrichenen Reifformen darauf, drückt sie durch den Teig und legt sie auch seitwärts mit Teig aus. Dann füllt man sie nicht ganz bis zur Hälfte mit Fasch, wie bei den großen Trüffelpasteten, gibt ein Stück Gansleber, das man mit Trüffeln gespickt und mit Gewürz bestreut hat, und dann wieder Fasch darauf, deckt sie mit Teig zu, sticht in jeden Deckel ein Loch und bäckt sie. Hierauf beseitigt man die Reifformen, hebt die Deckel ab und gibt, wenn man die Pastetchen warm servieren will, in jedes ein wenig von mit Wein aufgekochtem Aspic und setzt die Deckel wieder darauf. Serviert man sie kalt, so häuft man auf jedes statt des Deckels gehacktes Aspic.

Butterteig-Pasteten.

Krusten von Blätterteig (Seite 78) füllt man mit Wildbret oder anderem braungedünsteten Fleisch oder mit Ragout, welches man mit größer geschnittenen Stücken von Fleisch, Karfiolröschen u. s. w. belegt, und gibt sie beim Anrichten über eine Serviette auf die Schüssel.

Hohlausgebackene Pasteten (Seite 80) füllt man, sobald sie aus dem Ofen kommen, mit braungedünstetem Hammelfleisch und etwas von seiner Sauce oder mit Rehfleisch und ein wenig Wildbret- oder Salmi-Sauce oder mit Wildgeflügel und etwas Trüffel- oder Champignon-Sauce oder mit Ochsengaumen mit Schalotten (Seite 299) oder mit einem saftigen Haschée und gibt den Deckel darüber. Die übrige Sauce serviert man in einer Schale dazu.

Vol-au-vent-Pasteten (sieh Seite 79) kann man mit Fleisch von Wild mit kurzer brauner Trüffel-Sauce oder mit gespicktem gedünsteten Kalbsbries, das man mit würfelig geschnittener Gansleber und geräucherter Zunge gemischt hat, füllen. Oder man schneidet gebratenes Kalb-, Schweine- und Schöpsenfleisch würfelig, dünstet es mit lichter Sauce, Bratensaft und etwas sehr gutem Wein auf, mischt Limonensaft, Pfeffer, kleine gedünstete Champignons und Karfiolröschen dazu und füllt damit die Pastete.

Pastete mit Gitter. Ein rundes Blatt von Butterteig bestreicht man nicht ganz bis an den Rand mit Kalbsfasch, gibt über diese dickgehaltenes Ragout, bedeckt dasselbe wieder mit Fasch, macht von Teigstreifen ein Gitter darüber und bestreicht dasselbe mit Ei, legt um den Rand einen Teigring, bestreicht ihn auch mit Ei und bäckt die Pastete.

Verzierte Pastete mit Wildbret. Ein rundes Blatt von Butterteig (Seite 74) oder von mürbem Teige Nr. II (Seite 72) bestreicht man nicht ganz bis an den Rand fingerdick mit Wildbretfasch (Seite 41),

belegt diese mit Schnittchen von gebratenem Hasen- oder Reh-Rücken und gibt wieder Fasch und Fleisch abwechselnd darauf, bis das Ganze wie eine Halbkugel aufgeschichtet ist. Nun bestreicht man den vorstehenden Teigrand mit Ei, legt ein etwas größeres Blatt von Butterteig über die Pastete, bestreicht auch dieses mit Ei und legt um den Rand einen Ring von Teig, den man ebenfalls mit Ei bestreicht. Hierauf schneidet man oben in der Mitte eine Öffnung aus, damit beim Backen der Dunst heraus kann und der Teig nicht gesprengt wird, und läßt aus der Öffnung einige von Teig ausgeschnittene Blätter hängen, um den Schnitt zu verdecken, ziert den Deckel mit dünnem ausgestochenen Teig, bestreicht diesen ebenfalls mit Ei und ritzt am Rande die Schnittseite mit dem Messer in gleich weiter Entfernung ein, damit der Teig beim Backen aufsteigt. Wenn man die Pastete warm serviert, gibt man Wildbret-Sauce in einer Schale dazu.

Pasteten in Reifform.

Mit Charnieren versehene Pastetenreife sichern das gute Aussehen einer Pastete und erleichtern die Arbeit. Eine solche Reifform (Fig. 34) wird mit Butter ausgestrichen, über vierfaches Papier auf das Blech gesetzt und am Boden und seitwärts mit mürbem Pastetenteig (Seite 72) ausgelegt. Dann drückt man Geflügel- oder Wildbret-Fasch ein, unterlegt dieselbe mit den schönen Fleischstücken, bedeckt sie mit einem Blatte von Teig, in welches man vorher in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher eine 4 Centimeter weite Öffnung gemacht hat, steckt in diese Öffnung einen zusammengerollten Teigstreifen, dessen obere Seite man vorher in fingerbreiter Entfernung eingeschnitten hat, verziert den Deckel mit Teig und bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze ungefähr 2 Stunden. Wenn der Deckel Farbe bekommt, muss man ihn mit Butter bestreichen und mit Papier überdecken. Man nimmt die Pastete, so lange sie noch warm ist, aber nicht unmittelbar, nachdem sie aus dem Ofen gestellt wurde, aus dem geöffneten Reife, schneidet den Deckel aus, hebt ihn ab, gibt einige Löffelvoll Fleisch-Essenz in die Pastete und setzt den Deckel wieder darauf.

Für Pasteten mit Schnepfen, Rebhühnern oder Krammetsvögeln nimmt man nebst dem abgelösten Fleische der Vögel auch solches von rohem Hasenrücken zur Fasch und rechnet zu 50 Deka Fleisch 25 Deka Speck, 10 Decka Semmelbeschamel, 2 Eier, Pastetengewürz, Salz, Geflügelleber und bei Schnepfen die Eingeweide, die man wie für Schnepfenkoth bereitet. Gewöhnlich unterlegt man die Pastete mit den gespickten Brust-

schnitzchen. Man kann aber das Wildgeflügel auch wie für Galatine auslösen und wie bei englischer Schüsselpastete marinieren und über Nacht liegen lassen, hierauf die Haut mit Fasch, unter welche man kleine, würfeliggeschnittene Trüffeln mischt, vollfüllen, ohne sie zuzunähen, dann jeden Vogel in 3 Stücke schneiden und diese zwischen die Fasch einlegen.

Für Pasteten von Kapaun durchzieht man die Brustschnitzchen mit Speck und Schinken oder Trüffeln und macht vom übrigen Fleische, der Leber und Schweinefleisch die Fasch.

Für Pasteten von Haus- oder Wildtauben gibt man zu 7 Deka Speck und 7 Deka Kernfett Zwiebel und Petersilie, 40 Deka Kalbfleisch, 30 Deka würfelig geschnittenes Reh- oder Hasenfleisch, einige Champignons, 2 Sardellen, Limonenschalen, Pfefferkörner, Salz, etwas Essig und 2 Tauben. Wenn die Tauben genügend gedünstet sind, nimmt man sie heraus und theilt jede in vier Theile. Das übrige läßt man

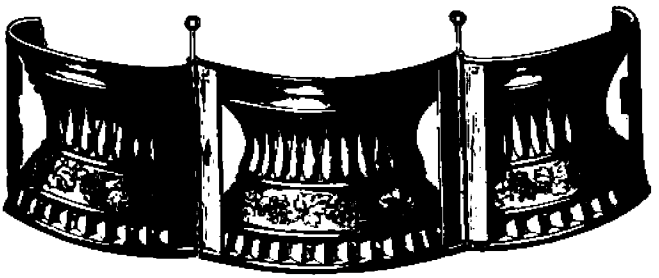


Fig. 84.

stärker eindünsten. Dann befeuchtet man mit dem Safte blätterig geschnittene, feine Semmelschmolle, gibt sie zum Fleisch und schneidet, stoßt und passiert alles, drückt hierauf die Fasch in die mit Teig ausgelegte Reifform und unterlegt sie mit den Taubenstückchen. Während die Pastete bäckt, macht man mit den Fleischabfällen, Bertram-Essig, Rahm und Kapern braune Sauce, gibt dann ein paar Löffelvoll von der Sauce in die aufgeschnittene Pastete und serviert die übrige in einer Schale dazu.

Für Wildbret-Pastete schneidet man das Rückenfleisch eines gebratenen Hasen zu Scheiben und macht von den Keulen und von ebensoviel Speck, als die Keulen schwer sind, sowie von dicker Wildbret-Sauce, gutem sauren Rahm, 2 Dottern, dem nöthigen Salz und Gewürz Fasch, welche man mit dem Fleische (oder außerdem auch noch mit in Wein gekochten Trüffelscheiben) unterlegt. Die Abfälle kocht man mit etwas Suppe aus und gibt einige Löffelvoll von dieser Kraftbrühe oben in die Pastete, ehe man dieselbe kalt stellt.

Fisch- und Krebs-Pasteten.

Fisch-Pastete. Gebratene Fischstücke in Rahm-Sauce mit Paprika oder Fische mit brauner Sauce füllt man in eine hohlausgebackene Pastete.

Trüffel-Pastete für Fasttage. Man spickt aus Haut und Gräten gelöste Stücke von frischem Lachs oder Salbling mit Sardellen und dünstet sie mit Butter und den feinen Kräutern. Dann macht man von ebensoviel Hechtfleisch und von Semmelbeschamel, Krebs- und Sardellenbutter, den feinen Kräutern und Dottern eine Fasch, drückt dieselbe in eine mit Butterteig ausgelegte Reifform, unterlegt sie mit den Lachsstücken und mit in Wein gekochten Trüffelscheiben, gibt zuletzt einige Butterstückchen darauf und beendet die Pastete auf die bei den Pasteten in Reifform (Seite 335) angegebene Weise.

Krebs-Pastete. Man bereitet Geflügelfasch Nr. II (Seite 40). Dann dünstet man Kalbsbries mit Butter und den feinen Kräutern und schneidet es zu Scheiben. Hierauf legt man eine Reifform mit Pastetenteig aus, drückt die Fasch ein, unterlegt sie mit den Scheiben von Bries und mit Krebsschweifchen, bäckt die Pastete, hebt dann den Deckel ab, gibt etwas Krebs-Sauce in die Pastete, setzt den Deckel wieder darauf und serviert die Pastete warm.

Schüssel-Pasteten (auf englische Art).

Zartes Fleisch von Hühnern oder Tauben, vorzüglich jedoch von Wildgeflügel, schneidet man zu Stücken, bestreut es mit Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Schalotten, Petersilie und Champignons, gibt etwas guten Wein dazu, deckt es zu und läßt es über Nacht stehen. Am folgenden Tage macht man Blätterteig auf englische Art (Seite 77), legt die Seitenwand der Pastetenschüssel[1]) mit einem Teigstreifen aus, den man etwas über den Rand heraushängen läßt, bedeckt den Boden der Schüssel mit Speckschnitten und dünngeklopften Schnitzchen von Lungenbraten oder Kalbsschlegel, gibt das marinierte Fleisch darauf, bestreut es mit Speckwürfeln und Bröseln und belegt es mit Schnittchen von rohem Schinken. Dann deckt man ein Blatt von Butterteig darüber, bestreicht dasselbe mit Ei, belegt es am Rande mit einem Ringe von Teig und in der Mitte mit ausgestochenem Teige, bestreicht es wieder mit Ei und

[1]) Die Pie- oder Pasteten-Schüsseln von starkem Porzellan, die man auch zum Backen von Mehlspeisen verwendet, sind unten am Rande mit Einschnitten versehen, damit die Hitze entweichen kann.

ſtellt die Schüſſel auf einem Bleche in das Rohr. Man bäckt die Paſtete 1 bis 2 Stunden bei nicht ſehr ſtarker Hitze, hebt dann den Deckel ab, gibt ein paar Löffelvoll von einer kräftigen Sauce in die Paſtete und ſetzt den Deckel wieder darauf, ſtellt zum Servieren die heiße Schüſſel über einer Serviette auf eine kühle und ſerviert den Reſt der Sauce in einer Schale dazu.

Haſen-Pie. Man ſpickt und mariniert Schnitzchen vom Rückenfleiſch eines Haſen mit Limonenſaft, Zwiebel, Pfeffer und Lorbeerlaub, überbratet ſie mit Butter, legt ſie zwiſchen Haſenfaſch (Nr. III, Seite 41) ein und bedeckt ſie mit Speckſchnitten, beendet die Paſtete wie die vorige und gibt ſpaniſche Sauce dazu.

Paſteten in Terrinen.[1])

Trüffel- oder Gänſeleber-Paſtete. (Straßburger Paſtete.) 2 bis 3 Gänſelebern ſchneidet man entzwei, ſchneidet das Grünliche (von der Galle) weg, ſtutzt ſie außen herum ab, ſo weit ſie dünn ſind, ſpickt ſie mit Trüffeln (Seite 13), würzt ſie mit den feinen Kräutern und Salz, deckt ſie zu und ſtellt ſie beiſeite. Dann dünſtet man einige kleine, geſchälte und abgerundete Trüffeln mit Butter und einem Glaſe Madeirawein (oder gutem, mit etwas Rum gemiſchtem Wein). Die Abfälle der Trüffeln dünſtet man mit Speck, gibt die Leberabſchnitzeln, Schalotten, Salz und Pfeffer dazu, miſcht ein Kilo rohes Schweinefleiſch (vom Rippenſtücke) und ein Kilo Speck, jedes für ſich geſchnitten und geſtoßen, darunter, ſtoßt und paſſiert die Miſchung und mengt zuletzt 2 Löffel Rum unter die Faſch.

Nun drückt man in die mit Speck ausgelegte Terrine etwas von der Faſch ein, legt zwei Leberſtücke und ein paar Trüffeln darauf, deckt Faſch darüber, gibt wieder Leberſtücke und Trüffeln und dann wieder Faſch darauf und füllt auf dieſe Weiſe den Topf voll, ſtreicht die letzte Faſchſchichte gleich, legt Speckplatten darüber, gibt den Deckel darauf, verklebt ihn mit feſtem dicken Teig aus ordinärem Mehl, Eiklar und Waſſer, ſtellt die Terrine in eine Caſſerolle mit ſo viel ſiedendem Waſſer, daſs ſie bis zur halben Höhe von demſelben bedeckt iſt, gibt die Caſſerolle in das mäßig heiße Rohr und läſst ſie, je nach der Größe der Paſtete, 2 bis 3 Stunden darin. Dann nimmt man ſie heraus, hebt den Deckel der Terrine ab und gibt mit gutem Wein aufgekochte Glace in die Paſtete,

[1]) Die Terrinen, gleichweite, ziemlich hohe Porzellantöpfe mit gut ſchließendem Deckel, wie ſie nun für die Straßburger Trüffel-Paſteten anſtatt der ehemals gebräuchlichen ungenießbaren Formen aus feſtem Teig üblich ſind, erleichtern die Erzeugung ſolcher Paſteten ſowie deren Verſendung und längere Erhaltung.

die man dann wieder zudeckt, auskühlen läßt und hierauf an einen kühlen Ort stellt.

Solche Pasteten müssen einige Tage vor dem Gebrauche bereitet werden. Wenn man sie lange Zeit aufbewahren oder sie versenden will, gießt man sie, wenn man sie aus dem Rohre genommen und den Deckel abgehoben hat, mit Schweineschmalz voll und läßt sie recht kalt werden. Dann legt man Papier darauf, gibt den Deckel wieder darüber und verklebt ihn mit Stanniol. Beim Gebrauche nimmt man das Fett weg, sticht die Pastete mit einem Silberlöffel in Stückchen heraus, häuft dieselben hübsch auf und garniert sie mit Aspic oder gibt sie in die Mitte von in Reifform gesulztem Aspic.

Pasteten von Wildgeflügel. Das Brustfleisch von einem Fasan, Auerhahn oder dgl. durchzieht man mit Speck und schneidet es in einige Stücke. Vom übrigen Fleisch und von frischem Schweinefleisch, Speck, den feinen Kräutern (Trüffeln), Salz, Pfeffer, etwas dicker spanischer Sauce und 2 Dottern macht man Fasch, füllt dieselbe abwechselnd mit den Fleischstücken in eine Terrine und legt oben unter den Speck ein Lorbeerblatt. Nebst dem Brustfleische kann man auch mit Trüffeln gespickte Gansleber einlegen. Das Gerippe des betreffenden Wildgeflügels kocht man mit gutem Wein aus und gibt, wenn man die Terrine aus dem Rohre genommen und das Lorbeerblatt entfernt hat, ein paar Löffelvoll von dieser Essenz in die Pastete, die man dann wie die vorige beendet.

Wildbret-Pasteten. Man bratet die vorderen Stücke und die Keulen eines Hasen oder vorderes Fleisch vom Reh kurz ab, kocht indessen Beize (Seite 30) mit Wein, viel Wurzelwerk und Gewürz, dünstet dann das Fleisch mit dieser Beize, bis es weich ist, löst hierauf die Knochen aus und dünstet das Fleisch nochmals, und zwar mit 15 Deka Speck. Dann wird es sammt dem Wurzelwerk passiert, mit 2 Dottern und einem ganzen Ei, dem noch nöthigen Salz und etwas Pfeffer abgerührt, in eine mit Speck ausgelegte Terrine eingedrückt und dabei mehrmals mit in Butter gedünsteter, zu Scheiben geschnittener Gansleber unterlegt. Hierauf bedeckt man es mit Speck, deckt die Terrine zu, bindet den Deckel fest oder verklebt ihn mit Teig, siedet die Pastete in einer mit Wasser halbgefüllten Casserolle 1½ bis 2 Stunden in Dunst und stellt sie dann kalt. (Die Gansleber kann wegbleiben.)

Oder: Vorderes Fleisch von Reh oder Hasen und Kalbsleber (ein halbes Kilo zu Fleisch von einem Hasen), dünstet man mit Schalotten und ganzem Pfeffer kurz ab, gibt ein Glasvoll Essigbeize (Seite 30) und so viel Wasser dazu, daß das Fleisch von der Flüssigkeit bedeckt ist, und

dünstet dies noch 2 bis 3 Stunden. Wenn der Saft eingekocht ist und das Fleisch sich leicht von den Knochen lösen läßt, werden Fleisch und Leber gestoßen, durch ein feines Haarsieb getrieben, mit 3 ganzen Eiern, Salz und weißem Pfeffer einige Minuten abgetrieben, mit würfelig geschnittenem geräucherten Speck und ein wenig von zerhackten Kapern gemischt, in die mit Speck ausgelegte Terrine eingedrückt und auf die oben angegebene Weise 2 Stunden in Dunst gekocht.

Oder: Man macht die Pastete wie einen der folgenden kalten Fleischkuchen von Hasen- oder Rehfleisch und siedet sie auf die oben angegebene Weise in Terrinen in Dunst.

Diese Wildbret-Pasteten kann man, wenn man sie, sobald sie aus dem Rohre kommen, in der Terrine mit Schweineschmalz übergießt, im Winter monatelang aufbewahren.

Kalte Fleisch-Kuchen (Gâteau) oder -Käse.

Hasenkäse. Von gedünstetem Fleische. Man bereitet von den gedünsteten vorderen Theilen und Keulen eines Hasen Wildbretfasch (Nr. I, Seite 41), mischt, wenn sie passiert ist, würfelig geschnittenen, bis zum Durchsichtigwerden heiß gemachten geräucherten Speck dazu, drückt die Fasch in eine mit Butter oder Schweineschmalz ausgestrichene, mit Papier ausgelegte, glatte, lange Form oder Casserolle zweifingerdick ein, bäckt den Kuchen im Rohre, bis er sich am Rande vom Geschirre löst, was ungefähr eine Stunde dauert, läßt ihn erkalten, erwärmt dann das Geschirr ein wenig, stürzt den Kuchen und läßt ihn vor dem Gebrauche ein paar Tage an einem kühlen Orte stehen.

Zur Verbesserung des Fleischkuchens kann man eine rohe, gestoßene und passierte Gansleber zur Fasch geben und nebst den Speckwürfeln auch würfelig geschnittene, gesottene geräucherte Zunge, ein paar mit Wein gekochte, dann geschälte und kleinwürfelig geschnittene Trüffeln und einige Löffelvoll guten Wein und Rum beimischen. Auch kann man das mit Butter ausgestrichene Geschirr mit Schweinsnetz auslegen, welches man dann über der Fasch zusammenschlägt und oben auch mit Butter bestreicht.

Von roher Hasenfasch. Von den hinteren Stücken eines Hasen macht man rohe Wildbretfasch (Nr. II, Seite 41), mischt etwas Wildbret-Sauce und Speckwürfel darunter und kann auch würfelig geschnittene Zunge und Trüffeln und guten, mit einem Löffel Rum gemischten Wein dazu geben. Man drückt die Fasch über ein Blatt Papier in eine mit Butter ausgestrichene, glatte runde Form, bedeckt sie auch oben mit einem mit Butter bestrichenen Papier und siedet sie ungefähr 2 Stunden in

Dunst, wobei man öfters heißes Wasser nachgibt, damit dasselbe immer so hoch steht, als die Fasch in der Form.

Rehkäse bereitet man wie den Hasenkäse. Man verwendet dazu entweder Schultern und Hals, die man zuerst dünstet, damit sich das Fleisch leichter stoßen und passieren läßt, oder für rohe Fasch das von Häutchen und Sehnen befreite Fleisch eines ungebeizten Schlegels.

Hasen- oder Rehkuchen ohne sauren Rahm. Man bereitet die Fasch auf eine der bei den Wildbret-Pasteten (Seite 339) angegebenen Arten, füllt sie in einen mit Butter ausgestrichenen, mit Papier ausgelegten Model, siedet sie 1½ bis 2 Stunden in Dunst und stürzt den Kuchen. Beim Anrichten wird er mit Aspic und grüner Petersilie zierlich garniert.

Lungenbratenkuchen. Gedünsteter Lungenbraten und ein Stück Speck wird fein geschnitten, mit angelaufener Zwiebel, Salz und Pfeffer gestoßen und mit saurem Rahm, würfelig geschnittenem Speck und ein paar Dottern gemischt. Im ganzen verwendet man dazu halb soviel Speck als Fleisch. Man drückt die Masse in einen mit Speck ausgelegten Model und bäckt sie langsam.

Von Rindfleisch. Man dünstet ein Kilo mürbes Rindfleisch auf Speck und Zwiebelscheiben und gibt auch eine Handvoll Champignons dazu. Dann kocht man eine abgeriebene, mit Wein und Suppe erweichte Rundsemmel mit Butter zu Brei und mischt sie nebst Fett und Saft vom Dünsten, 2 Dottern, Salz und Pfeffer zum geschnittenen und gestoßenen Fleische, füllt das ganze in eine mit Fett ausgestrichene Form und bäckt es.

Leberkäse. Man bratet 30 Deka Schweins-Coteletten und 30 Deka über Nacht in Milch gelegene Kalbsleber mit Speck, viel Zwiebel und 5 Champignons nur leicht ab, stoßt die noch heiße Leber mit Zwiebel und einigen Champignons, bis sie fein ist, gibt das fein geschnittene und gestoßene Schweinefleisch und eine abgeriebene und in Milch erweichte Semmel dazu und stoßt das ganze noch eine Weile. Dann wird es passiert, mit dem nöthigen Salz und Gewürz (6 Körnern Pfeffer, 2 Körnern Neugewürz und einer Gewürznelke) gestoßen und mit 10 Deka würfelig geschnittenem, bis zum Durchsichtigwerden heiß gemachten geräucherten Speck und dann mit 2 Eiern gemischt. Man drückt es hierauf in eine mit Fett ausgestrichene Form, kocht es mit Oberhitze in Dunst, läßt es dann erkalten und stürzt es. Nach 2 Tagen schneidet man es zu Stücken und legt dieselben in Aspic ein.

Gansleberkuchen. Man dünstet 2 Gansleben mit Butter und schneidet den vierten Theil davon würfelig. Das übrige stoßt man mit

2 hartgesottenen Dottern, würzt es mit den feinen Kräutern, Salz, weißem Pfeffer und etwas Muscatblüte, mischt würfelig geschnittenen, bis zum Durchsichtigwerden erhitzten geräucherten Speck, würfelig geschnittene Zunge und die Leber dazu und kann auch würfelig geschnittene Trüffeln darunter mengen. Man drückt die Masse dann in einen mit Speck ausgelegten Model ein und bäckt sie oder füllt sie in eine mit Papier ausgelegte Form und siedet sie in Dunst.

Oder: Man stoßt die Leber einer Gans mit einer abgeriebenen, in Wein und brauner Suppe erweichten Semmel und 3 frischen Dottern, mischt etwas Pastetengewürz und Salz, dann geräucherten Speck und Zunge, beides würfelig geschnitten, dazu, füllt dies auf die oben angegebene Weise in den Model und bäckt es oder siedet es in Dunst.

Marmorierter Kuchen. Man überkocht ein Kalbseuter, ein Schweinsohr und ein Stück Wammel, ein Stück Ochsenobergaumen, geräucherte Zunge und Kammfleisch, läßt alles auskühlen, schneidet es nudelig und mischt das ebenfalls nudelartig geschnittene, schöne Fleisch eines rohen Poulards dazu. Dann läßt man Petersilie, Schalotten und Champignons in Butter anlaufen, überdünstet damit das geschnittene Fleisch, würzt es mit Pfeffer und Salz, bindet es mit etwas Fleischbeschamel (Seite 38), gibt fein geschnittenen frischen Speck, passierte Kalbs- oder Gänse-Leber und einige Dotter dazu, mischt dies gut, füllt es in einen mit Speckschnitten ausgelegten Model und bäckt es langsam.

Russischer Kuchen. 28 Deka Kalbfleisch, 14 Deka Kalbsleber, 7 Deka geräucherter Speck, 8 Deka Kernfett, eine Zwiebel und einige Champignons werden kleinwürfelig geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Neugewürz und Muscatblüte gemischt, in eine Casserolle gegeben, mit Rindsuppe bedeckt, zugedeckt und weich gekocht, dann gestoßen, passiert und mit 2 Dottern gemischt. Zugleich bereitet man rohe Kalbsfasch (Seite 40). Dann schneidet man geräucherten Speck, Zunge und Trüffeln zu gleich großen Würfeln, mengt sie untereinander und mischt ganze Pistazien dazu. Hierauf streicht man einen glatten Model gut mit Butter aus, drückt am Boden und seitwärts fingerdick rohe Fasch ein, gibt dann von dem würfelig Geschnittenen und von der gekochten Fasch schichtenweise abwechselnd darauf, bis der Model voll ist, deckt zuletzt rohe Fasch darüber und siedet den Kuchen 2 Stunden in Dunst.

Kaltes Fleisch mit Aspic und Saucen.

Fleischkäse mit Aspic.

Wildbret- oder Leberkäse, mit Aspic glasiert. Man gräbt einen glatten Blechmodel, in welchem man einen der angegebenen Fleischkäse in Dunst gesotten hat, in Schnee oder zerhacktes Eis und bedeckt ihn am Boden mit Aspic (Seite 33). Wenn dieses gestockt ist, belegt man es zierlich mit Stückchen von Zunge und Kapaunfleisch (oder auch von Trüffeln) und gibt wieder Aspic darüber. Wenn auch dieses fest geworden ist, wird der Fleischkuchen, der ein paar Tage alt sein soll, außen herum glatt zugestutzt und vorsichtig in die Form gegeben, worauf man den Raum um den Kuchen mit Sulze ausfüllt und diese stocken läßt. Dann stürzt man den Kuchen.

Eingelegte Fleischkäse. Man gießt in eine Form fingerdick Aspic ein und läßt es sulzen. Dann legt man zu Stücken geschnittenen Wildbret- oder Leberkuchen kranzartig oder in beliebigen Figuren ein, gießt die Zwischenräume mit Aspic aus, läßt dasselbe sulzen und stürzt den Kuchen.

Kleine eingelegte Gansleberkuchen. Man schneidet einen Gansleberkuchen in fingerdicke Stücke und sticht jedes mit einem Ausstecher rund aus. Dann sticht man Trüffel- oder Zungenscheiben mit einem kleineren Ausstecher von beliebiger Form aus, klebt je ein Stückchen davon mit ausgekühlter, dicker Sulze auf ein Stück Kuchen und läßt es ansulzen. Hierauf legt man die Kuchen mit der gezierten Seite auf gesulztes lichtes Aspic, gießt lichtes Aspic darüber und läßt es stocken, sticht sie dann mit einem etwas größeren, erwärmten Ausstecher aus, stürzt das Ganze über Papier auf ein Brettchen, erwärmt das Geschirr mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch und hebt es ab. Man legt dann die gestürzten kleinen Kuchen über Aspic kranzartig auf die Schüssel, garniert sie mit Eiern, Aspic, Feldsalat und dergleichen und gibt in die Mitte Mayonnaise von harten Dottern.

Kleine Kuchen von Wildgeflügel. Man macht Fleisch-Pürée (Seite 42) mit Dottern und Limonensaft, bäckt es in kleinen Becherformen und stürzt es. Dann reinigt man die Formen, läßt etwas Aspic darin sulzen, gibt die erkalteten, ein wenig zugestutzten Kuchen wieder hinein und füllt den hohlen Raum am Rande mit Sulze aus. Wenn dieselbe gestockt ist, stürzt man die Kuchen, stellt sie auf gesulztes Aspic in die Schüssel und garniert sie mit gehacktem Aspic.

Kaltes Hasen-Salmi.

Man dünstet die Keulen und Schultern eines Hasen und ein halbes Kilo Schweinefleisch mit 15 Deka Speck, vielen Zwiebelscheiben, 2 Deciliter sehr gutem Wein (2 Trüffeln), Pfeffer, Neugewürz, Thymian, Bertram, einem Lorbeerblatt und Salz. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, schneidet es und dünstet indessen in dem Fette eine Gansleber, welche man dann mit dem geschnittenen Fleische stoßt und passiert. Dann füllt man das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form, unterlegt es mehrmals mit dem zu Scheiben geschnittenen, gebratenen Rückenfleische des Hasen, stellt es für eine Viertelstunde in siedendes Wasser und dann an einen kühlen Ort, stürzt es, wozu man die Form wieder erwärmt, und ziert es mit Aspic.

Gesulzte Fasch.

Man gießt in eine Form fingerdick Aspic ein und läßt es sulzen. Dann gibt man eine Lage von Leberfasch (Seite 40) oder Wildbretfasch (Nr. IV, Seite 41), die man mit Aspic verdünnt hat, darauf. Wenn auch diese fest geworden ist, gießt man wieder von der Sulze ein und läßt sie stocken, gibt abermals Fasch darauf und fährt so fort, bis die Form voll und alles gesulzt ist.

Passierte Gansleber.

Fein geschnittene Schalotten läßt man in Butter gelb anlaufen, gibt Petersilie, eine gelbe Rübe und etwas Sellerie, alles fein geschnitten, Pfeffer und Neugewürz dazu, röstet blätterig geschnittene Gansleber darin ab, stoßt sie sammt dem Wurzelwerk, treibt sie durch ein Sieb, salzt sie, häuft sie auf eine Schüssel, läßt sie auskühlen, ziert sie mit Aspic und richtet sie an.

Gesulzte Gansleber.

In Aspic eingelegte Gansleberscheiben. Mit Trüffeln gespickte Gansleber legt man zwischen Speckschnitten in eine Casserolle, deckt sie zu und bratet sie im Rohre. Dann nimmt man die noch warme Leber heraus, entfernt die Speckschnitten, dreht die Leber in weißes Löschpapier, um das Fett zu entfernen, schneidet sie sodann mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in schöne Stücke und legt dieselben in Aspic ein.

Passierte Gansleber mit Aspic und Öl. Man stoßt und passiert eine gedünstete Gansleber, rührt sie auf Eis mit 2 Deciliter Aspic und 7 Deka Öl, füllt dies, sobald es dicklich wird, in den Reifmodel, läßt es sulzen, stürzt es und ziert es mit Sulze.

Oder: Eine Gansleber wird mit 15 Deka Schweinefleisch, 15 Deka geselchter Zunge, einigen fein geschnittenen Schalotten, grüner Petersilie, gelben Rüben und ganzem Pfeffer gedünstet, dann ausgekühlt, gestoßen und durch ein feines Sieb getrieben, hierauf mit Mayonnaise von 2 harten Dottern und Öl gemischt, in einen mit Aspic ausgegossenen, mit Zungenstückchen zierlich ausgelegten und darüber wieder mit Aspic ausgegossenen Model gefüllt, mit Aspic übergossen, gesulzt und gestürzt.

Mit Geflügelfleisch. Man mischt zur gestoßenen gedünsteten Gansleber Aspic und gestoßenes Fleisch von gebratenem Geflügel, passiert das Ganze, rührt es auf Eis mit Aspic und Öl, füllt es in die Form, läßt es sulzen und stürzt es. Oder man mischt zur passierten Gansleber würfelig geschnittenes Brustfleisch von Wildgeflügel, würfelig geschnittene Trüffeln und Aspic und läßt die Mischung in kleinen Becherformen sulzen.

Hirn in Aspic.

Man dünstet Kalbshirn mit gesäuerter, kräftiger, klarer Brühe, läßt es auskühlen, schneidet es zu Stückchen und legt dieselben zwischen Aspic in kleine Formen ein.

Muscheln mit kalter Fülle.

In Suppe gekochtes Kalbshirn, dem man das Häutchen abgezogen hat, läßt man erkalten und schneidet von einem Hirne ungefähr 8 Würfel. Dann mischt man 3 Eßlöffel Öl mit Essig und Petersilie, gießt dies über das Hirn, deckt dasselbe zu und läßt es über Nacht stehen. Hierauf setzt man so viel Muscheln, als man Hirnstücke hat, auf Eis, stellt in jede einen Hirnwürfel, gibt rund um diesen gelbe Mayonnaise, läßt aber das Hirn über derselben herausstehen, und häuft außen um die Mayonnaise fein geschnittenes Aspic. Man stellt die Muscheln beim Gebrauche über eine Serviette auf die Schüssel.

Oder: Man mischt das zu Stücken geschnittene, gedünstete Hirn mit kalter Kräuter-Sauce (Seite 148), füllt es in die Muscheln und bestreut es mit fein geschnittenem Aspic oder ziert es mit Eiern, Sardellen und Krebsfleisch.

Geflügel-Macédoine.

Kleinwürfelig geschnittenes weißes Fleisch von gebratenem Hausgeflügel, ebenso geschnittene, gekochte geräucherte Zunge und zarte, gekochte grüne Erbsen, von allem gleich viel, mischt man zusammen, bindet die Mischung mit ein wenig Mayonnaise von rohen Dottern, füllt sie in einen

glatten, am Boden mit fingerdick eingegossenem gesulzten Aspic bedeckten Model, gießt den Model mit flüssigem Aspic voll, läßt dasselbe sulzen und stürzt dann die Macédoine.

Kalte Geflügelwurst oder Galantine.

Von Haus- oder Wildgeflügel. Man löst die Beine des Geflügels aus (Seite 16), zieht die Haut der Flügel und Füße ein und läßt das Fleisch überall gleich dick an der Haut. Stellen, an denen sehr wenig Fleisch ist, belegt man mit Stücken, die man an dickeren Stellen weggeschnitten hat. Dann bereitet man die Galantine, wie dies bei warmer Galantine (Seite 286) angegeben ist. Kalte Galantine muss man zwei Tage vor dem Gebrauche machen und in der Brühe erkalten lassen, damit man sie fein aufschneiden kann. Man legt die Scheiben dann auf gehacktes Aspic und garniert sie mit solchem von verschiedener Farbe. Im Winter kann man Galantine von Haus- oder Wildgeflügel wochenlang aufbewahren, wenn man sie in ein irdenes Geschirr gibt, mit Sulze von Kalbsfüßen übergießt und, wenn dieselbe gestockt ist, fingerdick mit zerlassenem Rindsfette bedeckt.

Von Kapaun oder Indian. Man macht Fasch vom ausgelösten Fleische des Thieres mit Ausnahme der Bruststücke und von der Leber und etwas Schweine- und Kalbfleisch und schneidet die Bruststücke sowie Zunge und Speck zu Streifen. Dann bestreicht man die Haut mit Fasch, belegt diese mit Fleisch und kann auch kleinwürfelig geschnittene Trüffeln und ganze Pistazien darüber streuen, streicht wieder Fasch auf und legt Fleisch darüber und fährt so fort, bis die Haut voll ist. Sodann näht man sie zu, schnürt die Wurst in Speck und Leinwand und dämpft sie, was bei einem Indian 2 Stunden dauert.

Oder: Man bereitet Fasch von ausgelöstem Fleisch und von Gansleber, Beinmark, Schalotten, Champignons, Salz, Pfeffer und Majoran, schneidet das Brustfleisch, Zunge, Kalbseuter, Schweinefleisch und Trüffeln würfelig, mischt dies zur Fasch und füllt die Haut mit dieser Mischung.

Von Fasan. Man bereitet Fasch vom ausgelösten Fleische des Fasans und von Kalbfleisch und unterlegt sie beim Einfüllen mit Speck, dem Brustfleische, Zunge, Trüffeln und Gansleber.

Kalbsschulter als Galantine. Man schneidet eine Schulter der Länge nach auf, löst die Beine aus und nimmt so viel von dem Fleische gleichmäßig weg, dass nur eine kleinfingerdicke Fleischschichte am Häutchen bleibt, die man vorsichtig klopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Vom ausgeschnittenen Fleische macht man Fasch (Nr. III, Seite 40), mischt

Speck und Zunge, beides würfelig geschnitten, darunter, häuft die Fasch nach der Länge wurstartig auf die Fleischseite der Schulterhaut, schließt die Haut darüber und heftet sie zusammen, dreht diese Wurst in Leinwand, umwindet sie netzartig mit Spagat und dämpft sie mit Speck, Wurzeln, Gewürz und Suppe.

Oder: Man macht die Fasch von rohem Kalbfleisch und roh gestoßener und passierter Gansleber, mischt sie mit Semmelkoch (Seite 38), ein paar in rothem Weine gekochten, fein gehackten Trüffeln, Salz und Pfeffer, unterlegt sie beim Einfüllen in die Haut mit Speck, Zunge und Pistazien und beendet die Wurst wie die vorige.

Kalte Gänseleber-Würste. Ein Kilo zartes, mageres Schweinefleisch, ein halbes Kilo Kalbfleisch und ein halbes Kilo Speck hackt man fein, stoßt alles im Mörser und mischt 2 Eßlöffelvoll von den feinen Kräutern, eine Messerspitze pulverisierten Majoran und Thymian, Salz und Pfeffer dazu. Dann schneidet man 2 schöne, gut gewaschene und abgetrocknete Gänselebern in fingerdicke Würfel, mengt diese und ein halbes Kilo kleinwürfelig geschnittene Trüffeln unter die Fasch und füllt dieselbe in gut gereinigte Schweinsdärme, die man dann fest verbindet. Man legt diese Würste in heißes Wasser, läßt sie eine halbe Stunde kochen, trocknet sie hierauf ab und hängt sie an einen luftigen Ort und dann für 4 Tage in schwachen Rauch. Sie werden dünn aufgeschnitten und kalt serviert.

Oder: 28 Deka Gansleber wird mit 7 Deka Speck und etwas Zwiebel und Butter so gebraten, daß sie saftig bleibt, hierauf gepfeffert und gesalzen, passiert und mit 2 Deciliter Aspic und 4 hartgesottenen Dottern vermischt. Dann mengt man noch würfelig geschnittenes Fleisch von gebratenem Geflügel und ebenso geschnittene, gekochte gesalzte Zunge und Trüffeln dazu, formt die Masse zu einer Wurst, dreht dieselbe in Leinwand und läßt sie über Nacht an einem kalten Orte liegen. Beim Gebrauche schneidet man sie mit einem erwärmten Messer auf.

Faschiertes Fleisch als Wurst.

Von Kalbsschlegel. Man schneidet einen Kalbsschlegel der Länge nach auf, löst die Beine aus und läßt nur fingerdick Fleisch an der Haut. Das übrige Fleisch wird mit Beinmark, Semmel und Dottern zu Fasch gemacht. Man bestreicht nun das Fleisch mit der Hälfte der Fasch, belegt diese mit Stückchen von Zunge und Speck, gibt die übrige Fasch darauf und dreht das Ganze zu einer Wurst zusammen, die man hierauf mit Spagat umwindet, auf Beine, Wurzeln und Speck legt, dünstet und dabei mit Suppe vergießt. Dann seiht man den Saft, gibt ihn wieder

über die Wurst, läßt dieselbe erkalten, schneidet sie hierauf fein auf und ziert sie mit Aspic.

Von Wildbret. Man macht Fasch von rohem Reh- oder Hasenfleische (Seite 41), schneidet hierauf Speck, Zunge oder Schinken, Brustfleisch von Kapaun und Gansleber zu langen, fingerdicken Streifen, legt dieselben (mit den Farben wechselnd) so in die Fasch ein, daß sie von derselben gebunden werden, formt dann das Ganze zu einer Wurst, wickelt dieselbe in Speckplatten und Papier, umwindet sie mit Spagat und bratet sie. Wenn sie erkaltet ist, schneidet man sie fein auf und ziert sie mit Aspic.

Von gemischtem Fleische. Man treibt 50 Deka rohes Fleisch von Reh-Hals oder -Schulter, 50 Deka Schweinefleisch und 50 Deka Kalbfleisch, jedes für sich, durch die Fleischmühle, mischt es dann recht gut und gibt dabei Salz, Pfeffer, Neugewürz, eine große, feingeschnittene Zwiebel, die Schale einer Limone, 2 Eier, 20 Deka würfelig geschnittenen Speck und etwas in Wein erweichte Semmel dazu, formt davon eine Wurst, dreht dieselbe in eine frische Speckschwarte ein und umschnürt sie mit Bindfaden, legt sie dann mit den Knochen und mit Wurzeln und Gewürzen (wie für Aspic) in eine Fischwanne, gibt 1½ Liter Wasser, einen Liter Wein und 7 Deciliter Essig dazu und kocht sie durch 3 Stunden. Dann legt man sie in ein kleineres Geschirr, übergießt sie mit der durch ein Tuch geseihten Brühe und läßt sie 3 Tage stehen, nimmt sie hierauf heraus und schneidet sie fein auf. Die gesulzte Brühe wird, wenn nöthig, geklärt und als Aspic dazu verwendet.

Preßwurst.

Man kocht ein Kilo frisches Schweinefleisch, die Ohren des Schweines und ein halbes Kilo geräucherte Zunge, schneidet alles zu würfeligen und länglichen Bröckeln, würzt es mit Zwiebel, Salz und Pfeffer, mischt 28 Deka Speck, den man würfelig geschnitten und heiß gemacht hat, dazu, füllt es in einen Schweinsmagen und bindet diesen auf beiden Seiten zu. Man kocht diese Wurst mit Wasser, gutem Essig, Lorbeerblättern und Limonenschalen durch volle 2 Stunden, nimmt sie dann aus dem Sude, legt sie zwischen zwei Brettchen, beschwert sie ein wenig und läßt sie erkalten, schneidet sie hierauf fein auf, garniert sie mit Aspic und serviert Essig und Öl dazu.

Schweinskopf.

Faschiert. Der Kopf von einem jungen Schweine mit einem Stücke Hals daran wird abgeschnitten, rein geputzt, gesengt und auf der

unteren Seite aufgeschnitten, worauf man ihn so auslöst, dass an der Haut nur eine fingerdicke Fleischschichte bleibt, welche man dann mit Salz und Pfeffer bestreut. Das herausgenommene, von den Beinen gelöste Fleisch und noch einmal soviel Fleisch von den Schultern oder Kalbfleisch und frischen Speck schneidet man fein, gibt Salz und Gewürz dazu und stoßt es. Dann schneidet man geräucherte, nur halbgekochte Zunge in daumendicke Streifen, geräucherten Speck in kleinfingerdicke Streifen und Gansleber und überkochte Kalbsohren zu Nudeln. Man belegt nun die Haut auf der Fleichseite mit Schichten von Fasch, legt zwischen dieselben das geschnittene Fleisch ein, wobei man mit den Farben abwechselt, näht dann die Haut mit Spagat zusammen, näht auch Augen und Schnauze zu und heftet über den Halsschnitt ein rundes Stück Haut von der Schulter. Dann wickelt man den Kopf fest in ein Tuch, kocht ihn wenigstens 2 Stunden mit gesalzenem Wasser, Wurzeln, Gewürzen, Knochen und Schweins- und Kalbsfüßen, läst ihn im Sude erkalten und schwert ihn sodann ein wenig ein. Der Sud wird geklärt und gesulzt. Hierauf trocknet man den Kopf ab, schneidet am Halse eine Scheibe weg, bestreicht die Kopfhaut mit Fleisch-Glace, legt den Kopf auf eine Schüssel, ziert ihn mit Rosetten von Aspic und gibt das übrige Aspic herum. Man serviert eine kalte Senf-Sauce mit Kräutern oder Kapern dazu.

Gepökelt als falscher Wildschweinskopf. Man sengt die Schwarte des Kopfes (wie bei falschem Schwarzwild, Seite 254), wäscht den Kopf, löst ihn (wie oben) aus, schneidet alles Drüsenartige weg und reibt die Fleischseite sowie das herausgenommene schöne Fleisch von Kopf und Hals und ein Stück Fleisch vom Schlegel mit Salpeter und Salz ein, legt das Fleisch auf die Haut, schlägt diese darüber zusammen, schwert das Ganze ein wenig ein und gibt es an einen kühlen Ort, wo man es liegen läst, bis das Fleisch durch und durch roth geworden ist, was ungefähr 8 Tage dauert, und dreht es in dieser Zeit öfters um. Dann schneidet man die Fleischstücke und eine geräucherte Ochsenzunge in 5 Centimeter große Würfel und ein Kilo Speck in kleinere Würfel (und Trüffeln in große Stücke), mischt dies zusammen und füllt es durch den Halsschnitt in die unten wieder zusammengenähte Kopfhaut, näht die Haut von der Keule über den Halsschnitt, gibt dem Kopfe seine natürliche Form und bindet ihn in ein Tuch. Hierauf wird er mit Schweins- und Ochsen-Füßen, Wurzeln, Gewürz, Wacholderbeeren, Wasser und rothem Weine (wie zur Beize Nr. II) so lange gekocht, bis er in die Höhe steigt, was mehrere Stunden dauert. Man sticht dann zur Probe mit einer Spicknadel in den Kopf; wenn sie sich leicht herausziehen läst,

ist er genügend gekocht und wird beiseite gestellt. Nach einer Stunde nimmt man ihn aus dem Sude und schnürt ihn fester ein. Am anderen Tage wird er aus dem Tuche gelöst und entweder gleich verspeist oder mit dem geseihten, entfetteten Sude bedeckt, mit Rindsfett übergossen und an einen kühlen Ort gestellt, wo man ihn mehrere Wochen aufbewahren kann.

Gesulzt. Man spaltet einen gesengten und gewaschenen Schweinskopf, nimmt das Hirn heraus, kocht den Kopf mit Wasser und gibt 3 Kalbsfüße, Salz, Essig, Wein, Wurzeln und Gewürz (wie für Aspic, Seite 33) dazu. Wenn er weich ist, nimmt man ihn noch heiß aus dem Sude, löst die Beine aus, belegt das Fleisch der einen Kopfseite mit fingerdicken Streifen von gekochter Pökelzunge, Luftspeck und Essiggurken, schlägt die andere, noch heiße Seite darüber und heftet die Haut zusammen. Man wickelt nun den Kopf in eine nasse Serviette, schwert ihn zwischen zwei Brettchen ein und läßt ihn erkalten. Am anderen Tage wickelt man ihn aus, schneidet ihn zu Stücken, garniert dieselben mit der wie Aspic geklärten, gestockten Sulze und serviert Essig und Öl dazu.

Als gestürzte Sulze. Man schneidet das im Sude ausgekühlte Fleisch eines wie oben gekochten Schweinskopfes dick nudelig, klärt und seiht dann die Sulze, mischt das Fleisch dazu und füllt es in einen Model, den man zum Sulzen in kaltes Wasser stellt. Vor dem Einfüllen kann man die vorstehenden Theile des Models mit rothem Aspic ausgießen oder den Model, wenn er glatt ist, auf dünn eingegossenem Aspic mit gelben und rothen Rüben, Essiggurken, Petersilie u. s. w. auslegen.

Als Harlekinschnitten. Man kocht einen halben Schweinskopf und 2 bis 4 Schweinsfüße, löst die Beine aus, schneidet das Fleisch und gekochte Pökelzunge, dann Luftspeck, beliebige Fleischreste von Kalb oder Geflügel und Essiggurken zu großen Würfeln, gibt Pfeffer, Limonenschalen und etwas Essig dazu, läßt dies alles eine Weile stehen, gibt dann die indessen geseihte, sulzige Brühe dazu und kann auch noch Häringstücke und hart gekochte, geschälte Eier daruntermengen. Man legt nun eine glatte Form mit einem großen Stücke sehr weich gekochter Schwarte aus, gibt das zusammengemischte Fleisch hinein, schlägt die Schwarte darüber zusammen, stellt die Form in kaltes Wasser und läßt die Sulze stocken.

Als Wurst (Kopf- oder Preßwurst). Man gibt einen halben, in mehrere Stücke geschnittenen frischen Schweinskopf und ein paar Schweinsfüße mit allerlei Wurzelwerk und einer gesalzten Schweinszunge in einen Topf, den diese Fleischstücke bis zur Hälfte füllen, gießt den Topf mit Wasser voll, gibt Salz, Pfefferkörner, eine auf Glut gebratene Zwiebel und einige Stücke Rindsleber dazu und läßt dies alles langsam

kochen, bis der Schweinskopf sehr weich ist. Dann seiht man die Brühe in ein anderes Geschirr, lässt sie über Nacht stehen, damit sich das Trübe setzt und das Fett stockt, und klärt sie hierauf wie Aspic. Das Fleisch und die Zunge werden lau in kleine, viereckige Stücke geschnitten, mit ein wenig Schinken und gekochter Ochsenzunge, beides ebenso geschnitten, und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack gemischt, zu einer Wurst geformt, in eine Serviette gebunden und über Nacht an einem kalten Ort liegen gelassen. Dann schneidet man die Wurst in feine Scheiben und garniert sie mit dem Aspic.

Oder: Man kocht Kopf und Füße, nimmt sie aus dem Sude, ehe sie ganz weich sind, löst die Beine aus, schneidet das Fleisch zu Würfeln, dreht es wurstförmig in eine Serviette, bindet diese an beiden Enden fest, umschnürt die Wurst netzartig mit Bindfaden, kocht sie in der Sulze fertig, seiht dann die Sulze, gibt die Wurst wieder hinein und lässt sie darin erkalten. Dann wickelt man sie aus, schneidet sie zu Scheiben, legt sie auf die Schüssel und gibt eine mit hartgesottenen Dottern bereitete kalte Kapern- oder Kräuter-Sauce (Seite 148) darüber oder garniert die Schüssel mit abgemachtem Vögerl- oder nudelig geschnittenem Kopf-Salat, Häringsstücken, Eierscheiben u. dgl. und serviert Essig und Öl dazu.

Wildschweinskopf.

Man reinigt den Kopf gut, löst dann die Haut vom Oberrüssel ab, schiebt sie zurück, haut das Bein weg und lässt den Kopf über Nacht im Wasser liegen. Dann steckt man ihm Salz, Thymian und Lorbeerblätter in Maul, Augen und Ohren, gibt ihn in einen Topf, kocht ihn mit 2 Liter Wasser, 2 Liter rothem Weine, 4 Deciliter Essig, einer in 4 Theile geschnittenen Limone, ganzem Gewürz und Wurzeln und lässt ihn im Sude auskühlen. Hierauf legt man ihn auf die Schüssel, ziert ihn mit Pomeranzenblättern, steckt ihm eine Limone in das Maul, richtet ihn an und serviert Essig und Öl, miteinander abgerührt und mit Pfeffer gewürzt, oder eine kalte Senf-Sauce dazu.

Gepökelten Wildschweinskopf bereitet man wie den falschen (Seite 349).

Gesulztes Milchferkel.

Man schneidet den Kopf des gereinigten Thieres und die Füßchen bis zum Kniegelenke weg, schneidet dann das Thier nach der ganzen Länge auf, nimmt es aus und löst die Beine aus, dreht es hierauf zu einer Wurst zusammen, wickelt dieselbe in Leinwand, umschnürt sie netzartig, kocht sie wie den Schweinskopf und lässt sie in der Brühe erkalten. Dann

wird sie ausgewickelt, zu Scheiben geschnitten und mit der gesulzten Brühe geziert.

Gesulzter Ochsenkopf (ungarisches Rebhuhn).

Ein Stück Ochsenkopf (Vormaul), einen Ochsenfuß und einige Schweinsfüße kocht man mit Wasser, etwas Essig, Salz, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatte, Thymian und ganzem Pfeffer. Sowie ein Stück weich geworden ist, nimmt man es heraus, löst die Beine aus, läßt das Fleisch auskühlen und schneidet es zu gleichmäßigen Stücken. Wenn alles gekocht ist, wird die sulzige Brühe geseiht, ausgekühlt und geklärt. Dann gießt man einen glatten Model fingerdick mit Sulze aus und läßt dieselbe stocken. Die übrige Sulze erwärmt man, mischt sie mit dem Fleische, gehackten Kapern und länglich geschnittenen Sardellen, gibt die Mischung auf die gestockte Sulze in den Model, stellt denselben in kaltes Wasser und läßt das Ganze fest werden, stürzt es dann, schneidet es zu schönen Stücken und serviert Essig, Öl und Pfeffer dazu.

Hirschkopf und Füße.

Man kocht die gereinigten Füße und Kopfstücke eines Hirsches mit Beize Nr. I und weißem Wein, löst dann das Fleisch von den Beinen, schneidet es nudelig, gibt ebenso geschnittene Sardellen dazu, mischt die geklärte, sulzige Brühe darunter, füllt das Ganze in eine Form, läßt es stocken, stürzt es und serviert Essig und Öl dazu. Oder man macht das geschnittene Fleisch mit kalter Kräuter-, Kapern- oder Senf-Sauce ab und garniert es mit der gehackten Sulze.

Gesulzte Gans.

Man kocht 4 zerhackte Kalbsfüße mit 3 Liter Wasser recht weich, seiht dann die Brühe zu einer auf Zwiebel- und Wurzel-Scheiben gelegten, fleischigen Gans, gibt Bertramblätter, ein Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Salz, so viel Wasser, daß die Gans davon bedeckt ist, und etwas guten Essig dazu, kocht die Gans langsam und läßt sie in der geseihten Brühe erkalten. Dann zertheilt man sie, legt sie auf die Schüssel und übergießt sie mit der entfetteten, geklärten Sulze.

Kaltes Wildbret.

Mit Sauce. Man bratet einen ungebeizten Hasen und begießt ihn dabei nur mit Fett, Suppe und Limonensaft. Dann schneidet man das Rückenfleisch und das bessere Fleisch von den Keulen zu dünnen

Scheiben. Das übrige Fleisch wird abgeschabt, geschnitten, mit 2 feingeschnittenen Zwiebeln, 4 Sardellen, einem Kaffeelöffel Kapern und etwas Essig gestoßen und passiert und mit 14 Deka Öl und Essig nach Bedarf zu einer dicken Sauce verrührt. Man richtet dann Fleisch und Sauce auf einer Schüssel an und ziert dieselbe mit Aspic, Sardellen und Kapern.

Oder man gibt über kalt aufgeschnittenes Wildbret eine kalte Eier-, Kräuter-, Kapern-, Senf- oder Sardellen-Sauce (Seite 145—150) und garniert die Schüssel mit Aspic, Eiern, Feldsalat, Sardellen u. dgl.

Auf wälsche Art. Gebratenes Hasen- oder Rehfleisch, dann gesulztes Aspic und einige Sardellen (bei einem Hasen 8 Stück) schneidet man nudelig, mischt alles zusammen, richtet es in einer Schüssel bergartig auf, macht von den Abfällen kalte Wildbret-Sauce (Seite 148), streicht sie darüber und ziert die Schüssel mit Aspic.

Mit gesulzter Sauce. Man taucht Schnitten von kaltem Braten in Wildgeflügel-Sauce (Seite 147), läßt dieselbe sulzen und ziert das aufgelegte Fleisch dann mit lichtem und rothem Aspic.

Mit Aspic. Man schneidet gebratenes, kaltes Fleisch von Reh-, Gemsen- oder Hirsch-Rücken oder -Schlegel zu dünnen Schnittchen, legt dieselben in einer Schüssel auf und ziert sie mit ausgestochenem oder zu Würfeln geschnittenem Aspic oder Nudeln von schichtenweise eingegossenem verschiedenfarbigen Aspic und mit kalter Fricassée.

Mit Butterblumen oder Rettig. Man gibt auf zu dünnen Scheiben geschnittenes, hübsch aufgelegtes Wildbret in der Mitte einen Strauß von Butterblumen (Seite 190) oder Blumen von weißen und rothen Monatrettigen mit grünen Blättern von Petersilie und Citronen und außen um das Fleisch gehacktes Aspic.

Wildschweinefleisch mit kalter Sauce. Kalt aus dem Sude genommenes Fleisch (Seite 251) wird dünn aufgeschnitten und Senf à la Diable (Seite 149) oder Wacholder-Sauce (Seite 146) in einer Schale dazu gegeben. (Man kann zu dieser Bereitungsart auch die Brust mit dem Bauchfleische verwenden, indem man alle Beine auslöst, das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreut, zusammenrollt, bindet und kocht.)

Kaltes Schweinefleisch.

Ein mit Zwiebel und Pfeffer marinierter, in Papier gebratener Schlegel (Seite 234) wird aufgeschnitten und mit Senf serviert. (Kann zu Thee gegeben werden.)

Mit Sauce. Ein Rückenstück, wie Schwarzwild gedünstet (Seite 254), schneidet man kalt auf und gibt französischen Senf oder Senf à la Diable oder kalte Wacholder-Sauce dazu.

Schweinerner Fisch. Das vom Rippen-(Coteletten-)Stück abgelöste Fleisch eines jungen Thieres, Schweinsfisch genannt, wird mit Knochen, Zwiebel, Wurzeln und Gewürzen, Wasser und etwas Essig (wie für Beize Nr. I) gekocht und mit dem Sude ausgekühlt. Am folgenden Tage schneidet man es zu Scheiben, legt es auf eine lange Schüssel und gibt kalte Sardellen-Sauce Nr. I (Seite 150) darüber.

Schweinsfilet gebraten. Ein wie das obige abgelöstes Fleischstück oder ein Lungenbraten (beim Schweine Jungfernbraten genannt) wird gesalzen, in Papier gedreht, mit Bindfaden umwunden und gebraten. Wenn es halb gebraten ist, nimmt man das Papier weg. Den erkalteten Braten schneidet man zu dünnen Scheiben. Man kann ihn zu Thee servieren.

Kaltes Rindfleisch.

Mürbes Rindfleisch vom Rippenstück oder Lungenbraten salzt und klopft man, durchzieht es schief hinein mit nudelig geschnittenen Stückchen von Speck, Schinken, Zunge, Selchwürsten und Essiggurken, legt es auf zerhackte Schweins- oder Kalbsfüße, Wurzeln und Gewürze, gibt Suppe, Essig und Wein dazu und dünstet es langsam, seiht hierauf die Brühe, gibt sie wieder über das Fleisch, läßt das Fleisch in der Brühe erkalten, schneidet es sodann zu Scheiben und garniert es mit der gesulzten Brühe.

Oder man spickt Fleisch von der langen Schale mit Knoblauch und Speck, dünstet es, läßt es erkalten, schneidet es fein auf, garniert es mit kaltem Erdäpfel-Pürée, kleinen Gurken und eingelegten Schwämmen und gibt Essig und Öl dazu.

Englischen Braten läßt man erkalten, schneidet ihn dann zu Scheiben oder legt ihn im ganzen Stück auf und garniert ihn mit Mixed pickles.

Als Fleischsalat. Saftiges, gesottenes oder gebratenes Rindfleisch schneidet man zu Würfeln. Dann verrührt man hartgesottene Dotter mit Essig und Öl, etwas Senf, Petersilie, geriebener Zwiebel und Pfeffer, mischt das Fleisch ein paar Stunden vor dem Servieren mit dieser Sauce, mengt Kapern, in Streifchen geschnittene Sardellen und Essiggurken darunter, häuft es auf die Schüssel und garniert es mit sauren Bohnenschoten, Erdäpfeln, Salat oder dgl. Statt der angegebenen Sauce kann man mit Essig und Öl verdünnte Senf-Sauce mit Kapern (Seite 149) oder auch nur eine Mischung von Essig, Öl, Salz, Pfeffer und geriebener Zwiebel (oder ganz wenig feinzerdrücktem Knoblauch) nehmen.

Kalter Schöpsenschlegel.

Man schneidet Zwiebel, Petersilie, Limonenschalen und Majoran sehr fein, mischt Ingwer und Pfeffer dazu, dreht nudelig geschnittenen Speck in diese Mischung und durchzieht einen geklopften, abgezogenen Schlegel schief hinein mit dem Speck und mit zu Streifchen geschnittenem Schinken. Hierauf gibt man den Schlegel mit etwas Beize in eine Casserolle, deren Deckel man dann verklebt, dünstet ihn, läßt ihn in der Brühe erkalten, putzt ihn hierauf sauber ab, übergießt ihn mit einer Sauce von gestoßenen Sardellen, Schalotten, Pfeffer, Limonensaft, Essig und Öl und garniert ihn mit gefüllten Oliven.

Kaltes Kalbfleisch.

Einen einfach gebratenen oder vor dem Braten mit Speck durchzogenen Schlegel schneidet man, wenn er erkaltet ist, fein auf, legt das Fleisch auf eine Schüssel und ziert es mit Aspic oder Butterblumen oder Rettig (Seite 189 und 190).

Mit Sauce. Man legt das etwas dicker aufgeschnittene Fleisch auf eine Schüssel und gibt eine kalte Mandel-, Eier-, Kräuter-, Kapern- oder Senf-Sauce (Seite 145—149) darüber. Oder man taucht jedes Stück vor dem Auflegen in Häring-Sauce (Seite 151) und garniert die Schüssel mit kaltem, roth gefärbten Erdäpfel-Pürée, grünem Salat und hartgekochten, gefüllten Eiern. (Seite 186.)

Maltraitierter Schlegel auf Thunfischart. Ungefähr 2 Kilo von einem nach der Länge gespaltenen, schönen Kalbsschlegel werden blanchiert und abgehäutelt, eingesalzen und mit dem hölzernen Hammer 15 Minuten lang tüchtig geklopft. Dann dreht man das Fleisch zu einer Wurst (doch so, daſs der Faden des Fleisches der Länge nach geht), wickelt dieselbe in eine Serviette, bindet diese an beiden Enden nahe am Fleische recht fest zusammen, umwickelt die ganze Wurst netzartig mit Spagat, legt sie auf die weggelösten, zerhackten Beine, gibt Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie, Lorbeerblätter, Thymian und so viel mit etwas Essig gemischte Suppe (oder Wasser) dazu, daſs die Wurst davon bedeckt ist, deckt die Casserolle zu und kocht die Wurst 2 bis 3 Stunden. Man läßt sie dann über Nacht in der geseihten Brühe in einem irdenen Geschirre liegen, löst sie einige Stunden vor dem Gebrauche aus dem Tuche, schneidet sie zu kleinfingerdicken Scheiben, legt diese so auf eine lange Schüssel, daſs die Wurst nur etwas auseinandergeschoben erscheint, bedeckt sie mit Sardellen-Sauce Nr. I (Seite 150), zu der man etwas von der

sulzigen Brühe gerührt hat, und schöpft die herabgeflossene Sauce wieder über das Fleisch.

Schlegel als falscher Lachs. 2 Kilo vom dicken Fleisch eines Schlegels häutelt man rein ab und reibt das Fleisch mit Salz und 5 Gramm Salpeter ein. Dann schneidet man eine halbe Limone, 2 Möhren und eine Sellerie zu Scheiben, mischt eine Handvoll Petersilie, 2 Lorbeerblätter, einige Gewürznelken und Wacholderbeeren, einen Löffel Pfefferkörner und etwas Thymian dazu, gibt die Hälfte davon in ein irdenes Geschirr, legt das Fleisch darauf, bedeckt es mit dem Reste der Mischung, schwert es ein, lässt es 4 Tage stehen und kehrt es dabei täglich zweimal um. Dann gibt man Essig und Wasser, von beidem gleich viel, dazu, kocht das Fleisch weich und lässt es im Sude erkalten. Hierauf nimmt man es heraus, übergießt es mit 7 Deka vom feinsten Öl und lässt es wieder einige Tage stehen, wobei man es ebenfalls öfters umwendet. Beim Anrichten schneidet man es dünn auf und gibt kalte Butter-Sauce mit Sardellen (Seite 147) oder Mayonnaise darüber.

Mit Sardellen gespickter Schlegel. Man löst die Haut des Schlegels los und streift sie gegen das Bein zurück, sticht dann mit einem schmalen Messer Löcher in das Fleisch und schiebt in diese abwechselnd Streifchen von Speck und von Sardellen (die man dazu in je 8 Theile schneidet), zieht die Haut wieder über das Fleisch und näht sie am Ende fest. Dann salzt man den Schlegel ein, lässt ihn einige Tage liegen, hängt ihn hierauf für einige Tage in Rauch, wäscht ihn sodann recht gut ab, bratet ihn bei fleißigem Begießen mit Butter und Suppe und lässt dabei den Bratensaft nie eingehen, damit das Fleisch licht bleibt. Hierauf entfettet man den Saft, seiht ihn wieder über den Schlegel, lässt diesen mit dem Safte kalt werden und schneidet ihn dann auf.

Gespickte Nuss. Eine Kalbsnuss wird geklopft, abgehäutelt, gesalzen und mit Speck durchzogen, gedämpft und in der Brühe ausgekühlt Dann schneidet man den Speck gleichmäßig ab, legt das Fleisch auf die Schüssel, bestreicht es mit kaltem Aspic, streut gehacktes Aspic darauf, ziert die Schüssel mit Aspic und serviert eine kalte Kapern- oder Kräuter-Sauce (Seite 148) in einer Schale dazu.

Coteletten mit Mayonnaise. Coteletten werden mit den feinen Kräutern zwischen Speckschnitten gedünstet, ausgekühlt und dabei ein wenig beschwert, in Mayonnaise getaucht, in einer über Eis gestellten Schüssel so aufgelegt, dass die Rippen, die man mit Papiermanschetten umhüllt hat, in der Mitte in die Höhe stehen, und mit Aspic garniert.

Gespickte Coteletten mit Aspic. Man durchzieht die Coteletten mit Streifchen von Essiggurken, Speck, Zunge (und Trüffeln), dünstet sie zwischen Speckschnitten, läßt sie auskühlen und schwert sie dabei ein, schneidet sie dann schön zu, legt sie auf fingerdick eingegossenes, gesulztes Aspic in ein flaches Geschirr, übergießt sie ebenso dick mit Sulze und läßt dieselbe fest werden. Dann schneidet man die Coteletten mit einem erwärmten Messer aus, stürzt das Geschirr auf ein mit Papier belegtes Brettchen, hebt es ab (wozu man es mit einem in warmes Wasser getauchten Tuche erwärmt), hebt die Coteletten mit einem breiten Messer heraus, legt sie im Kranze auf die Schüssel und gibt in die Mitte Mayonnaise und außen herum Aspic.

Kaninchen (Lapin) auf Thunfischart.

Man löst das Fleisch von Rücken und Schlegeln eines Kaninchens ab, klopft es tüchtig und behandelt es wie den maltraitierten Kalbsschlegel (Seite 355).

Kaltes Wildgeflügel.

Fasanen, Rebhühner u. dgl. werden gespickt und gebraten und dabei mit Butter und Suppe begossen. Wenn sie erkaltet sind, zerlegt man sie, stellt sie auf der Schüssel wieder wie ganz zusammen oder legt sie so auf, dass die Bruststückchen oben liegen und die darunter aufgehäuften anderen Stücke bedecken, und ziert sie mit Aspic.

Als gestürzte Sulze. Man schneidet das Brustfleisch von gebratenem erkalteten Wildgeflügel zu dünnen Stücken, belegt dünn eingegossenes Aspic (Seite 33) mit diesen Stücken und mit Scheiben von Zunge und harten Eiern (und gekochten Trüffeln) und gibt etwas Sulze darüber. Das übrige Fleisch wird von Haut und Beinen gelöst, fein geschnitten und gestoßen, mit etwas von der Sulze gemischt, in eine Form gegeben, gesulzt, gestürzt und zu Stücken geschnitten. Man legt dann diese Stücke über die inzwischen gestockte Sulze ein, füllt die Zwischenräume mit Sulze aus, läßt auch diese stocken und stürzt das Ganze.

Mit kalter Sauce. Ein Auerhahn, Birkhahn oder dgl. wird mit Wurzeln, Gewürzen, Kalbsfüßen und einem Stücke Wadschinken (wie für Aspic) in eine Casserolle gegeben, mit Suppe und weißem Weine bedeckt und je nach Art und Größe des Geflügels durch 2 bis 3 Stunden gedünstet. Hierauf seiht man die Brühe, läßt das Geflügel darin erkalten, nimmt es dann heraus, klärt die gestockte Brühe, säuert sie dabei mit Limonensaft und Estragon-Essig, läßt sie wieder sulzen, ziert das indessen auf der Schüssel hübsch aufgerichtete, zerlegte Geflügel mit dieser Sulze

und gibt eine kalte Senf-Sauce (Seite 149) oder Wacholder-Sauce (Seite 146) dazu.

Oder man schneidet Fleisch von gebratenem oder gedünstetem Wildgeflügel auf und gibt eine kalte Kapern-Sauce (Seite 148) darüber.

Oder man schneidet das Brustfleisch auf, macht vom übrigen Fleische Wildbret-Sauce (Seite 148) ohne Dotter und gibt sie über das Brustfleisch.

Mit gesulzter Sauce. Man bratet die in Speck gebundenen Thiere, zerlegt sie, sobald sie ausgekühlt sind, macht von den Abfällen Wildgeflügel-Sauce (Seite 147), taucht die schönen Stücke in diese Sauce und lässt sie über Eis sulzen, legt sie dann in der Schüssel auf und ziert sie mit Aspic oder auch mit Trüffeln.

Schnepfenbrüste in gesulzter Fasch. Man bratet die Schnepfen und löst die Bruststücke ab. Vom übrigen Fleische macht man Salmi (Seite 42), zu dem man auch den Schnepfenkoth (Seite 188) mischt, und gibt soviel kaltes, flüssiges Aspic dazu, dass es sich sulzen kann. Man füllt das Salmi in einen Kuppelmodel, unterlegt es mit den Brststücken, lässt es fest werden, stürzt dann die Sulze und steckt in den hohlen Raum in der Mitte die Köpfe der Schnepfen so hinein, dass die Schnäbel in die Höhe stehen.

Fasch-Schnitzchen oder -Coteletten von Wildgeflügel. Man bratet die Fasch-Schnitzchen oder -Coteletten rasch ab und lässt sie erkalten. Dann mischt man aufgelöste Glace mit kaltem Aspic, taucht die Schnitzchen auf einer Seite in die Mischung, lässt sie sulzen, taucht sie auf der anderen Seite ein und lässt sie wieder sulzen, legt sie dann über gesulztes Aspic auf und garniert sie mit gehacktem Aspic.

Kaltes Hausgeflügel.

Mit Aspic. Man zerlegt einen gebratenen Indian oder Kapaun, schneidet das Brustfleisch in dünne Schnitzchen, bedeckt mit diesen die bergartig in der Schüssel aufgelegten anderen Stücke und ziert und garniert die Schüssel mit ausgestochenem oder schön geschnittenem Aspic in einer oder mehreren Farben. (Fig. 35.)

Als gestürzte Sulze. Man legt einen glatten Model über dünn eingegossenes, festes Aspic mit Brustfleisch von Hausgeflügel, Zungenstückchen u. s. w. zierlich aus (Seite 35), gießt ausgekühltes Aspic darüber, gibt, wenn auch dieses gestockt ist, das übrige, nudelig geschnittene Fleisch des Geflügels und abermals Aspic darauf, lässt auch das zuletzt Eingegossene stocken und stürzt dann die Sulze.

Mit Mayonnaise. Die schönen, von den Beinen gelösten Fleischstücke von gebratenen Hühnern oder von gebratenem Kapaun oder Indian taucht man mit einer Gabel in gut gerührte Mayonnaise (Seite 146), legt sie in einer auf Eis gestellten Schüssel über gehacktem Aspic so auf, dass die Bruststücke oben liegen, und ziert den Rand der Schüssel mit Aspic von mehreren Farben.

Mit Trüffeln und Mayonnaise. Das Brustfleisch von einem Kapaun oder Indian schneidet man zu schönen Stücken von gleicher Größe und Form, taucht dieselben in Mayonnaise, legt sie auf eine Schüssel und stellt diese auf Eis. Nun belegt man jedes Stück mit gekochten, schön schwarzen Trüffeln, welche man zu Scheiben geschnitten und ausgestochen hat, gleichmäßig nach einer einfachen Zeichnung mit einem Blätterkranze oder dergleichen, gießt, sobald die Mayonnaise gestockt ist, ganz kalte, lichte, dicke Sulze darüber, wodurch das Ganze spiegelartig wird, und lässt die Sulze fest werden. Dann sticht man die Stücke einzeln

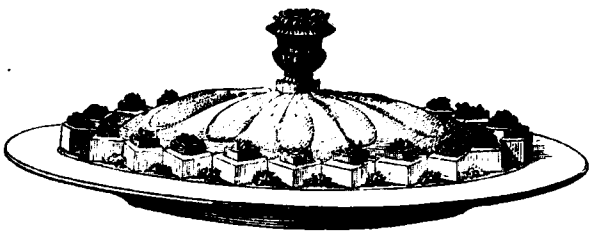


Fig. 35.

heraus, legt sie halb übereinander über gehackte Sulze oder Mayonnaise kranz- oder bergartig in eine Schüssel und garniert sie mit Caviarschnitten und Krebsschweifchen oder rother Sulze.

Mit Saucen. Gebratenes oder gedämpftes Geflügel lässt man erkalten, zerlegt es dann, gibt es auf eine Schüssel, übergießt es mit kalter Eier-, Kräuter- oder Kapern-Sauce (Seite 145 bis 148) und garniert es mit Aspic.

Fein aufgeschnittenes Brustfleisch von Gans oder Indian legt man in einer Schüssel auf und übergießt es mit kalter Mandel-Sauce (Seite 145) oder englischer Senf-Sauce (Seite 149) oder gibt Pomeranzenkren (Seite 144) in einer Schale dazu.

Mit Kapern-Sauce (auf Genueser Art). Man dünstet einen Indian oder Kapaun, tranchiert ihn noch heiß, richtet ihn in der Schüssel auf, übergießt ihn mit gekochter Kapern-Sauce (Seite 148), lässt ihn erkalten und ziert ihn mit Pomeranzenblättern, Kapern und gefüllten Oliven.

Hühnersalat. Junge, fleischige Hühner bratet man und bindet sie dazu in Speckschnitten, damit sie weiß bleiben. Wenn sie erkaltet sind, zerlegt man sie und mariniert sie für eine Stunde oder auch länger mit Öl, Estragon-Essig, Salz und Pfeffer. Dann schneidet man die Herzchen von schönem Häuptelsalat in je 4 Theile und die übrigen Blätter des Salates zu breiten Nudeln und macht beide Theile mit Essig, Öl und Salz ab. Man häuft nun den geschnittenen Salat auf die Schüssel, belegt ihn bergartig mit den Hühnern und legt um den Rand der Schüssel gefüllte Eier (Seite 186) und die Salatherzchen.

Mit Mayonnaise. Weißgedünsteten Hühnern zieht man vorsichtig die Haut ab, tranchiert die Hühner, legt sie in die Schüssel, übergießt sie mit Mayonnaise mit Sardellen und garniert sie mit abgemachtem Feldsalat.

Oder man taucht die fleischigen Stücke von Hühnern in Mayonnaise und läßt dieselbe sulzen, legt die Stücke dann in einer Schüssel kranzartig auf, gibt in die Mitte gemischten Salat von Bohnenschoten, Spargelerbsen, Sprossenkohl u. s. w. und garniert den Rand der Schüssel mit Sardinen, Eiern, Krebsschweifchen und Caviar.

Kaltes geräuchertes Fleisch.

Schinken. Will man einen Schinken im ganzen kalt servieren, so schneidet man, so lange er noch heiß ist, die Schwarte zu Verzierungen aus, die auf dem Specke bleiben. Den Rest der Schwarte löst man ab. Man läßt dann den Schinken auskühlen, legt ihn auf die Schüssel, umwindet das Bein mit gekrauster Papiermanschette und garniert die Schüssel mit Petersilienblättern.

Serviert man den Schinken aufgeschnitten, so ist darauf zu sehen, daß die Schnittchen ziemlich dünn und gleich groß werden, und daß man beim Auflegen Speck und Fleisch regelmäßig vertheilt. Man garniert und ziert die Schüssel nur einfach mit geschabtem Kren oder mit Kren und Eiern oder mit Aspic und belegt das Fleisch in der Mitte mit einem Strauß aus Blumen von Butter, Radieschen und Petersilienblättern (Seite 190).

Dünn aufgeschnittenes Schinkenfleisch kann man zu Düten drehen, die man mit Aspic oder Kren füllt und entweder zierlich über einer Serviette auflegt oder als Garnierung um Fleisch oder Butter gibt.

Will man Schinken in Aspic einlegen, so streicht man eine Form mit feinem Tafelöl aus, läßt eine Schichte Aspic darin sulzen, belegt diese zierlich mit Schinkenschnittchen, Eierscheiben und Petersilie und gibt abwechselnd wieder Aspic und wieder Schinkenschnittchen darüber,

bis die Form voll ist. Die gestockte, gestürzte Sulze garniert man mit gehacktem Aspic.

Geräucherten Kalbs- und Rehschlegel bereitet und serviert man wie Schweinsschinken.

Geräucherte Gänsebrust wird, wenn sie kalt serviert werden soll, nicht gekocht. Man zieht ihr die Haut ab, schneidet das Fleisch sammt dem Fette zu dünnen Scheibchen und garniert es mit dunklem Aspic.

Geräucherte Würste schneidet man dünn auf, legt sie in eine Schüssel und gibt gehacktes Aspic herum.

Butter als kalte Speise.

Sardellenbutter mit Rettig. Sardellenbutter von ungefähr 30 Deka Butter und 15 bis 20 Deka passierten Sardellen (Seite 58) lässt man in kaltem Wasser fest werden, formt davon mit in kaltes Wasser getauchten Händen eine zweispannenlange Walze, dreht dieselbe zu einem Kranze zusammen, legt diesen auf einen Teller, streicht die Butter mit einem Messer glatt und kerbt sie dann mit einem spitzen Messer fein ein. In die Mitte gibt man kleine, weiße und rothe Monatrettige, denen man die dünnen Würzchen abgeschnitten hat, damit sie so stehen können, dass die Herzblätter in der Höhe sind. Den Rand des Tellers ziert man mit Häufchen von Schnittlauch und dem gehackten Gelben und Weißen von hartgekochten Eiern. Man serviert dünne Brotschnitten dazu.

Butter mit Caviar. Man garniert süße Butter mit Caviarhäufchen und halben Limonen und serviert dünne Brotschnitten dazu.

Butterschnitten mit Caviar. Man mischt Butter und Caviar, von beiden gleich viel, und etwas Limonensaft, streicht dies dünn auf Brotschnitten oder geröstete Semmelschnitten, richtet die Schnitten dann auf einem Teller auf und garniert sie mit rothen Radieschen.

Gezierte Butterschnitten (Canapés). Weißes Kornbrot, am besten solches, das einen Tag alt ist, schneidet man zu schönen, gleichmäßigen Stücken von runder oder ovaler Form, bestreicht dieselben mit Sardellenbutter und belegt sie in schiefen Reihen mit feingeschnittenem Zungen- oder Schinkenfleische, gehacktem Schnittlauch und dem gehackten Weißen und Gelben von hartgesottenen Eiern oder nur mit feingeschnittenem Fleische von Bratenresten. Oder man bestreicht Semmelschnitten halb mit frischer, halb mit Sardellen-Butter, belegt sie gitterartig und am Rande herum mit nudelig geschnittenen Sardellen und gibt in die Zwischenräume des Gitters Häufchen von Eiern, Kapern und Lachs oder Schinken, wobei

man mit den Farben abwechselt. Oder man bestreicht Brotschnitten mit süßer Butter, belegt sie mit Schinkenstreifchen und gibt zwischen diese gehackten Schnittlauch, gehackte Dotter und Caviar, den man mit Limonensaft betropft.

Butterschnitten mit Fleisch (Sandwiches). Geröstete Schnitten von Korn- oder Milchbrot bestreicht man mit frischer Butter, belegt sie mit dünnen Scheiben von Zunge, Schinken oder Gänsebrustfleisch und legt auf jede eine bestrichene Schnitte (mit der Butterseite gegen das Fleisch). Oder man belegt die Schnitten mit dünnen Schnitzchen von Geflügel-, Kalbs- oder Wildbraten, streicht ein wenig englischen Senf auf das Fleisch, gibt wieder eine Fleischscheibe darüber und legt auf diese eine Butterschnitte.

Sandwiches mit Wildgeflügel. Das Brustfleisch einer gebratenen, kalten Schnepfe oder dgl. schneidet man zu dünnen Schnittchen. Das übrige Fleisch schneidet und stoßt man sehr fein, mischt es mit 20 Deka Butter, etwas Limonensaft, Salz und weißem Pfeffer, streicht die Mischung auf dünne Brotschnitten und belegt dieselben mit dem Brustfleische.

Butterschnitten mit marinierten Fischen. Dünne Brotschnitten bestreicht man mit Butter und darüber ganz dünn mit englischem Senf und belegt sie mit Häringstückchen.

Butterschnitten mit Lachs. Schnitten von Kornbrot bestreicht man mit Butter und belegt sie mit Stückchen von geräuchertem Lachs. Diese Schnitten kann man mit Caviarschnitten abwechselnd auflegen.

Butterschnitten mit Schinken. Man bestreicht Schnitten von Kornbrot mit Butter und bestreut sie dicht mit feingehacktem Schinken.

Butterschnitten mit rohem Fleische. Ein Stückchen mürbes Rindfleisch, am besten vom Lungenbraten, schabt man aus den Fasern, zerdrückt und hackt es und gibt Salz, Pfeffer, etwas Zwiebel oder Knoblauch und etwas Butter dazu, streicht dann diese Mischung auf mit süßer Butter bestrichene Brotschnitten und bedeckt jede wieder mit einer Butterschnitte. Nebst den genannten Gewürzen kann man auch Muscatnuss und (bei Zwiebel) Thymian oder (bei Knoblauch) Majoran dazu geben oder Sardellenbutter dazu mischen.

Einfache Theeschnitten. Man legt 4 bis 6 dünne, mit süßer oder Sardellen-Butter bestrichene Schnitten von gutem (am besten schwarzen) Brot aufeinander, deckt sie mit einer trockenen Schnitte zu und schneidet sie von oben nach unten zu centimeterdicken, gleichmäßigen Stücken durch.

Oder: Dünne Schnitten von mürbem Weißbrot werden mit Butter und darüber mit feingehacktem Schinken bestrichen und auf die oben angegebene Weise aufeinandergelegt und durchgeschnitten.

Gefüllte Brötchen. Einen langen, dünnen mürben Weißbrotwecken höhlt man so viel als möglich aus. Dann drückt man feingeschnittenen Schinken mit halb so viel guter, süßer Butter ab, füllt diese Mischung mittels eines dicken Kochlöffelstieles in den ausgehöhlten Wecken, läßt denselben einen Tag lang an einem kühlen Orte liegen und schneidet ihn dann mit einem scharfen Messer zu dünnen Scheiben.

Oder: Man treibt 20 Deka süße Butter gut ab, mischt 12 Deka Schinken und 12 Deka Kalbfleisch, beides feingeschnitten, und 12 Deka würfelig geschnittene Zunge dazu, mengt noch 2 würfelig geschnittene harte Eier und ein Deka geschälte, halbierte Pistazien darunter, salzt und pfeffert die Masse ein wenig, füllt sie in einen ausgehöhlten mürben Wecken, läßt denselben einen Tag an einem kühlen Orte liegen und schneidet ihn dann zu dünnen Scheiben.

Oder: Man füllt den mürben, ausgehöhlten Wecken mit Sardellenbutter, gehacktem Schinken, Caviar, kleinwürfelig geschnittener Zunge und hartgekochten, feingeschnittenen Eiern, und zwar gibt man in regelmäßiger Abwechslung von jedem der Bestandtheile immer einen Kaffeelöffelvoll hinein. An einem kalten Orte hält sich dieser Wecken einige Tage.

Sandwiches mit Käse. 10 Deka zu Stückchen geschnittenen, guten, fetten Käse, 3 Deka Butter, einen Kaffeelöffelvoll Senf und 2 entgrätete, in Stücke geschnittene Sardellen stoßt man in einem Mörser zu einer breiigen Masse, streicht dieselbe auf geröstete Brotschnitten, legt dünne Schnitten von Schinken, Zunge oder anderem geräucherten Fleische darauf und deckt Brotschnitten darüber.

Schnitten mit Topfen. (Quark-Käsemasse.) Man rührt ein Stück Topfen mit mildem sauren Rahm zu einer dicken, feinen Masse ab, mischt Salz und Kümmel oder feingeschnittenen Knoblauch darunter und streicht dies auf Butterschnitten oder verrührt es mit Butter und streicht es auf Brotschnitten. Oder man formt die Mischung zu einem Ziegel (Schneiderkäse) und serviert Butter und Brotschnitten besonders dazu.

Bierkäse. Man verrührt ein Stück Liptauer oder Primsenkäse mit der gleichen Menge Butter, mischt Senf, Kümmel, Paprika, einige Kapern, Schnittlauch und feingeschnittene Zwiebel, von jedem nach Geschmack, und zuletzt einige Tropfen Bier dazu und formt die Mischung zu einem Ziegel.

Garnierter Liptauer. Man garniert ein Stück Liptauerkäse mit Häufchen von Butter, Senf, Kümmel, Caviar, Kapern, Paprika, Schnittlauch und feingeschnittener Zwiebel.

Fische und Fischspeisen.

Über das Tödten, Schuppen und Ausnehmen der Fische ist in den Vorkenntnissen (Seite 48) das Nöthige gesagt worden. Der vorgerichtete Fisch soll nicht mehr lange im Wasser bleiben, sondern so bald als möglich zubereitet werden, da er durch langes Liegen im Wasser an Geschmack verliert.

Gesottene Fische.

Man legt die Fische mit dem Rücken gegen oben in das leere Kochgeschirr. Kleine legt man derart nebeneinander, dass der Kopf des einen neben dem Schwanze des nächsten zu liegen kommt. Sollten sie den Raum des Geschirres nicht genug ausfüllen, so kann man seitwärts ein Stück Buchenholz einlegen.

Als Kochgeschirr eignet sich, besonders für große Fische, welche entsprechend lange Geschirre brauchen, am besten eine Fischwanne mit Deckel und durchlöchertem Einsatz.[1]) Man legt den Fisch mit dem Rücken gegen oben auf den Einsatz und kann ihn, damit er sich nicht verschiebt, mit einem nassgemachten weichen Tüllflecke, der den ganzen Fisch umhüllt, daran festbinden.

Wenn man kein so langes Geschirr hat, als ein sehr großer Fisch erfordert, so schneidet man ihn ab und gibt das Schwanzstück, weil es dünner als das vordere und daher schneller gekocht ist, später in den Sud. Man legt den Fisch dann auf der Schüssel[2]) wie ganz zusammen, steckt ihn mit Holzspießchen zusammen, damit die Theile sich nicht verschieben, und belegt ihn zierlich mit Petersilienblättern und anderen Garnierungen.

Muss man einen Fisch in einem runden Geschirre kochen, so kann man einen schlanken Fisch krümmen, indem man mit einer Heftnadel einen Bindfaden durch den Leib des Fisches zieht und diesen Faden zwischen Maul und Schwanz bindet.

---

[1]) Für kleine Fische kann man auch anstatt einer Fischwanne einen Spargelkocher (Fig. 22) benützen.

[2]) Sehr große Fische kann man in Ermanglung einer entsprechend großen Fischschüssel auf einer Tasse servieren, welche man mit Servietten belegt hat.

Wenn man den zu siedenden Fisch in das leere Geschirr gelegt hat, gießt man von der Seite so viel heißen Sud dazu, dass er davon bedeckt wird, und lässt ihn schnell aufkochen, zieht aber dann gleich das Geschirr auf mäßige Wärme zurück; denn wenn er zu stark siedet, oder wenn man nicht genug Flüssigkeit genommen hat, reißt die Haut des Fisches, der Saft fließt aus und das Fleisch wird weich und geschmacklos. Man lässt den Fisch nun so lange auf dem Herde stehen, bis die Augen wie weiße Perlen heraustreten, was beweist, dass er ausgekocht ist. Dann bedeckt man den Fisch mit einem mit Butter bestrichenen weißen Löschpapiere, beschwert dasselbe mit einem Kochlöffel und lässt ihn noch ebensolange im heißen Sude, als er gebrauchte, bis die Augen heraustraten. (Man nennt das „abstehen".)

Wenn man gesottene Fische warm serviert, so nimmt man sie kurz vor dem Anrichten aus dem Sude; werden sie kalt gegeben, so lässt man sie in der Brühe erkalten. In beiden Fällen ziert man sie mit Petersilienblättern.

Als Fischsud kann man, besonders bei wohlschmeckenden Fischgattungen, gesalzenes Wasser ohne alle Beigabe verwenden. Man gibt zu je einem Liter Wasser einen Eßlöffel Salz.

Für Salzwasser mit Würze, welches man besonders für Fische verwendet, zu welchen man eine der warmen Fisch-Saucen gibt, kocht man das gesalzene Wasser mit Zwiebelscheiben, Möhren, Petersilienwurzel, einem Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern und seiht es vor dem Zugießen.

Für gesäuertes Salzwasser mischt man zu obigem Salzwasser so viel Essig, dass es mäßig sauer wird, oder man gießt den Essig heiß über die Fische und das geseihte Wasser seitwärts dazu.

Für Fischsud mit Wein lässt man 3 Liter Wasser mit einem Liter leichten Weißwein, einem Liter Essig, 2 Löffel Salz, einem Kaffeelöffel Pfefferkörner, 2 Lorbeerblättern, je 2 geschnittenen Zwiebeln, Möhren und Petersilienwurzeln und 2 Zweigen von Thymian sieden und seiht dann die Brühe.

Will man getödtete Fische durch einige Tage roh erhalten, so legt man sie in Beize oder Marinade, die man bereitet, indem man Zwiebeln und Wurzeln mit Butter abbratet und hierauf mit der (wie für Fischsud mit Wein) gesäuerten Flüssigkeit kocht. Sie werden dann wie frische Fische abgewaschen, geschuppt und ausgenommen und nur mit Salzwasser gekocht.

Will man Fische blausieden, wozu sich nur solche Fische eignen, welche sehr kleine, feine Schuppen haben und nicht geschuppt werden,

so muss man darauf achten, dass der Schleim der Haut nicht verletzt wird. Die Fische müssen deshalb bis zum Sieden lebendig im Wasser bleiben und im Wasser getödtet und ausgenommen werden, wobei man sie nur bei den Kiemen halten darf. Man legt sie dann aus dem Wasser in das Kochgeschirr, übergießt sie mit heißem Weinessig, deckt das Geschirr zu und gibt, nachdem die Haut der Fische blau geworden ist, das Salzwasser seitwärts dazu. Zum Blausieden eignen sich vorzüglich Lachse, Salblinge, Forellen, Hechte, Huchen, Rutten, Aale, Blaufelchen u. dgl.

Fische mit Essig und Öl. Warm aus der Brühe genommene Forellen oder andere Fische gibt man mit dem Rücken gegen oben auf die Schüssel, ziert sie mit Petersilienblättern und serviert Essig, Öl, Salz und Pfeffer dazu.

Mit Butter. Blaugesottene oder nur mit Salzwasser gekochte Forellen oder andere Fische garniert man mit Petersilienblättern und geviertheilten Limonen und gibt heiße Butter in einer Schale dazu.

Mit kalten Saucen. Man garniert einen warm aus der Brühe genommenen Fisch mit Eiern (Seite 186), Sardellen, Limonenscheiben u. dgl. und gibt eine kalte Kräuter- oder Kapern-Sauce (Seite 148) oder Senf-Sauce (Seite 149) dazu.

Mit warmen Saucen. Einen warm aus dem Sude genommenen Lachs, Huchen, Wels, Schill, Branzin oder anderen guten Tafelfisch ziert man auf der Schüssel mit Petersilie, garniert ihn mit Karfiol und gibt holländische Sauce (Seite 140) in einer Schale dazu. (Nebst der Sauce kann man auch Essig und Öl dazu servieren.)

Oder: Einen warmen, mit warmer Butter übergossenen Fisch garniert man mit kleinen Erdäpfeln (Seite 177) oder mit feinem Gemüse auf Gärtnerinnenart (Seite 165) oder mit abgeschmalzenen grünen Erbsen (Seite 163), Krebsschweifchen, gefüllten Champignons u. s. w. und gibt Butter-Sauce à la maître d'hôtel (Seite 136) oder legierte Kräuter-Sauce (Seite 136) in einer Schale dazu. (In die Butter zum Übergießen kann man auch Limonensaft und feingeschnittene Petersilie und Sardellen geben.)

Oder: Man garniert einen gesottenen Fisch mit Reiswanneln, Krebswürstchen, Karfiol, gebackenen Froschkeulen u. dgl. und gibt eine passierte Champignon- oder Krebs- oder französische Sauce (Seite 137, 138, 140) dazu.

Oder: Zu einem garnierten, warmen Fische gibt man Austern-Sauce (Seite 139), oder man dünstet aus den Schalen gelöste Austern

mit Butter, gibt Brösel und, wenn diese angelaufen sind, das Wasser der Austern, sauren Rahm und Limonen-Saft und Schalen dazu, läßt diese Sauce aufkochen und schüttet sie über gesottene Fischstücke.

Fischstücke in Rahm-Sauce. Man legt gekochte Fischstücke in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, gibt sauren Rahm, Brösel und Sardellenbutter darüber und dünstet sie im Rohre auf.

Mit Paprika. Zu in Butter angelaufener Zwiebel gibt man etwas Paprika, dann gesottene Fischstücke und sauren Rahm und läßt dies aufkochen.

Mit Kren oder Kren-Sauce. Man kocht einen zu Stücken geschnittenen, geschuppten Karpfen oder anderen Fisch mit Salzwasser, Wurzeln und Gewürzen, legt die Stücke mit der Hautseite gegen oben auf die Schüssel, gibt etwas von der kurz eingekochten, geseihten Brühe dazu und streut geriebenen Kren darauf. Oder man bereitet Kren-Sauce (Seite 143) und gibt sie in einer Schale zu einem garnierten Fische.

Abgeschmalzene Fische. Gekochte Fischstücke gibt man mit etwas vom geseihten Sude in eine Schüssel, bestreut sie mit Bröseln, die man mit fein geschnittener Petersilie (oder auch mit etwas Knoblauch) gemischt hat, und schmalzt sie mit heißer Butter ab.

Oder man läßt geringelte Zwiebel in Butter gelb werden und schmalzt damit Stücke von in Salzwasser gekochtem Fogasch oder ähnlichem Fisch ab.

Abgesottene Meerfische.

Branzin (Seebarsch), Rombo (Steinbutte), Dental (Zahnbrasse), Kabeljau (Schellfisch), wo er frisch zu haben ist, sowie andere Meerfische werden geschuppt, ausgenommen, eingesalzen, mit kaltem Salzwasser, Wurzeln, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern zugesetzt und auf mäßiger Hitze gekocht, bis die Augen als weiße Perlen heraustreten und das Fleisch sich zu lösen beginnt oder sich leicht mit einem Holzspeil durchstechen läßt, wozu sie aber länger brauchen, als die Süßwasserfische. (Den Sud von Meerfischen verwendet man nicht zur Bereitung von Fisch-Saucen.) Man serviert sie wie die Süßwasserfische mit Essig und Öl oder kalten oder warmen Saucen.

Mit Limonensaft. Man läßt heißes Öl mit Limonensaft aufsieden und gibt es über den gekochten, warmen, mit Salz und Pfeffer bestreuten Fisch. (Man kann auch feingeschnittene Petersilie und Zwiebel im Öl anlaufen lassen, ehe man dasselbe mit dem Limonensaft aufkocht.) Oder man übergießt einen Fisch mit heißem Öl oder Butter und Limonensaft und serviert holländische Sauce (Seite 140) dazu.

Gedünstete Fische.

Brodetto mit Polenta. Man bereitet diese Speise von Aal- und anderen Meerfischen. Am besten ist es, wenn man bessere und minder gute Fische zusammenmischt. Sie werden sammt der Haut zerschnitten, kleinere in zwei Theile, größere in dreifingerbreite Stücke, und dann eingesalzen. Die Köpfe und Gräten stoßt man, mischt etwas Wasser dazu und seiht dies über die Fischstücke. Dann lässt man Zwiebelringe und fein geschnittene Petersilie in Öl anlaufen, gibt ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Knoblauch, grobgestoßenen Pfeffer und Limonenscheiben ohne Kerne dazu, legt die Fischstücke darauf, gießt so viel Wasser darüber, dass sie davon bedeckt sind, und dünstet sie eine Stunde. Man kann auch, wenn sie fast fertig sind, ein wenig von passierten, gekochten Paradiesäpfeln dazu geben. Dann richtet man sie an und serviert Polenta, die man mit Käse bestreut und mit Butter abgeschmalzen hat, dazu.

Fischblanketten. Aus Haut und Gräten gelöstes Fischfleisch wird zu daumendicken Stückchen geschnitten, gesalzen und kurz vor dem Gebrauche mit Butter gebraten. Die Abfälle kocht man mit Fleischbrühe aus und vergießt dann mit dieser eine lichte Sauce, die man mit Limonensaft und Dottern legiert und über die Fischstücke gibt.

Fisch-Gulasch (Paprikafisch). Geschuppte, ausgenommene, jedoch nicht gewaschene Fische schneidet man zu Bröckeln (wie Gulaschfleisch), bestreut sie mit Salz und Paprika und gibt sie mit dem blutigen Safte vom Brette, auf dem man sie geschnitten hat, in heißes Fett mit vieler gelbangelaufener, gehackter Zwiebel, lässt das Fleisch anlaufen, schüttet dann soviel Wasser dazu, dass es davon bedeckt ist, und kocht es, ohne es aufzurühren, zu einer etwas suppigen Speise. Am wohlschmeckendsten wird dieselbe, wenn man mehrerlei Fische zusammennimmt, unter denen sich auch eine fette Gattung (Karpfen, Schaiden, Tiek, Stör oder dgl.) befindet.

Fisch in brauner Sauce. Man schneidet einen geschuppten Karpfen, Zander oder anderen Fisch zu Stücken, salzt die Stücke ein, gibt sie auf Butter, Zwiebel und Selleriescheiben, etwas Thymian, Limonenschalen, ein Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Neugewürz, ein Stückchen Ingwer und Muscatblüte in eine Casserolle, gießt etwas Essig und Wasser dazu und kocht sie. Wenn sie genug gekocht sind, legt man sie heraus und hält sie mit einem Theile der Brühe warm. Indessen lässt man Wurzeln in Fett anlaufen, staubt sie mit Mehl, lässt sie braun werden, vergießt sie dann mit der übrigen Brühe und lässt dies aufkochen. Man passiert

dann die Sauce zu den Fischstücken und gibt abgeschmalzene Knödel dazu oder garniert die Schüssel mit Butterteig.

Macht man diese Speise von Karpfen, Aalfisch, Rutten oder Bricken, so kann man beim Dünsten der Fischstücke auch ein wenig rothen Wein zugießen und beim Anrichten gedünstete oder in Essig eingelegte kleine Zwiebeln und Champignons und die Leber des Fisches in die passierte Sauce geben.

Mit Blut-Sauce. Ein Karpfen, eine Schleihe o. dgl. wird abgestochen und dabei das Blut mit Essig aufgefangen. Dann schneidet man den Fisch, ohne ihn auszuwaschen, zu Stücken und salzt ihn ein. Hierauf gibt man ein Stück Butter, zu Scheiben geschnittene gelbe Rüben und Schalotten, grobgeschnittenen Kohl, Kapern, feingeschnittene Sardellen, zerdrückten Knoblauch, ein paar Lorbeerblätter, Thymian und Limonenschalen in eine Casserolle, legt die Fischstücke darauf, bestreut sie mit Bröseln von schwarzer Brotrinde, bedeckt sie mit dem Blutessig und Erbsenbrühe und dünstet sie. Beim Anrichten passiert man die Sauce über die Fischstücke.

Karpfen in schwarzer Sauce auf böhmische Art. Man schuppt den Fisch, wäscht ihn leicht ab, macht ihn dann auf und wäscht das Blut von innen mit Essig aus. Dann schneidet man ihn zu dreifingerbreiten Stücken, die man am Rücken wieder auseinander schneidet, salzt dieselben ein und läßt sie einige Zeit liegen. Hierauf legt man sie, die größeren zuerst, mit der Hautseite gegen oben in eine Casserolle und gibt, wenn der Boden der Casserolle damit bedeckt ist, für einen Fisch von 1½ Kilo einen Tellervoll geriebenen Lebkuchen, die Schalen und das Fleisch (ohne Kerne) von einer Limone, einige Deka Nußkerne, etwas gebrannten Zucker und einige gedörrte Zwetschken oder einen Löffel Holunderſaft darüber. Will man eine zweite Lage von Fischstücken einlegen, so wiederholt man den früheren Vorgang, gibt die Stücke aber diesmal mit der Hautseite gegen unten in die Casserolle. Nun schüttet man den Blutessig und ein Glas rothen Wein oder einen halben Liter Bier auf das Eingelegte und stellt die Casserolle auf den Herd. Hierauf kocht man Wasser mit zu Scheiben geschnittenen Zwiebeln und gelben Rüben, Petersilie, Sellerie, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Neugewürz und Ingwer, seiht so viel von dieser Brühe über die Fischstücke, daſs dieselben von Brühe bedeckt sind, und stürzt einen Teller oder irdenen Deckel in die Casserolle, damit die Fischstücke beim Kochen nicht in die Höhe steigen können. Beim Anrichten legt man die Fischstücke auf die Schüssel, übergießt sie mit der passierten Sauce und serviert böhmische Mehlknödel oder Erdäpfelknödel dazu.

Gebratene Fische.

Der zu bratende Fisch wird ausgenommen, gewaschen und geschuppt. Wenn man ihn spicken will, zieht man ihm die Haut sammt den Schuppen ab, indem man sie längs des Rückens aufschneidet und an beiden Seiten herabzieht, oder man rasiert sie streifenweise mit einem scharfen Messer weg. Bei größeren, dickeren Fischen (Karpfen u. s. w.) löst man zum Braten und Spicken die beiden Filets von den Gräten ab. Man salzt den Fisch dann ein, läßt ihn eine Stunde liegen und gibt ihn hierauf zum Braten im Rohre in ein mit Butter ausgestrichenes, irdenes oder emailliertes Bratgeschirr oder steckt ihn an einen Spieß. Kleine Fische oder Stücke von größeren bratet man auch auf dem zuerst sehr heiß gemachten und dann mit Öl oder Butter bestrichenen Rost über Holzkohlen, immer jedoch auf starker Hitze, da Fische bei langsamem Braten leicht zerfallen.

Man kann auch den eingesalzenen Fisch zum Braten in Papier drehen, welches man mit Butter bestrichen und mit Zwiebel, Petersilie und Limonenscheiben bestreut hat.

Mit Butter und Limonensaft. Man begießt den Fisch beim Braten mit Butter und Limonensaft, oder man bratet einen auf die oben angegebene Weise in Papier gedrehten Fisch, wickelt ihn dann aus, legt ihn auf die Schüssel und übergießt ihn mit Butter, die man mit Limonensaft und Petersilie aufgekocht hat.

Mit Kräutern und Limonensaft. Man mariniert einen eingesalzenen Fisch mit Öl, Limonensaft, Petersilie und Zwiebelscheiben, bratet ihn, bestreicht ihn dabei fleißig mit der Marinade, schneidet ihn dann am Rücken nach der Länge etwas ein, streicht Kräuterbutter in den Einschnitt, richtet den Fisch an und gibt ein wenig braune Brühe in die Schüssel.

Mit legierter Kräuter-Sauce. Man betropft einen Huchen oder anderen guten Fisch beim Braten mit Butter und Limonensaft und gibt beim Anrichten Kräuter-Sauce (Seite 136) in einer Schale dazu.

Mit Sardellen. Blaufelchen und andere kleine Fische schuppt man, nimmt sie aus, salzt sie ein und läßt sie eine halbe Stunde liegen, streicht hierauf das Salz von der Haut ab, dreht die Fischchen in Mehl, bratet sie mit Butter, Schalotten und zerdrückten Sardellen auf beiden Seiten und dünstet sie dann mit etwas Suppe, Pfeffer, Muscatblüte und Citronenscheiben auf. Beim Anrichten seiht man die kurze Sauce über die Fische. Man gibt heiße Erdäpfel dazu.

Mit Sardellen, Rahm und Limonensaft. Einen abgehäuteten jungen Hecht dreht man rund zusammen, steckt ihm den Schweif

in das Maul (Bretzenhecht) und befestigt denselben mit einer Dressiernadel, legt den Hecht auf Zwiebelscheiben in eine flache Casserolle, gibt feingeschnittene Petersilie und Sardellenbutter darüber und bratet ihn unter Begießen mit Limonensaft und saurem Rahm. Einen größeren Hecht oder anderen Fisch bratet man ebenso mit Sardellenbutter und Rahm, betropft ihn aber erst beim Anrichten mit Limonensaft und garniert ihn mit Erdäpfeln à la maître d'hôtel (Seite 177).

Mit Kren. Ein Hecht oder anderer Fisch wird in Butter mit Zwiebelscheiben gebraten und dabei mit ein wenig Essig betropft und mit saurem Rahm begossen, dann angerichtet und mit geriebenem Kren bestreut.

Mit Rahm und Bröseln. Man legt einen gesalzenen Fisch in die Bratpfanne, begießt ihn mit warmer Butter, bestreut ihn mit Bröseln, die man mit feingeschnittener Petersilie gemischt hat, gibt sauren Rahm, Brösel und Butter darüber, bratet ihn und begießt ihn dabei öfters mit Butter, ohne ihn umzukehren.

Gespickter Fisch. Einem schönen Fische zieht man auf einer Seite die Haut ab und spickt ihn da in dichten Reihen mit Speck, bindet ihm den Kopf mit Faden zusammen, legt ihn mit der nicht gespickten Seite auf Zwiebelscheiben in die mit Butter ausgestrichene Pfanne und bratet ihn langsam bei fleißigem Begießen mit Butter und Fischsud. Dann legt man ihn so, wie er gebraten wurde (die gespickte Seite gegen oben), in die Schüssel und garniert ihn mit ganzen Trüffeln, Krebsschweifchen, Karfiol u. dgl. m.

Oder: Man spickt ein großes Stück von Wels oder anderem Fische, läßt es eine Stunde eingesalzen liegen, gibt es auf Wurzeln, Schnittlauch, Petersilie, Pfefferkörner, Kalbfleischabfälle, etwas Schinken, 2 Deciliter Wein und etwas Wasser in eine Casserolle, bratet es und schöpft dabei den Saft fleißig darüber. Beim Anrichten übergießt man das Fischstück mit dem geseihten Safte.

Oder: Einen geschuppten Hecht oder anderen guten Fisch von ungefähr 2 Kilo Gewicht salzt man inwendig ein und läßt ihn eine Stunde liegen. Dann zieht man ihm in gleichmäßigen Entfernungen die Haut in dreifingerbreiten Streifen ab und spickt die abgehäuteten Stellen für einen Fasttag mit Sardellen, für einen Fleischtag mit Speck, welchen man mit Salz und Pfeffer bestreut hat. Man stellt nun den Fisch mit der offenen Seite auf Sardellenbutter und fein geschnittene Zwiebel in die Bratpfanne, bratet ihn im Rohre und begießt dabei den Rücken des Fisches zuerst nur mit Butter und später auch mit saurem Rahm.

Karpfen mit Schwämmen. Man bratet einen geschuppten, ausgenommenen, eingesalzenen Karpfen mit Butter oder Speck, bestreut ihn

mit ein wenig gestoßenem Pfeffer und begießt ihn mit seinem Safte, gibt, wenn er Farbe hat, eine Handvoll kleingeschnittene Schwämme (Champignons oder Herrenpilze) und nach einer Viertelstunde 4 Eßlöffel sauren Rahm dazu und läßt den Rahm gelbbraun werden.

Karpfen mit Bratwurstfülle. Ein geschuppter, ausgenommener Karpfen wird auf einer Seite abgezogen und gespickt. Dann streift man für einen 1½ Kilo schweren Fisch 40 Deka Bratwurst aus, dünstet das Ausgestreifte mit angelaufener Petersilie ein wenig ab und gibt eine in Wasser erweichte, zerdrückte Semmel und 2 Eier dazu, füllt den Fisch mit dieser Fasch und näht ihn zu. Hierauf läßt man in der Bratpfanne Butter heiß werden, gibt 3 Schnitten Semmel hinein, legt den Fisch darauf und bratet ihn, ohne ihn umzukehren, 1½ Stunden, wobei man ihn anfangs mehrmals mit Butter begießt, ihn dann mit Salz und Bröseln bestreut

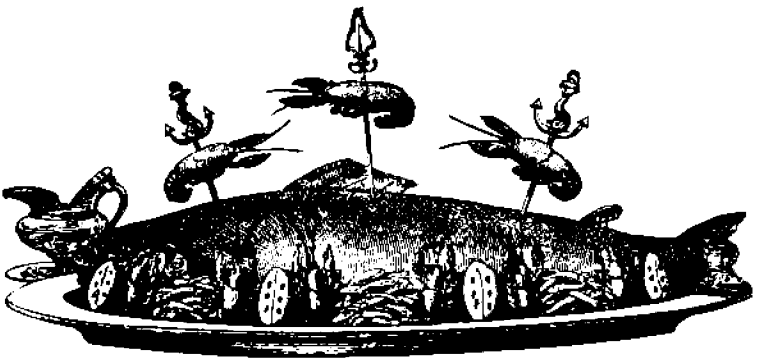


Fig. 86.

und dann den Saft, zu welchem man öfters etwas Wasser gibt, fleißig darüber schöpft.

Gefüllter Fisch. Einen großen, geschuppten und ausgenommenen Fisch salzt man ein, füllt ihm den Bauch mit Fischfasch Nr. I (wie Seite 41, aber mit Parmesankäse statt Rahm) und näht ihn zu, legt ihn in eine Casserolle, gibt Limonensaft, Wein, Öl, Petersilie und Schalotten darauf, deckt mit Butter bestrichenes Papier darüber und bratet ihn ungefähr eine Stunde, wobei man ihn fleißig mit dem Safte begießt. Dann zieht man den Faden, mit dem er zusammengenäht wurde, aus, legt den Fisch auf die Schüssel, überstreicht ihn mit Krebsbutter, der man Glace oder Fleisch-Extract beigemischt hat, garniert ihn mit Faschnocken, ganzen Krebsen und gebackenen Fischchen (Grundeln) und gibt Kräuter- oder Austern-Sauce (Seite 136 und 139) in eine Schale dazu. (Fig. 36.)

Paprikafisch. Einen geschuppten Fisch läßt man mit Butter, Zwiebel und Paprika anlaufen, bestreut ihn mit Salz, stellt ihn in das Rohr und begießt ihn beim Braten mit saurem Rahm. Beim Anrichten kann man ein Stück Butter, einen Dotter und Limonensaft zur Sauce rühren. Man garniert den Fisch mit kleinen Erdäpfeln.

Paprikafisch auf Fischerart. Ein Karpfen oder anderer Fisch wird abgewaschen, ausgenommen, jedoch nicht geschuppt, sondern nur auf beiden Seiten mehrmals eingeschnitten (eingekerbt), dann eingesalzen, ohne Fett in einer Pfanne gebraten und dabei wiederholt umgewendet. Beim Anrichten zieht man dem Fische die Haut ab und bestreut ihn mit Salz und Paprika.

Zwiebelkarpfen. Ein geschuppter, gewaschener, ausgenommener Karpfen wird in Stücke geschnitten, eingesalzen und in mit ganz wenig Mehl gemischte Bröfel gedreht. Dann läßt man sehr viele feingeschnittene Zwiebel in viel heißem Fett ein wenig rösten, legt den Fisch hinein und stellt ihn in das Rohr. Wenn die Zwiebel zu braun wird, vergießt man sie mit etwas Wasser. Man läßt den Fisch bis zum Anrichten im Rohre stehen, doch darf dies nicht zu lange dauern. Beim Anrichten seiht man die Sauce über den Fisch.

Frischer Aalfisch. Einen Aalfisch muß man längere Zeit eingesalzen liegen lassen und ihn seines härteren Fleisches und vielen Fettes wegen länger braten als andere Fische. Man zieht ihm die Haut ab (wie Seite 49), schneidet ihn in fingerlange Stücke, legt dieselben dicht nebeneinander in eine Casserolle, bestreut sie mit feingeschnittener Petersilie, gibt ein paar Löffel Wein dazu, deckt die Casserolle zu und bratet den Fisch im eigenen Fett auf beiden Seiten schön braun. Beim Anrichten garniert man ihn mit Limonenscheiben.

Mit Senf-Sauce. Man läßt feingeschnittene Petersilie in Butter anlaufen, gibt einen hartgesottenen, passierten Dotter, Essig, Salz, Pfeffer, Saft von einem gebünsteten Rostbraten oder Fleisch-Extract und etwas Senf dazu, läßt dies aufsieden und gießt es über die gebratenen Aalstücke.

Mit Limonensaft. Man mariniert einen abgezogenen, eingesalzenen Aal mit Zwiebel, Petersilie, Öl und Limonensaft, begießt ihn beim Braten mit der Marinade, bestreut ihn beim Anrichten mit Pfeffer und gibt eine warme Fisch-Sauce dazu.

Oder: Man steckt die Fischstückchen mit Speck und Salbeiblättern abwechselnd an Spießchen und betropft sie beim Braten mit Limonensaft.

Mit Bröseln. Man dreht einen gesalzenen Aal strudelartig zusammen und legt ihn in eine Casserolle (oder schneidet ihn zu Stücken und

steckt dieselben mit Limonenscheiben abwechselnd an Vogelspießchen), begießt ihn beim Braten mit Butter und Limonensaft, bestreut ihn mit Bröseln, läßt dieselben schön gelb werden, richtet ihn dann an und serviert Limonen dazu.

Frische Bricken (Neunaugen). Man zieht ihnen die Haut nicht ab, sondern schneidet dieselbe nur ein paarmal ein und steckt Salbeiblätter in die Schnitte. Sie werden wie Aalfisch mit Öl oder Butter gebraten.

Gebratene Meerfische.

Zum Braten eignen sich vorzüglich: Thunfisch (Tono), Orade, Makrelen, Scombri, Barboni, Branzin, Plattfische (Sfoglie), besonders Seezungen, u. dgl. m. Die Fische werden geschuppt, aus-

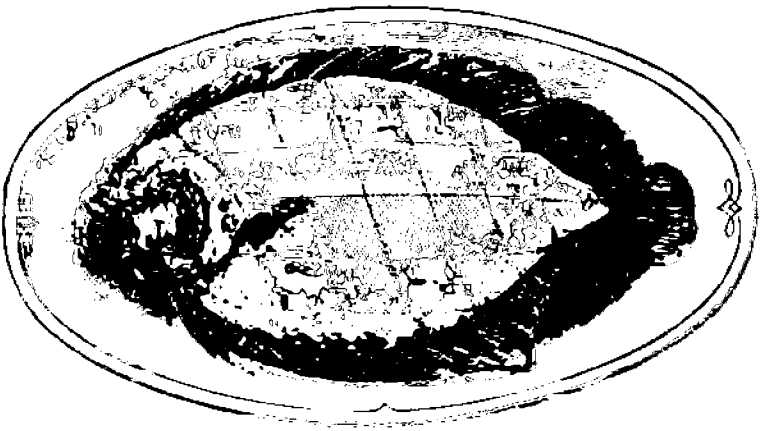


Fig. 37.

genommen und eingesalzen. Eine Ausnahme bilden die Barboni, die man nicht aufmacht und daher auch nur von außen salzt, und die Seezungen, welche nicht geschuppt werden, weil sich ihre Haut leicht abziehen läßt. Man lockert dazu die Haut an der Schwanzflosse und zieht sie dann zuerst auf der einen, dann auf der anderen Seite in einem Zuge bis zum Kopfe ab.

Seezunge mit Öl und Limonensaft. Eine Seezunge oder einen anderen Plattfisch salzt man ein, begießt den Fisch mit etwas Öl[1]) und Limonensaft, legt ihn in die Bratpfanne, betropft ihn beim Braten ebenfalls mit Öl und Limonensaft, richtet ihn dann an und gibt halbierte

[1]) Wenn man nicht sehr reines, geruchloses Olivenöl haben kann, ist gute Butter vorzuziehen.

Limonen oder Hummer-Sauce dazu und kann ihn auch mit feinem Salat garnieren. Vor dem Herumreichen zerlegt man ihn so, wie es die Streifen a—b, Fig. 37, andeuten.

Meerfische mit Petersilie, Bröseln und Limonensaft. Man legt einen eingesalzenen Meerfisch in eine mit Öl ausgeschmierte Bratpfanne, bestreut ihn mit feingeschnittener Petersilie und Zwiebel und ein wenig Bröseln, gibt Limonensaft und Öl darüber, bratet ihn, schüttelt ihn dabei anfangs ein paarmal, damit er sich nicht anlegt, und kehrt ihn um, ehe er auf der unteren Seite gar gebraten ist. Beim Anrichten schüttet man die kurze Sauce, welche sich gebildet hat, durch ein Sieb über den Fisch.

Mit Sardellen und Limonensaft. Man spaltet einen geschuppten Fisch, salzt ihn ein, schneidet ihn einigemale tief ein und streicht gestoßene Sardellen in die Einschnitte, läßt ihn eine Stunde liegen und wischt dann das Schleimige von der Haut ab. Hierauf gibt man so viel Öl in die Bratpfanne, daß der Boden derselben davon dünn bedeckt ist, legt den Fisch hinein, bratet ihn, legt ihn dann auf die Schüssel, bestreut ihn mit Pfeffer, kocht das Öl in der Pfanne mit Limonensaft auf und gibt es über den Fisch.

Frische Sardellen. Man schneidet sie, ohne sie vorher zu waschen, unter dem Kopfe ein, wischt sie mit Papier ab, wobei man von der Schwanzflosse gegen den Kopf fährt, und drückt dabei die Eingeweide aus. Dann begießt man die Fischchen mit Öl und Limonensaft, läßt sie eine Stunde in diesem Safte liegen, bratet sie hierauf mit demselben, häuft sie auf die Schüssel, kocht Petersilie (und etwas zerdrückten Knoblauch) mit dem Öle in der Pfanne auf, gibt dies über die Fischchen und garniert sie mit Citronenscheiben.

Frische Häringe. Sie werden geschuppt, ausgenommen, ausgewischt, aber nicht gewaschen, und, nachdem man ihnen Köpfe, Schwänze und Flossen abgeschnitten hat, mit Butter und Zwiebelringen gebraten.

Fisch-Schnitze.

Von großen Fischen schneidet man die Schnitze querüber sammt der Mittelgräte fingerdick herab oder löst das Fleisch von den Hauptgräten und schneidet die Filets in fingerdicke Scheiben. Bei kleinen Fischen schneidet man die abgelösten Filets zu drei- bis vierfingerbreiten Stücken, welche länglich viereckig werden. Man salzt die Schnitze ein und läßt sie eine Stunde liegen, ehe man sie zubereitet.

Von Forellen. Man löst das Fleisch größerer Forellen von den Gräten, entfernt die Haut, schneidet von je einer Forelle 4 Schnitzchen,

salzt dieselben ein und lässt sie eine Stunde liegen, rührt indessen Butter mit Eidotter und feingeschnittener Petersilie, taucht die Schnitzchen in das Gerührte, bestreut sie mit sehr feinen Bröseln, bratet sie, richtet sie an und serviert frische Erbsen dazu.

Fischschnitze mit Limonensaft. Man bratet Schnitze von Huchen, Wels, Hausen oder anderen guten Fischen mit Butter, Schalotten und Petersilie und betropft sie mit Limonensaft.

Mit Kräutern. Man reibt die Schnitze mit Salz und Pfeffer ein, lässt hierauf Zwiebel, Petersilie, Kerbelkraut und Bertram, alles feingeschnitten, mit Butter anlaufen, bratet die Schnitze damit ab, kocht sie dann mit etwas Suppe, Limonensaft und Fleisch-Extract auf und richtet sie an.

Mit Wein und Glace. Aus Haut und Gräten gelöste Fisch-Schnitzchen werden eingesalzen, dann mit Butter gebraten, mit rothem Wein und Glace oder klarer, brauner Fischsuppe aufgedünstet und angerichtet.

Mit Krebsbutter und Ragout. Oval zugeschnittene Fisch-Schnitzchen werden gesalzen, in eine mit Krebsbutter ausgestrichene Casserolle gelegt, mit Papier, welches mit Krebsbutter bestrichen ist, bedeckt und kurz vor dem Gebrauche gebraten, dann angerichtet und mit Krebs-Ragout garniert.

Mit Rahm und Kapern. Man bratet Schnitze von Schleihen, Fogasch, Hausen oder anderem Fische mit Butter und Zwiebel ab, gibt sauren Rahm, dann Limonen-Saft und -Schalen, Kapern, Petersilie und Butter über die Schnitze und dünstet sie im Rohre auf.

Mit Rahm und Paprika. Man bratet Fischschnitze mit Butter, feingeschnittener Zwiebel und Paprika und kocht sie dann mit etwas saurem Rahm auf.

Gespickt mit Trüffeln. Dünne Schnitze von Schill, Hausen oder derlei Fischen spickt man, und zwar die eine Hälfte derselben mit Speck, die andere mit gekochten Trüffeln (Seite 13). Dann bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, lässt sie eine Stunde liegen und bratet sie hierauf mit Butter ab. Die Abfälle der Trüffeln schneidet man fein, mischt sie zu gedünstetem Reis und garniert mit diesem die Schnitzchen.

Mit Trüffel- oder Pfeffer-Sauce. Man mariniert Schnitze von beliebigen guten Fischen mit Schalotten, Petersilie, Öl und Limonensaft, begießt sie beim Braten mit der Marinade und serviert sie mit Trüffel-Sauce à la Saint-Marsan oder au suprême (Seite 138) oder mit Pfeffer-Sauce (Seite 132).

Mit Sardellen-Sauce. Man bestreut Fisch-Schnitze mit Salz und Pfeffer, bratet sie mit Butter, feingeschnittener Petersilie und Schalotten jäh ab, staubt dann das Fett, kocht es mit etwas Suppe oder

Faſtenbrühe auf, gibt Limonenſaft und Sardellenbutter dazu, richtet die Schnitze mit dem Safte an und garniert ſie mit Fiſch- oder Auſtern-Ragout (Seite 45 und 187).

Eingebröſelt. Man taucht eingeſalzene Stücke von großen Fiſchen in mit Dottern gemiſchte Butter, bröſelt ſie ein und bratet ſie auf dem Roſte, oder man taucht ſie in abgeſchlagene Eier, dreht ſie in mit Mehl gemiſchte Bröſel und bratet ſie mit Butter in einer Pfanne ab. Beim Anrichten betropft man ſie mit Limonenſaft oder gibt halbierte Limonen dazu oder garniert ſie mit gedünſteten Erbſen oder gibt legierte oder ſaure Kräuter-Sauce (Seite 148) oder kalte Senf-Sauce mit Kräutern (149) oder Salat dazu.

Gebackene Fiſche.

Kleine Fiſche, Forellen und andere, nimmt man, wenn ſie gebacken werden ſollen, nahe beim Kopfe aus, läſst ſie aber ganz. Man

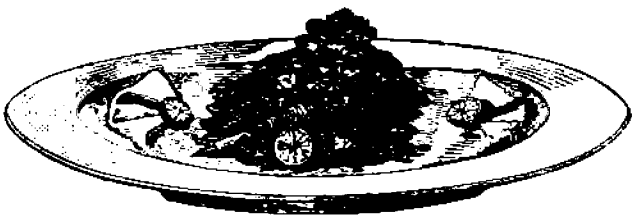


Fig. 38.

macht dann bei jedem Fiſch auf beiden Seiten einige kleine Einſchnitte, ſtutzt die Floſſen mit einer Schere ab und ſalzt die Fiſche ein. Karpfen und andere Fiſche von 1 bis 3 Kilo Gewicht ſchneidet man nach dem Ausnehmen, Schuppen und Waſchen in zwei- bis dreifingerbreite Stücke, ſalzt dieſelben ein und läſst ſie eine Stunde liegen. Man dreht hierauf die Fiſche oder Fiſchſtücke in Mehl und dann in Waſſer und Bröſel (oder in Knorrs Paniermehl) oder taucht ſie zuerſt in mit etwas Waſſer verdünnte, abgeſchlagene Eier und dreht ſie dann in mit Mehl gemiſchte Bröſel, läſst ſie eine Weile liegen, damit ſie trocken werden, und bäckt ſie hierauf in Rindſchmalz, das beim Backen ſehr heiß ſein muſs, da ſie ſonſt fett und nicht reſch werden. Man richtet ſie über einer Serviette auf einer Schüſſel an, beſtreut ſie mit gebackener Peterſilie (oder bekränzt ſie mit derſelben) und gibt Limonen (oder Salat) dazu. (Fig. 38.)

Oder: Stücke von abgehäuteten Rutten, Barſchen oder anderen Fiſchen mariniert man durch einige Stunden mit Salz, Pfeffer, Lorbeer-

laub, Zwiebelscheiben, Öl und Limonensaft, trocknet sie dann ab, dreht sie in Ei und dann in mit Mehl gemischte Bröseln und bäckt sie.

Stücken von Aalfisch löst man die Gräten aus, füllt statt derselben Fischfasch mit Sardellen ein, bröselt die Stücke ein und bäckt sie im Rohre, bis die Bröseln schön gelb sind.

Grundlinge, von denen nur die größeren aufgemacht und ausgenommen werden, kann man, wenn sie gewaschen sind, in einer Schüssel mit kaltem Wein übergießen, einige Zeit liegen lassen, dann abwischen, in Mehl drehen und backen.

Gebackene Meerfische.

Es eignen sich dazu: Barboni (wenn sie klein sind), Sfoglie (Plattfische), besonders Seezungen, dann Scombri, Sardellen und Calamari. Von letzteren löst man den Knorpel aus und läßt die Fischstücke einige Zeit in Wein liegen, ehe man sie wie die anderen Fische zubereitet. Die Fische werden geschuppt (die Seezungen abgezogen), ausgenommen, gewaschen, zu Stücken geschnitten und eingesalzen. Dann dreht man sie in Mehl, bäckt sie sogleich in siedendem Öl und bestreut sie mit Salz.

Frische Sardellen schneidet man längs des Rückens auf, löst die Gräten aus, entfernt die Eingeweide und den Kopf, dreht die Fischchen in Mehl oder bröselt sie ein und bäckt sie in Öl oder Rindschmalz.

Kalte Fische.

Mit Essig und Öl. Einen gesottenen, in der Brühe ausgekühlten, schönen Fisch legt man auf eine lange Schüssel, ziert ihn entweder nur mit Sträußchen von grüner Petersilie oder auch mit hart gesottenen oder gefüllten Eiern und serviert Essig und Öl, Salz und Pfeffer dazu.

Auf italienische Art (besonders für Meerfische). Man mischt gleich viel Öl und Essig mit Salz und Pfeffer, schlägt die Mischung mit einer Gabel in einem tiefen Teller, bis sie dicklich wird, und schüttet sie über den Fisch.

Mit kalten Saucen. Man garniert abgesottene, kalte Süßwasser- oder Meerfische mit Citronenscheiben, Sardellen, Eiern, Kapern oder Muscheln mit Fischfleisch und Mayonnaise und gibt eine kalte Kräuter-, Kapern- oder Sardellen-Sauce (Seite 148 bis 150) dazu.

Mit Eier-Sauce wie Mayonnaise. Man gibt ein Stückchen Butter in ein Geschirr und stellt dieses in siedendes Wasser. Wenn die Butter weich geworden ist, treibt man sie mit 2 hartgesottenen, passierten

und einem rohen Dotter ab, und gibt, wenn der Abtrieb schon zart und flaumig ist, unter beständigem Rühren tropfenweise Öl und etwas Essig, Salz und weißen Pfeffer, und, wenn man will, einige passierte Sardellen und feingeschnittene Kapern dazu. Man übergießt dann den gesottenen und wieder erkalteten Fisch mit dieser Sauce und läßt ihn bis zum Servieren an einem kalten Orte stehen.

Gebratener, kalter Fisch Man salzt einen Fisch, läßt ihn eine Weile liegen, stoßt dann feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, Thymian und Limonenschalen und mischt ein Stück Butter dazu, reibt den Fisch inwendig mit dieser Mischung aus, bratet ihn und begießt ihn dabei mit Butter. Wenn er ausgekühlt ist, übergießt man ihn mit einer Mischung von Essig, Öl, Kapern (Limonenschalen) und nudelig geschnittenen Sardellen, läßt ihn vor dem Anrichten längere Zeit stehen und schöpft in dieser Zeit die Sauce öfters über den Fisch.

Aalfisch mit Senf-Sauce. Nachdem man einem größeren Aalfische die Haut abgerieben hat (Seite 49), schneidet man ihn längs des Rückens auf, um Gräten und Eingeweide zu entfernen, wäscht ihn aus, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein und läßt ihn eine Stunde liegen. Dann bestreut man ihn mit feingeschnittener Petersilie, feingeschnittenem Bertram und hartgesottenen, feingehackten Eiern, rollt ihn nach Möglichkeit strudelartig zusammen, umwindet ihn mit Bindfaden und Leinwand, kocht ihn mit Zwiebel, Wurzeln und Pfefferkörnern und so viel Suppe, daſs er davon bedeckt ist, eine halbe Stunde lang, läßt ihn hierauf auskühlen und schwert ihn dabei zwischen zwei Brettchen ein wenig ein. Dann wickelt man ihn aus, schneidet ihn zu Scheiben, legt dieselben auf die Schüssel, garniert sie mit Limonenscheiben und Petersilienblättern und gibt Senf-Sauce mit Kapern (Seite 149) in einer Schale dazu.

Fischreste zu marinieren. Von der Mittelgräte gelöste Stücke von gesottenen oder gebratenen Fischen oder ganze, kleine Fische (gebackene nach Abziehen der Haut) legt man dicht nebeneinander in ein Porzellan- oder irdenes Geschirr, mischt Essig, Öl, Pfeffer, Kapern, Schalotten und Limonenschalen zusammen, schüttet diese Sauce über die Fische oder Fischstücke, so daſs alle von derselben bedeckt werden, deckt das Gefäß gut zu und bewahrt es bis zum Gebrauche an einem kühlen Ort auf. Man legt dann die Fische oder Fischstücke auf eine ovale Schüssel, garniert sie mit Petersilie und gibt Essig und Öl oder kalte Kräuter-Sauce oder Mayonnaise ohne Aspic (Seite 147) oder Senf und heiße Kartoffeln dazu.

Um große Fische längere Zeit aufbewahren zu können, schneidet man sie zu Schnitzchen, bratet dieselben mit Butter oder Öl ab,

kocht indessen Kalbsfüße mit Essig, Wein und Wasser, Zwiebel, Limonenschalen, Lorbeerlaub und Pfefferkörnern, seiht die Brühe und läßt sie erkalten, legt dann die Fischstücke fest in irdene oder Steintöpfe ein und gibt die Brühe darüber, wodurch die Zwischenräume ausgefüllt werden. Am folgenden Tage bedeckt man die gestockte Sulze mit Öl und deckt die Töpfe gut zu. (Man gibt die Brühe nicht warm über die Fischstücke, damit dem Fleische nicht sein Saft entzogen wird.)

Kalte Fische mit Aspic und Mayonnaise.

Mit Sulze geziert. Einen im Sude erkalteten Huchen oder anderen schönen Fisch legt man auf gestocktes Aspic in eine über Eis gestellte Schüssel und übergießt ihn, nachdem er recht kalt geworden ist, mit lichter, dicker Sulze, so daſs er von derselben gleichmäßig überzogen erscheint. Wenn auch diese gestockt ist, ziert man den Rand der Schüssel mit Aspic von mehreren Farben und beliebigen Formen. Beim Servieren wird Essig und Öl oder eine der kalten Saucen mit herumgereicht.

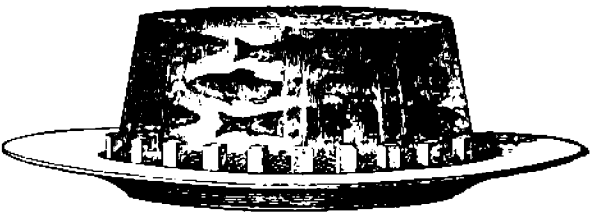


Fig. 39.

In Sulze eingelegt (Fig. 39). Blaugesottene kleine Forellen, Salblinge u. dgl. läßt man in ihrem Sude erkalten. Dann gießt man in eine ovale Form zweifingerhoch lichte, durchsichtige Fisch- oder Fleischsulze ein, legt, wenn sie gestockt ist, die Fische, einen neben dem anderen, so ein, daſs sie mit dem Rücken auf dem Aspic liegen und keiner den Rand der Form oder den nebenstehenden Fisch berührt, und gibt nun vorsichtig in kleinen Mengen aufgelöstes Aspic dazu, das man immer wieder stocken läßt, ehe man neues nachgießt. Wenn der Model hoch genug ist, legt man noch eine Reihe von Fischen ein. Man gießt dann die Form mit Aspic voll, läßt dasselbe stocken, stürzt die Sulze und garniert sie mit beliebig geschnittener und gehackter Sulze von dunklerer Farbe. In gleicher Weise kann man auch von der Mittelgräte gelöste Stücke von größeren Fischen in Sulze einlegen und dazu den Boden der Sulze mit Krebsschweifchen, ausgestochenen Trüffelscheiben, dem Weißen von hartgekochten Eiern, Petersilie, Limonenschalen u. dgl. zierlich auslegen (Seite 35).

Mit Sulze und Mayonnaise. Von der Mittelgräte gelöste, gleichmäßig groß geschnittene Stücke von Huchen oder anderen guten, abgesottenen Fischen taucht man mit einer Gabel in gut gerührte Mayonnaise, legt sie einzeln auf Eis und läßt sie sulzen. Dann richtet man sie in einer Schüssel auf und ziert sie mit Aspic.

Oder: Man löst das Fleisch eines rohen Fisches ab, schneidet es zu gleich großen Stücken, läßt dieselben eine Stunde eingesalzen liegen, bratet sie mit Butter, läßt sie erkalten und schwert sie dazu ein wenig ein und mariniert sie dann eine Stunde mit Limonensaft, Öl und Pfeffer. Indessen bereitet man Mayonnaise mit Sardellen (Seite 146). Dann taucht man die Fischstücke in die Mayonnaise, läßt sie sulzen und legt sie kranzartig halb übereinander auf eine runde Schüssel. Die übrige Mayonnaise häuft man in der Mitte der Schüssel auf und belegt sie mit einem Sterne von Krebsschweifchen. Man garniert die Schüssel mit Caviarschnitten oder Aspic.

Oder: Man legt eine Form über dünn eingegossenes Aspic zierlich aus (Seite 35), übergießt das Eingelegte dünn mit Sulze, legt, wenn auch diese gestockt ist, die mit Mayonnaise überzogenen Fischstücke hinein, füllt die Zwischenräume mit Mayonnaise voll und gießt, wenn diese fest geworden ist, den Rand mit der Sulze aus. Die gestürzte Sulze garniert man mit gehacktem lichten Aspic.

Forellen mit Himbeer-Essig. Gut ausgewaschene, stark eingesalzene Forellen stellt man fest nebeneinander in ein Geschirr, übergießt sie mit siedendem Wasser und kocht sie langsam, bis die Augen heraustreten. Dann hebt man sie aus dem Sude in eine Schüssel, übergießt sie löffelweise mit Himbeer-Essig, damit sich derselbe in das warme Fleisch zieht, gibt nudelig geschnittene Zwiebel, ganzen Pfeffer, Neugewürz, etwas wilden Thymian und Selleriebläter auf die Fische, gießt wieder etwas Himbeer-Essig darüber, deckt das Geschirr gut zu, läßt es einige Tage stehen, entfernt dann die Zuthaten, richtet die Fische an und garniert sie mit Aspic.

Faschiertes von Fischen.

Fisch-Würstchen. Fischfasch (Seite 41) oder eine Mischung von in lauem Wasser erweichtem, würfelig geschnittenen Fleische von geräuchertem Fische und Krebsbeschamel (Seite 39) formt man zu fingerlangen Würstchen, die man in Ei und Bröfel dreht und in Schmalz bäckt.

Fasch-Schnitzchen. Fischfasch (Seite 41) formt man auf dem bemehlten Brette zu Schnitzchen, steckt denselben Petersilienwurzeln als Rippchen ein, dreht sie in Ei und Bröfel und bratet sie. Oder man macht

von Fischfleisch ovale Schnitzchen, bestreicht dieselben auf einer Seite messerrückendick mit Krebsfasch, belegt sie darüber zierlich mit gekochten, ausgestochenen Trüffeln, bratet sie zwischen Speckschnitten und gibt sie auf Ragout.

Hechtwürste. Einen ziemlich kleinen Hecht schuppt man, schneidet ihm Kopf und Schweif weg und zieht ihm dann vorsichtig die Haut ab, ohne sie zu zerreißen. Dann löst man das Fleisch ab, hackt die Hälfte desselben fein, siedet die andere Hälfte und die Leber und schneidet dann die Leber fein, das gesottene Fleisch kleinwürfelig. Man mischt nun das feingehackte, rohe Fleisch mit der Leber, dann mit Eingerührtem, in Milch erweichter Semmel, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Majoran und zuletzt mit dem würfelig geschnittenen, gesottenen Fleische, füllt die Mischung in die an einem Ende zugenähte Haut, bindet diese am anderen Ende fest (wie eine Leberwurst), kocht die Wurst in Wasser, bratet sie dann ab, richtet sie an und gibt Sauerkraut dazu.

Judenbraten. Abgelöstes Fleisch von Karpfen macht man zu Fasch (Seite 41), formt dieselbe auf einem mit Bröseln bestreuten Brette wie eine Wurst, legt sie auf einen halben Bogen mit Butter bestrichenes Papier, belegt sie mit zu Streifchen geschnittenen Sardellen, als ob sie gespickt wäre, hebt sie mit dem Papier in die Bratpfanne und begießt sie beim Braten mit Butter und dann mit Rahm. Man serviert Sardellen-Sauce mit Rahm dazu.

Kleine Formen mit Fischfülle.

Von rohem Fischfleische. Aus den Gräten gelöstes Fischfleisch schneidet man zu kleinfingerdicken Würfeln und dünstet dieselben mit Butter, Petersilie, Schalotten und Champignons. Dann macht man Fischfasch (Nr. I, Seite 41) mit Krebsbutter und den feinen Kräutern, füllt sie in Papierkapseln, unterlegt sie mit dem würfelig geschnittenen Fleische, bestreut sie mit Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter, bäckt sie ungefähr eine halbe Stunde im Rohre und stellt die Kapseln über einer Serviette auf die Schüssel.

Von gebratenem Fische. Mit Krebsbutter gedünsteten Reis drückt man fingerhoch in Papierkapseln ein, gibt würfelig geschnittenes Fleisch von gebratenem Fische, dann mit Butter, Schalotten und Petersilie gedünstete Champignons und wieder Reis darauf, bestreicht das Eingefüllte oben mit Butter, bäckt es auf dem Blech im Rohre, bestreicht es nach dem Backen mit Glace und stellt die Kapseln über eine Serviette auf die Schüssel.

Von geräuchertem Fische. 10 Deka von Lachs oder einem anderen geräucherten Fische schneidet man in zollgroße, dünne Scheibchen und dünstet dieselben mit Butter ab. Eine in Wein gekochte Trüffel schneidet man ebenfalls in kleine Scheiben. Dann macht man Fasch von Hechtfleisch, Krebsbeschamel, Eiern, Petersilie, Schalotten und Salz, bedeckt mit dieser den Boden der Kapseln, gibt vom Fisch und von den Trüffeln darauf, deckt wieder Fasch darüber, welche man dann mit dünnen Speckschnitten belegt, und bäckt das Ganze im Rohre. Dann nimmt man den Speck weg und stellt die Kapseln über einer Serviette auf die Schüssel.

Mit Krebsen und Ragout. Man legt ausgeschmierte kleine Blechformen mit Krebsschweifchen aus, füttert sie gleichmäßig mit Fischfasch, gibt in die Mitte Ragout, deckt dasselbe mit Fasch, siedet dies in Dunst, stürzt es dann und bestreicht es mit Krebsbutter.

Muscheln mit Fischfülle.

Warm. Man füllt gereinigte Austernschalen mit Fisch-Ragout (Seite 45), bestreut dasselbe mit Bröseln, gibt etwas Butter darüber, stellt die Muscheln für einige Minuten in das Rohr und legt sie zum Servieren über einer Serviette auf.

Kalt. In kleine Würfel geschnittenes, gebratenes Fischfleisch mariniert man mit Limonensaft, Öl und Pfeffer, gibt es in Muscheln, häuft Mayonnaise über das Fleisch und ziert den Rand der Muscheln mit Aspic.

Falsche Austern.

Geräuchertem Aalfische zieht man die Haut ab und schneidet ihn zu kleinen Stückchen. Dann staubt man etwas Mehl in heiße Butter, läßt es anlaufen, vergießt es mit Suppe zu einer kurzen, dünnen Sauce und kocht die Fischstückchen mit derselben auf. Hierauf streicht man leere Austernmuscheln mit Sardellenbutter aus, gibt in jede ein Fischstückchen, bestreut dasselbe mit feinen Semmelbröseln, betropft es mit Öl und Limonensaft, gibt auf jedes ein kleines Stückchen Sardellenbutter, läßt die Muscheln 10 Minuten im Rohre stehen, legt sie dann über einer Serviette auf die Schüssel und serviert sie sogleich.

Statt des Aalfisches kann man zur Fülle eine zu Stückchen geschnittene Karpfenmilch nehmen.

Fischleber.

Man dünstet Fischleber mit Butter und Zwiebel, kocht sie mit etwas Essig, Rahm und Brühe auf und gibt Salz und Pfeffer dazu. Oder man bröselt sie ein und bäckt sie.

Stockfisch.

Stockfisch (getrockneter Kabeljau) muss vor der eigentlichen Zubereitung erweicht werden. Man sucht einen recht weichen Fisch aus, lässt ihn einen Tag in weichem Wasser (Regen- oder Flusswasser) liegen, klopft ihn dann, bis er sich etwas blättert, und legt ihn für 24 Stunden in klare, scharfe Lauge von Buchenasche. Dann lässt man ihn noch durch 5 bis 8 Tage in weichem Wasser liegen, welches man dreimal des Tages wechselt. Kauft man schon erweichten Stockfisch, so wässert man denselben nur noch durch einige Stunden in kaltem Wasser, das man mehrmals wechselt, aus.

Zum Kochen salzt man den Stockfisch ein paar Stunden vor der Bereitung ziemlich stark, wäscht ihn dann wieder aus, setzt ihn mit kaltem Wasser zu und lässt dieses so heiß werden, dass es am Rande Perlen aufwirft. Dann zieht man es vom Feuer weg und lässt den Fisch so lange damit stehen, bis man ihm die Gräten ausziehen kann. Man legt ihn dazu auf ein Sieb und theilt ihn in Stücke.

Abgeschmalzen. Man lässt Zwiebel in Butter gelb werden, nimmt sie dann heraus und gibt den gekochten, zertheilten Fisch in das Fett, überdünstet ihn, legt ihn auf die Schüssel, bestreut ihn mit gelb gerösteten Bröseln und der Zwiebel und gibt Sauerkraut oder Senf dazu.

Oder: Man drückt ein Stück Butter ab, mischt Petersilie und Schnittlauch, beides fein geschnitten, Salz, Pfeffer, Muscatnuss und einen Löffel Essig dazu, gibt dies zum heißen, zertheilten Fisch und schüttelt ihn auf.

Oder: Man legt gekochten, zertheilten Stockfisch auf die Schüssel, bestreut ihn mit Semmelbröseln und übergießt ihn mit heißer Sardellenbutter.

Kapuziner-Stockfisch. Ein Stück von einem gewässerten Stockfische salzt man gut, dünstet es in einer zugedeckten Casserolle auf dem Herde und gießt das Wasser, welches sich absondert, ab. Dann zertheilt man den Fisch zu kleinen Stücken, gibt eine Lage von den Stücken in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, gießt etwas sauren Rahm darauf, streut Brösel, die man mit feingeschnittener Petersilie (Limonenschalen) und Pfeffer oder gestoßenem Kümmel gemischt hat, und feingeschnittene, mit Butter gelbgeröstete Zwiebel darüber, legt wieder eine Lage von Stockfisch ein und fährt so fort, bis die Schüssel voll ist. Auf die letzte Lage von Fischstücken gibt man Brösel und Butter, stellt dann die Schüssel in das Rohr und bäckt das Ganze. Wenn sich Sauce absondert, gießt man sie in ein anderes Geschirr, lässt sie kurz einsieden und gibt sie beim Anrichten wieder über den Fisch. Man serviert Kartoffeln und Sauerkraut dazu.

Mit Sardellen und Rahm. Man legt in eine Schüssel mehrere Schichten von überkochtem, zu Stücken geschnittenem Stockfisch und gibt beim Einlegen auf jede Schichte in Butter geröstete Bröfel, sauren Rahm, geputzte, kleinwürfelig geschnittene Sardellen oder Häringe, feingeschnittene Petersilie und Pfeffer. Die letzte Schichte bestreut man nur mit Bröfeln und gibt über diese heiße Butter. Man läßt dann das Ganze im Rohre aufkochen, richtet es an und serviert Polenta dazu.

Mit Sardellen und Erdäpfeln. Man kocht geschälte Erdäpfel nicht ganz weich, seiht sie ab und schneidet sie zu Scheiben. Dann löst man überkochten Stockfisch aus und theilt ihn in Stücke. Hierauf läßt man Öl oder Butter mit zerdrücktem Knoblauch und feingeschnittenen Sardellen aufkochen, gibt ein paar Löffelvoll von dieser Sauce auf jede (auch auf die oberste) Lage der schichtenweise in eine Form eingelegten Erdäpfel- und Fischstücke, siedet das Ganze in Dunst und stürzt es.

Gebraten. Ein nur wenig gekochter Stockfisch wird ausgelöst, zu größeren Stücken zertheilt und mit Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Öl oder Butter jäh überbraten. Man gibt warme Senf-Sauce und Erdäpfel dazu.

Gebacken. Man zieht einem gewässerten Stockfisch die Haut ab, theilt ihn zu Stückchen, läßt dieselben eine Weile eingesalzen liegen, dreht sie dann in Mehl oder auch in Ei und Bröfel, bäckt sie in Schmalz, richtet sie an und gibt Sauerkraut dazu. Man kann die gebackenen Fischstücke auch mit Rahm, Petersilie, Sardellenbutter und Limonen-Saft und -Schalen aufdünsten.

Geräucherte Fische.

Um einen geräucherten Fisch für weitere Bereitung zu erweichen, legt man ihn in warmes Wasser, deckt ihn zu und läßt ihn stehen, bis man ihm die Haut abziehen kann, worauf man das Fischfleisch wie Schinken zu Knödeln, Schinkenfleckeln, Sauerkraut u. s. w. verwendet.

Mit saurem Rahm. Man gibt in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel etwas sauren Rahm, legt die erweichten, von Haut und Gräten gelösten Fischstücke hinein, übergießt sie mit Rahm, bestreut sie mit Bröfeln und feingeschnittener Petersilie, übergießt sie mit sehr heißer Butter, läßt sie im Rohre dünsten, richtet sie dann an und gibt Erdäpfel und Sauerkraut dazu.

Mit Sardellen. Man kocht Fischstücke, denen man die Haut abgezogen hat, in Butter-Sauce auf und gibt feingeschnittene Petersilie und Sardellen und Limonen-Saft (und -Schalen) in die Sauce.

Reinanken (Blaufelchen) u. dgl. Man legt sie in warmes Wasser, zieht ihnen die Haut ab, löst das Fleisch zu beiden Seiten ein wenig von den Mittelgräten, kerbt es ein, streicht Butter in diese Schnitte, legt die Fischchen in heiße Butter, bratet sie mit derselben kurz ab, dünstet sie dann mit ein wenig saurem Rahm auf, läßt den Rahm eingehen, betropft die Schnitzchen mit Limonensaft, richtet sie an und gibt Sauerkraut dazu.

Bücklinge, Kieler Sprotten und Salblinge. Man zieht ihnen die Haut ab, entfernt die Mittelgräten, legt die Fischchen wie ganz auf einen Teller und serviert Butter dazu.

Bücklinge (geräucherte Häringe) einfach gebraten. Man schneidet sie am Rücken auf, entfernt Kopf und Mittelgräten, übergießt die Fische mit warmer Milch, läßt sie 12 Stunden liegen, trocknet sie dann ab und bratet sie in einer Pfanne mit etwas Butter, bis die Haut platzt. Man gibt sie zu heißen Kartoffeln oder zu Polenta oder zu Macaroni.

Bücklinge in Papier gebraten. Man zieht ihnen die Haut ab, schneidet ihnen den Kopf ab, dreht sie in mit Butter bestrichenes Papier, bratet sie 5 bis 10 Minuten über glühender Asche auf dem Rost oder etwas länger auf dem Blech im Rohre, legt sie dann aus der Hülle auf die Schüssel und garniert sie mit abgeschmalzenen Fisolenschoten.

Bücklinge mit Eiern. Bücklinge, denen man die Haut abgezogen und den Kopf abgeschnitten hat, löst man von den Mittelgräten, legt die Stücke auf einen Teller und gibt für 2 Bücklinge 4 rohe Eier zwischen die Fischstücke. Dann streut man Salz darauf, gibt kleine Stückchen Butter darüber und stellt den Teller auf ein Blech und mit diesem für so lange in das Rohr, bis das Eiklar gestockt ist.

Ebenso kann man Kieler Sprotten, Salbling, Lachs u. s. w. bereiten.

Geräucherter Lachs. Man schneidet ihn so, wie er ist (ohne ihn zu erweichen), in dünne Scheiben und zieht denselben die Haut ab. Sie werden mit Petersilie garniert und wie Schinken serviert

Mit Citronensaft. Dünne Schnitten von geräuchertem Lachs oder anderen geräucherten Fischen betropft man mit Provenceröl, läßt sie bei öfterem Aufschütteln über Feuer weich werden, wozu sie einige Minuten brauchen, richtet sie dann an und betropft sie mit Citronensaft.

Eingesalzene und marinierte Fische.

Häringe gebraten. Ein paar Häringe, denen man die Haut abgezogen hat, schneidet man auf dem Rücken auf, löst die Mittelgräte aus, legt die Fische wieder wie ganz zusammen, läßt sie einen Tag in

Milch liegen, wäscht sie dann mit Wasser, trocknet sie ab, bestreut sie mit Mehl und bratet sie mit Butter in einer Pfanne. Man gibt sie in kurze Butter-Sauce à la maître d'hôtel oder (nebst Eierspeise) als Beleg auf Sauerkraut oder Linsen-Pürée oder serviert sie mit kalter Senf-Sauce mit Kräutern (Seite 149) oder zu Kartoffelsalat.

Häringe in Papier gebraten. (En papillotes.) Die wie oben abgelösten Häringshälften schneidet man einmal querüber durch und taucht sie in mit den feinen Kräutern gemischte, weiße Sauce oder in frische oder in Kräuterbutter. Dann werden je zwei Stücke aufeinander gelegt und in ein mit Butter oder Öl bestrichenes Papier gedreht, das man auf die Seite 381 angegebene Weise in feste Falten legt. Man bratet diese Häringe auf einem Rost über glühender Asche 10 bis 15 Minuten, legt sie im Papier auf die Schüssel, garniert sie mit Petersilie und serviert sie als Assiette.

Gefüllte Milchner-Häringe. Man wässert Häringe 2 Tage aus, löst ihnen dann die Gräten aus, läßt hierauf Zwiebel und Petersilie in Butter anlaufen, gibt Semmelbröfel, die zerdrückte Häringsmilch und ein Ei dazu, füllt die Häringe mit dieser Mischung, dreht sie in Mehl und bratet sie mit Butter auf beiden Seiten.

Gebacken. Die wie oben abgelösten Häringshälften schneidet man zu Stücken, die man in Mehl und Bröfel dreht und in Schmalz bäckt. Man gibt sie als Beleg auf Kraut oder dünstet sie mit saurem Rahm auf und serviert sie als selbständige Speise.

Mit Erdäpfeln. Man streicht eine Casserolle mit Butter aus, belegt sie am Boden mit gekochten, zu Scheiben geschnittenen Erdäpfeln, gibt über diese eine Schichte von hartgekochten, ebenfalls zu Scheiben geschnittenen Eiern und Stückchen von gereinigtem Häring, sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit ein paar Dottern ab, gießt ein paar Löffelvoll davon über das Eingelegte, legt wieder Erdäpfel, Eier und Häringsstücke ein und übergießt sie und fährt so fort, bis die Form voll ist. Zuletzt gibt man Rahm, Bröfel und Butter darüber, bäckt das Ganze und stürzt es.

Kalte Häringe. Die ersten eingesalzenen Häringe, welche (im August) zu uns kommen, werden für einige Stunden in Milch gelegt, dann ausgenommen, geschnitten und wieder wie ganz zusammengeschoben. Man legt sie über Weinlaub auf die Schüssel und serviert frische Butter auf Weinlaub dazu, oder man garniert so vorgerichtete Häringe mit Aspic.

Sardinen oder Anchovis. Die Fischchen werden vorsichtig mit ihrem Öl aus den Büchsen genommen, mit Petersilie garniert und mit Limonen und frischer Butter oder zu Kartoffeln und Butter serviert.

Sardellen werden gewaschen, abgewischt und entgrätet, auf einen Teller gelegt, mit kalter Kräuter-Sauce (Seite 148) übergossen und mit geviertheilten Eiern garniert.

Thunfisch u. dgl. marinierte Fische. Über die zu Stücken geschnittenen, auf einen Teller gelegten Fische gibt man etwas von ihrem Öl und Limonensaft.

Fisch-Salat.

Frisch gebratenes oder auf die Seite 379 angegebene Weise mariniertes, aus Haut und Gräten gelöstes Fischfleisch wird in fingerdicke, viereckige Stückchen geschnitten, mit kalter Senf-Sauce mit Kräutern oder Kapern (Seite 149) gemischt, bergartig in eine flache Schüssel gehäuft und mit Sardellen (Seite 191), Kapern, in Essig eingelegten Champignons, Gurken, kleinem Kukuruz, Salat, Eiern und Citronenscheiben belegt und garniert.

Oder: Aal, Häring, Bricken, Thunfisch, Rheinlachs u. s. w. werden zu gleich großen Stückchen geschnitten, mit einer Mischung von Essig, Öl, feingeschnittenen Schalotten und Estragon übergossen und mit gefüllten Oliven, Sardinen, Kieler Sprotten, gehackten Eiern, Kapern, Feldsalat u. dgl. geziert.

Von Sardellen. Tags vor dem Gebrauche übergießt man halbierte Sardellen mit einer Mischung von Essig, Öl, Pfeffer, Zwiebel und Petersilie. Vor dem Auftragen legt man sie dann gitterartig auf einen Teller und gibt zwischen das Gitter das gehackte Gelbe und Weiße von Eiern und um den Rand des Tellers grünen Salat.

Häring-Salat. Häringe werden wie zum Braten vorgerichtet, wie ganz zusammengelegt und sammt der mit Essig verrührten Häringsmilch in eine Schüssel gegeben. Dann mischt man Essig, weißen Wein und Wasser zu einer Flüssigkeit von angenehmer Säure, kocht dieselbe mit Zwiebelscheiben, ganzem Pfeffer und Lorbeerlaub, lässt sie auskühlen, bis sie lauwarm ist, gießt sie dann über die Häringe, lässt diese einen Tag stehen und bedeckt sie am folgenden Tage mit Öl. Beim Gebrauche nimmt man die Fische heraus, legt sie auf die Schüssel und garniert sie mit Mixed pickles.

Mit kaltem Pürée. Man zerdrückt 4 gekochte, mittelgroße Erdäpfel mit dem Rollholze ganz fein und lässt sie erkalten, reibt dann 2 Äpfel, mischt beides mit dem Rogen eines Härings und Essig und Öl zu einem dicken Pürée, gibt dasselbe in Form eines Fisches auf eine ovale Schüssel, belegt es mit dem abgelösten, zu Streifen geschnittenen Fleische des

Härings, steckt ihm den Kopf und den Schweif des Härings ein und legt auf der Höhe (als Rücken) eine Reihe Kapern auf. Als Garnierung gibt man Feldsalat oder in Essig eingelegte Gemüse oder Salzgurken und Eier.

Mit Mayonnaise. Man schneidet 3 bis 4 ausgewässerte, geputzte, ausgelöste Häringe, ein paar Bricken, 1/4 Kilo Kalbsbraten, ein paar Scheiben Pökelzunge, 3 bis 4 gekochte, geschälte Kartoffeln und ein paar Salzgurken und rothe Rüben in kleine Würfel, vermengt alles gleichmäßig, mischt es dann zu Mayonnaise von hartgesottenen Dottern (Seite 147) ohne Sardellen und garniert es beim Anrichten mit Feldsalat.

Als polnischer Salat. 2 bis 3 geputzte, ausgelöste Häringe, einige Borstorfer-(Maschanzker-)Äpfel und doppelt so viel Erdäpfel werden würfelig geschnitten und mit feingeschnittener Zwiebel, Essig, Öl, Salz und Pfeffer abgemacht.

Salat-Fische mit Aspic.

Aal, Häring, Bricken und Sardellen werden gereinigt, die Sardellen halbiert und schneckenförmig gedreht, der Aal zu Würfeln, die anderen Fische zu länglichen Stücken geschnitten. Mit den schönsten Stücken legt man dünn im Model gesulztes Aspic aus. Die Abfälle schneidet man fein zusammen, mischt sie mit Aspic und läßt sie sulzen. Dann schneidet man diese Sulze zu Stücken, legt dieselben als zweite Schichte in den Model ein, gießt die Zwischenräume mit flüssigem Aspic aus, läßt auch dieses stocken und stürzt das Ganze. Man serviert Essig und Öl dazu.

Oder: Man gießt kleine Pastetchenformen mit Aspic aus, belegt dieses mit Petersilie, den Fischstücken, harten Eiern u. dgl., befestigt das Eingelegte mit Aspic und gibt dann Mayonnaise von harten Dottern (Seite 147) darauf. Wenn alles gestockt ist, stürzt man die kleinen Sulzen, stellt sie auf eine Schüssel und garniert sie mit Aspic.

Muscheln mit Sardellenfülle.

Warm. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 5 Deka passierten Sardellen und 4 Dottern gibt man 3 1/2 Deka geriebenen Parmesankäse, etwas Petersilie und Schnittlauch und den Schnee der 4 Klar, häuft dies in Muscheln, legt dieselben auf das Blech, stellt sie mit dem Blech in das Rohr, bäckt sie kurz und legt sie dann über einer Serviette auf.

Kalt. Man macht weiße Mayonnaise mit Sardellen, mischt Krebsfleisch und Sardellen, beides würfelig geschnitten, und fein gehackte Kapern dazu, füllt dies in Muscheln und ziert es mit Krebsscheren, Sardellen, Kapern und Dottern.

Andere Fastenthiere.

Krebse.

Gesotten. Man wirft die reingewaschenen, lebenden Krebse in einen großen Topf mit siedendem Wasser, gibt Salz, Kümmel und feingeschnittene Petersilie dazu, deckt den Topf zu und läßt das Wasser kochen, bis es schäumt und die Krebse hellroth geworden sind, was ungefähr 10 Minuten dauert. Dann seiht man die Krebse ab, läßt sie noch eine Weile zugedeckt stehen, häuft sie hierauf mit den Scheren gegen aufwärts über einer Serviette auf eine runde Schüssel und ziert sie mit frischer Petersilie. Man kann frische Butter dazu servieren.

Geschmierte Krebse. Man mischt etwas Essig, Öl (oder Butter), feingeschnittene Petersilie und mit ein wenig Salz zerdrückten Knoblauch zusammen, gibt dies über die gekochten, abgeseihten Krebse und schüttelt sie auf. Zweckmäßiger ist es, die obige, mit heißem Öl (oder heißer Butter) bereitete Mischung in einer Sauce-Schale zu den Krebsen zu servieren.

Mit Rahm. Große, gesottene Krebse löst man, so lange sie noch heiß sind, aus den Schalen. Dann läßt man Brösel und Petersilie in Butter anlaufen, kocht das Angelaufene mit saurem Rahm, Wein, Pfeffer und Salz auf und gibt es über das Krebsfleisch.

Meerkrebse (Hummer).

Frische Meerkrebse zu kochen. Man wäscht die Krebse mit viel Wasser und einem Bürstchen und gibt einen nach dem anderen mit dem Kopfe voraus in stark siedendes Salzwasser, wodurch sie schnell getödtet werden. In das Wasser kann man auch Kümmel, Petersilie und Porre geben. Wenn alle im Salzwasser sind, gibt man einen Deckel auf den Topf, beschwert denselben ein wenig und kocht die Krebse je nach ihrer Größe oder Menge eine Viertel- bis eine Stunde. Während sie sieden, taucht man einmal ein glühendes Eisen in das Wasser, wodurch das Rothwerden ihrer Schalen befördert wird. Sobald sie gekocht sind, gießt man etwas kaltes Wasser in den Topf und zieht ihn von der Hitze weg. Wenn sie ganz ausgekühlt sind, nimmt man sie aus dem Wasser, trocknet sie ab, legt sie zwischen 2 Brettchen, beschwert sie ein wenig und läßt sie ganz erkalten. Dann spaltet man sie der Länge nach, schlägt die Scheren auf der unteren Seite auf, legt die Krebse auf die Schüssel, garniert sie mit Petersilie und serviert Essig und Öl dazu.

Mit warmer Sauce. Man kocht Petersilie, Schalotten und Schnittlauch, alles feingeschnitten, und etwas Pfeffer mit Öl und Limonen-

saft auf. Dann reißt man frischgekochten Krebsen die Scheren aus, schneidet die Krebse der Länge nach auseinander, legt sie mit der Fleischseite gegen oben auf die Schüssel, schneidet die Schalen der Scheren durch, nimmt das Fleisch heraus, schneidet es, legt es wieder auf die Schalen und mit diesen auf die Schüssel und übergießt das Ganze mit der warmen Sauce. Oder man löst die Krebse ganz aus, zertheilt das Fleisch, läßt es mit der Sauce einen Sud machen, richtet es an und schöpft die Sauce darüber.

Mit Fricassée-Sauce. Man löst das Fleisch eines gekochten Hummers aus und schneidet es zu Stückchen. Die Schalen stoßt man, dünstet sie mit ungefähr 10 Deka Butter, bis dieselbe roth ist, verrührt sie mit einem Kochlöffel voll Mehl, vergießt sie mit Suppe, seiht die Sauce und gibt das Hummerfleisch, in Salzwasser gekochte Spargelspitzen und ebenso gekochte, kleine Fisch- oder Semmel-Klößchen und beim Anrichten 2 gesprudelte Dotter hinein.

Mit kalter Sauce. Man löst das Fleisch eines marinierten Hummers aus, schneidet es zu schönen Scheiben und legt es auf die Schüssel. Das braune Fett aus dem Leibe, die kleinen Fleischabfälle, die Eier und 3 bis 4 hartgesottene Dotter werden gestoßen und passiert und mit etwas französischem Kräutersenf, Limonensaft, Öl, Salz und Pfeffer zu einer dicklichen Sauce verrührt, welche man über das Krebsfleisch schüttet. Statt Senf kann man Bertram-Essig und feingehackte Kräuter und Kapern nehmen. Auch kann man die Schüssel mit auf geröstete Semmelscheiben gehäuftem Caviar garnieren.

Oder: Man gibt das ausgelöste Fleisch der Schweife in die Leibschalen und das ausgelöste Fleisch der Scheren wieder auf diese, richtet alles über einer Serviette auf, ziert es mit Petersilie und serviert die obige kalte Sauce oder Remolade-Sauce (Seite 149) oder kalte Mandel-Sauce (Seite 145) in einer Schale dazu.

Mit Mayonnaise. Das ausgelöste Fleisch eines frischen Hummers oder das Fleisch eines Büchsenhummers theilt man in zierliche Stücke, betropft dieselben mit Limonensaft, legt sie bergartig auf eine Schüssel, überzieht sie mit gelber oder weißer Mayonnaise und garniert den Rand der Schüssel mit grünem Salat.

Mit Mayonnaise und Aspic. Man bereitet weiße Mayonnaise (Seite 146), mischt feingestoßene Krebs-Eier dazu, wodurch sie blasroth wird, streicht sie über das auf gestocktes Aspic gelegte Krebsfleisch und läßt sie auf Eis stocken, gibt dann noch eine Schichte von Krebsfleisch und Mayonnaise darüber, stellt außen herum hartgesottene, halbierte Eier

auf, gibt um dieſe feingeſchnittenes Aspic und belegt die Mayonnaiſe mit Krebsſchweifchen, Oliven und Sardinen.

Hummer-Coteletten. Fleiſch und Fett eines friſch gekochten, mittelgroßen Meerkrebſes wird ausgelöst, mit Butter, Salz, weißem Pfeffer und Muscatnuſs geſtoßen und zu kleinen Coteletten geformt, denen man ein Stückchen Hummerſchere als Beinchen einſteckt. Man dreht dieſe Coteletten in Ei und feine Bröſel, läſst ſie einige Minuten liegen, dreht ſie dann nochmals in Ei und Bröſel, bäckt ſie in Butter und garniert ſie mit gebackener Peterſilie.

Krebs- und Hummerfleiſch in Muſcheln.

Warm. Man füllt Muſcheln (oder die Leibſchalen der Krebſe) mit Krebshaſché (Seite 43) voll, gibt über dieſes Bröſel und Krebsbutter und ſtellt die Muſcheln (oder Leibſchalen) für ein paar Minuten in das Rohr.

Oder: Ausgelöstes Fleiſch von in Salzwaſſer mit Kümmel gekochten Krebſen gibt man in Muſcheln, beſtreut es mit Bröſeln, die man mit feingeſchnittener Peterſilie, ein wenig von mit Salz zerdrücktem Knoblauch und etwas Pfeffer gemiſcht hat, begießt es mit feinem Öl, läſst es im Rohre ſehr heiß werden und richtet es an.

Oder: Ausgelöstes, würfelig geſchnittenes, gekochtes Fleiſch von Hummer und ebenſo geſchnittene, gekochte Champignons bindet man mit wie Seite 38, aber mit Hummerbutter bereitetem Krebsbeſchamel, pfeffert die Miſchung ein wenig, gibt ſie in Muſcheln, beſtreut ſie mit Bröſeln und geriebenem Parmeſankäſe, betropft ſie mit Hummerbutter und bäckt ſie im Rohre.

Kalt. Man bereitet Sauce oder Mayonnaiſe mit geſtoßenen Eiern (wie bei Hummer) von Fluſs- oder Meerkrebſen, miſcht das würfelig geſchnittene Krebsfleiſch darunter, füllt die Miſchung in Muſcheln und ziert ſie mit Aspic, Krebsfleiſch, Sardellen und gehackten Dottern.

Krabben (Crevettes, Granchi).

Dieſe kleinen Seekrebſe, welche man, ſolange ihre Schale weich iſt, mit derſelben verſpeist, werden friſch wie andere Krebſe gekocht. Gewöhnlich werden ſie ſchon geſotten verſendet. Man ſerviert ſie kalt mit Eſſig, Öl und Pfeffer oder zu Spargel oder zu Butter oder gibt ſie als Fiſchgarnierung.

Meerſpinnen (Crancevoli).

Sie werden wie Krebſe ſo lange in Salzwaſſer gekocht, bis das Waſſer zu ſchäumen beginnt. Dann legt man ſie auf ein Brett, reißt ihnen die

Füße aus, klopft dieselben mit einem Hammer leicht auf und löst das Fleisch aus. Vom Leibe nimmt man alles aus der Schale, gibt den Saft, das Gelbe und das gute Fleisch zum schon ausgelösten Fleisch und wirft nur die Eier, das Haarige und Schwarze weg. Das Fleisch zerreißt man zu kleinen Stückchen, füllt es in die Schale der Spinne, bestreut es mit Salz und Pfeffer und darüber mit Bröseln, die man mit feingeschnittener Petersilie gemischt hat, gibt Limonensaft und so viel kaltes Öl darauf, dass das Ganze saftig wird, und stellt die Schalen auf dem Blech oder dem Roste für 5 Minuten in das Rohr. Nur bei Vollmond sind die Spinnen so fett, dass man zur Füllung einer Schale mit dem Fleische einer Spinne genug hat; sonst muss man Fleisch von 2 Spinnen für eine Schale nehmen.

Austern.

Austern sind nur dann frisch, wenn sie noch fest geschlossen sind. Man wäscht sie sehr rein, öffnet sie dann mit einem stumpfen Messer und bricht die seichte Schale weg, wobei man darauf achten muss, dass der Saft nicht verschüttet wird. Man rechnet für eine Person 6 bis 10 Stück.

Roh mit Limonen. Man macht die Austern unmittelbar vor dem Gebrauche auf, bricht die obere Schale weg, wischt den Rand rein ab, legt sie über einer Serviette auf die Schüssel und gibt in 4 Theile geschnittene Limonen dazu.

Gebraten mit Öl oder Limonensaft. Man legt die geöffneten Austern auf den Rost, gibt auf jede 4 Tropfen feines Öl, 3 Tropfen Limonensaft und etwas Pfeffer, bestreut sie mit Bröseln und lässt sie 5 Minuten vor dem Servieren jäh aufdünsten. Dann richtet man sie über einer Serviette an und gibt halbe Limonen dazu.

Mit Sardellenbutter. Man gibt auf jede der geöffneten Austern ein wenig zerlassene Sardellenbutter, streut Brösel darüber, träufelt Butter darauf und lässt die Austern im Rohre aufkochen.

Ausgelöst. Man lässt ein Stück Sardellenbutter zergehen, gibt feingeschnittene Petersilie, sauren Rahm und 30 aus der Schale gelöste Austern mit ihrem Safte dazu, streut geröstete Brösel darüber und lässt das Ganze aufkochen.

Austern-Ragout in Muscheln.

Ungefähr 40 Austern löst man aus, gibt Limonensaft und Wein dazu, kocht sie auf, gibt den Saft zu lichter Sauce, siedet diese dicklich ein, mischt dann Salz, Cayennepfeffer, Krebsbutter, Glace, ein paar Dotter und die Austern, deren Bärte man entfernt hat, dazu und mengt alles durch Aufschwingen. Man kann auch noch Trüffeln und Champignons,

Krebsschweifchen, eine ausgewässerte Sardelle und geräucherte Zunge, alles würfelig geschnitten, dazu mischen und nennt das Ragout dann Salpicon gourmand. Man füllt dieses Ragout in Muscheln, bestreut es mit Bröseln, beträufelt es mit Krebsbutter, legt die Muscheln auf ein Blech, stellt dasselbe in das Rohr und läßt die Brösel gelb werden.

Andere Muschelthiere.

Mit Limonensaft. Frische Muscheln (Dattelmuscheln u. dgl. m.) werden gewaschen, auf einen Rost über Gluthitze gegeben, damit sie aufspringen, mit Limonensaft betropft und sogleich genossen.

Mit Öl. Man läßt die Muscheln über Glut aufspringen, bricht die seichten Schalen weg, füllt je eine tiefe mit dem Inhalte von mehreren Muscheln voll, legt die gefüllten Schalen auf den Rost und läßt das Wasser verdampfen, streut dann auf jede Brösel, die man mit feingeschnittener Petersilie, zerdrücktem Knoblauch und Pfeffer gemischt hat, tröpfelt auf diese heißes Öl, serviert die Muscheln und gibt halbe Limonen dazu.

Weinberg-Schnecken.

Noch fest geschlossene Schnecken wäscht man und kocht sie ungefähr eine Stunde lang in Salzwasser. Wenn sie genügend gekocht sind, kann man die aufgesprungenen Deckel leicht wegbrechen und die Schnecken, falls man sie auslösen will, mit einer Spicknadel aus dem Gehäuse ziehen, was aber geschehen muss, solange sie noch heiß sind. Ehe man sie dann weiter verwendet, schneidet man den Kopf, den Schweif und die Steine weg.

Schnecken im Gehäuse. Man legt die gekochten, abgeseihten Schnecken zwischen einer Serviette auf die Schüssel und serviert sauren Kren oder heiße, mit Limonensaft aufgekochte Butter dazu.

Gefüllte. Die Schnecken werden gekocht und ausgelöst. Dann mischt man für 25 Schnecken ungefähr 5 Deka Butter mit 4 zerdrückten Sardellen, läßt die Butter zergehen und gibt eine Handvoll Brösel, feingeschnittene Schalotten und Petersilie, etwas Pfeffer und 2 Löffel sauren Rahm dazu. Man gibt hierauf in jedes der ausgewaschenen Gehäuse ein wenig von dieser Mischung, legt eine herausgenommene, gereinigte Schnecke darauf, bedeckt sie mit ein wenig von der Mischung und stellt die gefüllten Gehäuse in einer Casserolle für einige Minuten in das Rohr.

Mit Knoblauch. In jede Vertiefung eines Dalkenmodels gibt man etwas Tafelöl, ein Stückchen Knoblauchbutter und 3 gesottene, ausgelöste Schnecken, die man dann mit Bröseln bestreut, mit etwas von dem Fette betropft und im Rohre aufkochen läßt. Man gibt sie zu Sauerkraut.

Schnecken im Reindl. Man läßt feingeschnittene Petersilie und Zwiebel und Bröſel in heißer Butter anlaufen, gibt feingeſchnittene Schnecken und feingewiegte Sardellen dazu und läßt dies aufkochen.

Schneckenhaſché auf Semmelſchnitten. Zu in Butter angelaufenen Bröſeln gibt man feingeſchnittene Peterſilie, Schalotten, Limonenſchalen, 25 feingeſchnittene Schnecken und ein paar Löffel ſauren Rahm, läßt dies aufkochen, miſcht dann 2 Dotter dazu, ſtreicht die Miſchung auf gebackene Semmelſchnitten und gibt dieſelben auf Sauerkraut oder zu Erbſenſuppe.

Schneckenſalat. Man miſcht Eſſig, Öl, Salz, Pfeffer und feingeſchnittene, hartgekochte Eier, Schalotten und Sardellen (oder Kren) zuſammen und macht gekochte und ausgelöste, nur gereinigte oder auch nudelig geſchnittene Schnecken damit ab.

Schildkröten.

Als Eingemachtes. Man tödtet die Schildkröte (Seite 50) und läßt ihr Blut auf Semmelbröſel tropfen, kocht ſie dann, bis man ſie auslöſen kann, und kocht das ausgelöste Fleiſch noch eine Weile mit lichter Butter-Sauce, die man mit Peterſilienwaſſer vergoſſen hat. Von den Bröſeln, zu denen man auch die feingeſchnittene Leber der Schildkröte gibt, macht man Bröſelknöderl (Seite 127), bäckt dieſelben in Schmalz und gibt die Knöderl und die Eier der Schildkröte, wenn ſolche vorhanden ſind, kurz vor dem Anrichten in die Sauce. Man kann die Knöderl weglaſſen und die Sauce mit Limonenſaft ſäuern.

Als Ragout. Zu obigem Eingemachten gibt man noch Erbſen oder Spargel, Karfiol, Froſchkeulen, Champignons und Ingwer.

Von Seeſchildkröten. Das Fleiſch von Seeſchildkröten (die in Büchſen in den Handel kommen) ſchneidet man würfelig, bindet es mit ſpaniſcher Sauce, gibt Schwämme dazu und würzt es mit Cayennepfeffer.

Mit Wein-Sauce. Man kocht das Fleiſch der Schildkröte mit Suppe, läßt dann Bröſel in Butter anlaufen und gibt die Suppe, das zu Stückchen geſchnittene Fleiſch und Cypro-Wein dazu.

Als Haſché. Das gekochte, feingeſchnittene Fleiſch der Schildkröte wird mit Butter, feingeſchnittener Peterſilie, feingewiegten Sardellen und ſaurem Rahm jäh aufgedünſtet.

In Blut-Sauce. Man fängt das Blut der Schildkröte beim Tödten derſelben mit Eſſig auf, dünſtet das ausgelöste Fleiſch mit Butter, Zwiebeln, Wurzeln und Gewürzen (ſieh Blut-Sauce, Seite 261), legt dann

das Fleisch heraus, staubt die Wurzeln, vergießt sie, nachdem das Mehl braun geworden ist, mit der Brühe und etwas Essig, passiert die Sauce und gibt den Blut-Essig und das Fleisch hinein.

Froschkeulen.

Heiß abgesotten. Man kocht die rein abgewaschenen Froschkeulen (Froschbiegel) mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebel und Thymian, läßt die Brühe kurz einkochen, seiht sie, richtet die Froschkeulen mit der Brühe an, bestreut sie mit Bröseln und feingeschnittener Petersilie und schmalzt heiße Butter über die Brösel. Man kann auch, nachdem man die Gewürze herausgenommen hat, sauren Rahm und etwas Brösel mit der Brühe kochen lassen und die Froschkeulen beim Anrichten mit Kren bestreuen.

In Butter-Sauce. Die gewaschenen Keulen werden blanschiert, mit Butter und Petersilie gedünstet und mit Butter-Sauce aufgekocht.

Als Ragout. Man dünstet die Keulen mit Butter, Schalotten und Champignons oder Morcheln, kocht sie in Butter-Sauce auf und garniert sie beim Anrichten mit Karfiol und Krebsschweifchen.

Fricassiert. Man dünstet die Froschkeulen mit Butter-Sauce auf und sprudelt die Sauce vor dem Anrichten mit Limonensaft und Dottern ab.

Gebacken. Man salzt die gewaschenen Keulen ein, dreht sie dann in Mehl, Ei und Brösel, bäckt sie in Rindschmalz und bestreut sie, wenn sie angerichtet sind, mit gebackener Petersilie oder gibt sie auf Gemüse.

Als Coteletten. Man belegt je eine Keule mit dem abgelösten Fleische von 2 anderen Keulen, salzt und klopft das Fleisch und formt es zu Coteletten, die man in Ei und Brösel dreht und in Butter bratet. Man gibt sie mit Limonen oder auf Gemüse.

Oder: Wie oben gebratene Coteletten kocht man mit Sardellenbutter, Limonensaft und etwas Brühe auf.

Oder: Kleine, gesottene, geschälte Erdäpfel gibt man in heiße Butter zu gelb angelaufener Zwiebel und gelben Rüben und läßt sie braun werden. Dann nimmt man sie heraus, gibt sie zu den wie oben gebratenen Coteletten, staubt die Zwiebel, vergießt sie mit der Brühe und passiert diese Sauce ebenfalls zu den Coteletten.

Fischreiher.

Man überkocht den geputzten, ausgenommenen Reiher mit Wasser und Essig, schüttet den Sud aber weg, damit sich der unangenehme Geschmack verliert, bereitet ihn weiter wie eine Wildente und säuert die Sauce mit Limonensaft.

Fischotter und Biber.

Gedünstet. Man zieht dem Thiere die Haut ab, schneidet es in Stücke, salzt dieselben ein und dünstet sie mit Butter, Wurzeln, Gewürz und Limonenschalen. Dann bereitet man braune Sauce (Seite 133), vergießt dieselbe mit Erbsenbrühe, säuert sie mit Limonensaft, passiert sie und kocht sie mit dem Fleisch auf.

Gebraten. Ein Schlegel oder ein anderes Stück von gebeiztem Biber wird mit Sardellen gespickt und beim Braten mit Butter, Beize, Rahm und Limonensaft begossen. Vor dem Anrichten kocht man die Sauce mit Kapern auf.

Eierspeisen.

Einfachste Eierspeise.

Man sprudelt 4 oder 5 Eier und ein wenig Salz gut ab, läßt dann 2 Löffel Butter oder anderes, reines Fett in einer flachen Pfanne heiß werden, schüttet die Eier hinein, läßt sie nur kurz auf dem Feuer und hebt dabei das, was sich am Boden anlegt, mit einer Gabel auf, richtet die Eierspeise an, so lange sie noch weich und locker ist, und serviert sie sogleich, da sie vom Stehen hart wird Man kann sie mit Schnittlauch oder Pfeffer bestreuen und gibt sie für sich (mit Brot) oder zu Schinken oder Salami oder als Auflage auf Linsen, Sauerkraut oder Spinat.

Eingerührtes.

Mit Schinken. Man sprudelt 6 Eier mit Salz, etwas Obers und Schnittlauch ab, gießt sie in das heiße Fett, rührt sie mit einer Gabel auf, bis das Ganze dicklich, aber noch weich ist, richtet das Eingerührte sogleich an und bestreut es dicht mit feingeschnittenem Schinkenfleische.

Mit Speck und Zwiebel. In heißem Speck läßt man feingeschnittene Zwiebel gelb anlaufen und rührt die mit etwas Milch und einem Kaffeelöffelvoll Mehl abgesprudelten Eier hinein.

Mit Krebsen und Spargel Man mischt die gesalzenen, abgesprudelten Eier mit gesottenem, kurz (wie würfelig) geschnittenem Spargel und würfelig geschnittenem Krebsfleisch und gießt sie in heiße Krebsbutter ein.

Mit Sardellen oder Häring. 8 Eier, 2 Löffel sauren Rahm, einen Kaffeelöffel Mehl, Salz, Pfeffer und fein- oder länglichgeschnittene Sardellen oder Häringe sprudelt man miteinander ab, gießt das Abgesprudelte in 5 Deka heiße Butter, läßt es ohne Aufrühren auf der unteren Seite bräunlich werden bestreut die obere, noch weiche Seite mit Schnittlauch, stürzt das Ganze dann auf die Schüssel und serviert es sogleich.

Mit Schwämmen und Bries. Zu mit Salz, Pfeffer und feingeschnittener Petersilie abgesprudelten Eiern mischt man gedünstete Champignons, Pilze o. dgl. und gekochtes, würfelig geschnittenes, ausgekühltes Bries und rührt die Mischung auf die oben angegebene Weise in heißes Schmalz.

Mit Kalbfleisch. Rudelig geschnittene Bratenreste werden mit Bratensaft und saurem Rahm aufgedünstet und mit ein wenig von gegeriebenem Parmesankäse gemischt. Dann macht man Eingerührtes von 5 Eiern, einem Löffel Mehl, etwas Obers, Salz und Pfeffer, läßt es unten braun werden, bestreut es mit Käse und streicht das Fleisch darüber.

Eierkuchen.

Von Obers. Man sprudelt 5 Eier mit 2 Deciliter Obers, Salz und 2 Löffelvoll Mehl ab, schüttet das Abgesprudelte in heißes Schmalz in die flache Pfanne und läßt es auf einer Seite braun werden. Dann gibt man Butter darunter, stürzt den Kuchen um, läßt ihn auf der anderen Seite braun werden und serviert ihn sogleich.

Von saurem Rahm. Man sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit 3 Dottern, Salz und einem Eßlöffelvoll Mehl ab, mischt den Schnee der 3 Klar dazu, füllt dies in einen ausgeschmierten Model, bäckt und stürzt es und gibt es zu Linsen, Sauerkraut u. s. w. Man kann von dieser Masse auch sehr kleine, fingerdicke Kuchen in Tortelettenform backen und dieselben mit Caviar servieren.

Omelette (französischer Eierkuchen).

Zu Schnee von 6 Klar rührt man die 6 Dotter, 2 Eßlöffelvoll Obers, etwas Salz, Muscatnuß, weißen Pfeffer und Petersilie. Hierauf läßt man in der Omelettenpfanne 7 Deka Rindschmalz heiß werden, schüttet die Eier hinein, rüttelt die Pfanne und mischt das Stockende unter die flüssigen Eier. Wenn nichts mehr flüssig ist, gibt man noch ein wenig klare Butter unter die Omelette und läßt sie zäh braun werden, während das Innere noch weich und crêmeartig bleiben muß. Dann stürzt man sie schnell auf einen Teller, gibt auf ihre lichtbraune Oberfläche etwas aufgelöste Glace und biegt ihren Rand mit einem Messer ein wenig ein. Man kann die Omelette mit Sauerampfer- oder Linsen-Pürée, Spargelerbsen oder gedünsteten Schwämmen garnieren.

Omelette mit Haschó. Auf beiden Seiten gebackene Omeletten bestreicht man mit Haschó Nr. II oder von Wild (Seite 43), rollt sie zusammen, bestreicht sie mit Glace, schneidet jede zweimal durch und richtet sie an.

Mit Ragout. Man legt eine Omelette auf eine flache Schüssel, gibt Krebs-Ragout darauf, legt eine zweite Omelette darüber, bestreicht diese mit Rahm und Krebsbutter und bäckt das Ganze. Dann macht man oben in der Mitte einen Kreuzschnitt, biegt die Ecken der oberen Omelette

zurück, häuft über die Öffnung gebackene Froschkeulen und garniert den Rand der Schüssel mit Krebsschweifchen und Karfiol.

Schinken-Omeletten. Man bäckt dicke Omeletten von 6 Eiern (die Klar als Schnee), 6 Löffel Obers, Salz und 3 Löffel Mehl nur von unten, bestreut sie, solange sie oben noch weich sind, dick mit gehacktem Schinken und biegt sie zusammen.

Ochsenaugen.

Man bäckt zu Ringen geschnittene Semmeln in heißem Schmalze. Wenn sie gelb sind, legt man sie in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, gießt etwas sauren Rahm dazu, gibt in jeden Ring ein rohes Ei, Salz und ein wenig Rahm, deckt die Schüssel zu, stellt sie in das Rohr und läßt das Eiweiß stocken. Die Dotter müssen aber weich bleiben.

Oder: Man bäckt die Eier auf die Seite 55 angegebene Weise in der Dalkenform und gibt sie auf Gemüse.

Gestürzte Eier.

Kleine, runde Formen werden mit Butter ausgestrichen und mit Bröseln ausgestreut. Hierauf gibt man in jede ein frisches Ei und etwas Salz, stellt sie auf den warmen Herd, läßt die Klar fest werden und stürzt dann die Eier auf Gemüse, Linsen, Schwämme, Haschó oder Ragout.

Gesetzte Eier.

Man gibt in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel 2 Deciliter sauren Rahm, schlägt 6 Eier hinein, belegt dieselben mit nudelig geschnittenen Sardellen, streut über diese Schnittlauch, Brösel und Stückchen Butter und stellt die Schüssel in das Rohr. Wenn die Eier halb fest sind, richtet man sie an.

Geschnittene Eier.

Man läßt feingeschnittene Petersilie und Brösel in Butter anlaufen, kocht das Angelaufene mit saurem Rahm und Salz auf, mischt zu Scheiben geschnittene, hartgesottene Eier dazu und richtet das Ganze sogleich an.

Oder: Man läßt Krebsbutter, sauren Rahm, feingeschnittene Petersilie und Sardellen aufkochen, gibt hartgesottene, blätterig geschnittene Eier und gewürfelte Krebsschweifchen dazu, häuft die Mischung in einen gebackenen Reif von Butterteig, bestreut sie mit Parmesankäse und bäckt sie kurz.

Gestürzte Eierspeise.

Man treibt 3 Deka Butter mit 2 Eiern und 6 hartgesottenen Dottern ab, gibt Petersilie, Salz, eine Handvoll mit Obers befeuchtete

Bröſel und Krebsfleiſch dazu, unterlegt dies im ausgebröſelten Model mit Ragout (Seite 43), bäckt und ſtürzt es. Man kann die Form, anſtatt ſie auszubröſeln, mit Butter ausſtreichen und mit zu Scheiben geſchnittenen Eiern, Krebsſchweifchen, Karfiolröschen oder Spargelſpitzen auslegen.

Eier-Pflanzel.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 2 Dottern und einem Löffel Rahm gibt man Salz, Pfeffer, Muscatblüte, den Schnee der 2 Klar, 6 hartgeſottene, blätterig geſchnittene Eier und 2 Händevoll Semmelbröſel und bäckt die Miſchung in einer ausgebröſelten Form.

Franzöſiſche Eierſpeiſe.

Man dünſtet Champignons mit Butter, Peterſilie und Schalotten, ſtaubt ſie dann mit etwas Mehl und kocht ſie mit Fiſchſud oder Wurzelbrühe auf, gibt ſie über blätterig geſchnittene, hartgeſottene Eier in eine Schüſſel, legt wieder Eierſcheiben darauf, gibt ſauren Rahm und geriebenen Parmeſankäſe darüber und bäckt das Ganze im Rohre ſchön braun.

Holländiſche Eierſpeiſe.

Einen ausgewäſſerten Häring ſchneidet man zu Stücken, dreht dieſelben in Mehl und bäckt ſie in Schmalz. Ebenſo bäckt man eine zu Stücken geſchnittene, eingebröſelte Karpfenmilch. Dann ſtreicht man eine Schüſſel mit Butter aus, gibt 3 Löffel Rahm und eine Schichte blätterig geſchnittene Erdäpfel hinein, legt 6 hartgekochte Eier, jedes in vier Theile geſchnitten, abwechſelnd mit den gebackenen Fiſchſtücken darauf, gibt Rahm und Butter darüber, ſtellt die Schüſſel in das Rohr und läſst die Speiſe aufkochen.

Gefüllte Eier.

Mit Sardellen. 6 hartgeſottene, erkaltete Eier ſchneidet man der Länge nach entzwei. Dann nimmt man die Dotter heraus und ſtoßt ſie mit in Milch erweichter, gut ausgedrückter Semmel, paſſiert dies, miſcht es zu einem Abtriebe von 4 Deka Butter, einem Ei und einem Dotter und gibt würfelig geſchnittene Sardellen, Salz und Pfeffer dazu. Man füllt nun die Eier mit dieſer Miſchung gehäuft voll, betröpfelt ſie mit Butter und beſtreut ſie mit Bröſeln, verrührt den Reſt der Miſchung mit ſaurem Rahm, gibt ihn in eine Schüſſel, legt die Eier darauf und bäckt das Ganze.

Mit Ragout. 6 hartgeſottene Eier ſchneidet man der Länge nach auseinander, nimmt die Dotter heraus und füllt dafür feſtes Ragout von

Fisch (Seite 45) oder von Bries, Champignons und Zunge ein. Dann treibt man Butter mit frischen Dottern ab, rührt die hartgesottenen, zerdrückten Dotter, sauren Rahm und feingeschnittene Petersilie dazu, gibt dies in eine Schüssel, legt die gefüllten Eier hinein und bäckt das Ganze.

Oder: Man stoßt die hartgesottenen Dotter, verrührt sie mit Krebsbutter und kleingeschnittenen Krebsschweifchen, einem Ei, in Milch erweichter Semmel, Salz und Pfeffer, gibt dies in eine Schüssel, legt die mit Ragout gefüllten Eier darauf, gibt sauren Rahm, Krebsbutter und Brösel darüber und bäckt das Ganze nur kurz.

In Butterteig. Man gibt zu den Dottern der hartgesottenen Eier mit Obers befeuchtete Semmelschmolle, frische Dotter, Fischfleisch, Salz, Muscatblüte und sauren Rahm, stoßt diese Mischung fein, gibt die Hälfte derselben auf einen Teller, legt einen Reif von gebackenem Butterteig darauf, setzt die Eier, in die man statt der Dotter Ragout gegeben hat, hinein, bedeckt sie mit dem Reste der Mischung und bäckt das Ganze. Ehe man es in das Rohr stellt, bedeckt man den Butterteig mit Papier.

Eier in Ragout.

Frische Eier werden in Papier gedreht und in heißer Asche gebraten, bis sie recht heiß, aber noch kernweich sind, dann geschält, in eine Schüssel gelegt, mit so viel Fisch-Ragout (Seite 45) bedeckt, dass sie nur ein wenig herausschen, und aufgekocht. Oder man gibt Ragout in die Schüssel und belegt es mit in Salzwasser gekochten, verlorenen Eiern (Seite 56).

Gefüllte, gebackene Eier.

Die Eier werden hartgesotten. Dann wird bei jedem ein Stück abgeschnitten, der Dotter herausgenommen und das Weiße mit Eiklar ausgestrichen, mit Ragout gefüllt und mit dem herabgeschnittenen Stücke wieder bedeckt. Hierauf dreht man die Eier in mit Eiklar befeuchtete Oblaten und dann in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Eier im Schlafrocke.

Aufgeschlagene Eier kocht man in Salzwasser und gibt sie, wenn die Dotter noch weich sind, mit einem Löffel in kaltes Wasser. Dann bestreicht man Stückchen von Oblaten mit Eiklar, gibt auf jedes einen Löffelvoll kaltes Ragout und ein Ei und schlägt die Ecken über dieser Fülle zusammen, dreht die Päckchen in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Eierspeise-Krapfel.

Man dünstet einige grobgehackte Champignons, staubt und vergießt sie nur wenig und mischt dann einen Eßlöffel Parmesankäse und Eierspeise von 2 Eiern dazu. Dann gibt man Häufchen von dieser Mischung auf dünne Pfannenkuchen, bestreicht diese rund um die Häufchen mit Eiklar, schlägt sie über und radelt sie (wie Polsterzipfel) viereckig ab, dreht die Krapfel in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

Eierspeise in Muscheln.

Mit Trüffeln und Lachs. Eine würfelig geschnittene Trüffel und 10 Deka ebenso geschnittenen, geräucherten Lachs dünstet man mit Butter und gibt hierauf etwas Fleisch-Extract oder Glace dazu. Dann sprudelt man 5 Eier, 2 Dotter, 2 Löffel Obers, Salz und Pfeffer ab, rührt das Abgesprudelte wie Eingerührtes in 5 Deka heiße Butter, mischt, wenn es dicklich wird, das Geschnittene darunter, häuft die Mischung in Muscheln auf und serviert sie schnell.

Mehlspeisen.

Einfache Mehlspeisen.

Nudeln.

Abgeschmalzen. Nudelteig (Seite 70) von 7 Deciliter Mehl treibt man messerrückendick aus, schneidet ihn zu kurzen, zwei messerrückenbreiten Nudeln, kocht dieselben in gesalzenem Wasser, seiht sie ab, häuft sie auf die Schüssel, bestreut sie mit gelb angelaufenen Bröseln oder mit Parmesankäse oder mit Mohn und übergießt sie mit heißer Butter.

Mit Fleisch. Gebratenes Kalbfleisch schneidet man fein und dünstet es mit in Butter angelaufener Zwiebel und Petersilie ab. Dann schüttet man gesottene, abgeseihte Nudeln in heiße Butter und bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse, drückt eine Schichte davon in einen ausgebröselten Model, gibt eine Schichte Fleisch darauf, drückt wieder Nudeln und wieder Fleisch ein, fährt so fort, bis der Model voll ist, und hält die Speise bis zum Stürzen und Anrichten im Rohre warm.

Statt Kalbfleisch kann man feingeschnittene, mit Petersilie, Sardellen und saurem Rahm abgedünstete Rostbraten oder Haschés von Wildbret einfüllen. Auch kann man die Nudeln, statt sie in eine Form zu drücken, nur mit dem geschnittenen, abgedünsteten Fleische mischen und auf die Schüssel häufen.

Zweckerl.

Mit Grieß. Weichen Nudelteig von 7 Deciliter Mehl (und zwar von einer Mischung von feinem und ordinärem) treibt man messerrückendick aus, schneidet oder radelt ihn zu fingerbreiten, viereckigen Fleckeln, kocht dieselben in gesalzenem Wasser und schüttet sie in einen Durchschlag. Dann läßt man 2 Deciliter Grieß in Rindschmalz gelb anlaufen, gießt ein paar Löffel Milch dazu, gibt die Fleckel hinein, mischt sie mit dem Grieß und läßt sie ein wenig steif werden.

Mit Rahm. Man gibt gekochte, abgeseihte Fleckel zu in heißem Fett (Butter oder Rindschmalz) angelaufener Petersilie, mischt 2 Deciliter sauren Rahm, den man mit Ei abgesprudelt hat, dazu und dünstet die Fleckel ein wenig auf, läßt sie aber nicht braun werden. Als Hackel-

berger-Nudeln bereitet man sie ebenso, sprudelt aber den sauren Rahm nicht mit Ei, sondern mit ziemlich viel Schnittlauch ab.

Mit Topfen oder Schafkäse. Nudelteig oder Reste von Strudelteig treibt man dick aus, schneidet ihn zu Fleckeln, kocht dieselben und seiht sie ab, gibt sie auf die Schüssel, bestreut sie schichtenweise mit geriebenem Topfen (Quark) und schmalzt sie mit Grammeln ab, oder bestreut sie mit Brinza oder Parmesankäse und schmalzt sie mit Butter ab.

Topfen-Nudeln.

Bleistiftbreite Nudeln siedet man in Salzwasser, seiht sie ab, gibt sie in heiße Butter in eine Casserolle, mischt sauren Rahm, den man mit Eiern abgesprudelt hat, und geriebenen Topfen dazu und stellt die Casserolle in das Rohr.

Nudel-Scheiben.

Man bäckt Frittaten von 2 Eiern (Seite 69), legt sie auf einer Serviette etwas übereinander zu einem Flecken auf und bestreicht denselben mit ein paar abgesprudelten Eiern. Dann mischt man gekochte, abgeseihte Nudeln zu Butter mit angelaufener Petersilie, schüttelt sie auf, läßt sie ein wenig auskühlen, streicht sie auf den Flecken, rollt diesen zu einer Wurst zusammen, dreht und bindet dieselbe in ein Tuch, kocht sie in Salzwasser und schneidet sie dann zu Scheiben, welche man mit Parmesankäse bestreut und mit Butter abschmalzt.

Schinken-Fleckel.

Gekochte Fleckel von 4 Deciliter Mehl seiht man ab und gibt sie in 3 Deka heiße Butter. Dann sprudelt man 2 Deciliter sauren Rahm mit 25 Deka feingeschnittenem Schinkenfleisch ab, mischt ihn zu den Nudeln und dünstet dieselben auf.

Macaroni.

Mit Schinken. Man kocht die Macaroni (Seite 56), seiht sie ab, gibt sie in heiße Butter, mischt sie mit etwas saurem Rahm und feingeschnittenem Schinken und läßt sie aufdünsten und dann kühl werden. Hierauf mischt man sie mit geriebenem Parmesankäse, füllt sie in einen ausgebröselten Reifmodel und bäckt sie schön gelb.

Mit Lungenbraten. Man seiht die gekochten Macaroni ab, mischt feingeschnittene, mit Fett, Zwiebel und Petersilie abgedünstete Lungenbratenreste und geriebenen Parmesankäse darunter, richtet die Macaroni gleich an und serviert mit Bratensaft bereitete Paradiesäpfel-Sauce (Seite 142) dazu.

Mit Paradiesäpfeln. Getrocknete italienische Paradiesäpfel-Marmelade wird in dünne Scheiben geschnitten und mit kochendem Wasser aufgelöst. Dann gibt man abgeseihte Macaroni in warme Butter und mischt sie mit derselben, verrührt sie hierauf auf dem Herde mit der Marmelade und geriebenem Parmesankäse, deckt sie zu, läßt sie noch eine Weile seitwärts am Herde stehen und richtet sie dann in einer erwärmten Schüssel bergartig an.

Kärntner Nudeln (Taschel).

Man sprudelt ein Ei mit 2 Deciliter kaltem Wasser und etwas Salz ab, mischt es in einer Schüssel mit ungefähr einem halben Liter Mehl zu einem weichen, zarten Teige, arbeitet denselben auf dem bemehlten Nudelbrette noch recht gut wie Strudelteig ab und rollt ihn dann zu einer Wurst aus, schneidet diese in Scheiben, treibt jede Scheibe mit dem Rollholze nach einer Seite hin zu einem länglichen Fleckchen aus, legt dieses auf die linke Hand, gibt einen gehäuften Eßlöffelvoll von der Fülle darauf, schlägt den Teig darüber und drückt ihn am Rande zusammen, so daß das Ganze die Form eines stark gefüllten Schlickkrapfels bekommt. Dann schließt man den Teig noch besser, damit die Fülle nicht ausfließen kann, und biegt ihn in kleinen Falten über, indem man den Teigrand mit zwei Fingern faßt, etwas auszieht und zurückbiegt. (Sieh Papilloten, Seite 181.) Wenn alle Taschel so bereitet sind, kocht man sie in gesalzenem Wasser und schmalzt sie mit Butter über Bröseln ab.

Birnen- und Äpfelfülle. Saftige, aber nicht zu weiche Birnen oder Äpfel wischt man ab, schneidet sie, ohne sie zu schälen, fein, mischt sie mit in Butter angelaufenen Bröseln, Zucker und Zimmt und füllt sie auf die oben angegebene Weise in den Teig. Die gekochten Nudeln bestreut man mit Bröseln oder gestoßenem Mohn und mit Zucker und schmalzt sie ab.

Zwetschkenfülle. Frische Zwetschken werden fein geschnitten und mit Zimmt und angelaufenen Bröseln gemischt. Gedörrte werden ungekocht geschnitten und mit Zucker, Zimmt und mit Obers befeuchteten Bröseln gemischt. Von Powidel nimmt man nußgroße Stückchen.

Kirschenfülle. Gedörrte Kirschen oder Weichseln werden nur gewaschen, aber nicht gekocht, sammt den Kernen recht fein gestoßen und mit Zucker, Zimmt und mit Obers befeuchteten Bröseln gemischt.

Mohn- oder Nußfülle. Gestoßenen Mohn oder feingeschnittene Nüsse mischt man mit Honig und mit Bröseln, die man mit Obers befeuchtet hat.

Mit Topfenfülle. Feingeschnittene Petersilie oder ebenso geschnittenes Kerbelkraut mischt man mit Bröseln, läßt die Mischung in

heißer Butter anlaufen, gibt geriebenen Topfen und Dotter, die man mit saurem Rahm und Salz abgesprudelt hat, dazu, macht von dieser Masse nussgroße Kugeln und schlägt dieselben in den Teig ein. Die gekochten Nudeln schmalzt man mit Bröseln ab.

Mit Fleischfülle als Specknudeln. Man siedet ein Stück fettes, frisches Schweinefleisch, schneidet es recht fein, mischt Semmelbrösel und Ei dazu, macht von dieser Masse nussgroße Kugeln, schlägt dieselben in den Teig ein, siedet die Nudeln in Salzwasser und schmalzt sie mit Bröseln und frischem Speck ab.

Heidennudeln mit Topfenfülle.

Von gesalzenem, mit siedendem Wasser abgebrühten Heidenmehl macht man einen ziemlich weichen Teig, schneidet denselben zu Stücken und treibt diese zu handgroßen, ovalen Fleckchen aus, die man dann wie die Kärntner-Nudeln mit wie oben bereiteter Topfenfülle füllt, in Salzwasser kocht und mit Butter über Bröseln abschmalzt.

Marillen- und Zwetschken-Knödel.

Man bröselt 7 Deka Butter mit 7 Deciliter Mehl ab. Dann erweicht man eine kleine Semmel mit Milch, verrührt sie in einer Schüssel mit einem Ei und 2 Dottern, mischt Salz und das abgebröselte Mehl dazu, treibt diesen Teig ziemlich dick aus, schneidet ihn zu viereckigen Stücken, dreht in jedes derselben eine ganze Zwetschke oder Marille ein, siedet diese Klößchen in gesalzenem Wasser, hebt sie mit einem Löffel vorsichtig auf, damit sie nicht am Boden ankleben, fasst sie mit dem Backlöffel heraus, gibt sie in heiße Butter in eine Casserolle und lässt sie auf einer Seite braun werden. In der Butter kann man vorher Zucker bräunen und Brösel anlaufen lassen oder nur Brösel anlaufen lassen und die Knödel kurz vor dem Anrichten damit aufschütteln. Marillen kann man vor dem Eindrehen entkernen und statt des Kernes ein Stückchen Zucker oder eine Mandel hineinstecken.

Von Strudelteig. Man macht von einem Ei, einem nussgroßen Stückchen Butter, etwas Salz, kalter Milch und einem halben Liter Mehl einen weichen Teig, treibt denselben dünn aus, schneidet ihn zu viereckigen Stücken und dreht die Zwetschken (oder Marillen) in diese ein. Die angegebene Menge Teig genügt für ungefähr 30 Zwetschken. Man siedet dann die Knödel auf die oben angegebene Weise, richtet sie an, übergießt sie mit heißer Butter und bestreut sie mit Zucker, Zimmt und angelaufenen Bröseln.

Auf böhmische Art. Man bestreut die wie oben bereiteten und gekochten Knödel mit geriebenem Lebkuchen oder Topfen und schmalzt sie mit Butter ab.

Von Topfenteig. Man macht weichen Teig aus 4 Deciliter Mehl, 20 Deka Topfen, Salz und 3 Dottern, treibt ihn ziemlich dick aus, schneidet ihn in so große Fleckchen, dass man in jedes eine Zwetschke eindrehen und den Teig um dieselbe gut schließen kann, und beendet die Knödel auf die oben angegebene Art.

Von Erdäpfelteig. Man bereitet die Knödel aus Teig von einem halben Liter Mehl, 4 Dottern, Salz und 10 bis 12 Stück gekochten, geschälten, warm zerdrückten und dann ausgekühlten Erdäpfeln.

Knödel mit Zwetschken.

Man bereitet Semmelknödel (Klöße) mit Butter oder Rindschmalz (Seite 184), siedet sie, reißt sie dann mit Gabeln entzwei, gibt sie zu gelbgerösteten Bröseln in eine Casserolle, schüttelt sie, so dass die Brösel sich anlegen, richtet sie an und serviert gedünstete frische Zwetschken oder Zwetschken-Pfeffer (Seite 199), oder mit Wasser und Wein aufgelösten Powidel dazu.

Oder: Man macht Mehlklöße (Seite 129), reißt sie, wenn sie gekocht sind, mit Gabeln auseinander, bestreut sie mit angelaufenen Bröseln, schmalzt sie mit Butter ab und serviert gedünstete Zwetschken oder Zwetschken-Pfeffer oder Powidel dazu.

Weichsel-Knödel.

Man treibt 4 Deka Butter mit einem Ei und 3 Dottern ab, mischt 4 Deciliter Mehl und 2 Deciliter Milch, dann 12 Deka Brösel und 4 Deciliter Weichseln dazu, macht von dieser Masse Knödel, kocht dieselben in Salzwasser, reißt sie dann auseinander und bestreut sie mit Zucker und in Butter gelbgerösteten Bröseln.

Topfen-Knödel.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, einem Ei und 3 Dottern mischt man einen Tellervoll geriebenen Topfen, halb so schwer Grieß als Topfen, eine Handvoll Brösel, 2 Deciliter Mehl und das nöthige Salz und formt von dieser Mischung Knödel, die man dann in Salzwasser kocht und mit Butter und Bröseln abschmalzt.

Topfen-Nocken.

25 Deka geriebenen Topfen verrührt man mit 3 Eiern, etwas Salz, saurem Rahm und 3 Deciliter Mehl zu einem lockeren Teige. Dann lässt

man in einer großen Casserolle 6 Deka Rindschmalz mit 6 Eßlöffel Wasser heiß werden, legt große Nocken von dem Teige in das Schmalz ein, deckt die Casserolle zu, damit kein Dunst heraus kann, und kocht die Nocken, bis man prasseln hört. Wenn sie unten braun geworden sind, übergießt man sie mit 3 Eßlöffel saurem Rahm und richtet sie bald an. Man kann vor dem Anrichten etwas Milch zu den Nocken gießen und dieselben mit Zucker bestreuen.

Grieß-Knödel.

Man brennt 4 Deciliter Grieß mit 4 Deciliter siedender Milch ab, läßt ihn auskühlen, gibt ihn dann zu 5 Deka Butter in eine Schüssel und treibt ihn ab, rührt hierauf 4 Eier dazu, macht von dieser Masse 15 Knödel und kocht dieselben in gesalzenem Wasser. Man bestreut sie dann mit Parmesankäse und schmalzt sie ab, oder man schmalzt sie nur über Bröseln ab und serviert Zwetschken-Pfeffer dazu.

Oder: Man nimmt statt der Butter 14 Deka frischen, würfelig geschnittenen Speck und läßt ihn heiß und gelb werden, gibt das flüssige Fett zur Milch und verwendet die Grammeln zum Abschmalzen.

Ohne Eier. In 4 Deciliter siedende Milch rührt man so viel Grieß, daß die Mischung dick wie ein Kindskoch ist, und stellt dies beiseite, ohne es zu kochen. Dann läßt man feingeschnittene Zwiebel in heißer Butter gelb anlaufen und mischt so viel Brösel dazu, als der Grieß ausmacht. Wenn auch die Brösel angelaufen sind, mischt man sie mit dem Grieß, formt von der Mischung Knödel, kocht dieselben in Salzwasser, schmalzt sie über Bröseln ab, richtet sie an und gibt gesottenes Selchfleisch dazu.

Mit Erdäpfeln. Ungefähr 3 große Erdäpfel werden gekocht und gerieben. Dann brüht man 4 Deciliter Grieß mit siedender Milch ab, läßt dies erkalten, mischt 2 große Eier, Salz und die Erdäpfel dazu, formt von dieser Mischung Knödel, kocht dieselben in Salzwasser und schmalzt sie mit gerösteter Zwiebel oder angelaufenen Bröseln ab.

Geröstete Grieß-Nocken (Holzknecht-Nocken).

Einen halben Liter gesalzenen Grieß übergießt man mit 7 Deka heißem Rindschmalz, macht ihn hierauf mit siedendem Wasser zu einem ziemlich weichen Teige, läßt denselben eine halbe Stunde stehen und kocht dann große Nocken davon in siedendes, gesalzenes Wasser ein. Wenn sie gekocht und abgeseiht sind, röstet man sie in Rindschmalz auf einer Seite schön braun.

Erdäpfel-Knödel.

Mit Bröseln. Man passiert 6 mittelgroße, gekochte und geschälte Erdäpfel, mischt ein Ei, etwas Salz und so viel Mehl dazu, dass ein weicher Teig wird, und rollt diesen fingerdick aus. Hierauf röstet man feingeschnittene Zwiebel und Brösel in Butter, streut sie auf den Teig, rollt denselben wie einen Strudel zusammen und schneidet diesen Strudel in gleichmäßige Stücke, die man dann an den Ecken einbiegt, rund formt, in Salzwasser kocht und mit Butter und Bröseln abschmalzt.

Mit rohen Erdäpfeln. 6 rohe, mittelgroße, gewaschene und geschälte Erdäpfel und 8 gekochte, geschälte Erdäpfel von gleicher Größe werden gerieben und mit 2 Eiern, Salz und Mehl zu einem weichen Teige gemischt. Man formt aus diesem Teige kleine Knödel, kocht dieselben in Salzwasser und schmalzt sie mit gerösteter Zwiebel oder angelaufenen Bröseln ab.

Mit Schinken. Man reibt 4 ziemlich große, gesottene Erdäpfel, lässt eine Handvoll Brösel in Butter gelb anlaufen, sprudelt ein Deciliter sauren Rahm mit einem Dotter und einem ganzen Ei ab, schneidet gesottenes Selchfleisch fein, mischt dann alles zusammen, macht von der Mischung kleine Knödel, gibt dieselben in heißes Schmalz und bäckt sie im Rohre.

Erdäpfel-Nudeln.

Gesotten und geröstet. 4 Deciliter Mehl werden mit etwas mehr von gesottenen oder gebratenen, zerdrückten Erdäpfeln, als das Mehl ausmacht, und etwas Salz gemischt und mit ein wenig Butter und 2 abgesprudelten Eiern schnell zu Teig gemacht. Man schneidet diesen Teig zu nussgroßen Stücken, rollt dieselben auf dem bemehlten Brette mit den Händen zu fingerdicken, an den Enden zugespitzten Nudeln, siedet diese in gesalzenem Wasser, seiht sie dann ab, gibt sie zu gelb angelaufener Zwiebel und Bröseln, röstet sie ein wenig und richtet sie entweder so an oder kocht sie vor dem Anrichten noch mit ein paar Löffeln saurem Rahm auf.

Gebacken. Teig von 28 Deka gebratenen, zerdrückten Erdäpfeln, 28 Deka Mehl, 14 Deka Butter, etwas Salz, 8 Deka Zucker und einem Ei rollt man auf die oben angegebene Weise zu Nudeln, röstet dieselben in heißem Schmalze schön braun, gibt sie nacheinander in ein weites Geschirr, übergießt sie mit 2 Deciliter Milch, die man mit 2 Dottern und Zucker abgesprudelt hat, deckt sie zu, lässt sie im Rohre stehen, bis sich die Milch eingezogen hat, und bestreut sie beim Anrichten mit Vanillezucker.

Erdäpfel-Nocken.

Mit Rammeln (braun geschmorter Rinde). Man zerdrückt einige große, gesottene Erdäpfel, läßt sie auskühlen, gibt Salz, 6 Dotter und 4 Löffel Obers dazu, mischt Mehl nur ganz leicht darunter, bis das Ganze so fest wie Nockenteig ist, legt dann sogleich große Nocken von dem Teige in eine Casserolle, in der man 2 Löffel Schmalz mit 6 Löffel Wasser heiß werden ließ, ein, deckt die Casserolle gut zu, damit kein Dunst heraus kann, kocht die Nocken, bis man prasseln hört, und richtet sie an, sobald sie Farbe haben.

Mit Bröseln. Roh geschälte Erdäpfel kocht man in einem 1½ Liter haltenden Topfe, macht denselben aber nicht ganz voll. Wenn sie halb gekocht sind, schüttet man etwas vom Wasser weg, gibt dafür 2 Deciliter feines Weizenmehl in den Topf, kocht die Erdäpfel fertig, gießt, sobald sie weich sind, das Wasser weg, salzt sie ein wenig und rührt sie mit 3½ Deka Butter und etwas Milch glatt ab. Dann faßt man von diesem Teige mit einem Löffel Nocken heraus, legt dieselben schichtenweise auf eine Schüssel und gibt auf jede Schichte gelbgeröstete Brösel und etwas heiße Butter.

Mit Mohn. Ebenso bereitete und herausgefaßte Nocken legt man ebenfalls schichtenweise auf eine Schüssel, bestreut jede Lage mit gestoßenem Mohn und Zucker und schmalzt jede mit Butter ab.

Mehl-Nockerl.

Geröstet. Man macht Nockerl wie die Spatzen (Seite 183), kocht sie in gesalzenem Wasser, seiht sie ab, gibt sie in heiße Butter und röstet sie auf einer Seite schön braun. Oder man röstet die gekochten, abgeseihten Nockerl wie die Wasserspatzen (Seite 183) mit Bröseln oder Grieß.

Mit Powidel. Man kocht Powidel mit etwas Wasser auf, gibt die gekochten, abgeseihten Nockerl dazu, rührt sie durcheinander, richtet sie an und schmalzt sie mit Butter ab.

Mit Topfen oder Käse (Haluschka). Nockerlteig (wie für Spatzen) gibt man auf einen Teller, schneidet mit einem Messer kleine Nockerl von dem Teige in gesalzenes, siedendes Wasser, kocht dieselben, seiht sie ab, gibt sie auf die Schüssel, bestreut sie mit geriebenem fetten Schafkäse (Brinza) und schmalzt sie mit heißer Butter ab oder bestreut sie mit geriebenem Topfen und schmalzt sie mit Speckgrammeln ab.

Mit Eiern. Man gibt die gekochten, abgeseihten Nockerl in heißes Rindschmalz, sprudelt dann 2 Eier mit einem Löffelvoll saurem Rahm

oder Milch ab, schüttet dies über die Nockerl, rührt sie durcheinander und richtet sie an, sobald die Eier gestockt sind.

Sterz.

Heidensterz. Man kocht ihn auf die Seite 129 angegebene Art, schmalzt ihn mit Rindschmalz ab und gibt gesottene süße oder kalte saure Milch dazu.

Türkischer Sterz. Man schüttet 7 Deciliter Maismehl in 1 1/2 Liter siedendes, gesalzenes Wasser, kocht es auf die bei Heidensterz (Seite 129) angegebene Art, jedoch kürzer, schmalzt den Sterz mit heißer Butter oder heißem Rindschmalz ab und serviert Milch dazu.

Pfannsterz. Man bereitet Pfannsterz von Weizen-, Roggen- oder Heiden-Mehl auf die Seite 129 angegebene Art und gibt Milch dazu.

Grießsterz. Man läßt gesalzenen Weizengrieß in heißem Rindschmalze gelb anlaufen und gießt hierauf so viel Milch dazu, daß der Grieß anschwellen kann. Dann zerreißt man die Masse mit einer Gabel zu sterzartigen Bröckeln. Man gibt Zwetschkenmus oder gedünstetes Obst dazu.

Breinsterz. Mit warmem Wasser mehrmals gewaschenen Hirsebrein (ungefähr einen halben Liter) kocht man mit gesalzenem Wasser bei mäßiger Hitze in der zugedeckten Casserolle weich und dick und läßt dabei das Wasser ganz eingehen. Dann schmalzt man den Brein mit heißer Butter, in der man feingeschnittene Zwiebel gelb anlaufen ließ, oder mit Fett von Speck ab, läßt ihn eine Weile stehen, bröckelt ihn hierauf auf die Schüssel und bestreut ihn mit gerösteter Zwiebel oder mit Grammeln.

Polenta.

Mit Zucker und Zimmt. Wie Seite 184 bereitete Polenta wird in Form von Nocken auf einer Schüssel aufgeschichtet und jede Schichte recht stark mit Zucker und Zimmt bestreut und mit heißer Butter übergossen.

Mit Sardellenbutter. Man schiebt ziemlich weiche Polenta ein wenig auseinander und gibt in die dadurch entstandene Grube zerlassene Sardellenbutter mit Petersilie. Dann faßt man mit einem Löffel, den man jedesmal vorher in die Butter taucht, die Polenta in Form von Nocken auf die Schüssel und richtet sie an.

Mit Käse (Mamaliga). Man bereitet ziemlich weiche Polenta, streicht einen Theil derselben in einer mit Butter ausgeschmierten, glatten Form halbfingerdick auseinander, streut feinblätterig geschnittenen, fetten Schafkäse (Brinza) darüber, streicht wieder von der Polenta auf, gibt abermals Käse darauf und wechselt so ab, bis die Form voll ist, gießt

dann zerlassene Butter darüber, bäckt das Ganze, bis es eine gelbe Kruste bekommt, und stürzt es.

Mit Eierspeise. Polentaschnitten legt man auf eine Schüssel, schmalzt sie mit heißer Butter ab und stellt sie in das Rohr. Dann macht man sehr dünnflüssige Eierspeise (Seite 398), gießt sie über die Polenta und richtet diese an.

Milchspeisen und Ausgedünstetes.

Kindskoch.

Man sprudelt für je einen halben Liter Milch 2 Eßlöffel feines Weizenmehl mit etwas kalter Milch dünn und glatt ab, setzt die übrige Milch auf das Feuer, rührt, sobald sie siedet, das Gesprudelte ein, läßt das Ganze auf mäßiger Hitze noch eine Weile kochen und gibt eine ganz kleine Prise Salz und Zucker nach Geschmack dazu.

Mit Rammeln. Man läßt das Koch ziemlich lange kochen, ohne es aufzurühren, wodurch sich das am Boden Angelegte bräunt. Beim Anrichten sticht man das Gebräunte mit einer Gabel auf und gibt es mit der gebräunten Seite gegen oben auf das Koch.

Mit gebranntem Zucker. Man läßt das angerichtete Koch eine Weile stehen, damit sich eine Haut bildet, bestreut diese dick mit Zucker und brennt denselben sogleich mit einem glühenden Schmarrenschäuferl zu einer braunen Kruste.

Oder: Man läßt Zucker lichtbraun schmelzen, gibt die Milch dazu, rührt dann das mit etwas Milch abgesprudelte Mehl ein und kocht das Kindskoch auf die oben angegebene Weise fertig.

Mit Schmankerln. Man bereitet Schmankerl (Seite 69), schneidet sie, wenn sie gebacken sind, zu Fleckchen und rollt dieselben wie Hohlhippen zusammen, bestreut dann das angerichtete Kindskoch mit Vanillezucker und besteckt es mit den Schmankerln.

Von Arrow-Root-Mehl. Man sprudelt statt des Weizenmehles Arrow-Root-Mehl mit der kalten Milch ab, kocht das Kindskoch wie das von Weizenmehl und zuckert es ein wenig.

Milch-Grieß.

Für einen Liter Milch sprudelt man 6 Eßlöffel Grieß mit kalter Milch dünn ab, gießt das Gesprudelte zur siedenden Milch und läßt es langsam kochen, bis der Grieß weich ist. Man kann es dann gleich an-

richten oder es mit Rammeln oder mit gebranntem Zucker (sieh Kindskoch) weiter bereiten.

Als Almkoch. In 8 Deciliter siedende Milch kocht man 4 Deciliter Grieß ein, gibt Rosinen oder Zucker, gestoßenen Anis, Zimmt und Safran und, wenn der Grieß weich ist, ein Stück Butter dazu, läßt das Koch Rammeln bekommen und sticht dieselben beim Anrichten mit einem Schäufelchen auf.

Milch-Reis.

In einen Liter siedende Milch gibt man 14 Deka Reis, läßt ihn langsam kochen, bis er weich ist, was beinahe eine Stunde dauert, und gibt Milch nach, wenn er zu dick wird. Dann richtet man ihn an und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt oder mit Zucker mit Vanille oder dick mit geriebener Chocolate.

Mit gebranntem Zucker. Man bestreicht den angerichteten, dicken Milchreis stark mit Zucker und brennt diesen mit glühendem Eisen. Oder man mischt beim Anrichten gebrannten Zucker (Seite 60) zur Hälfte des Reises und gibt den gefärbten Reis im Kranze um den weiß gebliebenen.

Mit Rammeln. In 2 Deka heiße Butter gibt man 14 Deka Reis, 7 Deciliter siedende Milch und 7 Deka Zucker, deckt die Casserolle halb zu und läßt den Reis ohne Aufrühren langsam kochen. Wenn er sich am Boden angelegt hat, gibt man, ohne umzurühren, heißes Obers dazu und stellt die Casserolle auf mäßige Hitze. Beim Anrichten sticht man die Rammeln in kleinen Stücken auf, legt sie so auf den Reis, daß die braune Seite nach oben kommt, und streut Zucker darüber.

Hafergrütze[1]) mit Milch.

Man kocht die Hafergrütze wie den Milch-Grieß zu einem Kochе von beliebiger Dicke und genießt dasselbe mit oder ohne Zucker. Oder man kocht die Grütze mit Wasser zu einem ganz dicken Brei, um den man erst beim Anrichten Milch oder kaltes Obers gibt und den man mit Zucker bestreut.

Hirsebrein.

In 8 Deciliter siedende Milch gibt man 4 Deciliter Hirsebrein, den man vorher mehrmals mit warmem Wasser gewaschen hat, salzt ihn ein wenig und läßt ihn ohne Aufrühren langsam kochen. Sobald er dicklich ist, gibt man etwas Butter darauf und stellt ihn in das Rohr. Beim Anrichten gibt man die gebräunte Seite nach oben.

[1]) Am besten vom großkörnigen, englischen Hafer.

Milch-Farferl.

Farferl (Seite 70) von einem Ei kocht man in einen Liter ſiedende Milch ein. Wenn ſie ausgekocht ſind, richtet man ſie an und ſalzt oder zuckert ſie.

Milch-Nudeln.

Mit Zimmt. Nudelteig von einem Ei oder 3 Dottern treibt man nicht zu fein aus, ſchneidet die Nudeln breiter und kürzer, als zur Suppe, kocht ſie in ungefähr einen Liter ſiedende Milch ein und beſtreut ſie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt.

Mit Schmankerln. Man macht den Teig mit Dottern, kocht die Nudeln in Obers ziemlich dick, zuckert ſie und beſteckt ſie dann mit Skarnitzen von Schmankerln (Seite 69), die man mit Crême gefüllt hat, oder beſtreut ſie mit Schmankerln und Vanillezucker.

Mit Nüſſen oder Mohn. In Milch dick gekochte Nudeln gibt man in heiße Butter, beſtreut ſie mit feingeſchnittenen Nüſſen oder mit geſtoßenem Mohn, betropft ſie mit Honig, rührt ſie mit einer Gabel auf und richtet ſie an.

Mit Krebsbutter. Von Dottern bereitete, feine Nudeln kocht man mit Obers und Krebsbutter und gibt Zucker dazu. Sie müſſen dick, aber ſaftig ſein. Man beſtreut ſie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt oder gibt ſie in eine Kruſte von mürbem Teig.

Ausgedünſtete Nudeln.

Man macht Nudelteig von einem halben Liter Mehl, einem Ei und 2 Dottern, ſchneidet ihn zu ziemlich dicken, kurzen Nudeln, gibt dieſelben nebſt 7 Deka Butter und 2 Löffel Zucker eine Stunde vor dem Anrichten in einen Liter ſiedende Milch und kocht ſie, bis die Milch eingeſotten iſt und ſich am Boden eine lichtbraune Kruſte angeſetzt hat. Nun gießt man noch etwas heiße Milch darauf, deckt die Caſſerolle zu und läßt ſie einige Minuten ſtehen. Beim Anrichten ſticht man die Kruſte auf, legt ſie auf die Nudeln und beſtreut ſie mit Zucker.

Mit gebranntem Zucker. Man brännt den Zucker mit etwas Rindſchmalz und miſcht die in Milch geſottenen Nudeln dazu.

Ausgedünſtetes Gerſtel.

Geriebenes Gerſtel dünſtet man wie die Nudeln aus. Man kann dabei Roſinen und Korinthen dazu geben.

Nudel- und Reis-Schnitten.

Nudelteig von einem Ei und einem Dotter schneidet man zu nicht sehr feinen Nudeln und kocht dieselben mit Milch dick, aber saftig. Dann sprudelt man 2 Dotter mit etwas Geruchzucker (Seite 60) ab, mischt dies zu den lauwarmen Nudeln, streicht dieselben fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder in einen Tortenreif und bäckt sie. Ehe der Flecken fertiggebacken ist, bestreicht man ihn mit Salse, streicht über diese gezuckerten Schnee von 3 Klar, bäckt den Flecken dann gar und schneidet ihn in Stücke. (Ebenso von Milchreis.)

Grieß-Nudeln.

4 Deciliter Grieß werden mit 2 Eßlöffel Mehl und etwas Salz gemischt, mit 7 Deka Rindschmalz abgebröselt und mit 2 großen Eiern zu Teig gemacht. Man treibt diesen Teig fingerdick aus, schneidet ihn zu dreifingerbreiten Streifen und diese zu fingerbreiten Nudeln, legt die Nudeln in 1½ Liter siedende Milch in ein flaches Geschirr ein, gibt 5 Deka Zucker dazu, läßt die Nudeln aufkochen und stellt die Schüssel dann sogleich in das Rohr, damit sie oben und unten schön braun werden. Beim Anrichten sticht man sie auf und bestreut sie mit Zucker. Man serviert Milch dazu.

Regenwürmer.

Man bröselt 7 Deka Butter mit einem halben Liter Mehl ab, gibt ein Ei, 2 Dotter, etwas Obers oder sauren Rahm oder laue Milch und Salz dazu, macht davon schnell einen Teig, läßt denselben eine Stunde rasten, schneidet ihn dann zu nußgroßen Stücken, rollt diese mit den Händen zu bleistiftdicken, langen Nudeln aus und kocht dieselben in einen Liter siedende Milch ein. Dann läßt man 7 Deka Zucker in 2 Deka Rindschmalz gelb werden, gibt die Nudeln dazu, läßt sie eine halbe Stunde im Rohre ausdünsten, damit sie Rammeln bekommen, und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker.

Milch-Nockerl.

Mehl-Nockerl. Man treibt 10 Deka Butter mit 4 oder 5 Dottern ab, rührt bei jedem Dotter einen großen Eßlöffelvoll Mehl dazu, mischt dann den Schnee der Klar darunter und legt Nockerl von dem Teige in 7 Deciliter siedende Milch in eine weite, seichte Casserolle ein. Sobald sie ausgekocht sind, richtet man sie an und bestreut sie stark mit Zucker. Hat sich die Milch ganz eingekocht und sind die Nocken unten braun geworden,

so legt man sie mit der braunen Seite gegen oben auf die Schüssel und gibt etwas Milch, die man auch mit einem Dotter und Zucker absprudeln kann, dazu. Mit der Milch, in welche man die Nocken einkocht, kann man vor dem Einkochen ein Stückchen Vanille aufsieden lassen.

Grieß-Nockerl. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Eiern ab, mischt 3 Deciliter Grieß dazu, läßt die Mischung eine Viertelstunde stehen und kocht Nockerl davon in siedende Milch ein.

Salzburger Nockerl.

Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern und 5 Deka Zucker ab und gibt den Schnee der 4 Klar und 4 Kaffeelöffelvoll Mehl dazu, legt mit einem Eßlöffel Nocken davon in eine kleinfingerhoch mit siedender Milch gefüllte, flache Casserolle ein und stellt die Casserolle in das Rohr. Wenn die Nocken lichtbraun gebacken sind, faßt man sie mit dem Schäuferl heraus, legt sie in der Schüssel übereinander auf und bestreut sie mit Zucker.

Mit Mandeln und Schnee. Man mischt zu einem Abtriebe wie für die obigen Nockerl noch 5 Deka feingeschnittene Mandeln und kocht große Nockerl von der Mischung in 7 Deciliter siedende Milch ein. Wenn sie ausgekocht sind, legt man sie auf eine Schüssel, sprudelt den Rest der Milch mit 5 Dottern und Vanillezucker ab und gibt ihn darüber, häuft dann auf jedes Nockerl einen Löffelvoll gezuckerten Schnee, stellt die Schüssel in das Rohr und läßt den Schnee bei jäher Oberhitze gelb werden.

Mit Schmankerl und Crême. Man kocht Milchnockerl (wie oben), legt sie, wenn sie ausgekocht sind, in eine mit Schmankerl (Seite 67) bestreute Schüssel, bestreut sie mit Schmankerl und gibt wieder Nockerl und Schmankerl darauf. Dann streicht man ausgekühlte, mit dem Schnee der 2 Klar gemischte Vanille-Crême von 2 Dottern darüber, stellt die Schüssel in das Rohr und läßt sie darin, bis die Crême gebacken ist.

Mit Chocolate. Man läßt gestoßenen Zucker in heißer Butter gelb werden, gibt geriebene Chocolate und die gekochten Nocken dazu, legt die Nocken dann auf Vanille-Crême in eine Schüssel, streicht Vanille-Crême darüber, stellt die Schüssel in das Rohr und bäckt die Crême.

Schmarren und Tommerl.

Mehl-Schmarren.

Man sprudelt 4 Deciliter Milch, 3 Eier, Salz und 3 Deciliter Mehl gut ab, schüttet das Abgesprudelte ungefähr fingerdick in 6 Deka heißes Rindschmalz ein und stellt es in das Rohr, damit es schön in die Höhe geht. Dann nimmt man es heraus und gibt es auf ziemlich jähe Hitze. Wenn es steif und unten braun geworden ist, dreht man es mit dem Schmarren-Schäuferl um, läßt es am Boden wieder braun werden, zerreißt es dann mit einer Gabel zu großen Brocken und richtet es bald an, damit es nicht trocken wird. Man kann sauren Salat oder gedünstete Zwetschken oder heiße Milch dazu servieren oder nur Zucker darüber streuen.

Kaiser-Schmarren.

Man sprudelt 4 Deciliter Obers mit 4 Dottern, 2 Deciliter Mehl und etwas Salz ab, gibt 4 Klar, zu Schnee geschlagen, und Rosinen dazu, gießt dies in heißes Rindschmalz oder heiße Butter ein, läßt es wie Mehl-Schmarren schön braun werden, richtet es an und bestreut es mit Vanillezucker.

Semmel-Schmarren.

Ungefähr 4 Semmeln, denen man die Rinde weggerieben hat, schneidet man feinblätterig. Dann sprudelt man 3½ Deciliter Milch mit 3 Eiern und etwas Salz ab, schüttet dies über die Semmeln, mischt alles gut und streut dabei Rosinen und Weinbeerl hinein. Man läßt es hierauf eine Weile stehen, gibt es dann in 6 Deka heißes Schmalz und sticht es immer wieder auf, wenn es am Boden braun wird. Wenn fast alle Brocken ein wenig gebräunt sind, richtet man den Schmarren an und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Äpfel-Schmarren.

Einige säuerliche Äpfel schält man, schneidet sie zu dünnen Spalten, gibt sie in das heiße Schmalz, gießt, wenn sie etwas weich geworden sind, Schmarrenteig darüber, mischt sie mit dem Teige und bäckt die Mischung wie Mehl-Schmarren. Oder man mischt würfelig geschnittene Äpfel und Rosinen nach Geschmack zu abgerührtem Semmel-Schmarren und dünstet denselben aus.

Kirschen-Schmarren.

Man sprudelt 4 Dotter mit ein paar Löffelvoll Zucker schaumig ab, sprudelt dann 2 Deciliter Obers, ein Deciliter sauren Rahm, etwas Salz und 3 Deciliter Mehl dazu, mischt den Schnee der 4 Klar und abgezupfte

Kirschen bei, gießt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne oder Casserolle dünn ein und bäckt es mit Oberhitze. Dann wird es mit Gabeln zerrissen, angerichtet und mit Zucker bestreut.

Fleisch-Schmarren.

Man erweicht feinblätterig geschnittene Semmeln mit Milch, etwas Salz und Eiern, wie zu Semmel-Schmarren, mischt feingeschnittenes Fleisch von Kalbsbraten oder Schinken dazu, gibt die Mischung in heißes Schmalz, bäckt sie und sticht dabei das am Boden Braungewordene auf. Man richtet den Schmarren an, wenn er noch saftig ist.

Mandel-Schmarren.

4 Deciliter Obers, 5 Dotter, 7 Deka feingeschnittene Mandeln, 3 Löffel Zucker und etwas Salz werden abgesprudelt, mit soviel abgeriebenen, blätterig geschnittenen Kipfeln oder Wecken gemischt, dass die Mischung dick, aber saftig wird, und eine Weile stehen gelassen. Dann rührt man Rosinen, Weinbeerl und den Schnee von 3 Klar dazu, schüttet das Ganze in 6 Deka heißes Rindschmalz, lässt es schön braun werden, sticht es auf, häuft es auf die Schüssel und bestreut es mit Vanille- oder Limonen-Zucker.

Krebs-Schmarren.

Man treibt Krebsbutter mit Eiern ab, gibt abgeriebene, mit Obers erweichte Kipfel und würfelig geschnittenes Krebsfleisch dazu, gießt dies in heiße Butter ein, lässt es wie Schmarren braun werden, sticht es auf, richtet es an und bestreut es mit Zucker und Zimmt.

Grieß-Schmarren.

Von Weizengrieß. In ein halbes Liter kalte Milch sprudelt man 2 Eier, Salz und ein Viertelliter Grieß und lässt dies eine halbe Stunde stehen. Dann gießt man es in 7 Deka heißes Rindschmalz, lässt es unten braun werden, sticht die braune Kruste auf, bestreut den Schmarren beim Anrichten mit Zucker und gibt warmes, gedünstetes Obst oder Zwetschkenpfeffer oder warme Milch dazu.

Ohne Eier. Man lässt 7 Deciliter Milch aufsieden, schüttet $3\frac{1}{2}$ Deciliter Grieß und ein wenig Salz hinein und kocht dies bei mäßiger Hitze, rührt dann ein Stück Butter dazu, bäckt es im Rohre und zerreißt es mit zwei Gabeln. Zugleich kocht man gedörrte Zwetschken und Birnen, jedes für sich, gibt sie sammt dem kurzen Safte über einige gebähte Semmelschnitten in eine Schüssel und serviert sie mit dem Schmarren.

Oder: Man bräunt Zucker in Rindschmalz, mischt den dickgekochten Grieß dazu, bäckt den Schmarren auf die oben angegebene Weise und gibt Zwetschken- oder Weichselmus dazu.

Von Kukuruzgrieß. Man gibt 3 Deciliter Kukuruzgrieß und ein wenig Salz in 7 Deciliter siedende Milch, läßt dies eine halbe Stunde stehen, mischt dann ein Ei dazu, schüttet es in heißes Schmalz, bäckt es wie Schmarren, bestreut es beim Anrichten mit Zucker und Zimmt und gibt gesottene, gedörrte Zwetschken dazu.

Reis-Schmarren.

Man kocht 15 Deka Reis mit ungefähr einem Liter Milch, läßt ihn auskühlen, mischt dann ein Ei, das man mit 2 Dottern abgesprudelt hat, und Rosinen oder würfelig geschnittene Äpfel und Zucker dazu, gibt die Mischung in heißes Rindschmalz und bäckt sie wie anderen Schmarren.

Mit Krebsbutter. Man mischt den Reis mit Eiern, Krebsbutter und Krebsfleisch, gibt die Mischung in heiße Krebsbutter und bäckt sie wie anderen Schmarren.

Ohne Eier. Man kocht 20 Deka Reis mit Milch dick und weich, läßt dann 3 Löffel gestoßenen Zucker in 6 Deka heißem Rindschmalz gelb werden und mischt den Reis dazu. Wenn er am Boden etwas steif geworden ist, sticht man ihn auf wie anderen Schmarren, richtet ihn dann an und bestreut ihn mit Zucker.

Topfen-Schmarren.

Man verrührt ein halbes Kilo geriebenen Topfen mit 4 Dottern und soviel saurem Rahm, daß er saftig wird, mischt Salz, etwas Mehl und den Schnee der 4 Klar dazu, gießt die Mischung in heißes Schmalz und bäckt sie wie anderen Schmarren.

Heiden-Schmarren.

Man sprudelt 3½ Deciliter Heidenmehl, ein Liter Milch, 2 Eier und etwas Salz ab, läßt das Gesprudelte eine Viertelstunde stehen, gießt es dann in heißes Schmalz und bäckt es wie Mehlschmarren. Man serviert gesottene Milch dazu.

Tommerl oder Ofenkater.

Kukuruz-Tommerl. Man sprudelt 7 Deciliter süße oder Buttermilch mit 3½ Deciliter Maismehl, Salz und etwas Rindschmalz oder zerlassenem, würfelig geschnittenen Speck ab, schüttet das Gesprudelte nur

fingerdick in eine stark mit Butter ausgestrichene Bratpfanne oder Casserolle, bäckt es im Ofen resch und braun und stürzt es auf eine Schüssel.

Zwetschken-Tommerl. 7 Deciliter siedende Milch, 3½ Deciliter Polentamehl und ein wenig Salz werden miteinander abgesprudelt, dann ausgekühlt, mit einem Dotter und dem Schnee von einem Klar gemischt und fingerdick in die ausgestrichene Casserolle gegeben. Dann drückt man gekochte, gedörrte Zwetschken, deren Kerne man ausgelöst hat, in den Teig und bäckt den Tommerl schön braun.

Äpfel-Tommerl. Der abgesprudelte oder mit siedender Milch bereitete Tommerl wird in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle gegeben, mit Äpfeln, die man mit der Zahnscharbe geschnitten hat, bestreut und gebacken.

Heiden-Tommerl. In ein Liter Milch oder zusammengelaufenes Obers sprudelt man 3 Deciliter Heidenmehl und etwas Salz, gießt dies fingerdick in eine mit Schmalz ausgestrichene Casserolle und bäckt es.

Weizen-Tommerl. 4 Deciliter Milch, 1 oder 2 Eier, 2 Deciliter Weizenmehl und Salz sprudelt man gut ab, gießt das Gesprudelte daumendick in eine stark mit Schmalz ausgestrichene Casserolle und bäckt es bei Oberhitze schön braun und resch.

Rahm-Tommerl. Man sprudelt 4 Löffel sauren Rahm mit 4 Löffel Zucker und 5 Dottern ab, mischt die 5 Klar als Schnee und 4 Löffel Weizenmehl dazu, gießt die Mischung dünn in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, bäckt sie wie oben und bestreut sie mit Vanillezucker.

Dalken und Pfannkuchen.

Dalken ohne Hefe.

Von Schmarrenteig. Man sprudelt 3 Deciliter Mehl, 4 Dotter, etwas Salz und 2 Löffel Zucker mit 4 Deciliter Milch ab, gibt den Schnee der 4 Klar dazu und läßt dies eine Viertelstunde an einem warmen Orte stehen, ehe man zu backen beginnt. Dann gibt man in jede Vertiefung des Dalkenmodels etwas Rindschmalz und, wenn dieses heiß geworden ist, 2 Löffel Teig, bäckt diesen unten schön gelb, dreht ihn mit einer Gabel um und bäckt ihn auch auf der anderen Seite, legt die gebackenen Dalken auf eine Schüssel, stellt sie mit derselben in das Rohr, damit sie heiß bleiben und nicht zusammenfallen, und gibt in die leergewordenen Vertiefungen des Models gleich wieder Rindschmalz und Teig. Wenn alle Dalken gebacken sind, häuft man sie in der Schüssel auf, be-

ſtreut ſie mit Zucker und gibt in einer Sauceſchale verdünnte Ribiſelſalſe dazu, oder man gibt ein paar Löffel Rum zu dicklich gekochtem Zuckerwaſſer und gießt dieſes löffelweiſe über die Dalken, oder man ſetzt je 2 Dalken mit Salſenfülle zuſammen.

Mit Butter. Man treibt 10 Deka Butter flaumig ab, gibt nach und nach immer einen Dotter, einen Löffel Mehl und etwas Obers dazu, bis 6 Dotter, 6 Löffel Mehl und 4 Deciliter Obers dazugekommen ſind, miſcht dann noch einen Löffel Zucker, etwas Salz und Schnee von 3 Klar darunter, bäckt von dieſem Teige Dalken (wie oben) und ſerviert ſie mit Salſe.

Mit ſaurem Rahm. Man rührt 2 Deciliter ſauren Rahm mit 5 Dottern, gibt den Schnee der 5 Klar, etwas Salz und 14 Deka Mehl dazu, bäckt davon Dalken und beſtreut ſie mit geriebenem Parmeſankäſe.

Oder: Man gibt auch 7 Deka Zucker zum Teige, beſtreut die Dalken beim Anrichten mit Zucker und ſerviert verdünnte Marillenſalſe oder gedünſtetes Obſt dazu.

Mit Grieß. Man kocht 3½ Deciliter Grieß mit einem Liter Milch, läſst ihn auskühlen, rührt ihn dann mit 3 Dottern, gibt Limonengeruch, Zucker und den Schnee der 3 Klar dazu, bäckt von dieſer Maſſe Dalken und beſtreut dieſelben mit Zucker und Zimmt.

Mit Topfen. Man treibt 3½ Deka Butter mit 2 Eiern und 3 Dottern ab, gibt feingebröſelten Topfen, 4 Deciliter Obers, etwas Salz und Zucker und ſoviel Semmelbröſel und Mehl dazu, daſs man einen weichen Teig erhält, bäckt von dem Teige Dalken und beſtreut dieſelben mit Zimmt und Zucker.

Mit Äpfeln. Einige Äpfel werden gerieben und mit Butter und Zucker gedünſtet. Dann ſprudelt man 4 Deciliter Obers mit 3 Eiern und etwas Mehl ab, miſcht die ausgekühlten Äpfel und ſoviel Bröſel dazu, daſs der Teig ſo dick wie ein Schmarrenteig wird, bäckt von dieſem Teige Dalken und beſtreut dieſelben mit Zimmt und Zucker.

Pfannkuchen oder Omeletten.

Man bereitet den Teig von 3 Eiern, 3 Eſslöffel Mehl, Salz und 3 Löffel Obers, bäckt die Flecken ſchön braun (Seite 69) und hält die ſchon gebackenen auf einer Schüſſel im Rohre warm, bis man mit dem Backen von allen fertig iſt.

Mit Zucker und Zimmt. Man beſtreut die Omeletten mit Zucker und Zimmt, rollt ſie leicht zuſammen, legt ſie übereinander auf eine Schüſſel oder auf einen Teller und beſtreut ſie außen ebenfalls mit Zucker und Zimmt.

Mit Salse. Man bestreicht jede Omelette, sobald sie gebacken ist, mit beliebiger Salse, rollt sie zusammen, bestreut sie mit Zucker, legt sie auf eine Schüssel und läßt sie bis zum Anrichten im Rohre stehen. Den Zucker kann man netzartig mit glühendem Drahte brennen.

Mit Zwetschken- oder Äpfelfülle. Man füllt die Omeletten mit wie Seite 84 bereiteter Zwetschkenfülle, zu der man auch Wein oder feingeschnittene Mandeln geben kann, oder mit Äpfelfülle, die man bereitet, indem man gute Äpfel mit Zucker und etwas Wein und Wasser dünstet, dann verrührt und passiert und mit Marillensalse oder Rosinen oder Weinbeerln mischt.

Pfannkuchen mit Äpfeln. Man schneidet geschälte Taftäpfel zu Scheiben, sticht denselben das Kernhaus aus, bestreut sie mit Zucker, taucht sie in Pfannkuchenteig, legt je 5 Scheiben in heißes Fett in die Omelettenpfanne und gießt noch etwas Teig darüber, bäckt diese Pfannkuchen auf beiden Seiten, hält die fertigen bis zum Anrichten im Rohre warm und bestreut beim Anrichten alle mit Zucker.

Mit Schwarzbeeren. Man bestreut den eingegossenen Teig während des Backens mit Schwarzbeeren und Zucker, gießt etwas Teig darüber, wendet die Omeletten dann um, bäckt sie auch auf der anderen Seite und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker.

Mit Rosinen. Man bestreut den eingegossenen Teig mit Rosinen und Weinbeerln und bäckt die Omeletten im Rohre, ohne sie umzukehren.

Biscuit-Omeletten. Zu einer Omelette für eine Person rührt man 2 Dotter mit je einem Eßlöffel von Zucker, Obers und Mehl, gibt eine Messerspitze Salz und dann Schnee von 2 Klar dazu, gießt die Masse in heiße Butter in die Omelettenpfanne und bäckt sie im Rohre. Beim Anrichten bestreicht man die Omelette mit Marillensalse, biegt sie zusammen und bestreut sie mit Zucker. Man kann sie auch nur mit Vanillezucker bestreuen.

Früchten-Omeletten. Man stellt die Pfanne mit Teig für eine Biscuit-Omelette in das Rohr, bestreut den Teig, wenn er oben steif wird, mit eingesottenen, zu dünnen Scheiben geschnittenen Früchten, bäckt die Omelette, ohne sie umzukehren, biegt sie zusammen und bestreut sie mit Zucker.

Omelette soufflée. Man rührt 6 Dotter mit 10 Deka Zucker mit Vanille- oder Pomeranzen-Geruch eine Viertelstunde, gibt den festen Schnee von den 6 Eiweiß und 4 Kaffeelöffel Stärkemehl dazu, bäckt von dieser Masse in der Pfanne oder einem flachen, irdenen oder Porzellan-Geschirr im Rohre 4 Omeletten, bestreut dieselben mit Zucker, legt sie

auf einem Teller übereinander und ſtellt ſie auf eine Viertelſtunde in das Rohr. Dann beſtreut man die oberſte Omelette ſtark mit Zucker und brennt denſelben. Man kann die Omeletten mit Zucker und geriebener Chocolate beſtreuen oder Liqueur auf den aufgeſtreuten Zucker tropfen oder Saft von 2 Pomeranzen mit Zucker und Pomeranzengeruch miſchen, warm machen und auf die Omeletten vertheilen. Oder man gießt Marillenſalſe, die man mit Limonenſaft und Wein aufgekocht hat, über die aufeinandergelegten Omeletten und ſticht dieſelben mehrmals mit einer Gabel durch, damit die Salſe eindringen kann.

Als Nudeln. Zu Nudeln geſchnittene Pfannkuchen häuft man kranzartig auf eine Schüſſel, beſtreut ſie mit Zucker und gibt eine Crême in die Mitte.

In Model eingelegte Pfannkuchen.

Man bäckt dünne Pfannkuchen (Frittaten, wie Seite 69) von 2 Deciliter Milch, 2 Eiern und einem Deciliter Mehl und ſtreicht die Form, in welche ſie eingelegt werden ſollen, mit Butter aus.

Mit Milchreis. Dick und ziemlich weich gekochten Milchreis theilt man in drei Theile und miſcht zum erſten Theile Vanillezucker, zum zweiten Marillenſalſe und zum dritten geriebene Chocolate. Dann legt man einen Pfannkuchen nach dem anderen in die Form, beſtreicht jeden, wenn er eingelegt iſt, kleinfingerdick mit Reis und wechſelt dabei mit den Farben ab. Wenn die Form gefüllt iſt, ſtellt man ſie für eine Weile in das Rohr und ſtürzt dann die Pfannkuchen auf eine Schüſſel.

Oder: Die mit Milchreis beſtrichenen Flecken werden zuſammengerollt, zu fingerlangen Würſtchen geſchnitten, in die Form geſtellt, mit gutem Obers, das man mit Dottern und Vanillezucker abgeſprudelt hat, übergoſſen, gebacken und geſtürzt.

Oder: Man rührt den Milchreis zu einem Abtriebe von Butter und 2 Eiern, miſcht noch Roſinen, Korinthen, feingeſchnittenes Citronat (oder Pomeranzenzeltel) und Zucker dazu und ſtreicht dies auf Frittaten, die man dann zu Würſtchen ſchneidet, in die Form ſtellt, bäckt und ſtürzt.

Mit Mandelfülle. Man rührt 4 Dotter mit 4 Löffel Zucker, gibt Schnee von 2 Klar (und feingeſchnittene Limonenſchalen) dazu, beſtreicht die Pfannkuchen mit dieſer Miſchung, beſtreut ſie mit feingeſchnittenen Mandeln und Roſinen oder geſtiftelten, mit Zucker geröſteten Mandeln, rollt ſie zuſammen und ſchneidet ſie zu fingerlangen Würſtchen. Dann gibt man den Reſt der Miſchung in eine mit Butter ausgeſtrichene Schüſſel, legt die Würſtchen darauf, ſtreicht gezuckerten Schnee von 2 Klar darüber, ſtellt die Schüſſel in das Rohr und bäckt den Schnee jäh.

Mit Nudeln und Pomeranzen. In den Pfannkuchenteig gibt man Zucker und Zimmt. Dann kocht man Nudeln von 2 Dottern in gezuckertem Obers, mischt Pomeranzenzucker und Pomeranzenfleisch, das man mit einem scharfen Messer kleinwürfelig geschnitten hat, dazu, streicht dies auf die Flecken, rollt dieselben zusammen, schneidet sie zu fingerlangen Würstchen und bäckt diese wie die Reiswürstchen im Model.

Mit Nüssen. Man legt dünne Pfannkuchen in eine ausgestrichene Form ein, bestreut jeden mit einer Mischung von feingestoßenen Nüssen, Zucker, Zimmt und ausgelösten Zibeben, gibt Obers, das man mit Dottern und Zucker abgesprudelt hat, darüber, um die Zwischenräume auszufüllen, bäckt das Ganze und stürzt es.

Mit Topfen. Man läßt Petersilie und Bröfel in Butter anlaufen und gibt 20 Deka geriebenen Topfen dazu. Auch sprudelt man 2 Deciliter sauren Rahm mit 3 Dottern ab. Dann legt man in eine mit Butter ausgestrichene Form dünne Pfannkuchen, die man so zugeschnitten hat, daſs sie genau in die Form passen, gibt auf jeden eingelegten Flecken vom Topfen und darauf vom Rahme, füllt auf diese Weise die Form voll, siedet das Eingelegte dann in Dunst, stürzt es, schneidet es zu Stücken und schmalzt dieselben mit Butter über Bröseln ab.

Pfannkuchen mit Fleisch.

Mit Kalbfleisch und Schwämmen. Geschälte Pilze schneidet man zuerst blätterig und dann mit dem Wiegemesser, dünstet sie mit Butter und Petersilie und kocht sie mit saurem Rahm, Salz und Paprika auf. Dann mischt man feingeschnittenen Kalbsbraten dazu, streicht die Mischung auf Frittaten, legt dieselben übereinander in eine Casserolle, stellt sie für eine Viertelstunde in das Rohr und stürzt sie.

Mit Haschés. Man bestreicht Frittaten mit Kalbshaschés, dreht sie zusammen, schneidet sie zu fingerlangen Würstchen, legt dieselben in eine mit Butter ausgestrichene Form, schüttet 2 Deciliter sauren Rahm, den man mit einem Ei und 2 Dottern abgesprudelt hat, darüber, bäckt das Ganze und stürzt es.

Oder: Man bestreicht dünne Pfannkuchen mit Wildbret-Haschés, rollt sie zusammen und legt sie übereinander auf die Schüssel.

Schinkenfleckel. Man legt einen mit Butter ausgestrichenen Model mit dünnen Pfannkuchen aus, sprudelt 3 Dotter, 3 Deciliter sauren Rahm und 25 Deka feingeschnittenes Schinkenfleisch ab, mischt zu Fleckeln geschnittene Pfannkuchen dazu, gibt dies in den Model, bedeckt es mit einem Pfannkuchen, bäckt es eine halbe Stunde und stürzt es.

In Schmalz gebackene Mehlspeisen.

Reis-Würstchen und -Krapferl.

Man kocht 15 Deka Reis mit Milch dick, aber nicht sehr weich, gibt Zucker und Vanille- oder Pomeranzengeruch oder gebrannten Zucker (Caramel, Seite 60) dazu, streicht den Reis fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt ihn erkalten. Hierauf erwärmt man das Blech, schneidet Stücke vom Reis herab und rollt sie über Bröseln zu Würstchen, die man dann in Ei und Brösel dreht und in Rindschmalz bäckt.

Mit Chocolate. Man reibt Chocolate und mischt sie zum heißen Reis. Oder man mischt die geriebene Chocolate mit Zucker und dreht die gebackenen Würstchen in diese Mischung.

Mit Crême. Man formt vom Reis kleine Kugeln, taucht dieselben in Ei, dreht sie in Brösel (indem man sie mit den Bröseln in einer Schüssel herumschüttelt), bäckt sie in Schmalz und gibt Chocolate- oder Caramel-Crême dazu.

Mit Salse. Man kocht 14 Deka Reis mit Milch und läßt 3 Deka gestoßene Mandeln und Zucker mitkochen. Während der Reis auskühlt, wird je ein Löffelvoll davon auf ein Stückchen Oblate gegeben, auseinandergedrückt, mit Marillensalse bestrichen und zu einem Würstchen oder einer Birne geformt. Wenn die Würstchen oder Birnen erkaltet sind, dreht man sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und steckt den Birnen vor dem Anrichten als Stengel ein Stückchen Zimmt ein.

Mit Rosinen. Man mischt zum gekochten, noch heißen Reis Rosinen, Korinthen und feingestoßene Mandeln und dann etwas Butter und 2 Dotter, streicht den Reis auf das Blech und läßt ihn erkalten, sticht ihn, nachdem man das Blech erwärmt hat, zu Krapferln aus, dreht dieselben in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Grieß-Würstchen und -Krapferl.

Mit Chocolate oder Vanille. Man kocht Grieß mit Milch, Zucker und etwas Butter dick und weich, streicht ihn fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt ihn auskühlen. Dann schneidet man ihn zu viereckigen Stückchen oder sticht ihn mit dem Krapfenstecher aus, erwärmt das Blech, um die Stückchen oder Krapferl abnehmen zu können, dreht die gleich nach dem Abnehmen zu Würstchen zusammengerollten Stückchen oder die Krapferl in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Chocolate oder Vanille.

Mit Krebsbutter. Man treibt den etwas gesalzenen Grieß mit Krebsbutter und Eiern ab und formt ihn dann zu Würstchen, die man zuerst in mit Ei befeuchtete Oblaten, dann in Ei und Brösel dreht und bäckt.

Nudel-Würſtchen und -Krapferl.

Mit Geruchzucker. Nudeln von 3 Dottern werden in Obers mit Vanille dick gekocht, mit Zucker gemiſcht und, wenn ſie ausgekühlt und ſteif ſind, zu Würſtchen geformt, in Oblaten und dann in Ei und Bröſel gedreht und in Schmalz gebacken. Dann beſtreut man die Würſtchen dick mit Zucker und brennt denſelben mit dem Schäuferl.

Mit Salſe gefüllt. Mit Obers, Zucker und Vanille dick gekochte Nudeln ſtreicht man halbfingerdick auf das mit Butter beſtrichene Blech und läſst ſie erkalten, ſticht ſie hierauf mit dem Krapfenſtecher aus und füllt je zwei Krapferl mit Marillenſalſe zuſammen. Dann dreht man die Krapferl in Ei und Bröſel, bäckt ſie in Schmalz und beſtreut ſie mit Zucker.

Crême-Würſtchen und -Krapferl.

Crême-Krapferl. Man ſchneidet abgeriebene Semmeln zu Würfeln von gleicher Größe, ſprudelt dann Crême von 3½ Deciliter Obers, 3 Dottern und Zucker mit Vanille, gießt die heiße Crême über die Würfel, läſst dieſelben ſtehen, bis ſich die Crême eingezogen hat, dreht ſie dann in Ei und Bröſel, bäckt ſie in Schmalz und beſtreut ſie mit geriebener Chocolate.

Crême-Kipferl. 6 Kipfel, denen man die Rinde abgerieben hat, ſchneidet man in der Mitte auseinander und nach der Länge durch, höhlt ſie aus, gibt mit Mehl bereitete Chocolate-Crême (ſieh dieſe) in die Höhlung, legt die Stücke wieder aufeinander und erweicht ſie von außen in Milch. Dann dreht man ſie in Ei und Bröſel, bäckt ſie in Schmalz und beſtreut ſie mit Vanillezucker.

Chocolate-Würſtchen. Man kocht 7 Deka geriebene Chocolate mit 7 Deka Zucker und 2 Deciliter Obers auf und läſst ſie kalt werden, rührt hierauf 2 Deka Reismehl mit kaltem Obers, 5 Dottern und der Chocolate ab, kocht von dem Abgerührten dicke Crême und läſst ſie erkalten. Dann formt man von der Crême in mit Eiklar befeuchteten Oblaten fingerlange Würſtchen, dreht dieſelben in Ei und Bröſel und bäckt ſie in Schmalz.

Brandteig-Krapferl.[1])

Man bereitet Brandteig (wie Seite 69) von 3 Deciliter Obers oder Milch oder Wein oder Waſſer, läſst ihn auskühlen und rührt ihn hierauf mit 4 Eiern und 3 Dottern recht gut ab. Dann legt man mit einem jedesmal vorher in das heiße Schmalz getauchten Blechlöffel nuſsgroße

[1]) Auch Schneeballen, Schlüſſelkrapferl, Brandnudeln oder Windbeutel genannt.

Krapferl von dem Teige in das Schmalz (indem man den Teig vom Löffel in das Schmalz streift) und schüttelt die Pfanne, damit sie auflaufen. Wenn sie schön braun sind, hebt man sie mit dem Backlöffel heraus, legt sie auf Löschpapier, damit das Fett abtropft, schneidet dann von jedem einen Deckel ab, füllt Marillensalse in die Höhlung und gibt das abgeschnittene Stück wieder darauf, bestreut die Krapferl mit Vanillezucker und legt sie über einer Serviette auf die Schüssel. Oder man füllt sie nicht, sondern gibt in einer Schale Himbeersalse oder mit Zucker roh eingerührte, passierte Erdbeeren dazu oder dreht sie vor dem Anrichten in eine Mischung von gestoßenem Zucker und geriebener Chocolate.

Spritz-Strauben.

Man bereitet Brandteig wie für Krapferl, gibt 3 Löffelvoll von dem Teige in die Straubenspritze, die man vorher schnell in das heiße Schmalz getaucht hat, steckt den Stempel an, drückt ihn langsam ein, fährt mit der Spritze ober der Schmalzpfanne in die Runde, damit die hineinfallende Straube schneckenförmig zu liegen kommt, und schüttelt die Pfanne, sobald die Straube eingedrückt ist. Man kann 3 oder 4 Strauben zugleich backen. Wenn sie unten schön braun sind, dreht man sie mit dem Backlöffel vorsichtig um und läßt sie auf der anderen Seite braun werden. Die gebackenen Strauben legt man zum Abtropfen auf Löschpapier. Beim Anrichten bestreut man sie stark mit Zucker.

Zucker-Strauben.

Man sprudelt 9 Deka Mehl mit soviel gezuckertem weißen Wein ab, daſs die Mischung so dick wird, wie für Eingetropftes, gibt etwas Salz und Schnee von 3 Klar dazu und läßt den Teig durch einen dreilöcherigen Trichter in heißes Schmalz in eine kleine Pfanne einlaufen (wobei man den Trichter fortwährend über der Pfanne hin und her bewegt), bis die ganze Oberfläche des Schmalzes mit einem Durcheinander von eingelaufenem Teige bedeckt ist. Man bäckt diese Straube auf beiden Seiten schön gelb, legt sie dann über Löschpapier auf einen Bogenmodel und bestreut sie mit Zucker. Hierauf läßt man wieder Teig einlaufen. Wenn alle Strauben gebacken sind, richtet man sie in der Schüssel hoch auf und gibt Chaudeau herum.

Zucker-Krapferl.

Man rührt 5 Dotter und 6 Deka Zucker recht schaumig, mischt den Schnee von 3 Klar und Mehl wie für Biscuitteig dazu und legt

von dieser Masse mit einem Eßlöffel Krapferl wie die von Brandteig in das heiße Schmalz ein. Wenn die Krapferl gebacken sind, läßt man sie über Löschpapier abtropfen und bestreut sie mit Vanillezucker.

Schwammerl mit Chaudeau.

Man macht einen schwammförmigen Model in Schmalz sehr heiß, taucht ihn in leichten Schmarrenteig von 14 Deka Mehl, 2 Eiern, etwas Zucker und Salz und lauwarmer Milch (oder in wie Seite 78 bereiteten Schmarrenteig), fährt, sobald sich der Teig außen an der Form angelegt hat, mit derselben in das heiße Schmalz zurück und bäckt das Angelegte schön gelb. Wenn alle Schwämmchen gebacken sind, füllt man sie mit Chaudeau.

Frittaten-Würstchen.

Frittaten (dünne Pfannkuchen, Seite 69) bestreicht man mit Salse oder mit einer Chocolate- oder anderen Crême, der man geschälte, gestoßene Mandeln beigemischt hat, oder mit gedünsteten passierten Äpfeln, die man mit Weinbeerln, Rosinen und Pignolen gemischt hat, oder mit Mandelfülle Nr. I (Seite 83) oder mit Milchreis, zu dem man Marillensalse gerührt hat, rollt sie zusammen, schneidet sie zu fingerlangen Würstchen, dreht dieselben in Ei und Bröfel und bäckt sie in Schmalz.

Oblaten-Krapferl.

Mit Weinteig. Man sticht Oblaten zu runden Blättchen aus, bestreicht dieselben mit Ei, füllt 2 und 2 mit Weichselfleisch zusammen, taucht sie in Weinteig, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Mit Brandteig. Man gibt Häufchen von fester Hagebuttensalse auf viereckig geschnittene Oblaten, deckt sie mit ebenso geschnittenen Oblaten zu und drückt diese nur in der Mitte etwas an, wodurch dort, wo keine Salse ist, ein wenig Raum zwischen den Oblaten bleibt, taucht die Krapferl mit den vier Ecken in mit Eiern verdünnten Brandteig, um die Zwischenräume auszufüllen, und bäckt sie in Schmalz. Die Salse soll durch die gelblich gebackene Oblate roth zu sehen, der Teigrand aber lichtbraun sein.

Eingebröfelt. Man rührt 10 Deka Zucker, feingeschnittene Limonenschalen und etwas Limonensaft mit leichtem Schnee von einem Klar wie Eis, mischt dann 10 Deka geschälte, gestoßene Mandeln dazu, streicht die Mischung auf längliche Stücke von Oblaten, rollt dieselben zu Würstchen zusammen, dreht diese in Ei und Bröfel und bäckt jedes gleich in Schmalz, damit die Oblate nicht weich wird.

Gebackenes Obst.

Äpfel. Man schält 8 bis 10 Maschanzker, Taft oder andere säuerliche Äpfel, schneidet sie zu Spalten oder Scheiben, taucht dieselben, nachdem man ihnen das Kernhaus ausgestochen hat, einzeln in Mehl und dann in Weinteig oder Bierteig ohne Ei (Seite 70), bäckt sie in Schmalz und bestreut sie hierauf mit Zucker.

Zwetschken. Frische Zwetschken schält man, steckt jeder statt des Kernes eine abgezogene Mandel ein, taucht sie in guten Schmarrenteig (Seite 70) oder gegangenen dünnen Hefenteig, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie dann mit Zucker und Zimmt oder Vanille.

Pfirsiche oder Marillen. Man schält und halbiert die Früchte, bestreut sie mit Zucker und läßt sie eine Stunde liegen. Dann taucht man sie in dünnen, gegangenen Hefenteig und bäckt sie in Schmalz. Oder man befeuchtet die geschälten, halbierten, stark mit Zucker bestreuten Früchte mit Rum (einen Löffel Rum zu 10 Deka Zucker), läßt sie eine Stunde liegen, nimmt sie dann aus ihrem Safte, dreht sie in Mehl und dann in Ei und feine Bröseln und bäckt sie. Den Saft kocht man und gibt ihn beim Anrichten über die Früchte.

Weichseln. Man bindet Weichseln bei den Stengeln zu kleinen Büscheln zusammen, legt dieselben in Hefenteig, faßt jedes Büschel mit einem Löffel heraus, gibt es in das heiße Schmalz und bäckt es. Dann löst man die Bindfaden ab, bestreut die gebackenen Weichseln mit Zucker und legt sie nebeneinander auf die Schüssel.

Schlosserbuben.

Man kocht große gedörrte Zwetschken, löst dann ihre Kerne aus und steckt statt derselben abgezogene Mandeln ein, taucht hierauf die Zwetschken einzeln in Weinteig (Seite 70), bäckt sie in Schmalz und dreht sie in Zucker und Chocolate.

Gefüllte Äpfel.

Man schält kleine Taftäpfel, sticht ihnen das Kernhaus aus, macht von Äpfelstücken für jeden 2 Stöpsel, steckt in jeden ausgestochenen Apfel als Boden einen Stöpsel, füllt den Apfel mit Marillensalse oder Weichselfleisch, steckt ihn mit dem anderen Stöpsel zu, dreht die Äpfel in Mehl und dann in Ei und Bröseln, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanillezucker.

Äpfel- oder Quitten-Würstchen.

Man zerdrückt das Fleisch von weichgesottenen oder gebratenen Quitten oder Äpfeln, mischt Zucker und Zimmt (oder Limonenschalen),

ein Ei und soviel Bröſel dazu, daſs es zusammenhält, und formt es zu Würſtchen, die man in Ei und Bröſel dreht, in Schmalz bäckt und mit Zucker beſtreut.

Weichſel- oder Zwetſchken-Würſtchen.

Weichgeſottene gedörrte Weichſeln oder Zwetſchken ſchneidet man fein, miſcht ſie auf die oben angegebene Weiſe mit Zucker, Zimmt, Ei und Bröſeln, formt die Miſchung zu Würſtchen, dreht dieſelben in Oblaten und dann in Ei und Bröſel und bäckt ſie.

Gebackene Holunder-Blüten.

Dolden von Holunder (Holer) taucht man mehrmals in Waſſer, läſst ſie auf einem Tuche trocknen, taucht dann eine nach der anderen in Schmarren- oder Bier-Teig (Seite 70), bäckt ſie in heißem Rindſchmalz, ohne ſie umzukehren, häuft ſie, wenn alle gebacken ſind, mit den Stengeln nach aufwärts auf die Schüſſel und beſtreut ſie mit Zucker.

Salſenſchnitten.

Eingebröſelt. Man ſchneidet abgeriebene Semmeln zu Scheiben, beſtreicht die Hälfte derſelben mit Salſe oder Zwetſchkenmus und deckt die beſtrichenen mit unbeſtrichenen zu. Dann befeuchtet man die Schnitten mit rothem Weine, welchen man mit Zucker und Gewürz gekocht hat, dreht ſie in Ei und Bröſel, bäckt ſie in Schmalz und beſtreut ſie mit Zucker und Zimmt.

Mit gebranntem Zucker. Je zwei Schnitten von abgeriebenem mürben Gebäcke füllt man mit Marillenſalſe zuſammen, dreht ſie nur am Rand in Ei und Bröſel und bäckt ſie ſchön gelb. Dann legt man die Schnitten feſt nebeneinander in eine Caſſerolle, gibt ſoviel gezuckerten rothen Wein dazu, daſs ſie faſt davon bedeckt ſind, läſst ſie im Rohre ſtehen, bis ſie den Wein eingezogen haben, beſtreut ſie hierauf ſtark mit Zucker und brennt denſelben mit einem glühenden Schäuferl.

In Schmarrenteig. Man miſcht Marillenſalſe mit Wein und Zucker, tunkt Schnitten von abgeriebenem Milchbrot in dieſen Saft, taucht ſie dann in Schmarrenteig, bäckt ſie in Schmalz und beſtreut ſie mit Vanillezucker.

Süße Paſeſen.

Abgeriebene Semmeln ſchneidet man zu Scheiben, von denen je 2 zuſammenhängen, gibt zwiſchen dieſe Salſe oder paſſierte, mit Zucker und Bröſeln gemiſchte Erdbeeren, taucht ſie auf beiden Seiten in kaltes Obers und läſst ſie eine Stunde liegen. Dann dreht man ſie in abgeſchlagene Eier, bäckt ſie in Schmalz und beſtreut ſie mit Zucker und Zimmt.

Erdbeer-Krapferl.

Man bereitet mürben Teig Nr. I (Seite 73), treibt ihn aus, belegt ihn reihenweise mit Häufchen von ſtark mit Zucker beſtreuten Erdbeeren (ein Kaffeelöffelvoll für ein Häufchen), beſtreicht ihn mit Ei, ſchlägt ihn über, ſticht ihn wie Schlickkrapferl (Seite 117) aus, bäckt die Krapferl in Schmalz und beſtreut ſie mit Vanillezucker.

Polſterzipfel.

Mürben Teig Nr. II mit Wein oder Nr. III (Seite 74) treibt man ziemlich dünn aus, belegt ihn in Reihen (wie bei den Schlickkrapferln) mit Häufchen von Weichſelfleiſch oder Ribiſelſalſe, beſtreicht ihn mit Ei, ſchlägt ihn über, radelt ihn zu verſchobenen Vierecken ab, bäckt dieſelben in Schmalz und beſtreut ſie mit Zucker. Der Teig darf nirgends zerriſſen ſein und muſs innen gut mit Ei beſtrichen werden, damit er dort, wo er abgeradelt wird, feſt zuſammenhält. Wenn die Salſe ausfließt, wird das Schmalz ſchwarz. Man kann den Teig auch *ohne Ei* von Mehl, mildem ſauren Rahm und etwas Salz machen.

Portugieſer Krapferl.

Man macht mürben Teig Nr. I (Seite 73), treibt ihn aus, belegt ihn reihenweiſe mit Häufchen von Mandelfülle (Nr. V, Seite 83, aber von 5 Dottern und ohne Klar), ſchlägt ihn über, beſtreicht ihn mit Ei, radelt ihn wie für Schlickkrapferl ab und bäckt die Krapferl in Schmalz.

Würſtchen von Blätterteig.

Mit Salſe. Man ſchneidet meſſerrückendick ausgetriebenen Butterteig (Seite 74) in 8 Centimeter breite Streifen und beſtreicht dieſelben mit Ei. Dann ſpritzt man über die Breite eines Teigſtreifens aus einer Papierdüte bleiſtiftdick Marillenſalſe, ſchlägt das Ende des Teiges mit einem Meſſer über die Salſe und noch einmal um, ſchneidet das Würſtchen ab und drückt die Enden desſelben mit dem Meſſer ein wenig nieder. Dann ſpritzt man wieder Salſe auf und formt ein Würſtchen und fährt ſo fort, bis der Teig verbraucht iſt. Hierauf legt man die Würſtchen auf ein mit Mehl beſtaubtes Brett, deckt ſie zu und ſtellt ſie an einen kühlen Ort. Kurz vor dem Gebrauche bäckt man ſie in Schmalz. Beim Anrichten beſtreut man ſie mit Zucker und richtet ſie auf der Schüſſel über einer Serviette auf.

Mit anderer Fülle. Man bereitet die Würſtchen auf die oben angegebene Weiſe, füllt ſie aber ſtatt mit Salſe mit Erdbeeren, die man

stark mit Zucker bestreut hat. Oder man dünstet zur Fülle Kirschen oder Weichseln mit Zucker, kocht ihren Saft kurz ein und läßt sie erkalten. Oder man füllt die Würstchen mit Mandelfülle, die man bereitet, indem man 7 Deka süße und 4 Stück bittere geschälte Mandeln fein stoßt und dabei mit etwas Milch verreibt, dann mit 3 Deka Butter, 2 Dottern und 7 Deka Zucker rührt und zuletzt mit 2 schwachen Eßlöffelvoll Schlagrahm mischt, oder mit wie Seite 66 bereiteter, ausgekühlter Haselnuß-Crême.

Schnür- oder Spagat-Krapfen.

Man macht Bröselteig von 21 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 10 Deka geschälten, sehr fein gestoßenen Mandeln, Limonenschalen, Gewürznelken, Neugewürz, 4 Dottern und einigen Tropfen Limonensaft oder 2 Löffel rohem Obers oder bereitet mürben Teig Nr. II (Seite 73) mit Wein und Gewürz, dreht den Teig in ein Tuch und läßt ihn an einem kühlen Ort eine Stunde rasten. Dann treibt man ihn stark messerrückendick aus und schneidet ihn zu fingerlangen Vierecken. Hierauf bindet man an den Drahtstiel der cylinderförmigen Blechform eine einen halben Meter lange, weiße Schnur, zieht sie durch die Form, taucht sie in das Rindschmalz und läßt sie heiß werden, legt ein Teigfleckchen auf die Blechform, windet die Schnur nicht zu fest um die Form und dann um den Stiel und hält das Ende der Schnur zugleich mit dem Stiele fest, während man die Form in das heiße Rindschmalz taucht und den Krapfen bäckt. Man hält die Schnur noch fest, bis der Krapfen ein wenig ausgekühlt ist, und löst sie dann vorsichtig ab. Die Einschnitte sollen auf dem bogenförmigen Krapfen in fingerbreiter Entfernung schief laufen. Wenn alle Krapfen gebacken sind, bestreicht man sie auf der inneren Seite mit Marillensalse und bestreut sie auf der äußeren mit Zucker, oder man bestreut sie nur mit Zucker und serviert Vanille-Crême dazu.

Rosen.

Mürber Teig Nr. II oder III (Seite 73 und 74) wird ausgetrieben und mit drei Krapfenstechern von verschiedener Größe ausgestochen. In jedes Fleckchen macht man vom Rande gegen die Mitte zu fünf kurze Einschnitte. Die größeren Blättchen betupft man in der Mitte mit Ei. Man legt dann je drei Fleckchen von verschiedener Größe aufeinander, immer das größte unten, das kleinste oben, und drückt sie in der Mitte mit dem Finger nieder, bäckt sie in Schmalz, bestreut sie mit Zucker und gibt in die Mitte Eingesottenes. (Schöner werden die Rosen, wenn man zum Ausstechen des Teiges fünfblätterige Ausstecher hat.)

Schneeballen oder Maulkörbe.

Man macht mürben Teig Nr. III oder Nr. II mit Wein und Rahm (Seite 74), läßt ihn eine halbe Stunde rasten, formt ihn hierauf zu kleinen Laibchen, treibt diese zu runden, handgroßen Flecken aus und radelt jeden Flecken in fingerbreite Streifen durch, doch so, daß der Rand rund herum fingerbreit ganz bleibt. Dann hebt man jeden zweiten Streifen in die Höhe, steckt zwischen den oberen und unteren Streifen einen Kochlöffelstiel durch, hält den Flecken mit demselben in das heiße Schmalz und schüttelt ihn dabei auseinander. Auch die Pfanne muß geschüttelt werden, bis der Teig aufläuft. Man bäckt die Flecken einzeln in einer kleinen Pfanne, damit sie in die Höhe laufen können, läßt sie auf Fließpapier abtrocknen, bestreut sie beim Anrichten mit Vanille-Zucker und gibt Salse oder passierte, mit Zucker roh eingerührte Erdbeeren in einer Schale dazu.

Hasenöhrl.

Aus einem halben Liter Auszugmehl, 2 Deciliter Semmelmehl, ein wenig Salz und 3½ Deka in siedender Milch aufgelöster Butter macht man einen weichen Teig (wie Strudelteig, Seite 71) und läßt denselben eine Viertelstunde rasten. Dann treibt man ihn messerrückendick aus, radelt ihn zu handbreiten, verschobenen Vierecken ab und bäckt diese in Rindschmalz. Sie laufen hoch auf und sind innen hohl. Man bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und serviert eine Ribisel- oder Weinbeeren-Sauce (Seite 67) dazu.

Mit Erdäpfeln. Ungefähr 6 mittelgroße, mehlige Erdäpfel kocht man, schält sie, zerdrückt sie auf so viel ordinärem Mehl, als ihr Gewicht ausmacht, mit dem Rollholze ganz fein und mischt sie dabei mit dem Mehle. Dann arbeitet man diesen Teig mit den Händen etwas besser ab, treibt ihn wie Nudelteig zum Abschmalzen aus und radelt ihn zu verschobenen Vierecken ab. Man bäckt dieselben in Schweineschmalz und gibt sie zu Salat, oder man bäckt sie in Rindschmalz und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt.

Hobelspäne.

Zu mürbem Teige Nr. II (Seite 73) gibt man gestoßenen Anis, treibt den Teig messerrückendick aus, radelt ihn zu fingerbreiten, spannlangen Streifen ab, dreht je einen Streifen um einen Kochlöffelstiel (vom Ende des Stieles gegen den Löffel zu), hält ihn mit dem Stiele in das Schmalz und bäckt ihn. Man schiebt ihn dann vorsichtig herab, bestreut ihn mit

Zucker und legt ihn auf eine Schüssel, die man an einem warmen Orte stehen läßt, bis alle Hobelspäne gebacken sind. Man serviert eine süße Sauce (Seite 67) dazu.

Strudel.

Reis-Strudel.

Mit Rosinen. Man kocht 10 Deka Reis mit Milch weich. Dann macht man Strudelteig (Seite 71) mit etwas Butter, deckt ihn zu und läßt ihn rasten. Indessen treibt man den Reis mit 3½ Deka Butter und 2 Dottern ab und gibt Zucker, Zimmt und 10 Deka Rosinen dazu. Hierauf zieht man den Strudelteig aus, bestreicht ihn mit Butter und darüber mit der Fülle, rollt ihn zusammen, dreht ihn schneckenförmig zu einem Strudel, legt denselben in eine Cassérolle, in welcher man ein Deciliter Milch und ein Stückchen Butter aufsieden ließ, bestreicht ihn oben mit Butter, stellt ihn in das Rohr, bäckt ihn schön braun, stürzt ihn und bestreut ihn mit Zucker.

Mit Chocolate. Man bestreicht den Teig mit gezuckertem, mit Rosinen gemischten Milchreis, streut Chocolate darüber, rollt den Strudel zusammen, bäckt ihn wie oben und bestreut ihn, wenn er halb gebacken ist, mit Chocolate.

Mit Marillensalse. Man mischt Milchreis mit einigen Löffeln Marillensalse, so dass er von der Salse gelblich wird, streicht ihn dünn auf den ausgezogenen Strudelteig, rollt den Strudel zusammen, bestreicht ihn mit Butter, schneidet ihn zu Stücken und bäckt ihn auf dem mit Butter bestrichenen Bleche.

Kräuter-Strudel.

Man macht Strudelteig (Seite 71) von 4 Deciliter Mehl, läßt dann in 4 Deka Butter ziemlich viel Petersilie, Kerbelkraut und Zwiebel, alles fein geschnitten, und Bröfel anlaufen und treibt Butter mit 2 Eiern, etwas Salz und einigen Löffeln voll saurem Rahm ab. Hierauf bestreicht man den ausgezogenen Teig mit dem Abtriebe, streut die Bröfel darüber, rollt den Teig zusammen, dreht ihn schneckenförmig und siedet den Strudel entweder in einem Model in Dunst und stürzt ihn dann oder kocht ihn in einer Cassérolle in Salzwasser. Dann bestreut man ihn mit Bröfeln und schmalzt ihn mit Butter ab.

Grieß-Strudel.

Man rührt 2 Deciliter Grieß mit 4 Deciliter saurem Rahm ab, läßt ihn eine Weile stehen, mischt ihn dann zu einem Abtriebe von 7 Deka

Butter, 4 Dottern und etwas Salz, rührt den Schnee der 4 Klar dazu, streicht die Mischung auf ausgezogenen Strudelteig, rollt den Teig zusammen, dreht ihn schneckenförmig, kocht den Strudel in Salzwasser und schneidet ihn zu Stücken, die man dann mit Butter und angelaufener Zwiebel abschmalzt.

Gebacken. Der Strudelteig wird mit etwas Butter gemacht und die Fülle entweder nur ein wenig gesalzen oder auch nach Geschmack gezuckert. Dann rollt man den bestrichenen Teig von zwei Seiten gegen die Mitte zusammen und schneidet ihn da auseinander, damit 2 dünne Strudel werden, die man auf das Blech legt, mit dem Kochlöffelstiel zu Stücken abdrückt, bäckt und nach dem Backen an den abgedrückten Stellen auseinander schneidet.

Topfen-Strudel.

Gesalzen. In 4 Deka Rindschmalz läßt man feingeschnittene Petersilie und Bröfel anlaufen und mischt 21 Deka geriebenen Topfen und etwas Salz dazu. Dann treibt man 2 Deka Butter mit 2 Eiern und 2 Deciliter saurem Rahm ab. Hierauf bestreicht man den ausgezogenen Strudelteig mit dem Abtriebe, bestreut ihn mit dem Topfen, rollt ihn zusammen und bäckt den Strudel in einer mit Schmalz ausgestrichenen Casserolle oder siedet ihn in Salzwasser, seiht ihn ab, schneidet ihn zu Stücken und schmalzt dieselben mit Butter über Bröseln ab.

Mit Zucker und Rosinen. Man mischt den Topfen zu dem Abtriebe, bestreicht den ausgezogenen Strudelteig mit dieser Mischung, bestreut ihn mit Zibeben, Weinbeerln und Zucker, rollt ihn zusammen, legt den Strudel zum Backen in eine Casserolle, in die man einige Löffel Milch gegeben hat, und bestreicht ihn oben mit Butter.

Windische Poganzen.

Man macht Strudelteig von 2 Eiklar, mischt, während er rastet, die 2 Dotter zu 25 Deka feingebröseltem Topfen, sprudelt auch 4 Deciliter sehr guten sauren Rahm mit 2 Eiern ab und salzt beides. Dann stellt man die Poganzenschüssel (eine flache, große Schüssel mit niederem Rand) auf das bemehlte Strudeltuch, legt den nur in der Mitte dünn ausgezogenen Teig über die Schüssel und schneidet den darüber hinausragenden Teig vom Rande gegen die Schüssel zu sechsmal durch. Hierauf bestreicht man den in der Schüssel liegenden Teig mit Butter, streut vom Topfen darauf und spritzt von dem Rahme darüber. Dann zieht man einen Theil des hinausragenden Teiges nach dem anderen dünn aus, schlägt ihn über die Schüssel zurück und bestreicht ihn mit Rahm. Auf den dritten über-

geschlagenen Theil gibt man Topfen, auf die nächsten wieder Rahm. Zuletzt wird die Poganze nochmals mit Rahm bestrichen, im sehr heißen Ofen schön gelb gebacken, auf einer großen, flachen Schüssel angerichtet und erst bei Tisch in Stücke geschnitten.

Heiden-Strudel.

Mit Speckgrammeln. Man macht ein halbes Liter Heidenmehl mit siedendem, etwas gesalzenen Wasser zu Teig, treibt denselben auf einem bemehlten Tuche aus, bestreut ihn dicht mit Speckgrammeln, rollt ihn zusammen, legt den Strudel in eine mit dem Fette von den Grammeln ausgestrichene Casserolle und bäckt ihn.

Mit Nüssen. Man rührt milden Rahm (gewellten oder sauren, den man mit etwas Schlagrahm gemischt hat) mit Dottern und etwas Salz, streicht dies auf den ausgezogenen Teig, streut feingeschnittene Nüsse darüber, rollt den Teig zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig, kocht ihn in gesalzenem Wasser in einer Casserolle, seiht ihn dann ab, schneidet ihn zu Stücken und schmalzt ihn mit Butter über Bröseln ab.

Mit Topfen. Man mischt Topfen mit Rahm und Dottern, streicht diese Mischung auf den ausgezogenen Teig, rollt denselben zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig, bindet ihn in ein mit Butter bestrichenes, bemehltes Tuch, kocht ihn wie oben und schmalzt ihn mit Butter über Bröseln ab.

Erdäpfel-Strudel.

Man rührt 7 Deka Zucker in einer Schüssel auf dem Herde, bis er warm wird, gibt dann unter beständigem Rühren 3 Dotter dazu, mischt nur leicht 16 Deka gesottene, zerdrückte Erdäpfel und den Schnee von 3 Klar darunter, streicht diese Mischung auf ausgezogenen Strudelteig (Seite 71), rollt denselben zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig, legt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, bestreicht ihn mit Butter, bäckt ihn und bestreut ihn mit Zucker.

Fleisch-Strudel.

Man läßt Brösel und feingeschnittene Petersilie in Butter anlaufen, gibt feingeschnittene Bratenreste (am besten von Kalbsbraten) hinein, mischt sauren Rahm und Dotter dazu, bestreut die Hälfte des ausgezogenen, mit Butter bestrichenen Strudelteiges dick mit dieser Mischung, rollt den Teig zusammen, wobei man bei der mit Fleisch bestreuten Seite anfängt, dreht den Strudel schneckenförmig, legt ihn auf das Blech, bestreicht ihn mit Butter und bäckt ihn.

Schinken-Strudel.

Man sprudelt 2 Deciliter sauren Rahm mit 3 Dottern ab. Dann bestreicht man den ausgezogenen Strudelteig mit diesem Abtriebe, bestreut ihn hierauf mit 28 Deka feingeschnittenem Schinkenfleische, rollt ihn zu einem Strudel zusammen, dreht denselben schneckenförmig, bestreicht ihn oben mit Butter und bäckt ihn.

Von Erdäpfelteig. Man macht Teig von 3 Deciliter Mehl, einem Ei, Salz und 12 nicht sehr großen geriebenen Erdäpfeln, treibt ihn aus, bestreut ihn mit in Butter gerösteten Bröseln und feingeschnittenem Schinken und rollt ihn zusammen, legt den Strudel in eine mit Butter ausgestrichene Form, siedet ihn eine Stunde in Dunst, schneidet ihn dann zu Stücken und schmalzt dieselben mit brauner Butter und angelaufenen Bröseln ab.

Krebs-Strudel.

Man erweicht eine abgeriebene Semmel in Krebsbutter, hackt sie, mischt ein mit 2 Dottern abgesprudeltes Ei und feingeschnittenes Krebsfleisch dazu, lässt die Mischung in Butter heiß werden und würzt sie mit Salz und Muscatblüte. Wenn sie ausgekühlt ist, streicht man sie auf ausgezogenen Strudelteig und rollt denselben zusammen. Dann lässt man in einer Casserolle ein Deciliter Milch mit Krebsbutter aufkochen, legt den Strudel hinein, bäckt ihn und bestreicht ihn nach dem Backen mit Krebsbutter.

Gezuckert. Zu einem Abtriebe von Krebsbutter und 4 Dottern mischt man mit Obers befeuchtete Bröseln und Zucker, streicht dies auf den ausgezogenen Strudelteig, streut feingeschnittenes Krebsfleisch darüber, rollt den Teig zusammen und bäckt den Strudel. Die Krebsschalen dünstet man mit Butter ab, kocht sie mit Obers aus, seiht dasselbe, sprudelt es mit 2 Dottern und Zucker ab und serviert es als Sauce zum gebackenen Strudel.

Rahm-Strudel.

Man mischt zu einem Abtriebe von 4 Deka Butter, 4 Dottern und 3½ Deciliter saurem Rahm den Schnee der 4 Klar, Salz und Zucker, streicht die Mischung auf den ausgezogenen Teig, streut Rosinen und Pignolen oder geschälte, gestiftelte Mandeln darüber, rollt den Teig locker zusammen, dreht ihn schneckenförmig, gibt den Strudel in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, bestreicht ihn oben mit etwas vom Abtriebe, bäckt ihn schön braun, stürzt ihn und bestreut ihn mit Zucker. Oder man sprudelt die Dotter mit dem Rahm ab, gibt den Schnee dazu, streicht dies auf den

Teig und streut eine Handvoll Bröfel, Zucker und Rosinen darüber. Statt des sauren Rahmes kann man 2 Deciliter süßen Rahm nehmen, den man mit einer in Obers erweichten Semmel abgetrieben hat.

Ohne Eier. Man bestreicht den Teig mit Butter und dann mit saurem Rahm, bestreut ihn mit vielen halbierten Zibeben, Weinbeeren und Zucker, rollt ihn zusammen, bestreicht den Strudel mit Butter und bäckt ihn.

Kirschen- und Weichsel-Strudel.

Strudelteig Nr. II (Seite 72) wird ausgezogen, mit Butter oder einem Abtriebe wie für Rahmstrudel bestrichen und mit von den Stengeln gezupften Kirschen oder Weichseln und Zucker bestreut, zusammengerollt und schneckenförmig gedreht. Man gibt diesen Strudel in ein gut ausgestrichenes Geschirr und bestreicht ihn auch oben mit Butter, bäckt ihn und bestreut ihn, wenn er gestürzt ist, mit Zucker oder Zucker und Zimmt.

Oder: Man macht mürben Teig, überdünstet Weichseln ein wenig, gießt ihren Saft ab und läßt sie auskühlen. Dann treibt man den Teig aus, bestreut ihn mit einer Mischung von 14 Deka Zucker, 14 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln (Limonenschalen) und Kipfelbröseln, gibt die Weichseln darüber, rollt den Teig zusammen und bäckt den Strudel.

Zwetschken-Strudel.

Man bestreicht den ausgezogenen Strudelteig mit Butter, bestreut ihn mit 40 zu Ringeln geschnittenen Zwetschken und dann mit einer Mischung von 10 Deka Zucker und Zimmt, 7 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln und Kipfelbröseln und rollt ihn zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig, bestreicht ihn oben mit Butter und bäckt ihn.

Oder: Man macht den Teig mit Milch (Nr. III, Seite 72), treibt ihn aus, belegt ihn in Reihen mit ganzen Zwetschken, in die man statt des Kernes ein Stückchen Zucker gesteckt hat, rollt ihn vorsichtig zusammen und bäckt den Strudel.

Von gedörrten Zwetschken. Man bestreicht ausgezogenen Strudelteig Nr. III mit Rindschmalz oder geschmolzener Butter, bestreut die Hälfte des Teiges mit gelb angelaufenen Bröseln und mit gesottenen, halbierten, entkernten Zwetschken und rollt den Teig, bei der bestreuten Seite anfangend, zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig und bäckt ihn.

Weinbeeren-Strudel.

Man bestreut den ausgezogenen Strudelteig mit in Butter gelblich gerösteten Semmelbröseln, sehr reifen, abgezupften Weinbeeren, Zucker und

Zimmt und rollt ihn zusammen, gibt den Strudel in eine mit Butter bestrichene Casserolle, betropft ihn auch oben mit Butter, bäckt ihn und bestreut ihn, wenn er gestürzt ist, mit Zucker und Zimmt.

Äpfel-Strudel.

Man betropft den ausgezogenen Strudelteig mit Butter, bestreut ihn mit dünnblätterig oder mit der Zahnscharbe geschnittenen Äpfeln, viel Zucker, einer Handvoll Rosinen und einer Handvoll geschälten, gestiftelten Mandeln (oder einer Handvoll Pignolen oder einer Mischung von Semmelbröseln, Zucker und Zimmt) und rollt ihn zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig und bäckt ihn in einer gut mit Butter oder Schmalz ausgeschmierten Casserolle. Oder man bestreicht den ganzen Teig sorgfältig mit geschmolzener, erkalteter Butter, bestreut ihn von der einen Längsseite bis zur Mitte dicht mit der Fülle, rollt ihn, bei der bestreuten Seite anfangend, so zusammen, dass der nur bestrichene Teig um den gefüllten kommt, und bäckt den Strudel wie oben. Der Teig blättert sich dann beim Backen wie Butterteig.

Tiroler Strudel.

Man bestreicht ausgezogenen Strudelteig mit einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 2 Dottern, einem Viertelliter mildem sauren Rahm, 5 Deka Zucker und Limonenschalen, streut eine Tafel geriebenen braunen Lebkuchen, Zimmt und Gewürznelken darauf, gibt 14 Deka Nüsse, 5 Deka Zibeben, 5 Deka Korinthen und 5 große Feigen, alles feingeschnitten und zusammengemischt, darüber, rollt den Strudel zusammen, dreht ihn schneckenförmig, gibt ihn in einen mit Butter ausgestrichenen, glatten Model, bestreicht ihn mit Butter, bäckt ihn eine Stunde, stürzt ihn und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Citronat-Strudel.

Man macht Strudelteig von 4 Deciliter Mehl und lässt ihn rasten, rührt indessen 6 Dotter mit 14 Deka Zucker, mischt 14 Deka Korinthen mit 14 Deka feingeschnittenem Citronat, schlägt dann die 6 Klar zu Schnee und gibt die Hälfte des Schnees zu dem Gerührten. Hierauf bestreicht man den ausgezogenen Teig zuerst mit dem Gerührten und dann mit dem noch übrigen Schnee, bestreut ihn mit dem Gemischten und rollt ihn zusammen, gibt den Strudel in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, bestreicht ihn mit Eiklar, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn.

Mit Limonensaft. Man schneidet 21 Deka Citronat, 7 Deka Pistazien, 25 Deka Mandeln und die Schalen einer Limone, jedes für sich, sehr fein, mischt alles zusammen, gibt 28 Deka Zucker und den

Saft von 3 Limonen dazu und läßt es eine Weile stehen. Dann bestreicht man den ausgezogenen Strudelteig mit Butter und darüber mit dieser Fülle und rollt ihn zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig und bäckt ihn in einem Tortenreife. Wenn er gestürzt ist, bestreicht man ihn mit Wasser und bestreut ihn solange mit Zucker, bis derselbe nicht mehr zergeht. Dieser Strudel wird kalt gegessen und hält sich wochenlang gut.

Mandel-Strudel.

Man rührt 2 ganze Eier mit 14 Deka Zucker, bestreicht den fein ausgezogenen Teig mit Butter und darüber mit dem Gerührten, bestreut ihn mit 14 Deka gestoßenen, geschälten Mandeln und 14 Deka Rosinen und rollt ihn zusammen. Dann legt man den Strudel in ein Deciliter mit Butter aufgekochtes Obers in eine Casserolle, bestreicht ihn mit Butter, bäckt ihn, bestreut ihn, wenn er gestürzt ist, mit Zucker und serviert eine leichte Crême dazu. Die Mandeln kann man vor dem Aufstreuen mit Zucker bestreuen, rösten, auskühlen lassen und zertheilen.

Oder: Man treibt 14 Deka Butter flaumig ab, rührt nach und nach 8 Dotter dazu, mischt 14 Deka geschwellte, gestoßene Mandeln, 4 Deciliter Rahm, eine Prise Salz und Zucker nach Geschmack darunter, streicht diese Mischung auf dünn ausgezogenen Strudelteig von 7 Deciliter Mehl und 2 Eiklar und rollt den Teig leicht zusammen, legt den Strudel in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle, bäckt ihn halb, übergießt ihn dann mit 4 Deciliter siedender Milch und bäckt ihn fertig.

Nuss-Strudel.

Man macht Strudelteig mit einem ganzen Ei und etwas Butter, treibt ihn aus und bestreicht ihn mit Butter. Dann mischt man mit Obers befeuchtete Bröfel zu 14 Deka feingeschnittenen Nüssen, gibt Zimmt und Gewürznelken dazu, streut dies auf den Teig, spritzt Honig und mit 2 Dottern abgesprudeltes Obers darüber, rollt den Teig zusammen, bestreicht den Strudel mit Butter und bäckt ihn.

Ungarischer Strudel (Pittah).

Mit Milch bereiteter Strudelteig (Seite 72) wird gut abgearbeitet und zu 24 kleinen Laibchen geformt. Während sie rasten, bereitet man die Fülle. Hierauf bestreicht man eine flache blecherne Schüssel oder ein Backblech mit Butter, zieht darüber 8 Laibchen nacheinander so aus, dass der Teig etwas über das Geschirr hinaushängt, und bestreicht jeden Teigflecken mit geschmolzener Butter. Dann gibt man die Hälfte der Fülle darauf,

zieht wieder ebenso 8 Laibchen darüber aus, gibt die übrige Fülle und die letzten 8 Laibchen darüber und bestreicht auch den letzten Flecken mit Butter. Nun drückt man den Teig am Rande nieder, schneidet den über den Rand hinaushängenden Teig ab und durchsticht das Ganze öfters mit einer Gabel, damit es beim Backen nicht blasig wird. Man bäckt es bei ziemlich starker Hitze, schneidet es, wenn es halb gebacken ist, in Stücke (auf dem Backbleche zu schiefen Vierecken), bestreut es stark mit Zucker, bäckt es fertig und nimmt dann die Stücke auseinander.

Für Äpfelpittah belegt man die Teigschichte dicht mit dünnen Äpfelspalten und streut bei Teig von einem Liter Mehl eine Mischung von 15 Deka Zucker, 15 Deka geschälten, feingeschnittenen Mandeln, 20 Deka entkernten, grobgeschnittenen Zibeben, Bröseln von einem Kipfel (Schalen einer Limone) und Zimmt darauf. Für Nußpittah mischt man 30 Deka feingeschnittene Nüsse mit 30 Deka Zucker, Limonenschalen und Zimmt und spritzt etwas Honig auf die Mischung. Für Mandelpittah rührt man 4 Eier und 4 Dotter mit 20 Deka Zucker, 20 Deka süßen und 6 Stück bitteren, sammt den Schalen geschnittenen Mandeln und Vanillezucker.

Chocolate-Strudel.

Mit Mandeln. Man rührt 3 Dotter mit 7 Deka Zucker und stellt ein wenig davon beiseite, mischt zum übrigen den Schnee der 3 Klar, streicht die Mischung auf den ausgezogenen, mit Butter bestrichenen Teig, streut 10 Deka geriebene Chocolate und 7 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln darüber und rollt den Teig locker zusammen. Dann bestreicht man den Strudel oben mit dem Reste der mit Zucker gerührten Eier, bäckt ihn in einer mit Butter bestrichenen Casserolle, stürzt ihn, bestreut ihn mit Chocolate und serviert sehr gutes, nur gezuckertes kaltes Obers dazu.

Mit Bröseln. Man gibt in 3 Deciliter Obers etwas Brösel, 10 Deka Zucker und 10 Deka Chocolate, läßt dies auf Glut stehen, bis sich die Chocolate aufgelöst hat, und dann auskühlen, rührt es hierauf mit 3 Eiern ab, streicht es auf den ausgezogenen, mit Butter bestrichenen Teig, rollt denselben zusammen, bäckt den Strudel, übergießt ihn sodann mit einem Deciliter gekochter Chocolate und läßt ihn noch im Rohre stehen, bis diese sich eingezogen hat.

Oder: Man rührt die Eier mit dem Zucker, gibt die geriebene Chocolate und 4 Löffel Obers dazu, streicht dies auf den Teig, streut eine Handvoll feine Brösel darüber, rollt den Teig zusammen, bäckt den Strudel, übergießt ihn dann mit 2 Deciliter Milch und läßt dieselbe eindünsten.

Mit Crême. Man macht Strudelteig von 4 Deciliter Mehl. Dann bereitet man Chocolate-Crême von $3^1/_2$ Deciliter Obers und 6 Deka Chocolate (oder 6 Kaffeelöffelvoll entöltem Cacaomehle), 6 Deka Zucker und 5 Dottern, läßt sie auskühlen, mischt den Schnee der 5 Klar dazu, streicht die Mischung auf den ausgezogenen, mit Butter bestrichenen Teig, streut dann geschälte, feingeschnittene Mandeln und Zucker darüber, rollt den Teig zusammen und bäckt den Strudel.

Köche, Aufläufe, Puddings.

Mit dem Ausdrucke „Koch" bezeichnet man sowohl eine gebackene als auch eine in Dunst gekochte Mehlspeise. Köche werden meistens in Formen von Blech gebacken (oder in Dunst gekocht) und dann gestürzt.[1]) Ein besonders zartes und leichtes Koch nennt man Auflauf (Soufflée). Aufläufe bäckt man gewöhnlich in mit Butter ausgestrichenen Porzellanschüsseln und trägt sie mit diesen auf, wozu man sie über einer Serviette auf eine flache Schüssel stellt, kann sie aber auch in gebackenen Teigkrusten (Seite 77 und 78) oder in kleinen Papierkapseln backen und in denselben servieren. Die Oberfläche des Auflaufes streicht man glatt und bestreut sie stark mit Zucker. Puddings kocht man in Dunst. Man verwendet dazu am besten einen halbkugelförmigen Model,

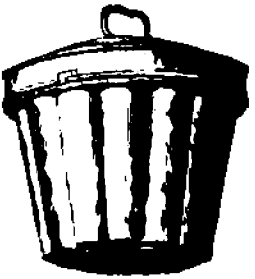


Fig. 40.

der einen gutschließenden Deckel und in der Mitte einen Zapfen hat. Der Model wird mit Butter ausgestrichen und mit Zucker oder gestoßenem Zwieback ausgestreut. Wenn er keinen Zapfen hat, so legt man ihn, nachdem er ausgestrichen ist, mit feiner Leinwand aus, die man vorsichtig ablöst, wenn die Mehlspeise gestürzt ist. Man füllt den Model nur wenig über die Hälfte, stellt ihn in das siedende Wasser, nimmt ihn heraus, sobald der Pudding genügend gekocht ist, und taucht ihn für einige Minuten in kaltes Wasser, damit sich die Speise leichter stürzen läßt, schneidet den Pudding oben gleich und stürzt ihn auf die Schüssel. Man gibt Chaudeau, Crême oder einen anderen süßen Beguss (Seite 66) theils über den Pudding, theils in einer

[1]) Über das Ausschmieren und Ausstreuen der Formen, Backen und Dunstsieden sieh Seite 5 bis 8. Zum Dunstsieden in kleinen Portionen verwendet man auch Kaffeebecher, welche man ebenfalls mit Butter ausstreicht und mit Zucker ausstreut.

Sauce-Schale dazu. Will man einen Pudding brennend servieren, so befeuchtet man einige Stücke Zucker stark mit Rum und legt sie in die durch den Zapfen entstandene Vertiefung oder schüttet etwas Rum in dieselbe. Man zündet den Rum erst vor der Thür des Speisezimmers an, damit er nicht zu früh verlöscht. Wenn man den Pudding in einer Form ohne Zapfen gekocht hat, so schneidet man oben aus der Mitte des Puddings ein Stück heraus und legt den mit Rum befeuchteten Zucker in die dadurch entstandene Vertiefung.

Nudel-Koch.

Mit Vanille und Salse. Man kocht feine Nudeln aus Teig von 2 Dottern in Obers mit Zucker und Vanille dick, aber saftig, rührt sie, wenn sie ausgekühlt sind, zu einem Abtriebe von 3½ Deka Butter und 5 Dottern und mischt den Schnee von 3 Klar dazu, gibt diese Masse in den Model, den man mit Zucker ausgestreut oder mit einem Gitter von Bröselteig (Seite 72) oder von mürbem Teige Nr. I (Seite 72) ausgelegt hat, und kann sie mit Eingesottenem auf Oblaten unterlegen, bäckt das Koch und stürzt es.

Mit Chocolate-Crême. Man kocht Nudeln von einem Ei und einem Dotter in 7 Deciliter Milch, läßt sie auskühlen, mischt 4 mit Zucker und Vanille abgesprudelte Dotter und dann den Schnee von 2 Klar dazu und bäckt die Mischung in einem ausgebröselten Model. Dann stürzt man das Koch und gibt eine Chocolate-Crême herum.

Mit Citronat. Man legt die Form zierlich mit Citronat aus, mischt die feingeschnittenen Citronat-Abfälle und Limonenzucker zu den wie oben mit einem Abtriebe von Butter und Dottern verrührten und mit dem Schnee der Klar vermengten Nudeln und siedet das Koch in Dunst.[1])

Mit Pomeranzen. Zu den wie oben mit einem Abtrieb und mit Schnee verrührten Nudeln mischt man Pomeranzen-Zucker, siedet das Koch in Dunst, stürzt es, bestreut es mit Zucker, brennt denselben und gibt dann den Saft der Pomeranze darüber.

Kaffee-Nudeln. Feine Nudeln von einem Dotter kocht man in Obers, läßt sie auskühlen, mischt sie zu Kaffee-Crême (Seite 65) von 4 Dottern, einem Kaffeelöffel Mehl, 2 Deka Butter, Zucker und starkem Kaffee mit gutem Obers, rührt dann Schnee von 3 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt eine leichte Crême darüber.

---

[1]) Figur 40 (Seite 443) zeigt einen Model für Dunstmehlspeisen. Man steckt einen Holzstab durch die Handhabe des fest schließenden, verschiebbaren Deckels und legt diesen Stab quer über den Kochtopf, so daß der Model in dem Topfe hängt.

Frittaten-Koch.

Mit Mandeln. Man schneidet Pfannkuchen aus 3 Deciliter Obers, 3 Eiern und 3 Löffel Mehl zu Nudeln und füllt mit denselben einen Model nicht ganz voll, sprudelt dann 2 Deciliter Obers mit 3 Dottern, 5 Deka Zucker mit Vanille und 5 Deka gestoßenen Mandeln ab und schüttet dies über die Nudeln, siedet das Koch in Dunst und überstreicht es, wenn es gestürzt ist, mit Marillensalse.

Mit Rosinen und Rum. Man bäckt die Pfannkuchen wie oben, schneidet sie zu Nudeln, treibt dann 5 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt 5 Deka gestiftelte Mandeln, Citronat, eine Handvoll Rosinen und Weinbeerl, Schnee der 3 Klar und die mit Rum oder Maraschino befeuchteten Nudeln dazu, füllt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form, kocht es in Dunst (Seite 8), stürzt dann das Koch und gibt Chaudeau herum.

Krebs-Koch.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Krebsbutter und 4 Dottern mischt man 2 Händevoll mit Obers befeuchtete Brösel, 3½ Deka gestoßene Mandeln, Zucker, Zimmt und den Schnee von 4 Klar, gibt die Masse in einen mit Krebsbutter ausgestrichenen Model, den man auch mit Krebsschweifchen auslegen kann, und siedet sie in Dunst.

Topfen-Koch.

Man treibt 10 Deka Butter mit 6 Dottern ab, gibt 10 Deka Zucker mit Limonengeruch, 10 Deka feingestoßene Mandeln oder Nüsse, 10 Deka geriebenen Topfen und 10 Deka Rosinen dazu und mischt entweder Schnee von 6 Klar bei und bäckt das Koch oder mischt Schnee von 3 Klar darunter und siedet es in Dunst.

Erbsen-Koch.

Man kocht 14 Deka getrocknete Erbsen, passiert sie, gibt sie zu einem Abtriebe von 6 Deka Butter, 4 Dottern und 10 Deka Zucker, mischt Limonenschalen, Zimmt, Kardamomen und 15 Gramm feingeschnittene bittere Mandeln dazu und bäckt das Koch fast eine Stunde.

Kukuruz-Koch.

Man kocht in ein halbes Liter Milch ein Viertelliter Polentamehl ein, läßt den dicken Brei auskühlen, rührt ihn zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter und 3 Dottern, mischt den Schnee der 3 Klar dazu, gibt

die Mischung in einen mit Butter ausgeschmierten Model und kocht sie eine halbe Stunde in Dunst. Man kann auch 5 Deka Zucker mit Vanille oder Zimmt und Rosinen dazu geben.

Erdäpfel-Koch und -Wanneln.

Mit Käse. Man rührt zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 3 Dottern 3 mittelgroße, warm zerdrückte, ausgekühlte Erdäpfel, eine Handvoll mit einem Deciliter Obers befeuchtete Bröfel, 2 Löffelvoll geriebenen Parmesankäse und etwas Salz, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form oder in ausgestrichene Wanneln und bäckt sie.[1])

Mit Zucker. Man gibt anstatt des Käses 7 Deka Zucker mit Limonengeruch oder außerdem auch 5 Deka feingeschnittene Mandeln, unter denen einige bittere sein müssen, zu einem wie oben bereiteten Abtrieb und bäckt das Koch auf die oben angegebene Weise.

Mit Schinken. Man mischt zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter und 4 Dottern den Schnee von einem Klar, 15 Deka warm zerdrückte, ausgekühlte Erdäpfel und 15 Deka feingeschnittenen Schinken und siedet das Koch in Dunst. Wenn es gestürzt ist, wird es mit Parmesankäse bestreut und mit Butter abgeschmalzen.

Grieß-Koch.

Unterlegt. Man kocht 5 gehäufte Eßlöffelvoll Grieß mit Milch weich und dick, gibt 4 Deka Butter oder Rindschmalz dazu, rührt den Grieß während des Auskühlens, gibt dann unter beständigem Rühren 4 Dotter und 3 Löffel Zucker mit Geruch dazu und mischt zuletzt den Schnee der 4 Eier nur leicht darunter, bäckt dieses Koch in einem bemehlten Model und kann es mit Salse oder eingesottenen Früchten oder geriebener Chocolate unterlegen.

In Dunst gekocht. Man bereitet das Koch ganz wie oben oder rührt nebst den oben angegebenen Bestandtheilen gestoßene Mandeln dazu und siedet es in Dunst.

Von Hafergrütze. Man bereitet das Koch wie oben, verwendet aber statt Grieß feine Hafergrütze und einige bittere, feingestoßene Mandeln.

In verschiedenen Farben. Man theilt das abgetriebene Grießkoch in 3 Theile, mischt zu einem derselben geriebene Chocolate, zu einem

[1]) Der kleine Model aus Blech mit wegnehmbarer Handhabe (Fig. 41, Seite 448) dient zum Backen von Mehlspeisen für einzelne Personen. Für Garnierungen und für Aspic und anderes Gesulztes verwendet man ähnliche, aber noch kleinere, glatte Gefäße von Porzellan.

Himbeersaft und zu jedem gleich viel von dem Schnee der 8 Klar, gibt die 8 Theile in Schichten übereinander in den Model und siedet das Koch in Dunst oder bäckt es.

Als Auflauf. Man treibt den mit Obers gekochten Grieß mit 6 Eiern und 10 Deka Zucker mit Geruch ab, gibt ihn in eine Schüssel, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn im Rohre.

Grieß-Riegel.

Man sprudelt 3 Eier gut ab, mischt etwas Salz, 7 Deka Zucker mit Geruch und 2 Deciliter Grieß dazu, gibt dies nur fingerdick in einen gut mit Butter ausgeschmierten Model, bäckt es im Rohre, stürzt es, solange es noch heiß ist, in eine Schüssel, gibt 7 Deciliter gute, rohe Milch mit einem eigroßen Stücke Butter und viel Zucker mit Vanille darüber, deckt es zu und läßt es eine halbe Stunde im Rohre stehen, damit die Milch eindünstet. Dann stellt man die Schüssel über einer Serviette auf eine flache Schüssel.

Reis-Koch.

Gebacken. Man kocht 10 Deka Reis mit Milch weich und dick, treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker mit Geruch ab, rührt löffelweise den ausgekühlten Reis dazu, mischt dann den Schnee der 4 Klar darunter und bäckt das Ganze in einem mit Butter ausgestrichenen Model. Wenn der Reis weich und saftig gekocht ist, nimmt man mehr Eier, als wenn er trocken ist.

Man kann den Reis mit gedünsteten Äpfel- oder Quittenspalten oder mit geschälten, halbierten und gezuckerten Marillen oder Pfirsichen oder mit eingesottenen Früchten unterlegen oder Salse in einer Schale zum Koche servieren.

In Dunst gekocht. Mit Überguss. Man rührt wie oben gekochten Milchreis löffelweise zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 6 Dottern und 7 Deka Zucker mit Vanille- oder Pomeranzen-Geruch oder Caramel (Seite 60), mischt Schnee von 4 Klar bei, füllt das Ganze in eine mit Zucker ausgestreute Form, siedet es $^3/_4$ Stunden in Dunst und gibt, wenn es gestürzt ist, einen Beguss (Seite 66) herum oder sticht es mit einer Gabel mehrmals an und übergießt es mit ein paar Löffel Maraschino.

Mit Früchten ausgelegt. Man gibt ein Blatt Papier in eine mit Butter ausgestrichene, glatte Form, belegt es zierlich mit eingesottenen Früchten, füllt die Form vorsichtig mit wie oben gekochtem und mit einem

Abtriebe verrührten Reis voll und unterlegt den Reis auch mit Früchten, siedet das Koch in Dunst und gibt, wenn es gestürzt und das Papier abgelöst ist, eine Crême herum.

Mit Äpfeln gefüllt. Man läßt 7 Deka Reis in heißer Butter anlaufen, aber nicht braun werden, und kocht ihn mit Obers, Zucker und Vanille dick, jedoch nicht weich. Zugleich dünstet man Äpfelspalten mit Butter und Zucker und gibt Pomeranzengeruch dazu. Dann drückt man den noch warmen Reis am Boden und an der Seite einer mit Butter ausgestrichenen Form fingerdick ein, füllt den leeren Raum mit den Äpfeln voll und deckt Reis darüber, siedet das Koch in Dunst, stürzt es, bestreut es stark mit Zucker und brennt denselben mit einem glühenden Schäuferl.

In Reifform mit Marillen oder Pfirsichen. Man kocht 7 Deka Reis und 5 Deka gestoßene Mandeln mit Milch dick und weich, gibt 5 Deka Butter dazu, treibt dies mit 3 Dottern und 7 Deka Zucker ab, mischt Schnee von einem Klar darunter, gibt die Mischung in eine Reifform und siedet sie in Dunst. Dann stürzt man das Koch auf eine Schüssel, gibt in den leeren Raum in der Mitte eingesottene Marillen oder Pfirsiche und gießt den Saft derselben über das Koch.

Fig. 41.

Feines Reiskoch in Dunst. 7 Deka Reis gibt man einige Stunden vor dem Gebrauch in kaltes Wasser, seiht und trocknet ihn dann ab, stoßt ihn sehr fein und kocht ihn mit einem halben Liter Obers dick und weich. Hierauf wird er mit 7 Deka Butter und dann mit 6 Dottern und 7 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch abgetrieben, mit etwas Rum, feingeschnittenem Citronat und dem Schnee von 4 Klar gemischt und in Dunst gesotten. Sodann stürzt man das Koch und gibt Marillenschaum herum.

Mit gebranntem Zucker und Mandeln. Man läßt 10 Deka Zucker in 10 Deka heißer Butter gelb werden, gibt 5 Deka gestoßene Mandeln und 4 Deka sehr fein gestoßenen Reis und, wenn alles gelblich ist, nach und nach soviel Milch dazu, als der Reis erfordert, kocht dies, bis der Reis dick und weich ist, und läßt es auskühlen. Dann rührt man 6 Dotter, etwas Zucker mit Vanillegeruch und Schnee von 5 Klar dazu, siedet das Koch in einem ausgeschmierten, mit Zucker ausgestreuten Model in Dunst, bis es anspringt, stürzt es und gibt einen Beguß (Seite 66) darüber.

Reis-Auflauf mit Chocolate. Man kocht 3 Hände voll Reis mit Milch weich, passiert den Reis und kocht ihn mit 7 Deka geriebener Chocolate auf. Dann rührt man 10 Deka Zucker mit 6 Dottern, gibt

den ausgekühlten Reis und den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt das Ganze in einer Schüssel.

Auflauf von Reismehl. Man kocht 7 Deka Reismehl mit Obers wie Kindskoch, rührt das Koch während des Auskühlens mit 10 Deka Zucker mit Limonengeruch oder Vanille-Liqueur und 6 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar dazu, gibt die Mischung in eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie.

Reis-Auflauf mit Himbeeren. Man rührt ausgekühltes Kindskoch von 7 Deka Reismehl und Obers mit 3 Löffel Himbeersalse und bereitet es weiter wie den Auflauf von Reismehl.

Vanille-Reis. Dick gekochten Milchreis mischt man mit Zucker mit Vanille und festem Schnee und bäckt ihn in einer Schüssel oder siedet ihn in Dunst und gibt, wenn er gestürzt ist, eine von den Dottern bereitete Crême herum.

Sago- und Tapioca-Koch.

Man gibt ein Deciliter Sago in 4 Deciliter kaltes Obers und kocht ihn langsam bei eifrigem Rühren, bis er durchsichtig ist. Dann gibt man ihn in eine Schüssel und rührt ihn mit 5 Deka Butter, bis er kalt ist. Hierauf mischt man nach und nach 5 Dotter und 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch und zuletzt Schnee von 5 Klar dazu und bäckt das Ganze. Ebenso bereitet man das Koch von Tapioca.

Mit Überguss. Man gibt über das wie das Sago-Koch bereitete, aber in Dunst gekochte Tapioca-Koch einen Chocolate-, Caramel- oder Himbeer-Überguss oder serviert roh passierte, mit Zucker gerührte Erdbeeren in einer Schale dazu.

Rahm-Koch.

In Dunst gesotten. Man treibt 2 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt nach jedem Dotter einen Eslöffel dicken, milden Rahm und einen Eslöffel Zucker dazu, mischt dann die 4 Klar als Schnee und 3 Löffel Mehl bei, füllt die Masse in eine ausgeschmierte, mit Mehl ausgestreute Form und siedet sie in Dunst. Dann stürzt man das Koch und gibt einen Salsenbeguss (Seite 67) herum.

Rahm-Auflauf. Man rührt soviele Dotter, als Personen bei Tische sind, mit ebensoviel Löffelvoll Zucker und Rahm, gibt die Klar als Schnee und halbsoviel Löffelvoll Mehl dazu und bäckt das Ganze in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel.

Rahm-Auflauf ohne Zucker. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 3 Dottern und 3 Löffel saurem Rahm gibt man Salz, 21 Deka

Mehl und Schnee von 3 Klar und bäckt dies ¾ Stunden in einer gut mit Butter ausgeschmierten Schüssel.

Als Omelette. Man sprudelt 6 Dotter, 6 Löffel Rahm, 2 Löffel Mehl und 3 Löffel Zucker miteinander ab, mischt den Schnee der 6 Klar dazu, gießt dies nur kleinfingerdick in eine weite Rein und bäckt es. Wenn es steif und gelb ist, bestreicht man es mit Salse, schlägt es wie eine Omelette zusammen und bestreut es mit Vanillezucker. Dann schneidet man mit einem Löffel runde Stücke davon ab und legt dieselben dicht nebeneinander in die Schüssel.

Vanille-Auflauf.

Man sprudelt 3 Deciliter gutes Obers mit Vanillegeruch (Seite 63) mit 10 Deka Zucker, 6 Dottern und 2 Eßlöffel Kartoffelmehl recht gut ab, mischt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt die Mischung in einer tiefen Schüssel eine halbe Stunde bei mehr Ober- als Unterhitze, bestreut dann den Auflauf mit Vanillezucker und serviert ihn schnell.

Blamaschee-Koch.

Man kocht ein halbes Liter Obers mit 10 Deka gestoßenen Mandeln auf, seiht es durch ein Sieb und läßt es kalt werden. Hierauf sprudelt man 9 Dotter, 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch (und Caramel) und 2 Deka Mehl mit dem Obers ab, füllt das Abgesprudelte in einen mit Zucker ausgestreuten Model, siedet es eine Viertelstunde in Dunst, stürzt dann das Koch und gibt schwarzen Chocolate-Beguß (Seite 67) herum.

Crême-Koch.

Gebacken. Man sprudelt 4 Deciliter Obers, 6 Dotter, 10 Deka Zucker mit beliebigem Geruche (Seite 63) und einen schwachen Eßlöffel Mehl zu Crême (Seite 64), stellt dieselbe zum Auskühlen in Wasser und rührt sie dabei beständig. Dann mischt man den Schnee von 6 Klar dazu, häuft die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, bestreut sie mit Zucker und Mandeln und bäckt sie eine Viertelstunde bei mäßiger Hitze.

Man kann 7 Deka gestiftelte Mandeln mit 7 Deka Zucker rösten, dann auskühlen lassen und zerbröseln und vor dem Schnee zur Crême mischen oder diese damit unterlegen.

Unterlegtes Crême-Koch. Man füllt 8 Schnitten von Biscuitbrot mit Marillensalse zusammen, schneidet sie in der Mitte durch, legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel und befeuchtet sie mit 2 Deciliter Obers, das man mit einem Dotter und etwas Maraschino

abgesprudelt hat, häuft dann die mit dem Schnee gemischte Crême darüber und bäckt sie 10 Minuten.

Ober: Man legt Biscuiten in die Schüssel, gibt eingesottene Marillen darauf, häuft die Crême darüber und bäckt sie.

Von Chocolate-Crême und Zwieback. Man befeuchtet kleinen Vanille-Zwieback mit Obers, füllt je 2 Zwiebackschnitten mit Marillensalse zusammen, belegt den Boden einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel mit diesen Schnitten, häuft Chocolate-Crême (Seite 65), die man mit Schnee von 3 Klar gemischt hat, darüber und bäckt sie.

In Dunst gekocht. Mit Schnee gemischte Crême wird in eine mit Biscuiten ausgelegte Form gefüllt, in Dunst gekocht und dann gestürzt.

Mit Früchten. Man gibt 7 Deka würfelig geschnittene eingesottene Früchte oder 7 Deka fein geschnittenes Citronat und Limonengeruch vor dem Schnee zur Crême, legt den Boden des Models mit Citronat aus, füllt die Crême ein, kocht sie in Dunst, stürzt sie und gibt Salsenbegus herum.

Mit Obersschaum. Man macht Crême von 2 Deciliter Obers, 2 Dottern und einem schwachen Löffel Mehl und läst sie auskühlen, rührt indessen 7 Deka Zucker mit 5 Dottern, mischt dann die Crême und Pomeranzenzucker und zuletzt Schnee von 5 Klar dazu, füllt die Mischung in eine mit Pistazien ausgelegte Form und kocht sie in Dunst. Dann stürzt man das Koch, läst es ein wenig auskühlen und garniert es mit gezuckertem Obersschaum.

Krapferl-Koch.

Von 2 Deciliter Obers, einem Ei, zwei Dottern und Mehl macht man Teig (etwas dicker als zu eingegossenen Nudeln), salzt denselben ein wenig, drückt ihn durch den Durchschlag in heißes Schmalz und läst die gebackenen Krapferl auf Fließpapier abtropfen. Dann macht man Crême von 2 Deciliter Obers, 3 Dottern, 7 Deka Zucker mit Vanille und einem Kaffeelöffel Mehl, rührt sie während des Auskühlens, mischt Schnee der 3 Klar und die ausgekühlten Krapferl dazu, füllt das Ganze in einen mit Krapferln ausgestreuten Model, siedet es in Dunst, stürzt es und gibt Kaffee-Crême herum.

Wiener Koch.

2 Deciliter Obers, 6 Dotter, 7 Deka Butter, 10 Deka Zucker mit Vanille und 2 schwache Eslöffel Mehl kocht man bei beständigem Rühren, bis die Masse dick ist, rührt dann fort, bis sie kalt ist, mengt die 6 Klar als Schnee dazu und bäckt das Koch in einer Schüssel.

Kindskoch-Auflauf.

Man bereitet Kindskoch von 3 Deciliter Obers oder Milch und 3½ Deka Mehl, gießt es in eine Schüssel, gibt 3 Deka Butter darauf, damit es keine Haut bekommt, treibt es dann ab und mischt 10 Deka Zucker mit Vanille- oder Limonen-Geruch und, wenn es ganz kühl ist, nach und nach 6 Dotter und zuletzt den Schnee der 6 Klar dazu. Dann häuft man es in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel auf, bestreut es mit Zucker und bäckt es bei mäßiger Hitze.

Ebenso bereitet man Auflauf von Kindskoch von gutem Obers ohne Butter mit nur 4 Eiern, bäckt ihn in einer Form und stürzt ihn. Man kann auch eine Handvoll fein gestoßener oder mit Zucker gerösteter und dann zerbröselter Mandeln oder eine Handvoll Biscuitbrösel dazumischen oder das Koch mit auf Oblaten oder Schmankerl gestrichener Marillensalse unterlegen.

Auf dem Bleche gebacken. Man streicht das wie oben bereitete Koch zum Backen auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech, bäckt es, sticht es dann zu runden Fleckchen aus, füllt je zwei derselben mit Salse zusammen und bestreut sie mit Zucker.

Arrowroot-Koch.

Man bereitet Koch von Arrowroot-Mehl (Seite 413), treibt es wie für den Kindskoch-Auflauf (sieh oben) ab und bäckt es auf einer Schüssel oder füllt es in eine Form und siedet es in Dunst.

Schmankerl-Koch.

In 2 Deciliter siedendes Obers gibt man 3 Deciliter zerbröckelte Schmankerl (Seite 69), läßt das Obers noch einmal aufkochen, schüttet es in eine Schüssel, läßt es auskühlen, rührt es hierauf mit 3½ Deka Butter, 4 Dottern und 7 Deka Zucker und mischt den Schnee von 3 Klar dazu. Dann siedet man das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Salsenbegus darüber.

Kaffee-Koch.

Von gemischtem Kaffee. Man befeuchtet eine abgeriebene, feinblätterig geschnittene Semmel mit starkem gezuckerten Kaffee, den man mit gutem Obers (wie beim gewöhnlichen Getränke) vermischt hat, verrührt die Semmel dann fein und rührt sie mit 7 Deka geriebenen Mandeln und ebensoviel Zucker zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und

4 Dottern. Dann mischt man den Schnee von 3 Klar dazu und bäckt das Koch in einer Schüssel.

Von schwarzem Kaffee. Man befeuchtet 3 abgeriebene Rundsemmeln mit 2 Kaffeeschalen voll gut gezuckertem schwarzen Kaffee. Wenn sie erweicht sind, rührt man sie in 5 Deka heiße Butter (sieh Semmelbeschamel, Seite 38), läßt sie dann auskühlen, rührt sie mit 5 Dottern und 7 Deka Zucker, mischt den Schnee von 2 Klar dazu, füllt die Mischung in einen mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker ausgestreuten, am Boden mit ganzen, geschälten Mandeln ausgelegten Model und siedet sie in Dunst. Dann stürzt man das Koch und gibt Vanille-Crême darüber.

Kaffee-Auflauf. 4 Deciliter Obers mischt man mit Kaffeegeruch (Seite 63) oder mit starkem Kaffee, läßt es kalt werden, verrührt es dann nach und nach mit 2 Löffel Mehl und 7 Deka Zucker und kocht es unter beständigem Rühren zu einem dicken Koche. Man läßt dieses Koch auskühlen, rührt es dann mit 7 Deka Butter und 5 Dottern, mischt den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Caramel-Koch.

In Dunst gekocht. Man läßt 14 Deka gestoßenen Zucker gelb werden, gibt 6 Eßlöffel voll feine Bröseln dazu, kocht dies mit 3 Deciliter siedendem Obers auf, rührt es, bis es sich von der Casserolle löst, und läßt es auskühlen, worauf man nach und nach 5 Dotter dazu rührt, dann den Schnee von 5 Klar beimischt und es in eine ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Form füllt und in Dunst siedet. Dann stürzt man das Koch und gibt Vanille-Crême oder Himbeerschaum (Seite 68) herum.

Als Auflauf. Man läßt 9 Deka Zucker in einer kleinen Pfanne zergehen und gelb werden, kocht ihn mit 4 Deciliter heißem Obers auf, läßt dies auskühlen und bereitet es weiter wie den Kaffee-Auflauf.

Chocolate-Koch.

Auflauf. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern, 7 Deka Zucker mit Vanille und 10 Deka geriebener Chocolate ab, mischt den Schnee von 4 Klar dazu, häuft die Mischung auf eine Schüssel, bestreut sie gut mit Zucker und bäckt sie.

Oder: Man erweicht eine abgeriebene, feine Semmel mit kaltem Obers, zerdrückt sie, mischt sie mit 7 Deka geriebener Chocolate und 3 Deciliter Obers, kocht dies auf, rührt, während es auskühlt, ein Stück Butter und dann Zucker mit Vanille und 6 Dotter dazu, mischt den Schnee der 6 Klar bei und bäckt die Mischung in einer Schüssel.

Oder: Man löst die geriebene Chocolate mit 3 Deciliter Obers auf, rührt 2 Löffelvoll Mehl dazu, kocht dies bei beständigem Rühren und bereitet es weiter wie den vorigen Auflauf.

Mit Bröseln. Zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 2 oder 3 Dottern und 5 Deka Zucker mischt man 7 Deka geriebene Chocolate und mit Milch befeuchtete Kipfelbrösel und bäckt dies in einer Form.

Mit Mandeln. Man treibt 5 Deka Butter mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker ab, gibt 3½ Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, 7 Deka mit Milch aufgelöste Chocolate, 3½ Deka Kipfelbrösel, Vanille und den Schnee von 3 Klar dazu, bäckt dies in einer Form, stürzt es und gibt Vanille-Crême dazu.

In Dunst gekocht mit Marillenschaum. Zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 5 Dottern und 10 Deka Zucker gibt man 8 Deka geschälte, gestoßene Mandeln und 8 Deka geriebene Chocolate, Schnee von 2 Klar und die Brösel von einem abgeriebenen mürben Kipfel, füllt dies in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Form, siedet es in Dunst und gibt, wenn es gestürzt ist, Marillenschaum herum.

Schwarzes Koch als Mohr im Hemd. 14 Deka feine Chocolate löst man mit 3 Deciliter Wasser auf, kocht sie dicklich ein, rührt sie während des Auskühlens, mischt sie nach und nach zu einem Abtriebe von eigroß Butter, 8 Dottern und 14 Deka Zucker, gibt den Schnee von 4 Klar dazu, füllt die Mischung in einen mit Butter ausgestrichenen Model und siedet sie in Dunst. Dann stürzt man das Koch, läßt es auskühlen und gibt hierauf Vanilleschaum (Seite 68) darüber oder gezuckerten Obersschaum herum.

Zweifärbiges Koch mit Chocolatebegusß. Man rührt 10 Deka Zucker mit 6 Dottern, mischt 10 Deka geschälte, gestoßene Mandeln dazu und theilt diese Mischung in 2 gleiche Theile. Zum einen mischt man 7 Deka geriebene Chocolate, zum anderen mit Rum befeuchtete Brösel von einem Kipfel, Zimmt und Limonenschalen und zu jedem Theile die Hälfte des Schnees von 4 Klar. Dann gibt man die schwarze Masse in die Form, bedeckt sie mit einer mit Marillensalse bestrichenen Oblate, füllt sodann die lichte Masse ein, siedet das Koch in Dunst und gibt, wenn es gestürzt ist, schwarzen Chocolatebegusß (Seite 67) darüber.

Beschamel-Koch.

Als Auflauf. Man bereitet Beschamel (Seite 38) von 10 Deka Mehl, läßt es unter fleißigem Rühren auskühlen, rührt es mit 5 Dottern und 10 Deka Zucker mit Vanille- oder Pomeranzen-Geruch,

mischt den Schnee von 5 Klar darunter, bäckt es auf einer Schüssel und gibt Marillen-Sauce (Seite 67) dazu. Oder man rührt das ausgekühlte Beschamel mit 3 Löffelvoll Marillen- oder Hagebutten-Salse und dann mit 6 Dottern und 7 Deka Zucker und mischt 5 Klar als Schnee dazu.

Mit Ananas. Man mischt zu dem wie oben mit Eiern und Zucker gerührten Beschamel 2 Eslöffelvoll kleinwürfelig geschnittene, frische oder eingesottene Ananas und bäckt das Koch auf einer Schüssel.

In Dunst gekocht. Man legt eine glatte, mit Butter ausgestrichene Form mit Papier aus, bestreicht dasselbe ebenfalls mit Butter und belegt es zierlich mit eingesottenen Früchten, welche man vorher in Wasser tauchte und auf einem Tuch abtropfen ließ. Dann mischt man wie oben mit Dottern und Zucker abgetriebenes Beschamel mit Schnee von 3 Klar, gibt einen Theil davon über die eingelegten Früchte, legt eine Oblate darauf, belegt auch diese wieder mit Früchten und gibt das übrige Beschamel darüber, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und nimmt dann das Papier vorsichtig ab. Man serviert Pfirsich-Sauce (Seite 67) zu dem Koche.

Mit Caramel. Man rührt das Beschamel wie oben mit Dottern und Zucker, mischt Caramel nach Geschmack, eine Handvoll geschälte, feingeschnittene Mandeln und den Schnee dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Vanille-Crême herum.

Mit Chocolate. Man gibt 7 Deka geriebene Chocolate zu dem mit Dottern und Zucker gerührten Beschamel, mischt den Schnee dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Chocolatebegus darüber.

Rum- oder Maraschino-Auflauf.

Man macht Beschamel (Seite 38) von 7 Deka Butter, einem Deciliter Mehl und 2 Deciliter Obers, treibt es mit 6 Dottern, 7 Deka Zucker und 4 Löffel Rum oder Maraschino ab, mischt den Schnee von 6 Klar bei, häuft die Masse auf eine Schüssel und bäckt sie ungefähr eine halbe Stunde.

Semmelbeschamel-Koch.

Man gibt zu 3½ Deciliter kaltem Obers soviel blätterig geschnittene Semmel- oder Kipfel-Krume, als das Obers saftig befeuchtet, lässt sie eine halbe Stunde stehen, verrührt sie dann und kocht sie zu einem feinen, dicklichen Koche. Indessen treibt man 7 Deka Butter mit 6 Dottern und 10 Deka Zucker mit beliebigem Geruch ab und rührt hierauf nach und nach das ausgekühlte Beschamel dazu. Dann mischt man noch den Schnee

von 5 Klar darunter und bäckt das Ganze in einer Form oder Schüssel, oder man mischt nur Schnee von 4 Klar dazu, siedet es in Dunst, stürzt es und gibt Crême oder Salsenbegufs herum.

Vierfärbiges Koch. Man theilt wie oben bereiteten Abtrieb von Butter, Dottern, Zucker und Beschamel, ehe man den Schnee dazu gibt, in 4 Theile, gibt zum ersten Vanille und zum zweiten Marillensalse, färbt den dritten mit Chocolate und den vierten mit Alkermessaft, mischt dann zu jedem den vierten Theil des Schnees von 4 Klar, gibt einen Theil nach dem anderen in die Form und trennt dabei die Schichten durch Oblaten oder gibt die Masse löffelweise neben- und übereinander in den Model und wechselt dabei mit den Farben ab. Dann siedet man das Koch in Dunst, stürzt es und bestreicht seine Oberfläche mit Marillensalse.

Mit Citronat. Man legt die Form mit halbierten Mandeln und Citronat über Papier zierlich aus, mischt die feingeschnittenen Citronat-Abfälle unter das Koch, siedet dasselbe in Dunst und gibt Chaudeau oder Saft herum.

Mit Chocolate. Man läfst 2 Deka Butter und 5 Deka geriebene Chocolate miteinander zergehen, rührt dann 2 Dotter dazu, wodurch die Masse dick wird, rührt fort, bis sie ausgekühlt ist, mischt hierauf Schnee von einem Klar dazu und unterlegt mit dieser Mischung wie oben bereitetes Semmelbeschamel-Koch.

Mit Mandeln und gebranntem Zucker. Man rührt 5 Deka geschälte, feingestoßene Mandeln unter das abgetriebene Koch, mischt Vanillegeruch und den Schnee dazu, gibt eine nur fingerdicke Schichte von der Masse in die ausgestrichene Schüssel, läfst sie bei jäher Oberhitze, aber fast gar keiner Hitze von unten etwas steif werden, bestreut sie dann mit Zucker und brennt diesen mit einem glühenden Schäuferl. Hierauf gibt man wieder vom Koche darauf und brennt den darüber gestreuten Zucker und fährt so fort, bis alles eingefüllt ist. Dann stellt man das Koch in das Rohr und bäckt es fertig.

Brennend. Wie oben bereitetes, mit Mandeln abgetriebenes Koch, zu dem man auch 7 Deka Rosinen und Weinbeerl gemischt hat, häuft man auf eine Schüssel, stellt oben in die Mitte des Kochs eine kleine Kaffeeschale, bäckt das Koch, nimmt dann die Schale heraus, gibt einige Stücke mit Rum befeuchteten Zucker in die Vertiefung und bestreut das Koch mit Zucker. Vor dem Auftragen zündet man den Rum an.

Mit Pomeranzen. Man gibt bei der Bereitung des Semmelbeschamel-Kochs Pomeranzenzucker zum Abtriebe, unterlegt das Koch beim

Einfüllen in die Form mit einer geschälten, zu Scheiben geschnittenen Pomeranze, von welcher man die Kerne und das Weiße entfernt hat, bäckt es und stürzt es.

Biscuit-Koch.

Man rührt 7 Dotter und 15 Deka Zucker recht gut, gibt Schnee von 4 Klar, Vanille (oder Limonenschalen) und 8 Deka Stärkemehl dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Weichsel-Sauce (Seite 67) herum.

Mit Vanille und Crême. Man erweicht in 2 Deciliter Obers 6 Biscuiten, verrührt sie fein, sprudelt dann 2 Eier und 6 Dotter mit Zucker und Vanille ab und gibt sie dazu, füllt die Masse in eine Form und siedet sie in Dunst. Dann stürzt man das Koch und gibt Caramel- oder Chocolate-Crême darüber.

Mit Pomeranzen. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 4 Dottern und 5 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch gibt man 7 Deka mit Pomeranzensaft befeuchtete Biscuit-Bröfel und den Schnee von 3 Klar, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt einen Überguss von mit rothem Wein aufgekochtem Himbeersafte darüber.

Oder: Man bricht Biscuiten entzwei und füllt die Stücke mit Marillensalse zusammen, legt einen Model mit diesen Biscuiten voll, sprudelt dann 2 Deciliter Obers mit 5 Dottern und Pomeranzenzucker ab, schüttet dies über die Biscuiten und siedet das Koch in Dunst.

Mit Maraschino. 7 Deka Biscuiten bricht man entzwei, füllt die Stücke mit Salse zusammen, legt sie schichtenweise in eine Form und streut beim Einlegen auf jede Lage geschälte, gestiftelte Mandeln. Dann sprudelt man einen Eslöffel Mehl, ein Ei, 4 Dotter, 7 Deka Zucker mit Vanille und 3½ Deciliter Obers recht gut ab, schüttet dies über die Biscuiten, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Maraschino darüber und Chaudeau herum.

Zwieback-Koch.

Man füllt von 7 Deka Zwieback je 2 und 2 Scheiben mit Salse zusammen, legt diese Scheiben in einen ausgestrichenen Model, sprudelt 3 Deciliter Obers mit Zucker und 4 Dottern ab und schüttet es darüber, läßt das Ganze eine halbe Stunde stehen und siedet es dann in Dunst. Hierauf stürzt man das Koch und gibt Chaudeau herum.

Kipfel-Koch.

Mit Überguss. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 7 Deka Zucker mit Limonengeruch und 5 Dottern gibt man mit Obers befeuchtete

Bröſel von 3 bis 4 Kipfeln und den Schnee von 3 Klar, füllt die Maſſe in eine mit Butter ausgeſtrichene Form und ſiedet ſie in Dunſt, ſtürzt dann das Koch und gibt einen beliebigen Beguſs (Seite 66) darüber.

Mit Roſinen. Man gibt zu einem Abtriebe wie für das vorige Koch 3 bis 4 würfelig geſchnittene, mit Obers angeweichte Kipfel und die abgeriebenen Bröſel derſelben, dann Roſinen, Weinbeerl und Pignolen, miſcht den Schnee dazu und bäckt die Maſſe in einer Form.

Feines mit Schaum. Man reibt 4 große mürbe Kipfel ab, ſchneidet jedes in 4 Theile wie für Crême-Kipfel (Seite 427), nimmt bei jedem etwas Krume heraus und ſtreicht ſtatt derſelben Marillenſalſe ein, gibt dann je 2 Theile wieder aufeinander und legt die halben Kipfel nebeneinander in eine mit Butter ausgeſtrichene tiefe Schüſſel. Dann ſprudelt man 4 Deciliter ſehr gutes Obers mit 6 Dottern und Vanillezucker ab und gibt es nach und nach über die Kipfel, damit dieſelben recht ſaftig werden. Kurz vor dem Anrichten ſchlägt man 3 Klar zu Schnee, miſcht Zucker und Vanille dazu, ſtreicht den Schnee über die Kipfel und bäckt das Koch.

Scheiterhaufen.

Gebacken. Mit Roſinen. Man befeuchtet Schnitten von abgeriebenem mürben Gebäcke mit kaltem Obers, legt ſie ſchichtenweiſe in eine mit Butter ausgeſtrichene Schüſſel, beſtreut jede Schichte mit Roſinen, Weinbeerln und geſchälten, geſtiftelt geſchnittenen Mandeln, gießt 2 Deciliter Obers, das man mit 2 oder 3 Dottern und Vanillezucker abgeſprudelt hat, darüber, um die Zwiſchenräume auszufüllen, beſtreut das Koch oben mit Zucker und Mandeln und bäckt es.

In Dunſt gekocht. Man legt die Vertiefungen einer Form mit Roſinen, länglich geſchnittenem Citronat, geſchälten, halbierten Mandeln und Piſtazien aus, füllt dann die Form auf die oben angegebene Weiſe voll, ſiedet das Koch in Dunſt, ſtürzt es und gibt eine Crême herum.

Mit Früchten. Man gibt zwiſchen die wie oben ſchichtenweiſe eingelegten Schnitten gedünſtete Äpfelſpalten, die man mit Roſinen und Pignolen beſtreut, oder mit Zuckerwaſſer gekochte Quittenſpalten oder eingeſottene Weichſeln und ſiedet das Koch in Dunſt.

Mit Citronat und rothem Weine. Man taucht die Schnitten in ſüßen rothen Wein, legt ſie ſchichtenweiſe in eine Schüſſel, beſtreut jede eingelegte Schichte mit länglich geſchnittenem Citronat, geſchälten, geſtiftelt geſchnittenen Mandeln und Zucker, ſchüttet zuletzt mit etwas Obers abgeſprudelte Dotter darüber und ſiedet das Koch in Dunſt.

Markschnitten.

Man belegt eine mit Butter ausgestrichene flache Schüssel mit dünnen Semmelschnitten, die man vorher in Obers getaucht hat, bestreut diese Schnitten mit einer Mischung von geschälten, feingeschnittenen Mandeln, Beinmark und Zucker, gibt noch etwas von mit einem Dotter abgesprudeltem Obers darüber und bäckt das Koch.

Citronat-Koch.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, einem Ei, 5 Dottern und 10 Deka Zucker mischt man mit Obers befeuchtete Bröfel von 3 Kipfeln, 7 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, 7 Deka nudelig geschnittenes Citronat und Schnee von 3 Klar. Dann legt man einen Model über Papier mit Citronat und halben Mandeln aus, füllt das Gerührte vorsichtig ein, kocht es in Dunst, stürzt es und gibt einen Beguss herum.

Reis-Pudding.

Man kocht 7 Deka Reis mit Milch dick und weich, gibt ihn zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 4 Dottern und 7 Deka Zucker mit Limonengeruch, mischt 3½ Deka Rosinen, ebensoviel Weinbeerl, Citronat, Pistazien, Arancini, einen Löffel Rum und 2 Klar als Schnee dazu, gibt die Masse in eine ausgestrichene Form und siedet sie in Dunst. Dann stürzt man den Pudding, bestreut ihn mit feingeschnittenen Pistazien oder in Zucker gekochten Pomeranzenschalen und serviert Chaudeau in einer Schale dazu oder gibt Rum darüber und zündet denselben an (Seite 444).

Oder: Der Reis wird fein gestoßen, eine halbe Stunde mit Milch gekocht, wie oben abgetrieben, mit 7 Deka Rosinen und 3½ Deka geschälten, gestoßenen Mandeln gemischt und in Dunst gekocht. Dann stürzt man den Pudding und gibt Vanille-Crême oder passierte, mit gleich schwer Zucker gerührte Erdbeeren herum.

Mandel-Pudding.

Gestoßener. Man befeuchtet 7 Deka geschälte Mandeln beim Stoßen mit Obers, schneidet eine feine Semmel, deren Rinde man abgerieben hat, blätterig, erweicht sie mit 2 Deciliter Obers, stoßt sie mit den Mandeln, gibt unter beständigem Stoßen nach und nach 6 Dotter und 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch dazu und mischt, wenn man eine halbe Stunde gestoßen hat, den Schnee von 3 Klar bei. Dann füllt man die Masse in einen mit Zucker ausgestreuten Model, siedet sie in Dunst, stürzt den Pudding und

gibt Saft, Chaudeau oder Crême herum. (Man kann auch Rosinen, Pistazien und Citronat zu der Puddingmasse mischen oder zum Auslegen des Models verwenden.)

Gerührter. Man treibt 5 Deka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 7 Deka Zucker, 7 Deka geschälte, gestiftelt geschnittene Mandeln, 2 abgeriebene, würfelig geschnittene und in Obers erweichte Kipfel, Rosinen, feingeschnittene Arancini und den Schnee von 3 Klar dazu und kocht den Pudding wie den vorigen.

Kastanien-Pudding.

Mit Rum. Man bratet 28 Deka Kastanien, schält sie, sucht dann die schöneren (ungefähr die Hälfte) heraus und stellt sie beiseite. Die übrigen stoßt man mit 5 Deka Butter und streicht das Gestoßene durch ein Sieb. Dann gibt man 10 Deka feingeschnittenes Kern-Nierenfett, 7 Deka Zucker, 5 Deka Rosinen, 3½ Deka gestoßene Mandelbusserl, ein Ei und 3 Dotter, etwas Obers und Rum, die übrigen Kastanien, jede in 4 Theile geschnitten, und 3 Deka Mehl dazu, füllt das Ganze in einen ausgestrichenen Kuppelmodel und siedet es eine Stunde in Dunst, stürzt dann den Pudding auf die Schüssel, gibt Rum- oder Pomeranzen-Chaudeau (Seite 65) darüber und serviert auch solchen in einer Schale dazu.

Mit Marillensalse. Man stoßt 7 Deka geschälte Mandeln und verreibt sie im Mörser mit 3 passierten, hart gesottenen Dottern und etwas Obers, rührt sie dann in der Schüssel mit 5 Deka Marillensalse und rührt hierauf einen Abtrieb von 8 Deka Butter, 4 Dottern und 7 Deka Zucker dazu. Dann mischt man noch 7 Deka passierte Maroni und Schnee von 3 Klar dazu, füllt die Masse in einen ausgestrichenen Model und siedet sie in Dunst, stürzt den Pudding und gibt Marillen-Sauce (Seite 67) in einer Schale dazu.

Pignolen-Pudding.

Mit Obers und Citronat. Man treibt 5 Deka Butter ab und gibt dabei nach und nach 4 Dotter und bei jedem Dotter einen Eslöffelvoll mit Obers befeuchtete Semmelbrösel dazu, mischt dann 9 Deka Zucker mit Vanille, 7 Deka Pignolen, 5 Deka länglich geschnittenes Citronat und zuletzt den Schnee der 4 Klar darunter, siedet den Pudding in Dunst, stürzt ihn und gibt Rum-Chaudeau oder Chocolate-Crême (Seite 65) herum.

Mit Liqueur und Rosinen. Man befeuchtet die Brösel mit Obers und mit Maraschino oder anderem Liqueur, mischt Rosinen, Weinbeerl, feingeschnittene Pignoli und Limonenschalen zum Abtriebe, siedet den Pudding in Dunst und gibt, wenn er gestürzt ist, Chaudeau mit dem gleichen Liqueur (Seite 65) herum.

Früchten-Pudding.

Von Kipfeln. Man gibt in fast 3 Deciliter Obers 7 Deka Zucker, 14 Deka geschälte, gestoßene Mandeln und soviel Kipfelbröfel, als das Obers befeuchtet, kocht dies bei beständigem Rühren dicklich ein und läßt es auskühlen. Dann treibt man es mit 5 Deka Butter, 5 Dottern und einem Löffel Marillensalse ab, mischt 4 Deka würfelig geschnittene, eingesottene grüne Nüsse, 3 Deka ausgelöste Kirschen, länglich geschnittene Arancini und den Schnee von 3 Klar dazu, siedet den Pudding in einem Zapfenmodel in Dunst, stürzt ihn und serviert ihn brennend. (Seite 444.)

Von Biscuitbrot. Man schneidet Biscuitbrot würfelig und befeuchtet es mit Obers, das man mit einem Ei abgesprudelt hat, schneidet auch Quittenkäse, eingesottene Nüsse und Marillen würfelig, rührt hierauf Dotter und Zucker, gibt den Schnee der Klar dazu, mischt dann das würfelig Geschnittene darunter, siedet den Pudding in Dunst, stürzt ihn und serviert ihn mit einem Überguſſe.

Englischer Pudding.

Abgeriebene, würfelig geschnittene Rundsemmel (6 Deka) befeuchtet man mit Obers. Dann treibt man 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab und gibt 7 Deka würfelig geschnittenes Beinmark, 7 Deka Weinbeerl, 7 Deka Rosinen, 5 Deka feingeschnittene Pistazien, 3½ Deka gestoßene Mandeln, 3 Deka länglich geschnittenes Citronat, 7 Deka Zucker mit Limonengeruch, etwas Muscatnuss, einen Eslöffelvoll Rum, die erweichte Semmel und Schnee von 3 Klar dazu. Man füllt den Pudding in einen mit Leinwand ausgelegten Kuppelmodel, kocht ihn eine Stunde in Dunst, stürzt ihn dann und übergießt ihn mit Chaudeau, zu dem man Limonensaft oder Rum gemischt hat. Man kann auch Zucker mit Rum in die Vertiefung des Puddings geben und den Rum anzünden.

Oder: 20 Deka trockenes Kern-Nierenfett löst man aus dem Häutchen, schneidet es fein, verreibt es zwischen den Händen mit 10 Deka Mehl und mischt es dann mit 10 Deka Zucker, 2 Eiern, 4 Löffel Obers, 3 Löffel Rum, Muscatnuss, Neugewürz, Gewürznelken und Salz, 7 Deka Citronat, 10 Deka geschälten, feingeschnittenen Mandeln, 10 Deka Rosinen und 10 Deka Weinbeerln. (Man kann auch noch 10 Deka Marillensalse oder feinblätterig geschnittene Reinette-Äpfel dazu geben.) Hierauf füllt man die Mischung in einen Kuppelmodel, kocht sie in Dunst, stürzt dann den Pudding, serviert ihn brennend (Seite 444) und gibt eine Wein- oder Punsch-Sauce dazu.

Oder: Man treibt 5 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt 24 Deka Zucker, 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln und Pomeranzenschalen, 7 Deka mit Vanille-Liqueur befeuchtete Brösel und den Schnee der 4 Klar dazu, siedet den Pudding in Dunst, stürzt ihn dann, übergießt ihn mit Rum und zündet den Rum an.

Oder: Man belegt den Boden eines mit Butter stark ausgestrichenen Models mit Schnitten von Kaffeebrot, gibt Rosinen und feingeschnittene Datteln und eingesottene Kirschen oder Zwetschken darauf, bestreut dies mit Bröseln von weißem Brote und mit einer Mischung von feingeschnittenem Beinmarke, feingeschnittenen, geschälten Mandeln und Limonenschalen, Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Muscatnuss und bespritzt es mit Rum, legt wieder Schnitten ein und bestreut sie, fährt so fort, bis der Model fast gefüllt ist, und deckt das Eingelegte mit Schnitten zu. Dann sprudelt man 2 Deciliter Obers mit 4 Dottern und 7 Deka zerlassener Butter ab, schüttet dies nach und nach über das Eingelegte, siedet hierauf das Koch in Dunst, stürzt es und bestreut es stark mit Zucker.

Gelber Pudding.

Man treibt 10 Deka Butter mit 3 Dottern flaumig ab und rührt 12 Deka Zucker, Saft und Schalen von einer viertel Limone, 3 Eßlöffel gesiebtes Mehl und den Schnee der 3 Klar dazu, kocht die Masse in einer Puddingform 1½ Stunden in Dunst, stürzt den Pudding und gibt Chaudeau oder Aprikosen-Sauce dazu.

Kaiser-Pudding.

14 Deka geschälte Mandeln stoßt man fein und benetzt sie dabei mit Pomeranzensaft, rührt sie mit 14 Deka Zucker und 6 Dottern und gibt Schnee von 4 Klar und feingeschnittenes Citronat dazu. Dann legt man den Model mit Citronat und halben Mandeln aus, füllt das Gerührte ein, siedet es in Dunst, stürzt den Pudding und gibt Ananas- oder Liqueur-Crême dazu.

Warmer Cabinets-Pudding.

Man bäckt von Biscuitmasse 4 nur fingerdicke Blätter und schneidet sie etwas kleiner, als der Boden der glatten Form ist, in die man den Pudding einfüllen will. Die Form streicht man mit Butter aus und belegt sie mit einer Papierscheibe. Dann läßt man 14 Deka Rosinen und 7 Deka Weinbeerl, die man gereinigt und ausgesucht hat, mit einigen Löffelvoll Wasser, etwas Zucker und Maraschino anschwellen, übergießt 14 Deka eingesottene Weichseln mit Wasser und läßt sie auf einem Siebe abtropfen

und sprudelt ein Ei, 4 Dotter, 3 Deciliter Obers und 10 Deka Zucker recht gut ab und gibt einige Eßlöffelvoll Maraschino dazu. Dann streut man den Boden des Models gleichmäßig mit Rosinen aus, legt auf diese, ohne sie zu verschieben, ein Biscuitblatt, begießt dasselbe mit ein paar Löffelvoll vom Gesprudelten und bestreut es mit Rosinen und dem dritten Theile der Weichseln, gibt das zweite Biscuitblatt darüber und begießt und bestreut es, verfährt ebenso mit dem dritten Blatte, legt dann das vierte darauf, übergießt es mit dem Reste des Abgesprudelten, siedet den Pudding in Dunst, stürzt ihn und löst das Papier ab. Man serviert eine leichte Crême mit Maraschino zum Pudding.

Weichsel-Pudding.

Von Saft. Man schneidet zwei abgeriebene Rundsemmeln würfelig, befeuchtet sie mit Saft von frischen oder eingesottenen Weichseln, gibt sie zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 7 Deka Zucker und 4 Dottern, mischt 5 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, Zimmt, Gewürznelken und den Schnee von 2 Klar bei, siedet den Pudding in Dunst, stürzt ihn und übergießt ihn mit einem Deciliter erwärmtem Weichselsaft.

Von gedörrten Weichseln. Man befeuchtet 7 Deka trockene Brösel von Semmeln oder Roggenbrot mit rothem Weine, schneidet gesottene Weichseln fein zusammen und mischt die Weichseln, die Brösel, feingeschnittene Limonenschalen, Zimmt und den Schnee der Klar zu einem Abtriebe wie für den obigen Pudding.

Von eingesottenen Weichseln. Man treibt 6 Deka Butter mit 8 Deka Zucker und 5 Dottern ab, gibt 7 Deka Brösel von Roggenbrot, Zimmt, Gewürznelken, 8 Deka abgetrocknete eingesottene Weichseln und den Schnee von 3 oder 4 Klar dazu, füllt die Masse in einen mit gestoßener Mandelbäckerei ausgestreuten Zapfenmodel und siedet sie in Dunst. Dann stürzt man den Pudding und gibt den mit rothem Weine, Zucker und Zimmt aufgekochten Saft der Weichseln in einer Schale dazu.

Schwarzer Pudding.

Mit Wein und Rosinen. Man rührt 4 Dotter, 7 Deka Zucker und 5 Deka mit den Schalen geschnittene Mandeln gut, gibt 7 Deka geriebene Chocolate, 2 Eßlöffel in rothem Wein erweichte Brösel von schwarzem Brote, 5 Deka Rosinen, Zimmt, Gewürznelken, Neugewürz und Limonenschalen dazu, mischt den Schnee von 3 Klar darunter, siedet den Pudding in Dunst und gibt, wenn er gestürzt ist, Marillensalse oder schwarzen Chocolatebegus (Seite 67) darüber.

Mit Citronat und Arancini. Man rührt 7 Deka erweichte Chocolate mit 7 Deka Butter, 6 Dottern, 7 Deka Zucker und 7 Deka mit den Schalen geschnittenen Mandeln, mischt 5 Deka Citronat und 5 Deka Arancini, beides kleinwürfelig geschnitten, und Schnee von 4 Klar dazu, siedet den Pudding in Dunst und übergießt ihn, wenn er gestürzt ist, mit Rum-Chaudeau (Seite 65).

Rum-Pudding.

Man rührt ein Ei und 5 Dotter mit 15 Deka Zucker recht flaumig, gibt 5 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, 10 Deka mit Rum befeuchtete Bröfel von Roggenbrot und viel Gewürz dazu, mischt dann den Schnee der 5 Klar darunter, siedet den Pudding in Dunst, serviert ihn brennend (Seite 444) und gibt Pomeranzen-Chaudeau dazu.

Wein-Koch.

Zu 4 Eiern nimmt man je 4 Löffelvoll von Zucker, Kipfelbröfeln und gutem Weine, befeuchtet die Bröfel mit dem Weine, gibt sie zu den mit dem Zucker schaumig gerührten Dottern, mischt dann den Schnee der Klar dazu und bäckt das Koch oder siedet es in Dunst. Man kann den Zucker in der Messingpfanne bis zum Schäumen schmelzen und mit dem Wein aufkochen und noch so viel Wein dazu geben, dass man wieder 4 Löffelvoll hat.

Mit rothem Weine. Man rührt 14 Deka Zucker mit 6 Dottern, mischt 8 Deka Bröfel von einen Tag alten Kipfeln und Schnee von 6 Klar dazu und bäckt das Koch. Indessen siedet man 3 Deciliter rothen Wein mit etwas Wasser, Zucker, Zimmtrinde und einigen Gewürznelken. Wenn das Koch gestürzt ist, übergießt man es mit dem heißen Wein und bestreut es stark mit Zucker.

Mit Citronat. Man erweicht in 2 Deciliter Wein so viele Biscuiten, als der Wein befeuchtet, kocht dies, lässt es auskühlen, rührt es mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker, gibt 7 Deka länglich geschnittenes Citronat und den Schnee von 3 Klar dazu, füllt es in einen mit Zucker ausgestreuten und mit geschälten, halbierten Mandeln ausgelegten Model, siedet es in Dunst, stürzt es und gibt Salsenüberguss oder Chaudeau herum.

Brot-Koch.

In Dunst gesotten. Man rührt 10 Deka Zucker mit 6 Dottern, mischt 7 Deka Brotbröfel, Zimmt, Gewürznelken, Pomeranzenschalen, Schnee von 4 Klar und 7 Deka geschälte Mandeln und Citronat, beides fein geschnitten, dazu und siedet die Masse in Dunst. Dann lässt man Zucker

ſpinnen, kocht ihn mit Pomeranzenſaft und etwas weißem Wein auf und gießt dies über das geſtürzte Koch.

Gebacken. Man befeuchtet 14 Deka Bröſel von ſchwarzem Brot mit gutem Wein oder Rum, treibt dann 7 Deka Butter mit 2 Eiern, 4 Dottern und 7 Deka Zucker ab, miſcht Zimmt, Limonenſchalen, 7 Deka geſchälte, geſtoßene Mandeln und die Bröſel dazu und bäckt die Miſchung in einer Form.

Koch von Schrotbrot.

14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch rührt man mit 4 Dottern, gibt 14 Deka mit Rum befeuchtete Bröſel von Schrotbrot und Schnee von 4 Klar dazu, bäckt das Koch, ſtürzt es und übergießt es mit rothem Weine, den man mit Zucker, Pomeranzenſchalen und Gewürznelken geſotten und dann geſeiht hat.

Falſches Mandel-Koch.

Man rührt 14 Deka Zucker, Limonenſchalen und 4 Stück geſtoßene, bittere Mandeln mit 5 Dottern, gibt Schnee von 4 Klar und 10 Deka Bröſel von trockenen Kipfeln oder von Schrotbrot dazu, ſiedet das Koch in Dunſt, ſtürzt es und gibt Chaudeau oder verdünnte Salſe darüber.

Mohn-Koch.

Zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und 4 Dottern gibt man 7 Deka Zucker mit Vanillegeruch, 5 Deka geſchälte, geſtoßene Mandeln, 7 Deka feine, in Milch erweichte Semmelkrume, faſt 2 Deciliter fein geſtoßenen Mohn und den Schnee von 2 Klar und ſiedet das Koch in Dunſt.

Vanille-Koch.

Man rührt 10 Deka Zucker mit Vanille mit 5 Dottern, gibt 5 Deka geſchälte, feingeſtoßene Mandeln, 5 Deka Biscuitbröſel, 5 Deka zerlaſſene Butter und den Schnee von 4 Klar dazu, ſiedet das Koch in Dunſt, ſtürzt es und gibt Salſenüberguſs herum oder übergießt es mit Rum und zündet denſelben an.

Kaſtanien-Koch.

Als Auflauf. 14 Deka rohe, geſchälte Kaſtanien läſst man nur ſo lange in kochendem Waſſer liegen, bis man ihnen die innere Haut abziehen kann. Wenn man dies gethan hat, übergießt man ſie mit Milch, kocht ſie mit dieſer und einem Stückchen Vanille weich, paſſiert ſie, rührt ſie dann mit 4 Deka Butter, 5 Dottern, 9 Deka Zucker und 2 Löffelvoll Maraſchino, miſcht den Schnee der 5 Klar dazu, häuft das Ganze in eine Schüſſel, beſtreut es mit Zucker und bäckt es.

Oder: Man bratet die Kastanien, schält und stoßt sie dann und befeuchtet sie dabei mit einem Eiklar, mischt sie mit dem Saft einer halben Limone und treibt sie durch ein Sieb. Dann rührt man sie mit 5 Dottern und 8 Deka Zucker, gibt den Schnee der 4 Klar dazu, häuft die Masse in eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie.

In Dunst gekocht. Man treibt 7 Deka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 14 Deka gebratene, auf dem Riebeisen geriebene Kastanien, 10 Deka Zucker mit Limonengeruch, 7 Deka geschälte, feingestoßene Mandeln und 2 Klar als Schnee dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es dann und gibt Salsenbegus oder den mit 10 Deka Zucker gekochten Saft von 2 Pomeranzen und einer Limone darüber.

Nuss-Koch.

Mit Chaudeau. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 6 Dottern und 10 Deka Zucker gibt man 10 Deka Nüsse, die man mit 2 Eiklar gestoßen hat, Vanille-Zucker und Schnee von 4 Klar, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und übergießt es mit Chaudeau.

Mit Marillenschaum. Zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 8 Dottern, 10 Deka Zucker und Limonenschalen gibt man 14 Deka feingeschnittene Nüsse, 2 Händevoll Brotbröfel, die man mit 3 Löffel Obers befeuchtet hat, und mit 2 Löffel Zucker gemischten Schnee von 5 Klar, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Obersschaum mit Vanille oder Marillenschaum (Seite 68) herum.

Mit Nuss-Crême. Man treibt 7 Deka Butter, 5 Dotter und 7 Deka Zucker ab, gibt Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen, Schnee von 3 Klar, eine Handvoll mit Rum oder Liqueur befeuchtete Brotbröfel und 10 Deka gestoßene Nüsse dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Nuss-Crême herum.

Mit Citronat. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 5 Dottern und 10 Deka Zucker mit Limonengeruch gibt man 14 Deka gestoßene Nüsse, 4 Deka feingeschnittenes Citronat, 3 Deka Arancini und den Schnee von 4 Klar, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Liqueur- oder Pomeranzen-Chaudeau oder Himbeersaft herum.

Mit Chocolate. Man erweicht die Krume von 2 Kaisersemmeln mit Obers, kocht und verrührt sie und mischt sie zu einem Abtriebe wie für das obige Koch, gibt die gestoßenen Nüsse und den Schnee dazu und übergießt das in Dunst gekochte, gestürzte Koch mit Chocolatebegus (Seite 67).

Mit eingesottenen Nüssen. Man läßt 3 Deka Semmelbröfel in 3½ Deka Butter gelb anlaufen und dann auskühlen. Hierauf rührt

man 6 Dotter und 7 Deka Zucker, gibt den Schnee von 4 Klar, die Bröſel, 10 Deka eingeſottene Nüſſe, die man kleinwürfelig geſchnitten hat, und Limonenſchalen dazu und ſiedet die Maſſe in Dunſt. Indeſſen kocht man Wein mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Limonenſchalen und ſeiht ihn dann über das geſtürzte Koch.

Haſelnuſs-Koch.

In Dunſt gekocht. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker mit Vanille ab, miſcht 7 Deka ungeſchält geſtoßene oder geriebene Haſelnüſſe und den Schnee von 3 Klar dazu, ſiedet das Koch in Dunſt, ſtürzt es und übergießt es mit Kaffee-Crême.

Mit Pomeranzengeruch und Rum. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 6 Dottern und 7 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch gibt man 10 Deka geſchälte, geſtoßene Haſelnüſſe, 2 Löffel feine, mit 2 Löffel Rum befeuchtete Bröſel und Schnee von 6 Klar und ſiedet das Koch in Dunſt.

Mit geröſteten Haſelnüſſen. 21 Deka Haſelnüſſe werden geſchält, mit Zucker geröſtet, ausgekühlt und geſtoßen und dann mit 6 Dottern und 7 Deka Zucker gerührt. Hierauf miſcht man den Schnee von 4 Klar dazu, ſiedet das Koch in Dunſt, ſtürzt es und gibt Vanille-Crême herum.

Oder: Man röſtet 14 Deka geſchälte Haſelnüſſe mit Zucker, ſtoßt ſie fein, gibt ſie zu einem Abtriebe von 3 Deka Butter, 5 Dottern und 7 Deka Zucker, miſcht eine würfelig geſchnittene, mit Obers befeuchtete Rundſemmel und den Schnee von 3 Klar dazu, ſiedet das Koch in Dunſt und gibt, wenn es geſtürzt iſt, Caramelbeguſs (Seite 67) darüber.

Gebacken. Mit Zwieback. Man gibt in ein halbes Liter ſiedende Milch ein nuſsgroßes Stückchen Butter und dann 10 Deka geſtoßenen Zwieback und kocht dies zu einem Brei, rührt zu dieſem, während er auskühlt, 14 Deka geſchälte, geſtoßene Haſelnüſſe und 14 Deka Zucker, dann 4 Dotter und zuletzt den Schnee der 4 Klar, füllt die Maſſe in einen ausgebröſelten Model, ſtellt denſelben eine halbe Stunde vor dem Speiſen in das Rohr, bäckt das Koch, ſtürzt es vor dem Anrichten und gibt Himbeerüberguſs herum.

Als Auflauf. Man rührt 7 Deka Zucker mit 5 Dottern recht flaumig, gibt 7 Deka geſchälte, geſtoßene Haſelnüſſe, 2 Löffelvoll mit Vanille-Liqueur befeuchtete Biscuitbröſel und den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt dies in einer Schüſſel.

Mit Marillenſalſe. Man ſtoßt 20 Deka geſchälte Haſelnüſſe und gibt nach und nach ein Deciliter Obers dazu, kocht dies mit 2 Deka

Butter, einem Kaffeelöffel Mehl und einem Dotter bei beständigem Rühren auf, läßt es auskühlen, rührt 5 Dotter und 10 Deka Zucker und dann den Schnee von 5 Klar dazu und bäckt das Ganze in einer Schüssel. Wenn es halb gebacken ist, besteckt man es mit einigen mit Marillensalse bestrichenen, zu Würstchen zusammengerollten Oblaten und bäckt es fertig.

Mandel-Koch.

In Dunst gekocht. Mit Vanille. Man treibt 10 Deka Butter mit 6 Dottern ab, mischt 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch, 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln und Schnee von 4 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Erdbeer-Chaudeau herum.

Mit Chocolate. Man unterlegt wie oben bereitetes Koch mit Chocolate, welche man im Rohr erweicht, mit Wasser verrührt und auf eine Oblate gestrichen hat, und übergießt das Koch, wenn es in Dunst gekocht und gestürzt ist, mit schwarzem Chocolate-Beguss (Seite 67).

Mit Limonengeschmack. Zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 5 Dottern und 10 Deka Zucker gibt man 7 Deka geschälte, geriebene Mandeln, Saft und Schalen einer halben Limone, eine Handvoll Kipfelbröfel und den Schnee der 5 Klar und siedet das Koch in Dunst.

Mit Pomeranzen. Man rührt 6 Dotter mit 10 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, gibt 10 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, 3½ Deka Kipfelbröfel und Schnee von 3 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Chaudeau mit Pomeranzensaft herum oder kocht eine in 4 Theile geschnittene Pomeranze, deren Kerne man entfernt hat, mit Zuckerwasser und passiert dies über das Koch.

Mit Citronat. 10 Deka Zucker befeuchtet man mit 2 Löffelvoll Wasser, kocht ihn, bis er sich bräunlich färbt, und mischt dann 10 Deka geschälte, gestoßene Mandeln dazu. Wenn sie ausgekühlt sind, rührt man sie mit 6 Dottern, gibt Limonen-Saft und -Schalen, 3½ Deka feingeschnittenes Citronat und Schnee von 2 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Chaudeau herum.

Mit gebranntem Zucker. Man läßt 14 Deka Zucker in einer Pfanne schmelzen und braun werden, rührt 14 Deka geschälte, gestoßene Mandeln dazu, läßt sie auskühlen, stoßt sie nochmals, mischt sie nebst Bröseln von einem Kipfel zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter und 6 Dottern, siedet das Koch in Dunst, stürzt es und überstreicht es mit Marillensalse.

Kleienkoch. Man rührt 8 Dotter und 9 Deka Zucker schaumig, gibt 9 Deka mit den Schalen gestoßene Mandeln, Zimmt, Gewürznelken,

Limonenschalen und Schnee von 4 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst und stürzt es. Man serviert Chaudeau dazu.

Gebacken. Mit Rum und Arancini. Man befeuchtet 14 Deka Zucker mit 3 Löffelvoll Wasser und kocht ihn, bis er sich bräunlich färbt. Dann wird er mit 14 Deka geschälten, gestoßenen, mit etwas Rum befeuchteten Mandeln gemischt, ausgekühlt und mit 2 Eiern und 6 Dottern gerührt, bis die Masse dick ist. Hierauf gibt man noch 3 Deka feingeschnittene Arancini und den Schnee von 5 Klar dazu und bäckt das Koch.

Braunes Mandelkoch. Man schneidet 14 Deka ungeschälte Mandeln fein oder reibt sie in einer Mandelmühle, mischt sie zu 14 Deka wie oben gekochtem Zucker, gibt Zimmt und etwas Limonen-Saft und -Schalen dazu und läßt sie auskühlen, rührt sie dann mit 6 Dottern, mischt Schnee von 2 Klar dazu und bäckt das Koch in einer Schüssel.

Mit Früchten unterlegt. Man rührt 4 Dotter mit 7 Deka Zucker, gibt Limonengeruch, 7 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, 7 Deka zerlassene Butter, Schnee von 2 Klar und 7 Deka Mehl oder Biscuit-Brösel dazu, füllt die eine Hälfte dieser Masse in eine Form, legt frische oder eingesottene Weichseln oder Marillen oder gedünstete Äpfel oder dergleichen darauf, gibt die andere Hälfte der Masse darüber, bäckt das Koch in kühlem Rohre, stürzt es und bestreut es mit Zucker.

Mit Zwieback. Man nimmt nur 2 Deka Butter und kein Mehl zum Koche, bereitet es aber sonst wie das Koch mit Früchten, gibt ein wenig Zimmt oder Vanille dazu, streicht es in einer Schüssel über Zwieback, welches man mit Salse zusammengefüllt und mit Obers ein wenig befeuchtet hat, und bäckt es.

Mandel-Auflauf. Man gibt in 3 Deciliter siedendes Obers 7 Deka süße und 3 Stück bittere geschälte, gestoßene Mandeln, läßt dies auskühlen, preßt es durch eine Serviette, sprudelt es mit einem Löffel Mehl ab, kocht es und läßt es abermals auskühlen, rührt hierauf 6 Dotter und 14 Deka Zucker mit Vanille nach und nach dazu, mischt zuletzt Schnee von 5 Klar bei und bäckt das Ganze in einer Schüssel. Man kann die Mandeln, wenn man sie geschält hat, mit Zucker bestreuen und rösten und dann erst stoßen und zum Obers geben, seiht aber dann das Obers nicht.

Oder: Man rührt 6 Dotter und 14 Deka Zucker mit Limonen- oder Pomeranzen-Geruch recht flaumig, gibt 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln und den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt die Masse in einer Schüssel.

Muscatin-Koch.

Man rührt 10 Deka Zucker mit 6 Dottern, einem Ei und 7 Deka Mandeln, die man mit den Schalen fein geschnitten hat, mischt 5 Gramm Zimmt, 5 Gramm Muscatnuss, Neugewürz und Gewürznelken, Saft und Schalen von einer halben Limone und Schnee von 3 Klar dazu, gibt die Masse in eine Schüssel oder in einen ausgebröselten Model (kann sie mit eingesottenen Weichseln unterlegen) und bäckt sie fast eine Stunde. Man kann das Koch auch in Dunst sieden und mit einem Weinüberguss servieren.

Dunstbecher.

Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 7 Deka Zucker mit Geruch und 5 Dottern gibt man 4 Deka geschälte, gestoßene Mandeln und Schnee von 4 Klar, vertheilt diese Masse in 5 oder 6 Kaffeebecher, die von derselben ungefähr halb voll werden sollen, siedet sie in Dunst, stürzt sie dann aus den Bechern im Kranze auf die Schüssel und gibt in die Mitte der Schüssel Chaudeau von 4 Dottern.

Dotter-Koch.

Mit Chocolate. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 frischen und 4 hartgesottenen, gestoßenen Dottern ab, gibt 7 Deka Zucker mit Vanille, 7 Deka geschälte, gestoßene Mandeln und Schnee von 2 Klar nach und nach dazu, unterlegt das Koch mit geriebener Chocolate und bäckt es in einer Form.

Mit Biscuit und Rum. Man treibt 7 Deka Butter mit 6 Dottern und 10 Deka Zucker ab, mischt 7 Deka geschälte, mit etwas Obers gestoßene Mandeln und 4 passierte, hartgesottene Dotter dazu, rührt die Mischung noch eine halbe Stunde, mischt dann den Schnee von 3 Klar bei, füllt das Ganze in einen mit Biscuitbröseln ausgestreuten Model und unterlegt es mit Biscuiten, die man mit Rum befeuchtet hat. Man siedet es in Dunst, stürzt es und gibt Chaudeau darüber.

Baumwoll-Koch.

Man treibt 14 Deka Butter mit 8 Dottern und 14 Deka Zucker ab, gibt Saft (und Schalen) einer halben Limone, Schnee von 4 Klar und einen Löffel Mehl dazu und bäckt das Koch in einer Schüssel oder siedet es eine Stunde in Dunst und überstreicht es, wenn es gestürzt ist, mit Marillensalse.

Äpfel-Koch.

Man dünstet 4 oder 5 mittelgroße Äpfel und passiert sie. Dann rührt man 4 Dotter mit 4 Löffel Zucker mit Limonen- oder Pomeranzen-Geruch, mischt das Äpfelmark, den Schnee der 4 Klar und Bröfel von 2 Kipfeln (8 bis 10 Deka) dazu und bäckt das Koch in einer Form.

Mit Citronat. Ungefähr 12 kleine Maschanzker-Äpfel werden geschält, fein geschnitten und mit Zucker und Wein nur so lange gedünstet, bis sie ein wenig weich sind. Während sie auskühlen, rührt man 4 Dotter und 7 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, gibt 7 Deka geschälte, gestoßene Mandeln und 7 Deka feingeschnittenes Citronat dazu, mischt dann die Äpfel, den Schnee von 4 Klar und etwas Kipfelbröfel darunter, bäckt das Koch in einem ausgebröfelten Model $^3/_4$ Stunden lang, stürzt es und bestreut es stark mit Zucker.

Mit Mandeln und Rosinen. Zu Schnee von 4 Klar mischt man 4 Dotter, 4 Deka Zucker, 5 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln und eine Handvoll Rosinen, dann würfelig geschnittene Taftäpfel und ebenso geschnittenes, mit kaltem Obers befeuchtetes mürbes Gebäck (oder 5 Löffelvoll gedünstete, passierte Äpfel und 2 Löffel Kipfelbröfel) und bäckt das Koch in einer Form.

Mit Weinüberguss. Man sprudelt 3 Eier mit Zucker, mischt einige mürbe Äpfel und 2 feine Semmeln, alles kleinwürfelig geschnitten, und Weinbeerl dazu, bäckt das Koch in einer Form, stürzt es und gießt mit Gewürz und Zucker gekochten, noch heißen Wein darüber.

Mit gebackenen Äpfeln. Man schneidet Äpfel zu Spalten, taucht dieselben in Weinteig und bäckt sie in Schmalz. Dann rührt man 4 Dotter und 7 Deka Zucker mit Geruch, gibt 7 Deka gestoßene Mandeln und Schnee von 3 Klar dazu, streicht dies über die auf die Schüssel gehäuften Äpfel und bäckt es.

Mit Marillensalse. Man bratet einige Äpfel, passiert sie und gibt 5 Löffelvoll von dem Passierten zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 4 Dottern und 7 Deka Zucker, mischt dann 3 Deka feingeschnittene Mandeln, einen Löffel Marillensalse, ein wenig von mit Obers befeuchteten Bröfeln und Schnee von 5 Klar dazu, unterlegt die Mischung in einer Form mit auf Oblaten gestrichener Marillensalse und bäckt sie.

Als Auflauf. Einige Maschanzker-Äpfel dünstet man mit Zuckerwasser und Limonen-Saft und -Schalen und passiert sie. Dann gibt man 2 Deka Butter, 3 Dotter und 5 Deka Zucker dazu und rührt das Ganze

auf dem warmen Herde, bis es sich vom Geschirre löst. Wenn es ausgekühlt ist, rührt man 3 Dotter dazu, mischt dann Schnee von 4 Klar darunter und bäckt die Masse in einer Schüssel.

Ohne Dotter. Man dreht die Spalten von 6 kleinen Taftäpfeln in Mehl, bäckt sie in Rindschmalz und streicht sie durch ein Sieb. Dann treibt man eigroß Butter ab, rührt nach und nach 7 Deka Zucker, Limonenschalen, die Äpfel, 4 Löffel geschälte, gestoßene Mandeln, 4 Löffel mit Obers befeuchtete Kipfelbrösel und Schnee von 4 Klar dazu, wobei man im ganzen eine Stunde rühren soll, und bäckt die Masse in einer Schüssel.

Quitten-Koch.

Mit Bröseln. Man rührt 10 Deka Zucker mit 5 Dottern, gibt 5 Löffelvoll gebratene, passierte Quitten, 2 Löffel Kipfel- oder Biscuit-Brösel und den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt das Koch in einer Form.

Mit Mandeln. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 10 Deka Zucker und 4 Dottern mischt man 14 Deka passierte, gebratene Quitten, 7 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, Schnee von 3 Klar und einen Löffel mit Obers befeuchtete, feine Brösel und bäckt das Koch in einer Form. (Ebenso ohne Butter.)

Zwetschken-Koch.

Man dünstet 10 frische, geschälte Zwetschken mit Zucker und Wein, passiert sie und gibt sie zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 4 Dottern und 7 Deka Zucker, mischt dann Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen, Schnee von 2 Klar und einen Löffel feine Brösel dazu und bäckt das Koch in einem ausgebröselten Model. Oder man rührt den Zucker und die Dotter mit 4 Deka Zwetschkenfalse, gibt 7 Deka Brösel und den Schnee von 3 Klar dazu und bäckt das Koch. Oder man kocht gedörrte Zwetschken nicht sehr weich, schneidet sie fein, mischt sie mit der gleichen Menge von in Milch erweichter, feinzerdrückter Semmelkrume, gibt sie zu einem wie für das Koch von frischen Zwetschken bereiteten Abtriebe, mischt etwas Brösel darunter und bäckt das Koch.

Marillen-Koch.

Mit Mandeln. Man treibt 5 Deka Butter mit 6 Dottern und 10 Deka Zucker ab, gibt 10 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, 14 Deka passierte Marillen, eine abgeriebene Rundsemmel, die man mit Obers befeuchtet und fein verrührt hat, und Schnee von 3 Klar dazu und bäckt das Koch in einer Form.

Mit Biscuiten. Zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter, 5 Dottern und 8 Deka Zucker mischt man 8 passierte Marillen und den Schnee von 4 Klar, füllt die Mischung in einen mit Biscuiten ausgelegten Model und siedet sie in Dunst.

Salsen-Koch.

Man treibt 7 Deka Marillen-, Himbeer-, Quitten- oder andere Salse (Marmelade) mit 7 Deka Zucker und 7 Deka Butter eine halbe Stunde ab, rührt dann einzeln nach und nach 4 Dotter und, wenn der Abtrieb recht flaumig ist, den Schnee der 4 Klar dazu und bäckt das Koch langsam in einer mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker ausgestreuten Form.

Will man das Koch in Dunst sieden, so nimmt man 5 Dotter und den Schnee von 2 Klar und gibt dann eine Crême um das gestürzte Koch.

Mit Mandeln. Man rührt 7 Deka Pfirsich- oder Marillen-Salse mit 7 Deka Zucker und 6 Dottern recht flaumig, gibt dann 10 Deka geschälte, gestoßene Mandeln und Schnee von 4 Klar dazu und bäckt das Koch in einer Form.

Mit Himbeeren. Man taucht 20 Deka Zucker in Wasser und kocht ihn bis zum Spinnen, mischt dann 20 Deka passierte Himbeeren dazu und läßt sie dicklich einkochen und dann auskühlen. Hierauf treibt man 3 Deka Butter mit einem Ei, 3 Dottern und der Himbeersalse ab, gibt 10 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, 3 bis 4 Deka mit gutem Obers befeuchtete Bröseln und Schnee von 2 Klar dazu und siedet das Koch in Dunst.

Mit Bröseln. Man rührt 2 Löffel Marillensalse, 2 Löffel Zucker und 5 Dotter eine halbe Stunde, gibt 3 gehäufte Eßlöffelvoll mit Milch befeuchtete Kipfelbröseln und den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt die Masse in einer Schüssel oder mischt nur Schnee von 4 Klar bei und siedet sie in Dunst.

Pomeranzen-Koch.

Auflauf (Soufflé). 5 Deka Butter, 2 Eßlöffel Mehl, 4 Löffel Zucker, etwas Salz, 6 Dotter, 3½ Deciliter gute Milch und Schalen von einer halben Pomeranze werden miteinander mit der Schneeruthe auf dem Herde wie Crême geschlagen, bis die Mischung aufkocht, dann mit dem Safte von 2 Pomeranzen gemischt, vom Feuer genommen und fortgeschlagen, bis sie kalt ist. Hierauf mischt man den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt das Koch in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel.

Mit Rum. Man läßt 2 Deka Butter zerschleichen, rührt einen Eßlöffelvoll Mehl mit 3 Dottern, 2 Eierschalenvoll Pomeranzensaft, etwas

Limonensaft, einem Eßlöffel Rum, etwas Wasser und 10 Deka Zucker ab, gibt das Gerührte zur Butter, rührt es auf dem Feuer zu einem zarten Koche, läßt dieses Koch auskühlen, treibt es dann mit 3 Dottern und Pomeranzenzucker ab, mischt es mit dem Schnee der 6 Klar und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: Man rührt 9 Deka Zucker mit Geruch und Saft einer Pomeranze und 5 Dottern eine halbe Stunde, gibt einen Löffel Rum, den Schnee der 5 Eiklar und einen schwachen Eßlöffelvoll Stärkemehl dazu und bäckt das Koch in einer ausgestrichenen Schüssel.

Von gekochten Pomeranzen. Man kocht eine kleine, saftige Pomeranze langsam, damit sie nicht aufspringt, durch ungefähr 3 Stunden, passiert sie dann und rührt das Passierte mit 10 Deka Zucker und 5 Dottern, gibt den Schnee der 5 Klar dazu, häuft die Masse in eine ausgeschmierte Schüssel, bestreut sie mit grobgehackten, mit Zucker gemischten, geschälten Mandeln und bäckt sie.

Mit Mandeln. Man rührt 4 Dotter und 10 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruche von einer halben Pomeranze recht lange, gibt dann 9 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, Schnee von 3 Klar, das würfelig geschnittene Fleisch von einer halben Pomeranze und einen Kaffeelöffel Kipfelbrösel dazu und bäckt das Koch in einer Schüssel.

Oder: Man rührt 5 Dotter mit 9 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und 3½ Deka geschälten, feingestoßenen Mandeln, mischt Saft von einer halben Pomeranze und Schnee von 3 Klar dazu und bäckt das Koch in einer Schüssel.

Oder: Man rührt 21 Deka Zucker, abgeriebenen Geruch und Saft von 2 Pomeranzen und 10 Deka geschälte, gestoßene Mandeln mit einem Ei und 4 Dottern eine Stunde lang, mischt den Schnee von 3 Klar dazu und bäckt das Koch in einer Schüssel.

Pomeranzenkoch in Dunst gesotten. Auf 14 Deka Zucker mit dem abgeriebenen Geruch einer ganzen Pomeranze gibt man den Saft einer halben, rührt den Zucker mit 4 Dottern eine halbe Stunde, gibt dann Schnee von 3 Klar und feine Brösel von 2 Kipfeln dazu, siedet das Koch drei Viertelstunden in Dunst, stürzt es und gibt Salse darüber.

Mit Früchten unterlegt. Man kann das Pomeranzenkoch mit Rum oder das mit Mandeln auch über eingesottene Früchte oder über mit Pomeranzen-Zucker und -Saft gedünstete Äpfelspalten in die Schüssel häufen und backen oder es mit eingesottenen Früchten auf Oblaten in einer Form unterlegen und in Dunst sieden.

Limonen-Auflauf.

Mit Zucker gerührt. Man gibt zu 10 Deka Zucker mit Geruch und Saft einer Limone nach und nach unter fleißigem Rühren 5 Dotter, mischt dann den Schnee der 5 Klar bei, häuft die Mischung bergartig in eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Von gekochter Limone. Man kocht die ganze Limone mit heißem Wasser, das man mehrmals wechselt, damit sie nicht bitter wird, und bei mäßiger Hitze, damit sie nicht aufspringt. Wenn sie weich ist, schneidet man sie auf, passiert das Mark, stoßt die Schale im Mörser, mischt dann beides zusammen, rührt es mit 10 Deka Zucker und 6 Dottern, gibt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt das Ganze in einer Schüssel.

Mit Mandeln. Auf 10 Deka gestoßenen Zucker mit dem abgeriebenen Geruch einer Limone gibt man den Saft der Limone, rührt den Zucker mit 5 Dottern recht gut, mischt dann 4 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, die 5 Klar als Schnee und einen schwachen Eßlöffel Mehl dazu und bäckt die Masse in einer Schüssel.

Limonen-Koch.

In Dunst gekocht. Man sprudelt den Saft einer Limone, eine Eischale Wasser und einen Löffel Mehl ab, gibt das Abgesprudelte in 2 Deka warme Butter, rührt es, bis es ein dünner Brei geworden und ganz ausgekühlt ist, rührt dann noch 5 Dotter und 10 Deka Zucker mit Limonengeruch dazu, mischt Schnee von 3 Klar darunter, siedet das Koch in Dunst und stürzt es.

Dreifärbig. Man läßt 2 Deka Butter mit 4 Deka Chocolate warm werden, sprudelt einen Dotter mit einem Löffel Wasser ab und rührt ihn dazu, kocht dies und läßt es auskühlen, rührt dann noch 2 Dotter und 4 Deka Zucker dazu und mischt zuletzt den Schnee von 2 Klar darunter, streicht die Mischung auf eine Oblate und unterlegt mit derselben wie oben bereitetes Limonenkoch in einer Schüssel. Wenn das Koch halb gebacken ist, umgibt man es mit einem Kranze von rothem Himbeerschaum und bäckt es fertig.

Rum-Auflauf.

Masse wie für den mit Zucker gerührten Limonen-Auflauf mischt man mit so viel Rum, daſs sie von demselbeu stark riecht, füllt sie in eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie ziemlich jäh.

Flaum-Biscuit.

Man rührt 14 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruch und Saft einer halben Limone mit 5 Dottern, mischt Schnee von 3 Klar und 7 Deka Stärkemehl dazu und bäckt das Koch in einer Form. Dann stürzt man es und gibt Marillensalse darüber.

Chaudeau-Auflauf.

Beliebigen Chaudeau von 5 Dottern (Seite 64) rührt man, bis er erkaltet ist, gibt dann die 5 Klar als Schnee und einen Löffel Mehl dazu und bäckt dies in einer Schüssel.

Unterlegt. Man belegt eine Schüssel mit in Liqueur getauchten Biscuits, häuft auf diese Pfirsich- oder Äpfelspalten, die man in Mehl gedreht und in Schmalz gebacken hat, bestreut dieselben stark mit Zucker, legt eingesottene Weichseln zwischen die Spalten, bedeckt das Ganze mit Chaudeau, zu welchem man, nachdem er kalt geworden, den Schnee der 5 Klar gemischt hat, und bäckt es kurz. Oder man unterlegt ausgekühlten, mit Schnee von 2 Klar gemischten beliebigen Chaudeau von 5 Dottern in einer Schüssel mit Biscuiten, die man mit Marillensalse bestrichen hat, und bäckt ihn.

Oder: Beliebigen Chaudeau von 6 Dottern läßt man auskühlen, rührt ihn dann mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker, mischt Schnee von 4 Klar, ein wenig von geschälten, gestiftelt geschnittenen Mandeln und Pistazien und länglich geschnittenes Citronat dazu und bäckt die Mischung auf einer Schüssel.

Mit Biscuit. Man befeuchtet Biscuiten auf der unteren Seite mit Rum und kaltem Obers, füllt je zwei und zwei mit Salse zusammen und legt sie in eine Schüssel. Dann häuft man ausgekühlten, mit Schnee gemischten Pomeranzen-Chaudeau über die Biscuiten und bäckt ihn.

Schaum-Köche und Speisen mit Schaum.

Schaumköche häuft man meistens bergartig in flachen Schüsseln auf und bestreut sie stark mit Zucker, gibt sie ungefähr eine halbe Stunde vor dem Gebrauch in das nicht zu kühle Rohr, und zwar ziemlich in die Mitte desselben, und bäckt sie mit mehr Ober- als Unterhitze.

Chocolate-Schaumkoch.

Man rührt 10 Deka geriebene Chocolate mit einem Eiklar, bis sie zäh wird, gibt dann noch ein Eiklar und ein paar Löffel voll Zucker dazu

und rührt sie noch eine halbe Stunde, mischt hierauf Schnee von 3 Klar und 7 Deka Zucker darunter, häuft das Ganze auf eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, bestreut es mit Zucker und Mandeln und bäckt es.

Von gekochtem Zucker. Man siedet 7 Deka mit etwas Wasser befeuchteten Zucker, gibt 7 Deka geriebene Chocolate dazu, rührt dies, während es auskühlt, rührt es dann mit 7 Deka gestoßenem Zucker, mischt Schnee von 6 Klar dazu und bäckt es in einer mit Butter bestrichenen Schüssel.

Mit Dottern. Man bereitet das Koch wie das von gekochtem Zucker, rührt aber zugleich mit dem gestoßenen Zucker 6 Dotter zum Abtrieb und mischt dann Schnee von 4 Klar bei.

Oder: Man rührt 8 Deka gestoßenen Zucker und 10 Deka geriebene Chocolate mit 5 Dottern, mischt den Schnee von 3 Klar dazu, füllt die Masse in einen Model und siedet sie in Dunst. Den Model kann man mit Biscuits auslegen.

Salsen-Schaumkoch.

Man rührt 2 gehäufte Eßlöffelvoll Hagebutten-, Himbeeren- oder Marillen-Salse, einen Löffel Zucker und ein Eiklar eine Viertelstunde lang, gibt dann wieder ein Klar dazu und rührt noch ungefähr eine halbe Stunde fort. Wenn das Gerührte recht zäh wird, schlägt man 2 Eiweiß zu Schnee, mischt denselben leicht zum Gerührten und häuft das Ganze in einer mit Butter ausgestrichenen flachen Schüssel hoch auf. Dann macht man mit Hilfe eines Löffels die ganze Oberfläche des Koches voll Zacken, indem man in gleichmäßigen, geringen Entfernungen mit dem Löffel hineinsticht und ihn wieder herauszieht, oder streicht das Koch glatt, stellt es in das Rohr und schneidet es, wenn es halb gebacken ist, auf der Höhe kreuzweise mit einem mit Butter bestrichenen Messer an, damit es auseinander geht. Man bäckt es ungefähr eine halbe Stunde bei ziemlich starker Hitze.

In Dunst gesotten. Man rührt 10 Deka Marillensalse, 10 Deka Zucker, den Saft von einer halben Limone, einen Löffel Rum und 2 Eiweiß recht gut, schlägt dann festen Schnee von 3 Klar und mischt ihn nur leicht unter das Gerührte, füllt das Ganze in einen ausgeschmierten, mit Zucker ausgestreuten Model und siedet es eine Stunde mit Oberhitze in Dunst. Ehe man das Koch stürzt, stellt man es für ein paar Minuten in das Rohr. Wenn es gestürzt ist, gibt man Vanille-Crême herum.

Mit Dottern. Man rührt 7 Deka Hagebutten- oder Marillen-Salse mit 7 Deka Zucker und 4 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar

dazu, häuft die Mischung in einer mit Butter ausgestrichenen flachen Schüssel auf, bestreut sie stark mit Zucker und bäckt sie ungefähr eine halbe Stunde.

Schaumkoch von frischem Obste.

Von Erdbeeren, Himbeeren u. dgl. Man passiert ein halbes Liter Beeren, mischt das Passierte mit ein wenig Limonensaft, damit seine Farbe schöner erhalten bleibt, und rührt es dann mit gleich schwer Zucker und 2 Eiklar recht lange, mischt hierauf frisch geschlagenen Schnee, und zwar bei 12 bis 14 Deka Zucker Schnee von 3 Klar, nur leicht darunter und bäckt das Koch wie das Salsen-Schaumkoch.

Von Aprikosen, Pfirsichen u. dgl. Man kocht die passierten Früchte mit Zucker dicklich und läßt sie auskühlen (mischt zu Pfirsichen ein wenig von rothem Obstsaft, damit sie eine schöne Farbe bekommen), rührt sie hierauf mit Zucker und Eiklar recht lange, mischt dann den Schnee dazu und bäckt das Koch wie Salsen-Schaumkoch auf einer Schüssel.

Von Quitten. 10 Deka passiertes Mark von gebratenen Quitten mischt man mit 5 Deka Zucker, kocht es eine Weile und läßt es auskühlen. Dann rührt man es mit 7 Deka Zucker und einem Klar, mischt, wenn es schaumig geworden ist, Schnee von 2 Klar dazu und bäckt das Koch bei mäßiger Hitze eine halbe Stunde.

Äpfel. Man dünstet 8 Reinette-Äpfel mit Zucker und ein wenig Wein, passiert sie, läßt sie erkalten, rührt sie dann mit gleich schwer Zucker mit Limonengeruch und 2 Klar, wie für das Salsen-Schaumkoch, mischt zuletzt frisch geschlagenen Schnee von 2 Klar leicht dazu und bäckt das Koch auf einer Schüssel.

Schaumkoch mit Crême.

Man macht Vanille- oder Chocolate-Crême von 6 Dottern, läßt sie auskühlen und mischt dann geschälte, feingeschnittene oder auch mit Zucker geröstete, gestiftelte Mandeln und Schnee von 3 Klar dazu. Hierauf füllt man die Hälfte dieser Crême in einen mit Zucker ausgestreuten Model, gibt Marillenschaum und dann die übrige Crême darauf und siedet das Koch in Dunst. Wenn es gestürzt und etwas ausgekühlt ist, überstreicht man es mit Marillenschaum, den man mit etwas Rum gemischt hat, und serviert es gleich.

Speisen mit Schaum.

Man streicht über einen in der Schüssel aufgehäuften, halb gebackenen Auflauf oder über (oder um) ein gebackenes, gestürztes Koch gezuckerten

Schnee (festen Schnee von 3 Klar, unter den man ganz leicht 10 Deka feingestoßenen Zucker und nach diesem noch ein wenig Vanille- oder anderen Geruchzucker gerührt hat) oder Salsenschaum (wie für das Salsen-Schaumkoch, Seite 477) oder Chocolateschaum (wie für das Chocolate-Schaumkoch, Seite 476), stellt die Schüssel in das Rohr und bäckt die Speise fertig. Man kann den aufgestrichenen Schnee oder Schaum mit gehackten, geschälten Mandeln und Zucker bestreuen oder mit geschälten Mandeln und Pistazien zierlich belegen. Auch kann man gezuckerten Schnee, Chocolateschaum und Salsenschaum löffelweise über ein Koch legen und dabei mit den Farben abwechseln.

Reiskoch mit Salsenschaum.

Man legt einen glatten Model mit einem Gitter von mürbem Teig aus, füllt abwechselnd mit einem Abtriebe verrührten Milchreis (Seite 447) und Salsenschaum ein und bäckt das Koch.

Mandelkoch mit Äpfeln und Salsenschaum.

Man rührt 10 Deka Zucker mit einem Ei, 3 Dottern und 10 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln eine halbe Stunde, gibt Schnee von 3 Klar und 3 Deka Bröfel dazu, häuft diese Masse über kleine Taft- oder Maschanzker-Äpfel, welche man geschält, ausgebohrt, mit Zuckerwasser überkocht, auf eine Schüssel gelegt und mit Salse gefüllt hat, und stellt die Schüssel in das Rohr. Dann bereitet man Schaum mit Himbeersalse, legt ihn im Kranze um das Koch und bäckt dasselbe noch eine halbe Stunde.

Bergkoch.

Zu ausgekühlter Crême von 4 Deciliter Obers, 8 Dottern, Zucker mit Geruch und 5 Deka Mehl mischt man festen Schnee von 4 Klar, unterlegt die Crême auf einer Schüssel mit Oblaten, zwischen die man Marillensalse gestrichen hat, und bäckt sie. Von den übrigen 4 Klar schlägt man festen Schnee, mischt denselben mit 21 Deka Zucker und Vanille, thürmt ihn mit einem Löffel bergartig über die Crême und bäckt das Koch in kühlem Rohre fertig.

Kastanienberg.

Man mischt gekochte, passierte Kastanien mit Vanillezucker, macht von der Mischung Kugeln, legt dieselben in einer Schüssel in Schichten bergartig auf und bestreicht jede Schichte mit Marillensalse, bedeckt dann das Ganze mit gut gezuckertem Schnee und bäckt denselben.

Biscuits mit Salsenschaum.

In Dunst gekocht. Man legt einen mit Butter ausgestrichenen und mit Zucker ausgestreuten Model mit Biscuits aus, füllt ihn mit Salsenschaum mit oder ohne Dotter (Seite 477), deckt den Schaum mit Biscuits zu und siedet das Koch in Dunst.

Mit Pomeranzensaft. Man belegt eine Schüssel mit Biscuits, die man in eine Mischung von einem Deciliter Wein, Zucker, Saft einer Pomeranze und einer halben Limone und einem Löffel Rum getaucht hat, übergießt die Biscuits mit dem Reste der Mischung, überstreicht sie mit Salsenschaum und bäckt denselben.

Mit Wein oder Liqueur und Früchten. Man belegt eine Schüssel mit Biscuits, die man mit gezuckertem Wein oder mit Liqueur befeuchtet hat, gibt auf die Biscuits eingesottene Früchte, streicht über diese Salsenschaum und bäckt denselben.

Spanische Semmeln.

Dicke Schnitten von einem einen Tag alten, abgeriebenen, mürben Wecken bäckt man auf einer Seite in Rindschmalz, füllt je zwei und zwei auf der ungebackenen Seite mit Marillen- oder Pfirsich-Salse zusammen, übergießt sie hierauf nach und nach mit 3 Deciliter warmem, mit Zucker und Gewürz gesottenen Wein und legt sie in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel bergartig auf. Dann häuft man Marillenschaum über die Schnitten und bäckt denselben bei mäßiger Hitze.

Spanischer Scheiterhaufen. Man taucht die gebackenen Semmelschnitten in rothen, mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Limonenschalen gekochten, warmen Wein, legt sie schichtenweise in eine Schüssel, bestreut jede Schichte mit Rosinen, Korinthen und geschälten Mandeln, gibt über das Ganze gezuckerten Schnee und bäckt denselben.

Äpfel mit Schnee.

Man läßt in 7 Deka Butter 10 Deka Zucker lichtbraun schmelzen, gibt Marillensalse und 11 kleine, zu Spalten geschnittene Äpfel dazu, dünstet die Äpfelspalten, häuft sie auf eine Schüssel, überstreicht sie mit gezuckertem Schnee, bestreut denselben mit geschälten, gestiftelten Mandeln und Zucker und bäckt ihn.

Nudeln mit Schaum.

Mit Salsenschaum. Man kocht feine Nudeln mit Obers und Zucker dick ein, häuft sie bergartig auf eine Schüssel, überstreicht sie mit Salsenschaum von Hagebutten und bäckt denselben.

Mit Nüssen. Man überstreicht Milchnudeln mit Nüssen (S. 415) auf der Schüssel mit gezuckertem Schnee, zu welchem man feingeschnittene Nüsse gemischt hat, und bäckt denselben rasch.

Mit Crême. Man mischt die gekochten Nudeln zu Vanille-Crême von 2 Deciliter Obers, gibt Schnee von 3 Klar dazu, häuft das Ganze auf die Schüssel, überstreicht es mit Chocolateschaum und bäckt es.

Milchreis mit Schaum.

Mit Pomeranzen und Mandelschnee. Mit Milch dick und weich gekochten Reis würzt man mit Pomeranzenzucker und häuft ihn bergartig auf eine flache Schüssel. Dann rührt man festen Schnee von 3 Klar mit 10 Deka Zucker und etwas Limonen-Saft (und -Schalen), mischt 7 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln und einen Eßlöffel Mehl dazu, streicht diesen Schaum gleichmäßig über den Reis und bäckt ihn langsam.

Mit Marillenschaum. 2 Deciliter Reis werden mit 4 Deciliter Obers, Zucker und einem Stücke Vanille weich gekocht und heiß auf eine mit Butter ausgeschmierte, flache Schüssel gegeben. Dann streicht man Marillenschaum von 3 Klar über den Reis und bäckt den Schaum.

Mit Biscuit, Salse und Rum. Man gibt dicken Milchreis auf eine Schüssel, bestreicht ihn mit Äpfelsalse, die man mit Rum gemischt hat, belegt diese mit Biscuiten, welche man vorher mit Rum befeuchtet und mit Marillensalse bestrichen hat, bedeckt das Ganze mit gezuckertem Schnee und bäckt denselben langsam.

Mit Früchten. Man unterlegt gezuckerten Milchreis auf einer Schüssel mit gedünsteten Marillen- oder Pfirsichspalten, deren Saft man ganz eingehen ließ, streicht gezuckerten Schnee mit Vanillegeruch über den Reis, bestreut den Schnee mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker und bäckt ihn.

Mit Chocolate. Mit Milch, Zucker und Vanille weich und dick gekochten Reis unterlegt man mit geriebener Chocolate, bestreut ihn auch oben mit geriebener Chocolate, häuft Chocolateschaum darüber und bäckt denselben.

Mit Caramel, Schmankerl und Salse. Man kocht Reis mit Milch, Zucker und Vanille, mischt ein wenig davon mit Caramel, vertheilt diese Mischung auf noch warme Stücke von Schmankerl, die man mit Marillensalse bestrichen hat, und rollt dieselben zu Würstchen zusammen, häuft den übrigen Reis auf eine Schüssel, unterlegt ihn mit den Würstchen, überstreicht das Ganze mit Salsenschaum und bäckt denselben

im kühlen Rohre. Oder man kocht Caramel mit dem Milchreis, häuft den Reis auf eine Schüssel, überstreicht ihn mit gezuckertem Schnee und bäckt denselben.

Radetzky-Reis.

28 Deka Reis kocht man mit Wasser recht dick, aber nicht weich, und salzt ihn ein wenig. Dann stellt man 2 Deka Butter und 14 Deka Zucker in einer Casserole auf den Herd, gibt, wenn der Zucker gelb ist, 3 Löffel heißes Wasser und Saft von einer Pomeranze und einer Limone dazu, lässt dies aufkochen, dünstet den Reis damit auf, stellt ihn dann beiseite und mischt ihn, während er auskühlt, mit 2 Eslöffelvoll Rum. Man häuft ihn hierauf auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, unterlegt ihn mit Marillensalse, überstreicht ihn mit stark gezuckertem, mit Vanillegeruch gemischtem Schnee von 3 Klar, bestreut denselben mit geschälten, gehackten, gezuckerten Mandeln und bäckt ihn langsam.

Spanischer Reis.

Man siedet bitteren rothen Wein mit 15 Deka Zucker, Limonenschalen und Gewürznelken, seiht ihn, gibt 15 Deka Reis und ein Stückchen Butter dazu und kocht dies, bis der Reis weich ist. Dann häuft man den Reis auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, bedeckt ihn mit gezuckertem Schnee, bestreut diesen mit gehackten Mandeln und Zucker und bäckt ihn.

Kalte Speisen.

Früchten-Reis.

Mit eingesottenen Früchten. Man kocht 15 Deka Reis mit Weißwein und Wasser und mit einem Stück Zimmtrinde, welches man, wenn er weich ist, wieder herausnimmt. Dann legt man eine glatte Form mit Papier aus, belegt sie auf dem Boden zierlich mit eingesottenen Früchten, gibt den gekochten Reis hinein und unterlegt ihn zweimal mit Früchten, siedet ihn in Dunst und stürzt ihn. Hierauf nimmt man das Papier ab, stellt den Reis an einen kühlen Ort und garniert ihn mit eingesottenen Früchten.

Mit Pomeranzen. Man übersiedet 15 Deka Reis mit Wasser und seiht ihn ab, kocht 15 Deka Zucker mit einem Deciliter Wein und Saft einer Pomeranze, gibt den Reis dazu, kocht ihn, bis er weich ist, mischt ihn dann nach Geschmack mit Maraschino, häuft ihn auf eine Schüssel und lässt ihn erkalten. Vor dem Servieren belegt man ihn mit gezuckerten Pomeranzenspalten.

Kalter Chocolate-Reis.

Man kocht 7 Deka Reis mit 4 Deciliter Obers ziemlich weich. Dann sprudelt man 3 Deciliter Obers mit 2 Eiklar recht gut, setzt das Gesprudelte im Becken auf gelinde Hitze und schlägt es mit der Schneeruthe, bis es siedend heiß ist, mischt hierauf 10 Deka geriebene Chocolate, die man in einer Messingpfanne erweicht und mit etwas Obers glatt verrührt hat, und 10 Deka Zucker mit Vanille dazu, mischt das Ganze zum heißen Reis, häuft diesen dann in einer tiefen Schüssel auf und stellt ihn in den Keller, damit er sich fulzt.

Kaltes Chocolate-Koch.

Man treibt 2 Deka Butter mit 4 Dottern und 7 Deka Zucker flaumig ab, gibt dann 7 Deka erweichte Chocolate und Schnee von 4 Klar dazu, siedet das Koch in einer mit Zucker ausgestreuten Form in Dunst, stürzt es, überstreicht es mit Ribiselsalse, überzieht es mit gezuckertem Schnee von 3 Klar und 10 Deka Zucker mit Vanille und bäckt es im kühlen Rohre.

Kaltes Grieß-Koch.

Man kocht 8 Deka Grieß mit einem halben Liter Obers und 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch unter fleißigem Rühren, bis die Masse dicklich wird, mischt, wenn sie noch heiß ist, den fest geschlagenen Schnee von 4 Eiklar dazu, füllt diese Mischung in einen Model und läßt sie einen halben Tag in kaltem Wasser stehen. Dann stürzt man das Koch und gibt Fruchtsaft herum.

Weißes Limonen-Koch.

Man rührt Saft und abgeriebenen Geruch von einer Limone und 14 Deka Zucker wie Eis, mischt dann Schnee von 4 Klar dazu und siedet das Ganze in einer mit Zucker ausgestreuten Form in Dunst. Dann stürzt man es, läßt es erkalten und gibt Rum-Chaudeau oder Chocolate-Crême, die man bis zum Erkalten mit der Schneeruthe geschlagen hat, herum.

Kaltes Erdbeer-Schaumkoch.

Man rührt 4 Löffelvoll passierte Erdbeeren und 6 Löffel Zucker mit 2 Eiklar wie für Salsenschaumkoch (Seite 477), gibt Schnee von 2 Klar dazu, siedet das Koch im Zapfenmodel 10 Minuten in Dunst, stürzt es dann, läßt es auskühlen, stellt es auf Eis und garniert es mit gezuckertem Obersschaum.

Kalter Obstschaum.

Von Erdbeeren, Himbeeren u. dgl. Man sucht aus einem Liter Beeren die schönsten (mit einer Nadel) heraus, bestreut sie mit Zucker und stellt sie kalt. Die übrigen passiert man und rührt sie so lange mit 6 Löffel Zucker und Schnee von einem Eiklar, bis sie ein steifer Schaum geworden sind, welchen man dann in die Compotschüssel häuft, bis zum Anrichten in kaltem Wasser stehen lässt, hierauf mit den kaltgestellten Beeren zierlich belegt und mit Biscuitbäckerei serviert.

Von Marillen und Pfirsichen. Man dünstet 12 geschälte Marillen oder 8 geschälte Pfirsiche mit etwas Zucker, passiert sie, rührt dieses Mark mit 8 Löffel Zucker und 2 Eiklar eine Stunde lang, häuft es dann auf eine Schüssel und ziert es mit spanischem Wind.

Von Äpfeln. Man bratet 6 Maschanzkeräpfel, passiert sie, gibt 6 Löffel Zucker, einen Löffel Ribiselsalse oder Maraschino und 2 Klar dazu, rührt dies eine Stunde lang und häuft es auf die Schüssel.

Crêmes und Chaudeaux,

warm und kalt.

Milchbecher, Consommé oder Dunst-Crême.

Gutes Obers kocht man, gibt dabei auf die Seite 63 angegebene Art beliebigen Geruch oder Geschmack (Vanille, Kaffee, Chocolate u. s. w.) dazu, deckt es zu, lässt es erkalten und seiht es dann durch eine Serviette. Hierauf sprudelt man zu 7 Deciliter Obers 8 bis 10 Dotter und 14 Deka Zucker, schüttet das Gesprudelte in eine tiefe Mehlspeise-Schüssel und lässt es in Dunst stocken. Dazu stellt man die Schüssel bis zur Hälfte in siedend heißes Wasser, deckt sie zu, gibt Glut auf den Deckel und lässt sie ungefähr eine halbe Stunde seitwärts am Herde stehen. Das Wasser darf aber nicht sieden, da die Crême sich bei zu starker Hitze vom Geschirre löst, gerinnt, anspringt und Blasen bekommt. Sie soll nur gestockt sein wie saure Milch und ist genügend fest, wenn ein in die Mitte gestecktes Stück Strohhalm stehen bleibt. Man kann sie dann mit gestoßenem Zucker bestreuen und diesen mit glühendem Schäuferl brennen.

Wenn man das Consommé in Kaffeebechern servieren will, so nimmt man für jeden Becher einen Dotter und so viel von den übrigen Bestandtheilen, dass der Becher nicht ganz voll ist, mischt alles zum Absprudeln zusammen, füllt es in die Becher und siedet es in Dunst. Dann

wischt man die Becher ab, stellt sie zum Servieren auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel oder Tasse und gibt kleines Backwerk dazu. Will man das Consommé in den Bechern kalt servieren, so lässt man es ein wenig auskühlen, stellt dann die Becher auf Eis oder in sehr kaltes Wasser und häuft auf Vanille-, Kaffee- oder Chocolate-Consommé vor dem Anrichten gezuckerten Obersschaum.

Mit Caramel oder Maraschino. Man gießt 14 Deka gebrannten Zucker mit heißem Wasser auf, sprudelt ihn mit einem halben Liter Obers, 7 Dottern und etwas Maraschino ab und kocht das Gesprudelte auf die oben angegebene Weise in Dunst.

Punsch-Consommé. Guten, starken Punsch lässt man erkalten, sprudelt ihn mit Dottern ab und siedet ihn auf die oben angegebene Weise in Dunst.

Brennendes Consommé. Man sprudelt 4 Deciliter recht guten Wein und 2 Löffel Rum oder Arrack mit 6 Dottern und 10 Deka Zucker, seiht das Gesprudelte in Becher oder in eine Schüssel, kocht es auf die oben angegebene Art in Dunst und übergießt es dann mit etwas Rum oder Arrack, welchen man beim Auftragen anzündet.

Gesprudelte Crême.

Zu einem halben Liter Obers mit beigemischtem Geschmacke (Seite 63) gibt man 8 Dotter (oder 6 Dotter und einen Kaffeelöffel Mehl) und 10 Deka Zucker und schlägt die Masse im Becken über Feuer (Seite 64) zu Crême.

Warm serviert. Man häuft die Crême in einer Schüssel auf und besteckt sie mit Hohlhippen oder Biscuiten oder gibt Zwieback oder kleines Backwerk besonders dazu oder richtet sie in einem Kranze von Biscuit-, Bröfel- oder Butter-Teig an und belegt sie am Rande mit Windbusserln.

Kalt serviert. Man leert die Crême, sobald sie dick genug geschlagen ist, in ein anderes Geschirr, stellt dasselbe in Wasser oder in Eis, schlägt sie fort, bis sie ganz ausgekühlt ist, und häuft sie dann in einer Schüssel, die man vorher in Wasser oder auf Eis recht kalt werden ließ, auf. Man serviert Backwerk dazu.

Unterlegte Crême.

Mit Biscuit. Man befeuchtet Biscuiten auf der unteren Seite mit etwas Rum und sehr gutem Obers und füllt je zwei und zwei mit Salse zusammen. Dann belegt man eine Schüssel mit den Biscuiten und häuft über dieselben Pomeranzen-Crême.

Mit Äpfeln. Man schält 7 kleine, ganze Äpfel, bohrt sie aus, steckt sie mit einem Stückchen Apfel zu, dünstet sie, legt sie in eine Schüssel, füllt sie mit Salse und häuft über die Äpfel Mandel-Crême (Seite 66).

Crême mit Schneenocken oder Königseiern.

Man läßt ein halbes Liter Obers mit 14 Deka Zucker und einem Stücke Vanille oder einigen geschälten, gestoßenen bitteren Mandeln oder einem Stücke Zimmtrinde aufsieden, schlägt indessen 4 Klar zu festem Schnee, mischt den Schnee mit 3 Löffel Zucker mit Vanillegeruch, kocht ihn dann wie die Schneenocken bei Chocolatesuppe (Seite 106) in das siedende Obers ein, nimmt die ersten Nocken heraus, sobald die letzten umgedreht sind, und legt sie auf einen Teller. Wenn man alle Nocken herausgenommen hat, gibt man zu dem Reste des Obers unter beständigem Schlagen mit der Schneeruthe 4 bis 6 mit kaltem Obers abgesprudelte Dotter, kocht dies zu einer dicken Crême und schlägt dieselbe auch während des Auskühlens fort. Dann häuft man die Crême bergartig auf eine Schüssel und belegt sie mit den Schneenocken. (Ebenso mit Chocolate- oder Caramel-Crême.)

Weinschaum oder Chaudeau.

Warm. Man macht beliebigen Chaudeau (wie Seite 64), häuft ihn, sobald er dick und schaumig ist, in einer Schüssel auf, kann ihn mit Hohlhippen oder Biscuiten bestecken und trägt ihn auf. Zu nicht bestecktem Chaudeau serviert man kleines Backwerk oder Schnitten von Biscuitbrot oder Spanischewind-Busserl.

Kalt. Man stellt den Chaudeau mit dem Becken oder Topf, in welchem man ihn bereitete, in kaltes Wasser, schlägt ihn fort, bis er kalt ist, häuft ihn dann auf eine Schüssel und stellt ihn auf Eis. Man ziert ihn mit eingesottenen Früchten.

Himbeer-Chaudeau. Man bereitet Chaudeau von 8 Dottern, 4 Eischalenvoll Himbeersaft, ebensoviel Malaga und Zucker nach Geschmack, läßt ihn unter beständigem Schlagen auskühlen, häuft ihn dann in einer Schüssel auf und ziert ihn mit ausgesuchten Himbeeren.

Limonen-Chaudeau. Man rührt ein kleines Ei und 6 Dotter mit der Schneeruthe einige Minuten, gibt dann 10 Deka Zucker dazu und rührt fort, bis die Masse dick ist. Hierauf mischt man noch die abgeriebene Schale von 2 und den Saft von einer Limone, eine halbe Kaffeeschale guten Weißwein und etwas Vanille dazu, schlägt das Ganze über Glut, bis es steigt, häuft es dann in einer Schüssel hoch auf, bestreut es dick mit Zucker und brennt diesen gitterartig mit glühendem dicken Draht.

Englischer Chaudeau. Zu Saft von einer Pomeranze und einer Limone gibt man Zucker mit abgeriebenem Geruch nach Geschmack, eine halbe Eischale voll Wasser, eine halbe Eischale voll Rum und drei halbe Eischalen voll guten Wein, sprudelt dies mit 6 Dottern zu Chaudeau, mischt denselben, wenn er dick ist, mit Schnee von 3 Klar und häuft ihn auf eine Schüssel.

Madeira-Schaum. Man verrührt 5 Dotter und ein Eiweiß mit 5 Deka gesiebtem Zucker, gibt 1/8 Liter Madeira-Wein und ein Stückchen Zimmtrinde dazu und schlägt dies auf mäßiger Hitze zu dickem Schaum. Dann nimmt man die Zimmtrinde heraus, häuft den Schaum auf die Schüssel und trägt ihn auf. Man serviert feines Backwerk dazu.

Mit Biscuitbröseln. Man kocht 12 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser, bis er klar ist, läßt ihn auskühlen, sprudelt ihn mit 9 Dottern zu Chaudeau und gibt dabei Vanille-Liqueur nach Geschmack dazu, schlägt den Chaudeau, bis er kalt ist, häuft ihn auf eine mit Biscuitbröseln bestreute Schüssel und stellt diese auf einige Stunden in gesalzenes Eis. Vor dem Servieren bestreut man den Chaudeau mit Biscuitbröseln. Man gibt kleines Backwerk dazu.

Unterlegter Chaudeau.

Mit Biscuit. Man belegt Schnitten von Biscuitbrot mit eingesottenen Früchten und häuft über die Schnitten beliebigen warmen Chaudeau.

Mit Pfirsichen. Man belegt den Boden einer Schüssel mit ganzen, geschälten, mit Zucker und etwas Wasser gedünsteten Pfirsichen, kocht den Saft der Pfirsiche dicklich ein, gibt ihn zu Wein, bereitet mit diesem Chaudeau (Seite 64) und häuft denselben über die Pfirsiche.

Mit Salsenschnitten. Man schneidet abgeriebenes mürbes Gebäck zu gleichmäßig dicken Schnitten, bäckt dieselben auf einer Seite in Butter, bestreicht sie auf der anderen Seite mit Salse und legt je 2 mit der bestrichenen Seite zusammen. Dann erweicht man sie ein wenig mit gezuckertem rothen Wein, wobei man sie auf den warmen Herd stellt, bestreut sie hierauf mit Zimmt und bedeckt sie mit Chaudeau.

Brandteig auf dem Bleche gebacken.

Herzogbrot.

Man macht Brandteig (Seite 69) von 3½ Deciliter gutem Obers, 2 Deka Zucker, 15 Deka Mehl und etwas Salz und rührt, wenn er nur mehr lauwarm ist, nach und nach 4 Eier und 2 Dotter dazu. (Die Eier erwärmt man vor dem Aufschlagen in lauem Wasser.) Dann gibt man mit 2 Eßlöffeln kleine Häufchen von dem Teig auf das mit Butter bestrichene, bemehlte Blech, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut sie mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker und bäckt sie im Rohre. Sie brauchen bei mäßiger Hitze ungefähr 10 Minuten. Wenn man sie vom Bleche genommen hat, bestreicht man sie auf der unteren Seite mit Marillensalse, klebt je 2 und 2 mit der bestrichenen Seite zusammen, bestreut sie mit Vanillezucker und serviert sie warm.

Mit Chocolate. Man bäckt die Krapfel, ohne sie vorher zu bestreuen, taucht sie dann in gekochtes Chocolate-Eis (Seite 88) und läßt dasselbe trocknen.

Würstchen mit Weinbeerln.

Man rollt den abgetriebenen Brandteig auf dem bemehlten Brette mit den Händen ganz leicht zu Würstchen, bestreicht dieselben mit Ei, bäckt sie auf dem Bleche, schneidet sie seitwärts auf und streicht Äpfelgelée in die Schnitte. Dann taucht man die Würstchen mit der oberen Seite in Bruchzucker, bestreut sie mit Korinthen und läßt sie trocknen.

Blech-Strauben.

Man drückt Brandteig, den man wie zu den schmalzgebackenen Strauben abgetrieben hat, durch die Spritze als längliche Sträubchen auf das Blech, bestreicht die Sträubchen mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker, bäckt sie und serviert sie warm. Man kann einen Obstsaft oder Eingesottenes oder Obersschaum dazu servieren.

Gefüllte Brandteig-Krapferl.

Man bereitet auf die Seite 69 angegebene Weise Brandteig von 7/10 Liter Wasser (statt Milch), 3½ Deka Butter und 7 Deka Mehl, läßt ihn unter beständigem Rühren auskühlen und mischt dann nach und nach 3 kleine ganze Eier dazu. Hierauf legt man mit einem Löffel kleine Häufchen von dem Teige auf das Blech, bäckt dieselben im Rohre, wobei sie auflaufen und hohl werden, und füllt dann bei jedem den hohlen

Raum mit gezuckertem Obersschaum oder mit Chocolate-Crême. (Für die angegebene Menge Teig bereitet man Crême von 1/8 Liter Obers, 2 Dottern, einem Löffel Zucker, einem Löffel Mehl und 2 Löffeln geriebener Chocolate.)

Brandteig-Kipferl.

Man bereitet Brandteig von 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker, 3 1/2 Deciliter Wasser, etwas Salz und 30 Deka Mehl und treibt ihn mit 4 ganzen Eiern und 4 Dottern ab, macht von dem Teig auf dem bemehlten Brette kleine Kipferl, bestreicht dieselben mit Ei, bäckt sie und bestreut sie dann mit Zucker. Man serviert Himbeersalse dazu.

Obst in Kruste (Charlotte).

Von Marillen. Ungefähr 12 Marillen schält man, schneidet jede in 4 Theile, gibt sie mit 10 Deka Zucker und 5 Deka Butter in eine Casserolle, dünstet sie und schüttelt sie dabei öfters auf. Indessen schneidet man von mürbem Gebäcke dünne Schnitten von gleicher Größe, zieht dieselben auf einer Seite durch zerlassene Butter und legt sie mit dieser Seite in einen glatten Model so ein, dass eine halb über der anderen liegt. Dann füllt man den Model mit den Marillen voll, deckt dieselben mit Schnitten zu, bäckt die Charlotte bei ziemlich starker Hitze und stürzt sie. Man kann auch die Form mit Biscuiten auslegen, die eingefüllten Marillen mit Biscuiten zudecken und die Charlotte im kühlen Rohre backen.

Mit Pfirsichen oder Birnen. Man taucht dünne Schnitten von mürbem Gebäcke in guten Wein, drückt sie sogleich in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle ein (wie oben), füllt den inneren Raum der Casserolle mit geschälten und halbierten, gezuckerten Pfirsichen oder Birnen voll, unterlegt dieselben einmal mit in Wein getauchten Schnitten, deckt sie mit in Wein getauchten Schnitten zu, gibt auf diese kleine Butterstückchen, bäckt die Charlotte und stürzt sie.

Von Äpfeln. Ungefähr 8 Stück Taftäpfel werden geschält, zu Spalten geschnitten und mit 5 Deka Butter, 5 Deka Zucker und 5 Deka Marillensalse oder mit etwas Zuckerwasser, einem Stückchen Zimmt, Rosinen und Korinthen überdünstet. Wenn sie weich sind, füllt man sie in einen mit in Butter getauchten Schnitten ausgelegten Model, bäckt die Charlotte und stürzt sie.

Mit gebackenen Äpfeln. Zu Scheiben geschnittene Äpfel taucht man zuerst in Wein und dann in Mehl und bäckt sie in Schmalz. Dann

legt man einen mit Butter ausgestrichenen Model mit Schnitten von mürbem Gebäck aus, gibt eine Lage Äpfel hinein, bedeckt diese mit einer Lage eingesottener Weichseln und die Weichseln wieder mit Schnitten, fährt so fort, bis der Model voll ist, übergießt die Charlotte hierauf mit ein paar mit etwas Obers abgesprudelten Dottern, bäckt sie und stürzt sie. Man kann sie dann noch mit gezuckertem Schnee überstreichen und diesen stark mit Zucker bestreuen und im Ofen trocknen lassen.

Mit Biscuiten. Man schneidet einige Äpfel nudelig und bäckt sie in Schmalz. Dann legt man eine Form mit in Wein getauchten Biscuiten aus, gibt abwechselnd Schichten von den Äpfeln und solche von mit Marillensalse bestrichenen oder mit eingekochten Früchten belegten Biscuiten hinein, deckt die letzte Äpfelschichte mit befeuchteten Biscuiten zu, läßt die Charlotte im Rohre heiß werden und stürzt sie.

Mit Brotbröseln. Äpfel werden mit Zucker, Wein, Wasser und Limonenschalen gedünstet, dann passiert und mit Weinbeerln und Rosinen gemischt. Dann röstet man mit Zucker bestreute Bröseln von Kornbrot, bis der Zucker schmilzt, mischt Zimmt und rothen Wein dazu, drückt die Bröseln fingerdick am Boden und an der Seite einer gut mit Butter ausgestrichenen Form ein, füllt die Form mit den passierten Äpfeln, bedeckt diese fingerdick mit Bröseln, gibt über die Bröseln zerlassene Butter, bäckt die Charlotte bei starker Hitze und stürzt sie.

Warme und kalte Kuchen.

Kirschen- und Weichsel-Kuchen mit Bröseln.

Man rührt 5 Dotter mit 10 Deka Zucker und mischt Limonen- und Pomeranzen-Geruch, den Schnee der 5 Klar und 6 bis 8 Deka feine Kipfelbröseln dazu, gibt die Mischung nur daumendick in einen mit Butter ausgestrichenen Tortenreif und belegt sie mit großen, saftigen Kirschen oder Weichseln, welche beim Backen einsinken. Wenn der Kuchen gebacken und gestürzt ist, bestreut man ihn mit Zucker und läßt ihn erkalten.

Oder: Man bereitet den Kuchen auf die oben angegebene Weise von 14 Deka Zucker, 6 Dottern, Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen, 14 Deka Kipfelbröseln, Schnee von 3 Klar und 28 Deka von den Stengeln gezupften Weichseln oder Kirschen.

Mit Rum. Man rührt 6 Dotter mit 10 Deka Zucker, gibt dann den Schnee der 6 Klar, 10 Deka mit 2 Löffel Rum befeuchtete Bröseln von einen Tag alten Kipfeln und Limonen-Geruch dazu, füllt die Hälfte

des Gerührten in einen mit Butter ausgestrichenen, ausgebröselten Model, läßt das Eingefüllte im Rohr oben etwas steif werden, belegt es mit frischen, von den Stengeln gezupften oder mit eingesottenen Kirschen oder Weichseln, gibt den Rest des Gerührten darüber, bäckt den Kuchen fertig, stürzt ihn und bestreut ihn mit Zucker. Man kann auch die Dotter mit 6 Deka Butter abtreiben und den Kuchen dann wie oben weiter bereiten.

Leichter Weichselkuchen. Man rührt 5 Eier, 5 Deka Zucker und 4 Deka Kipfelbröseln, bis die Mischung dick geworden ist, mischt Gewürz dazu und unterlegt den Kuchen auf die oben angegebene Weise während des Backens mit Kirschen oder Weichseln.

Saftiger Weichsel-Kuchen.

Man rührt 14 Deka Zucker mit 4 Dottern, gibt die 4 Klar als Schnee und 8 Deka Semmelbröseln, von denen man die Hälfte mit Butter gelb geröstet hat, (Limonenschalen) und Zimmt dazu, mischt frische Weichseln darunter, füllt das Ganze in einen ausgebröselten Model, bäckt es, stürzt es und übergießt es dann mit dem ausgekühlten Safte von einer Handvoll mit Wasser und Zucker gedünsteten Weichseln.

Saftiger Kirschen-Kuchen.

Mit Butter. Zwei abgeriebene, würfelig geschnittene, mit Obers befeuchtete Rundsemmeln mischt man mit 10 Deka Zucker mit Gewürz und einem halben Liter ausgelöster schwarzer Kirschen. Dann treibt man 7 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt das Gemischte und den Schnee von 3 Klar dazu, füllt das Ganze in einen ausgestrichenen, mit Mehl ausgestreuten Model und bäckt es langsam. Hierauf stürzt man den Kuchen, bestreut ihn stark mit Zucker und brennt denselben mit einem glühenden Schäuferl.

Mit Kirschensaft. Man mischt 10 Deka Kipfelbrösel zu ausgelösten schwarzen Kirschen, damit sie den Saft derselben einziehen. Dann treibt man 10 Deka Zucker mit 5 Dottern ab, gibt Zimmt, Gewürznelken (Limonenschalen), den Schnee von 4 Klar und die Kirschen mit den Bröseln dazu, bäckt das Koch langsam im ausgestrichenen Model und stürzt es. Wenn man die Speise mit Dunstkirschen bereitet, so löst man die Kerne derselben nicht aus und befeuchtet die Brösel mit dem Safte.

Mit Obers. Eine ausgebröselte, seichte Casserolle füllt man bis zur Hälfte mit Kirschen. Dann sprudelt man 2 Deciliter Obers, 4 Eier und 4 Löffel Zucker gut ab, mischt Limonenschalen oder Zimmt und Brösel von 2 Kipfeln dazu, gießt dies über die Kirschen, bäckt das Koch und stürzt es.

Früchten-Kuchen mit Mandeln.

Man rührt 7 Dotter und 12 Deka Zucker recht flaumig, mischt Schnee von 6 Klar und 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln dazu, gibt die Hälfte der Mischung in einen mit Butter ausgestrichenen und mit Bröseln ausgestreuten Model, legt eine Oblate darauf, bestreut die Oblate mit Weichseln oder Kirschen, bedeckt sie mit dem übrigen Kuchenteige und bäckt den Kuchen im mäßig heißen Ofen. Dann läßt man ihn auskühlen, stürzt ihn und bestreut ihn stark mit Zucker.

Mit Pomeranzensaft. Man rührt 6 Dotter mit 14 Deka Zucker mit Pomeranzen-Geruch und 10 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln, mischt den Schnee von 3 Klar und 5 Deka mit Pomeranzensaft befeuchtete Brösel dazu, gibt die Hälfte dieser Masse in einen mit Butter ausgestrichenen Tortenreif und läßt sie im Rohre steif werden. Dann belegt man sie mit eingesottenen Weichseln oder Kirschen, gibt die andere Hälfte des Kuchenteiges darüber und bäckt den Kuchen fertig.

Mit ungeschälten Mandeln. Zu einem Abtriebe von 21 Deka Zucker und 6 Dottern mischt man 5 Deka mit den Schalen fein geriebene Mandeln, 7 Deka Semmelbrösel, Schnee von 3 Klar und etwas Zimmt und Gewürznelken und bereitet den Kuchen weiter wie den mit Pomeranzensaft.

Mit Butter. Man treibt 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 6 Dotter (Limonenschalen) und 10 Deka geschälte, mit Obers gestoßene Mandeln ab, gibt Schnee von 3 Klar und die mit 2 Löffel Obers oder Liqueur befeuchteten Brösel von 2 Kipfeln dazu, unterlegt die Masse in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreife mit Weichseln oder geschälten, halbierten Marillen, Pfirsichen oder Birnen und bäckt sie.

Mit Mehl. Man rührt 10 Deka Zucker, 7 Deka geschälte, gestoßene Mandeln und 4 Dotter, mischt Zimmt, Limonenschalen, die 4 Klar als Schnee, 7 Deka Mehl und 3 Deciliter Kirschen oder Weichseln darunter und bäckt den Kuchen in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreife.

Weichsel- und Ribisel-Kuchen mit Mehl.

Man mischt zu einem Abtriebe von 4 Eier schwer Butter, 6 Dottern und 6 Eier schwer Zucker die Schalen einer Limone, Schnee von 4 Klar und 4 Eier schwer Mehl, füllt einen mit Butter ausgestrichenen Tortenreif ungefähr fingerhoch mit dieser Masse und läßt dieselbe im Rohre steif werden. Dann belegt man sie nicht zu dicht mit abgezupften Weichseln, Kirschen oder Ribiseln, bedeckt sie mit dem übrigen Kuchenteig und bäckt den Kuchen.

Schwarzer Weichsel-Kuchen.

Mit Mehl. Zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 6 Dottern und 10 Deka Zucker gibt man Limonen-Geruch, 7 Deka geriebene Chocolate, 2 Klar als Schnee, 5 Deka Stärkemehl und 5 Deka Auszugmehl und unterlegt die Masse in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreife mit Weichseln. Wenn der Kuchen gebacken ist, stürzt man ihn auf ein Tortenblech, bestreut ihn mit Zucker und lässt ihn erkalten.

Mit Mandeln. Man mischt 7 Deka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln mit 5 Deka Brotbröseln, die man mit 2 Kaffeelöffel Rum befeuchtet hat, und mit 10 Deka geriebener Chocolate, der Schale einer halben Limone, 5 Gramm Zimmt und 5 Gramm Gewürznelken, treibt dann 14 Deka Zucker mit 6 Dottern recht flaumig ab und rührt den Schnee der 6 Klar und das Gemischte nur leicht dazu, gibt die Masse in einen mit Butter ausgestrichenen Tortenreif, besteckt sie mit frischen oder Dunst-Kirschen oder -Weichseln und bäckt sie ziemlich schnell. Oder man bäckt von dieser Masse 2 Blätter, bestreicht das eine Blatt mit Weichselfleisch, setzt das andere darauf und überzieht den Kuchen mit Glasur.

Kleine Früchten-Kuchen.

Man rührt 2 Eier und 3 Dotter mit 12 Deka Zucker und 10 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln, gibt Schnee von 3 Klar und ein wenig Kipfelbrösel dazu, füllt diese Masse in mit Butter ausgestrichene kleine Formen, unterlegt sie mit frischen oder eingesottenen Früchten und bäckt sie kühl, stürzt dann die kleinen Kuchen und bestreut sie mit Zucker.

Birnen-Kuchen.

Man füllt einen Abtrieb wie für die kleinen Früchten-Kuchen in einen mit Butter ausgestrichenen Tortenreif, besteckt ihn so mit geschälten kleinen Birnen, dass dieselben halb herausstehen, bäckt ihn im Rohr und löst dann den Reif ab.

Früchten-Schnitten.

Man treibt 8 Deka Butter mit einem Ei, 3 Dottern und 10 Deka Zucker ab, mischt 4 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln und 10 Deka Mehl dazu, streicht die Mischung fingerdick auf ein Blech mit aufgebogenem Rande, belegt sie mit Weichseln oder anderen Früchten, bäckt sie, bestreut sie mit Zucker und schneidet sie zu Stücken.

Kirschen-Flecken.

Zu einem Abtriebe von 4 Eier schwer Butter, 4 Dottern und 4 Eier schwer Zucker mischt man Schnee von 4 Klar und zuletzt 4 Eier schwer Mehl, treibt den Teig fingerdick aus, gibt ihn auf das gut mit Butter bestrichene Blech, belegt ihn mit Kirschen, bestreut ihn stark mit Zucker, bäckt ihn und schneidet ihn dann in Stücke.

Grieß-Kuchen.

Man rührt 21 Deka Zucker und 6 Dotter recht schaumig, gibt 5 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, Saft und Schalen von einer Limone, 10 Deka vom feinsten Grieß und den Schnee der 6 Klar dazu, bäckt den Kuchen in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreif anfangs langsam, dann bei stärkerer Hitze, läßt ihn auskühlen, durchschneidet ihn, füllt ihn mit Salse und beeist ihn.

Kuchen von Polentamehl.

Man rührt 4 Dotter mit 16 Deka Zucker, dem Saft einer Limone, 2 Löffel Rum und Vanillezucker, gibt den Schnee der 4 Klar und 12 Deka Polentamehl dazu, bäckt den Kuchen in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreife, bestreut ihn, wenn er noch warm ist, mit Vanillezucker, läßt ihn erkalten, durchschneidet ihn und füllt ihn mit Marillensalse.

Oder: Man mischt zu dem wie oben bereiteten Teige vor dem Einfüllen frische Kirschen oder Weichseln und bestreut den gebackenen, gestürzten Kuchen mit Vanillezucker.

Kuchen von Schrotmehl.

Man rührt 4 Dotter und 4 Eier schwer Zucker eine halbe Stunde, gibt dann den abgeriebenen Geruch einer Limone, Zimmt, Gewürznelken, 2 Löffel Rum, den Schnee der 4 Klar und stark 3 Eier schwer Schrotmehl dazu, bäckt den Kuchen in einem mit Butter ausgestrichenen Tortenreife bei ziemlich starker Hitze eine Stunde, stürzt ihn hierauf und serviert Eingesottenes dazu.

Oder: Man belegt den Kuchen vor dem Backen leicht mit Dunstkirschen oder Weichseln und bestreut ihn, wenn er gebacken und gestürzt ist, mit Zucker.

Kapuziner-Kuchen.

Man rührt 6 Eier mit 14 Deka Zucker, 6 Löffelvoll Brotbröseln, die man mit gutem Weine befeuchtet hat, Gewürz, 7 Deka kleingeschnittenem

Citronat, 7 Deka Rosinen und 7 Deka feingeschnittenen Nüssen, bäckt und stürzt den Kuchen, bestreut ihn dick mit Zucker und brennt diesen gitterartig mit glühendem Draht.

Speisen von mürbem, Brösel- und Butterteig.

Charlotte von mürbem Teige.

Mit Zwieback. Man legt einen Model an der Seite mit einem Streifen und am Boden mit einem Gitter von mürbem Teig aus, gibt auf das Gitter mit gezuckertem Weine befeuchtetes Zwieback, dann Weichselfleisch, dann Biscuite und auf diese frische oder eingesottene Marillen oder Pfirsiche, hierauf wieder Biscuite und Weichseln und zuletzt mit Rum befeuchtetes Zwieback, deckt das Ganze mit Teig zu, bäckt es und stürzt es.

Äpfel-Kuchen.

Mit Rosinen. Man bäckt von Butterteig (Seite 74) 3 runde Blätter. Dann treibt man ein Stück Butterteig viereckig aus, legt es in einen glatten Model, bestreut es mit einer Mischung von nudelig geschnittenen Äpfeln, geschälten, gestiftelten Mandeln, Rosinen, Korinthen, Zucker, Zimmt und Limonenschalen, legt die drei gebackenen Blätter nacheinander darüber ein und bestreut jedes mit der Mischung, schließt die vier Ecken des Teiges über dem obersten Blatt und bäckt den Kuchen.

Oder: Man dünstet Äpfelspalten mit Butter, Zucker und Limonenschalen, Rosinen und Korinthen weich, verrührt sie fein und läßt sie auskühlen, treibt dann 4 Dotter mit den Äpfeln ab, gibt Schnee von 4 Klar dazu, füllt das Ganze in einen mit Butterteig ausgelegten Model und bäckt es.

Oder: Man macht aus Bröselteig (Seite 72) ein rundes Blatt mit aufgebogenem Rande (wie für Kruſten, Seite 78), gibt dünne Äpfelspalten, kleine Stückchen Butter, Rosinen, feingeschnittene, geschälte Mandeln, Zucker und Zimmt darauf, schüttet einen mit ein wenig Obers abgesprudelten Dotter darüber und bäckt das Koch.

Mit Rum. Man dünstet 8 Maschanzker-Äpfel mit 10 Deka Zucker, etwas Wasser und Rum, streicht sie durch ein Sieb und kocht sie dicklich ein. Dann mischt man 7 Deka Zucker und Schnee von 4 Klar dazu, füllt die Masse in eine gebackene Kruſte von Butterteig (Seite 78), streicht sie gleich, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie kühl.

Oder: Man macht aus Bröselteig Nr. IV mit Rum (Seite 73) eine Platte, einen Ring und einige hübsch ausgestochene Stückchen und bäckt alles über Papier auf dem Bleche. Indessen kocht man würfelig geschnittene Maschanzker-Äpfel mit gleichschwer Zucker, etwas Wasser und Rum und mischt länglich geschnittenes Citronat dazu. Dann legt man den Teigreif auf die Teigplatte, häuft auf diese die Äpfel und ziert den Kuchen mit den Teigstücken und mit eingesottenen Früchten.

Mit Mandelkruste. Man macht aus Bröselteig Nr. I (Seite 72) eine runde Platte mit aufgebogenem Rande, legt sie auf das Blech und umwindet sie mit einem Papierstreifen, belegt den Boden der Platte mit geviertheilten kleinen Taft- oder Maschanzker-Äpfeln, bestreut diese gut mit Zucker und stellt den Kuchen in das Rohr. Dann rührt man 3 Dotter mit 7 Deka Zucker, 7 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln und 6 Eßlöffelvoll dickem ungekochten Obers. Wenn der Kuchen halb gebacken ist, streicht man das Gerührte über die Äpfel und bäckt ihn dann fertig.

Mit Schneeglasur. Kleine, dünne Äpfelscheiben bestreut man mit Zucker, Limonenschalen und 7 Deka Weinbeerln, gibt einen Löffel Rum dazu, deckt sie zu und läßt sie ein paar Stunden stehen. Dann macht man von Bröselteig Nr. IV mit kaltem Wasser (Seite 73) eine Platte mit aufgebogenem Rande, bestreut dieselbe mit Zucker, belegt sie mit den Äpfelscheiben und bäckt sie, bestreicht sie dann mit leichtem Schnee, bestreut diesen dick mit Zucker und bespritzt ihn mit Wasser, gibt den Kuchen wieder in das Rohr und bäckt ihn, bis die Glasur gelb und spröde ist.

Früchten-Kuchen.

Mit gedünsteten Früchten. Man bäckt eine Kruste von Butterteig hohl aus und läßt sie erkalten (Seite 71), dünstet indessen Pfirsiche, Marillen oder Stachelbeeren, siedet ihren Saft kurz ein und stellt sie an einen kühlen Ort. Dann belegt man die Kruste mit den Früchten, überzieht dieselben mit dem kurzen Saft und bestreut sie mit Zucker.

Mit eingesottenen Früchten. Man belegt eine runde Platte von mürbem Teige (Seite 72) mit eingesottenen Früchten, gibt über die Früchte ein Gitter und um die Platte einen Reif von mürbem Teig und bäckt den Kuchen.

Oder: Man treibt 20 Deka Butter, einen Dotter und 8 Deka Zucker ab, gibt 25 Deka Mehl dazu, streicht diesen Teig fingerdick auf ein Tortenblech, gibt den Tortenreif herum, bestreicht den Teig mit Ei, bäckt ihn, läßt ihn auskühlen, belegt ihn mit eingesottenen Früchten, streicht über die Früchte gezuckerten Schnee von 3 Klar und bäckt denselben bräunlich.

Von Pfirsichen oder Marillen mit Crême. Man bestreicht eine Platte von mürbem Teige Nr. II oder von Butterteig mit Ei, legt um ihren Rand einen daumenbreiten Ring von Teig und bäckt sie eine Weile im Rohre. Hierauf belegt man den inneren Raum dieser Kruste mit geschälten, halbierten Pfirsichen und Marillen, bestreut dieselben mit Zucker und bäckt den Kuchen fertig. Dann sprudelt man Crême von 2 Deciliter gutem Obers, 5 Deka Zucker und 2 Dottern, gibt erst die eine, dann die andere Hälfte derselben über die Früchte und läßt die Crême jedesmal steif werden.

Mit Obersschaum. Man gibt auf einen wie oben bereiteten, mit Pfirsichen oder Marillen belegten, gebackenen Kuchen eine Lage von mit Zuckerwasser gedünsteten Pfirsichen oder Marillen, läßt den Kuchen erkalten und häuft dann gezuckerten Obersschaum über die Früchte.

Mit Früchtenmark und Schaum. Man streicht recht reife Erdbeeren, Himbeeren, Pfirsiche oder Marillen (oder Ananas, die man vorher geschält, zu Scheiben geschnitten und gestoßen hat) durch ein Sieb, mischt das Passierte mit gestoßenem Zucker und Obersschaum (Schaum von 2 Deciliter Obers zu 4 Deciliter Beeren), füllt eine gebackene, erkaltete Kruste von Bröfel- oder Butterteig damit voll und macht über den färbigen Schaum ein Gitter von weißem Schaum. (Die Farbe von Erdbeeren oder Pfirsichen kann man mit Alkermessaft oder Cochenille heben.)

Mit gesulztem Schaume. 6 schöne Marillen schält und halbiert man, dünstet sie mit Zuckerwasser und kocht ihren Saft gut ein. Dann passiert man 12 recht reife Marillen, mischt das Passierte mit 21 Deka Zucker und einem Deka aufgelöster Gelatine, stellt es auf Eis, rührt es, bis es dick wird, mischt hierauf 2 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu, häuft die Mischung in eine gebackene, erkaltete Kruste von Bröfel- oder Butterteig und belegt sie am Rande mit den gedünsteten Marillen. (Auf dieselbe Weise bereitet man die Speise von Pfirsichen, Erdbeeren u. dgl.)

Sächsischer Obst-Kuchen.

Man gibt ein Blatt von mürbem Teige Nr. II (Seite 72) über Papier auf das Blech, biegt es am Rande 2 Centimeter hoch auf und belegt es mit Kirschen oder geschälten, halbierten Pflaumen oder anderen Früchten. Dann rührt man 3 Dotter mit 5 Deka Zucker und 3 Löffel mildem sauren Rahm, mischt 5 Deka feingeschnittene, geschälte Mandeln und Schnee von 3 Klar dazu, streicht die Mischung über die Früchte, streut einen Löffel Bröfel darüber und bäckt den Kuchen.

Kleine Früchten-Kuchen.

Zum Auslegen kleiner Formen verwendet man dünn ausgetriebenen Brösel- oder Butterteig. Sehr gut eignet sich dazu der Brösselteig ohne Ei mit Limonensaft (Nr. VI, Seite 73).

Mit Steinobst. Man legt runde Fleckchen von Brösselteig auf das Blech, belegt sie mit geschälten, in 4 Theile geschnittenen Marillen oder Pfirsichen oder mit geschälten, halbierten Zwetschken oder mit ausgelösten Kirschen, bestreut sie mit Zucker, biegt den Rand eines jeden Fleckchens auf und umwindet ihn mit einem Papierstreifen, den man am Ende anklebt, bäckt die Fleckchen und löst die Papierstreifen ab.

Mit Äpfeln und Salse. Man dünstet in 4 Theile geschnittene Taft- oder Maschanzker-Äpfel mit stark gezuckertem Wasser und Limonensaft, legt die Äpfel heraus und kocht den Saft sulzig ein. Dann streicht man hohl ausgebackene kleine Krusten oder Schüsselchen von Brösselteig mit Salse aus, füllt sie zierlich mit den Äpfelspalten, gibt den noch warmen Saft über die Spalten und läßt ihn kalt werden.

Mit gezuckertem Schnee. Man legt kleine Tortelettenformen mit messerrückendick ausgetriebenem Butterteig aus, bestreicht den Teig mit Ei, belegt ihn mit überdünsteten oder mit weichen rohen Früchten und stellt die kleinen Kuchen in das Rohr. Während sie backen, schlägt man 2 Klar zu festem Schnee, mischt 10 Deka Zucker dazu, streicht dann diesen Schaum über die Früchte, stellt die Kuchen wieder in den Ofen und bäckt sie bei schwacher Hitze fertig.

Mit Erdbeeren und Himbeeren. Man füllt hohl ausgebackene, kleine Krusten oder Schüsselchen von Brösselteig mit stark gezuckerten Erdbeeren oder Himbeeren, bestreut die Beeren noch mit Zucker, stellt die Schüsselchen für 10 Minuten in das Rohr, damit die Beeren heiß werden, und serviert sie warm oder kalt.

Oder: Man mischt zu Schnee von 2 Klar 10 Deka Zucker, mengt 7 Deciliter Erdbeeren oder Himbeeren nur leicht dazu, ohne sie zu zerdrücken, füllt diesen Schaum in hohlausgebackene kleine Krusten, bestreut ihn mit Zucker und stellt die Krusten für ungefähr 10 Minuten in das Rohr, damit sich auf dem Schaum eine leichte, gelbe Kruste bildet.

Oder: Man gibt 4 Deciliter ausgesuchte Beeren in ein Deciliter gesponnenen Zucker, läßt sie bis zum Gebrauch auf Eis stehen und füllt sie dann in hohlausgebackene, erkaltete kleine Krusten.

Englischer Früchten-Kuchen.

Mürben Teig Nr. I oder II (Seite 72) oder Bröselteig Nr. I oder Nr. IV mit Limonensaft (Seite 72 und 73) treibt man federkieldick aus, schneidet ihn viereckig oder rund, legt ihn auf das Blech, biegt ihn am Rande $2^1/_2$ Centimeter hoch auf und belegt ihn dicht mit frischem Obste. Kirschen oder Weichseln werden dazu von den Stengeln gezupft, Marillen oder Pfirsiche halbiert und geschält, Zwetschken, geschälte und ungeschälte, halbiert, gute Birnen oder Äpfel geschält und zu Spalten geschnitten, letztere auch mit Rosinen, Pignolen und Zimmt bestreut. Hierauf bestreut man das Obst stark mit Zucker, legt ein Gitter von Teigstreifen darüber, bestreicht dasselbe mit Ei, drückt den Rand des Teiges darauf und bäckt den Kuchen. Dann wird er zu Stücken geschnitten und warm oder kalt serviert.

Äpfel-Torteletten.

Man bereitet Butterteig, dünstet, während er rastet, Äpfel mit Butter, Zucker, Wein, Zimmt und Limonenschalen und zerdrückt sie, sticht dann den ausgetriebenen Teig mit einem großen, runden Ausstecher zu Blättern und Ringen aus, bestreicht die Blätter nicht ganz bis zum Rande fingerdick mit den Äpfeln und am Rande leicht mit Ei, legt die Ringe auf die Blätter und bestreicht sie ebenfalls mit Ei und bäckt die Torteletten. Dann gibt man Wasser-Glasur mit Rum und Limonensaft über die Fülle, trocknet die Glasur und ziert sie mit Früchten.

Oder man macht Bröselteig Nr. IV mit Rum (Seite 73), treibt ihn dünn aus, sticht ihn zu Fleckeln und Ringen aus, bestreicht dieselben mit Ei, legt sie aufeinander und bäckt sie, füllt sie dann mit den Äpfeln und ziert sie mit Fruchtgelée.

Erdbeer-Kuchen.

Man bereitet Bröselteig Nr. I (Seite 72), gibt Saft einer halben Limone dazu und läßt den Teig eine halbe Stunde rasten. Dann treibt man einen Theil des Teiges zu einer runden Platte aus, sticht dieselbe an, damit sie beim Backen nicht Blasen bekommt, macht vom Reste des Teiges einen Ring, drückt denselben auf den Rand der Platte und bäckt das Ganze. Hierauf schlägt man passierte Erdbeeren mit gleich schwer Zucker in einem in heißes Wasser gehaltenen Becken, bis sie heiß sind, hebt das Becken heraus, schlägt fort, bis sie kalt geworden sind, und streicht sie dann in der gebackenen Kruste gleichmäßig ein.

Kolatschen von mürbem Teige.

Mit Äpfeln. Einige Maschanzker-Äpfel werden geschält, zu dünnen Spalten geschnitten und mit 2 Deciliter Zuckerwasser gedünstet, bis der Saft eingegangen ist und sie eine schöne Farbe haben. Dann läßt man sie erkalten und verrührt sie ganz leicht mit Marillensalse. Hierauf schneidet man mürben Kuchenteig Nr. II (Seite 72) zu viereckigen Fleckchen, gibt auf jedes derselben ein Häufchen von der Äpfelfülle, schlägt die vier Ecken eines jeden Fleckchens über der Fülle zusammen und drückt eine halbe Mandel auf die Stelle, wo sie zusammenstoßen, bestreicht die Teigflächen mit Ei und bäckt die Kolatschen auf dem Bleche.

Mit Steinobst. Man sticht den Teig mit einem großen Krapfenstecher zu runden Fleckchen aus, belegt dieselben mit halbierten, geschälten Marillen oder Zwetschken oder entkernten Kirschen oder Weichseln und bestreut sie mit Zucker. Dann schlägt man den Rand der Fleckchen an vier Seiten ein wenig über die Früchte, bestreicht die Teigflächen mit Ei und bäckt die Kolatschen bei mäßiger Hitze.

Mit Nuss- oder Mohnfülle. Man legt runde oder viereckige Fleckchen von mürbem Kuchenteig auf das Blech, gibt auf jedes einen Löffelvoll Nuss- oder Mohnfülle (Seite 84), schlägt den Teig über der Fülle zusammen, bestreicht die Kolatschen oben mit Ei und bäckt sie.

Ribisel-Kuchen.

Man bereitet mürben Teig von 28 Deka Mehl, 21 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 3 Dottern und so viel Wein, dass er nicht mehr am Brette klebt, arbeitet ihn ein wenig ab, treibt ihn aus und schlägt ihn zusammen wie Butterteig und läßt ihn an einem kühlen Orte 2 bis 3 Stunden rasten. Dann treibt man ihn zur Größe des Backbleches aus, legt ihn auf das Blech, bäckt ihn fast fertig, bestreut ihn hierauf mit von den Stengeln gezupften Ribiseln, streicht über diese gezuckerten Schnee von 3 Klar und bäckt den Kuchen noch so lange, bis der Schnee Farbe bekommt.

Früchten-Schnitten.

Man mischt gedünstete, passierte Äpfel mit Rosinen, Weinbeerln, ganzen Pignolen, Zucker und Limonenschalen, streicht sie auf einen Flecken von mürbem oder Butterteig, bedeckt sie mit einem solchen Flecken, bestreicht denselben oben mit Ei und bäckt das Ganze schön braun. Dann schneidet man es zu Stücken von gleicher Größe und bestreicht dieselben mit kalter Glasur (Seite 87) oder Schnee-Glasur. Statt der Äpfel kann man be-

liebiges anderes frisches Obst, das man gedünstet, passiert und gezuckert hat, zwischen den Teig streichen.

Äpfel-Schlangel.

Man bereitet Butterteig (Seite 74) oder mürben Teig von 14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, einem Dotter, Salz und 2 Löffel Wasser, treibt ihn aus, bestreut ihn mit einer Mischung von mit der Zahnscharbe geschnittenen Äpfeln, Rosinen, Weinbeerln, Pignolen, Zucker und Zimmt, schlägt ihn dreifach zusammen, legt ihn nach der Länge mit der übereinander geschlagenen Seite auf das Blech, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit Zucker, bäckt ihn, läßt ihn auskühlen und schneidet ihn zu zweifingerbreiten Stücken.

Äpfel im Schlafrock.

Geschälte kleine Taft- oder Maschanzker-Äpfel, denen man das Kernhaus ausgestochen hat, dünstet man mit gekochtem Zuckerwasser nicht ganz weich, legt sie heraus und läßt sie erkalten. In dem übrig gebliebenen Safte dünstet man zu Spalten geschnittene Äpfel, die man dann passiert und mit ein wenig Marillensalse verrührt. Hierauf stellt man die ganzen Äpfel auf viereckige Blättchen von Blätterteig (Seite 74), füllt sie mit den passierten, bestreicht die Ecken der Fleckchen mit Ei und drückt dann bei jedem Fleckchen je zwei gegenüberliegende Ecken über dem Apfel zusammen. Vor dem Backen bestreicht man auch die Flächen des Teiges mit Ei und verziert sie mit Streifen vom Teige.

Marillen und Pfirsiche im Schlafrock.

Man schält und halbiert die Früchte, bestreut sie mit Zucker und schlägt sie wie die Äpfel in Fleckchen von Butterteig ein, bäckt sie und gibt, wenn sie aus dem Rohre kommen, mit einem Kaffeelöffel etwas vom sulzig eingekochten Safte der Früchte bei den Öffnungen des Teiges hinein. Man kann statt der frischen Früchte eingesottene verwenden, muss dieselben aber vor dem Einschlagen eine Stunde lang trocknen lassen.

Pfirsich-Kuchen.

Man macht ein Blatt von Bröselteig mit einem Teigring am Rande, bäckt es, streicht Pfirsichsalse auf das Blatt, belegt diese löffelweise mit Windmasse und läßt den Kuchen im kühlen Rohre stehen, bis die Windmasse gebacken ist.

Rhabarber-Kuchen.

Man belegt eine Schüssel mit geschälten Stückchen von Rhabarber-Stielen, bestreut dieselben mit Zucker, legt einen Flecken von mürbem Teige mit Wein (Nr. II, Seite 72) darüber, drückt denselben am Rande der Schüssel fest an und bäckt den Kuchen.

Butterteig-Pastetchen mit süßer Fülle.

Mit Marillen. Man bäckt kleine Pastetchen von Butterteig oder Vol-au-vent-Pastetchen (Seite 79), streicht sie mit etwas Marillensalse aus, gibt in jedes eine halbe, in Zucker gekochte Marille und serviert sie kalt.

Mit Himbeeren oder Erdbeeren. Man mischt Himbeeren oder Erdbeeren mit Zucker, füllt sie in gebackene Butterteig- oder Vol-au-vent-Pastetchen und bestreut sie mit Zucker, bedeckt die Pastetchen mit Papier, stellt sie auf das Blech und mit diesem für 10 Minuten in das Rohr und lässt sie wieder erkalten, ehe man sie serviert.

Oder: Man mischt Himbeeren oder Erdbeeren mit gesponnenem Zucker, gibt sie auf Eis und füllt sie beim Gebrauch in die kalten Pastetchen.

Mit Früchtenmark. Man passiert reife Früchte (Erdbeeren, Himbeeren, Marillen oder Pfirsiche), rührt das Passierte mit gleich schwer Zucker eine halbe Stunde und füllt es in gebackene Vol-au-vent-Pastetchen. Bei Erdbeeren und Pfirsichen erhöht man die Farbe mit etwas Alkermessaft.

Mit Gelée. Man gibt in jedes Pastetchen ein mit einem Silberlöffel herausgestochenes, die Vertiefung ausfüllendes Stück von Äpfel- oder anderem Gelée.

Mit eingesottenen Früchten. Man füllt die gebackenen kleinen Butterteig- oder Vol-au-vent-Pastetchen mit eingesottenen Früchten beliebiger Gattung und serviert sie kalt.

Mit Salse und Obersschaum. Man streicht die Pastetchen mit Marillensalse aus und füllt sie mit weißem oder rothgefärbtem gezuckerten Obersschaume gehäuft voll.

Mit Crême. Warme Pastetchen streicht man mit Marillensalse aus und füllt sie mit warmer Crême von beliebigem Geschmacke. In kalte, ebenso ausgestrichene Pastetchen füllt man kalte oder gesulzte Crême.

Torte von Blätterteig.

Mit Eingesottenem. Man schneidet von zweimesserrückendick ausgetriebenem Butterteige (Seite 74) mehrere gleich große, runde Platten, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie. Wenn sie ausgekühlt sind, bestreicht man sie bis auf eine mit verschiedenem

Eingesottenen, setzt sie aufeinander und belegt die oberste, nicht bestrichene mit eingesottenen Früchten.

Mit Mandelfülle. Man treibt 14 Deka Butter, 4 Dotter und 14 Deka Zucker mit Limonengeruch gut ab, mischt 28 Deka süße und einige bittere geschälte, mit Klar gestoßene Mandeln, 3½ Deka würfelig geschnittenes Citronat, 7 Deka Sultan- und 7 Deka kleine Rosinen, Zimmt, Muscatnuss und etwas Rum dazu, streicht dies auf eine runde Platte von Butterteig, bedeckt es mit einem Gitter von Butterteig, gibt um den Rand der Platte einen Reif von Butterteig, bestreicht die Torte mit Ei und bäckt sie eine halbe Stunde.

Oder: Man macht Mandelfülle Nr. V (Seite 83), gibt sie zwischen zwei Platten von Teig, bäckt die Torte und überzieht sie dann mit Glasur.

Oder: Man bestreicht die Teigplatte mit Salse, gibt über diese Mandelfülle, legt um den Rand der Platte einen Reif von Teig, bestreicht denselben mit Ei und bäckt die Torte ziemlich heiß.

Mit Kaffee-Crême. Man schneidet aus zweimesserrückendick ausgetriebenem Butterteige von 28 Deka Mehl drei Blätter und bestreut eines derselben mit 14 Deka geriebener Chocolate. Dann macht man Kaffee-Crême von starkem Kaffee, sehr gutem Obers, Zucker nach Geschmack und 4 Dottern (Seite 65), lässt sie auskühlen, streicht sie auf die zwei anderen Blätter, bäckt die drei Blätter, jedes für sich, langsam im Rohre, setzt sie dann aufeinander und gibt dabei das mit Chocolate bestreute Blatt in die Mitte.

Mit Obersschaum. Eine große, hohlausgebackene Vol-au-vent-Pastete (Seite 79) bestreicht man am Boden mit Himbeer- oder Marillensalse, füllt sie mit gezuckertem Obersschaum und bedeckt sie mit dem gebackenen Deckel der Pastete oder mit einer Haube von gesponnenem Zucker. (Sieh Kochen und Spinnen des Zuckers, Seite 62, letzter Absatz.)

Oder: Man macht von Butterteig acht Blätter von gleicher Größe, sticht sieben derselben mit einem kleinen Ausstecher zu breiten Ringen aus, durchsticht alle an einigen Stellen mit einer Messerspitze, damit sie nicht blasig werden, und bäckt sie mit Spiegel-Glasur (Seite 89). Wenn sie ausgekühlt sind, bestreicht man sie mit verschiedenen Salsen, setzt sie aufeinander, gibt in die Mitte gezuckerten Obersschaum mit beliebigem Geschmack und belegt den obersten Reif und den Schaum mit eingesottenen Früchten.

Mit Marillenschaum. Man bäckt drei Blätter von Butterteig, bestreicht zwei derselben fingerdick mit Marillenschaum (Seite 68), setzt sie aufeinander, gibt das dritte Blatt, welches man beeist, mit Hagelzucker bestreut und getrocknet hat, darüber und legt die Torte auf einem Tortenblech über einer Serviette auf die Schüssel.

Tiroler Strudel.

Man bestreicht dünn und lang ausgetriebenen mürben Teig Nr. II (Seite 72) oder Butterteig (Seite 74) mit Mandelfülle (Seite 83) von 10 Deka Zucker, einem Ei, einem Dotter, 10 Deka Mandeln, Limonenschalen und 25 Deka gehackten Zibeben, streut Pignolen darüber, rollt den Teig von zwei Seiten zusammen, schneidet ihn in der Mitte auseinander, legt die zwei Striezel auf das Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie

Kastanien-Kuchen.

Man macht von Butterteig eine hohlausgebackene, aus einer Platte und einem Reife bestehenden Kruste (Seite 78), umhüllt den Rand derselben mit Papier, füllt die Kruste mit Masse wie für Kastanienauflauf (S. 465), streicht dieselbe gleich, bestreut sie mit Zucker, bäckt den Kuchen und nimmt das Papier ab.

Haselnuss-Kuchen.

Mit Citronat und Wein. Man schneidet von ausgetriebenem Blätterteige zwei runde, nicht ganz gleich große Flecken, bestreicht den kleineren nicht ganz bis an den Rand daumendick mit Haselnussfülle Nr. I (Seite 83) und am Rande mit Ei, legt den etwas größeren Flecken darüber, drückt den Rand desselben rund herum an den unteren Flecken an und schneidet ihn wellenförmig ab. Hierauf bestreicht man den Kuchen mit Ei, bäckt ihn bei starker Hitze, aber nicht lange, und bestreut ihn mit Zucker.

Mit Rosinen und Rum. Man bäckt eine Kruste von Brösel- oder Butterteig hohl aus, füllt sie mit Haselnussfülle Nr. III (Seite 84), bedeckt die Fülle mit gezuckertem Schnee und bäckt denselben ziemlich warm.

Mit gebranntem Zucker und Vanille. Man bräunt einige Löffelvoll Zucker, kocht dann Obers mit dem Zucker auf und gibt so viel feingeschnittene, geschälte Haselnüsse und Zucker mit Vanillegeruch dazu, dass die Mischung sehr dick wird. Während sie auskühlt, bereitet man Bröselteig ohne Ei von 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter und 7 Deka Zucker und schneidet von demselben zwei Blätter in der Größe des Tortenreifes. Dann gibt man das eine Blatt in den Reif, bestreicht es mit der Haselnussfülle, legt das andere Blatt darauf und bäckt den Kuchen.

Nuss-Kuchen.

Man schneidet von mürbem Kuchenteige Nr. I oder II (Seite 72) oder von Butterteig (Seite 74) zwei runde Blätter, legt das eine in den

Tortenreif, bestreicht es mit Nussfülle Nr. I, II oder III (Seite 84), belegt die Fülle mit Rosinen, setzt das zweite Blatt darauf und bäckt den Kuchen. Oder man legt eine seichte Form mit Bröselteig aus, gibt die Fülle hinein, schlägt den Teig über derselben zusammen und bäckt den Kuchen.

Oder: Man macht Nussfülle Nr. I oder III, streicht sie fingerdick zwischen zwei Flecken von mürbem Kuchenteige Nr. II, schneidet den Kuchen zu Stücken, schiebt ihn wieder zusammen und bäckt ihn mit Spiegel-Glasur.

Kleine Mohn-Kuchen.

Man legt kleine Formen mit dünn ausgetriebenem Bröselteige Nr. V (Seite 73) aus, füllt sie mit Mohnfülle Nr. IV (Seite 84), bäckt die kleinen Kuchen im kühlen Rohre, stürzt sie, lässt sie auskühlen und überzieht sie dann mit Wasser-Glasur.

Wind-Kuchen mit gerösteten Mandeln.

10 Deka grobgehackte, geschälte Mandeln mischt man mit 5 Deka Zucker, röstet sie gelb, lässt sie auskühlen und stoßt sie ein wenig. Dann schlägt man 5 Klar zu Schnee, gibt die Mandeln und 10 Deka Zucker dazu, füllt dies in einen mit mürbem oder Bröselteig ausgelegten Model, schlägt den über den Rand des Models hängenden Teig darüber zusammen und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze. Wenn er gestürzt ist, bestreicht man ihn mit Wasser, bestreut ihn mit Zucker und trocknet ihn im Rohre. Man serviert ihn kalt.

Kleine Mandel-Kuchen.

In kleine, mit Butterteig ausgelegte Formen gibt man eingesottene Früchte. Dann rührt man 3 Dotter mit 7 Deka Zucker mit Pomeranzen-Geruch, mischt 14 Deka mit Obers fein gestoßene, geschälte Mandeln dazu, füllt die Formen mit dieser Mischung voll, bäckt die kleinen Kuchen und stürzt sie.

Kuchen mit Rosinenfülle.

Man mischt zu 2 Löffelvoll Marillensalse 2 Löffel Rum, etwas Zimmt und Limonen- und Pomeranzenschalen, streicht diese Mischung auf ein rundes Blatt von Bröselteig mit aufgebogenem Rande, bestreut sie mit Rosinen, Weinbeerln und Pignolen, macht ein Gitter von Teig darüber, bestreicht die Teigflächen mit Ei und bäckt den Kuchen.

Kaiser-Kuchen.

Man schlägt 2 Eier, 2 Dotter und 10 Deka Zucker mit der Schneeruthe recht flaumig, gibt 4 Deka geschälte, feingestoßene Mandeln, Limonen-

schalen, 3 Deka Pignolen und 3 Deka Pistazien dazu, füllt dies in einen mit Butterteig ausgelegten Model und bäckt es. Dann stürzt man den Kuchen vorsichtig und gibt einen Salsenbegus herum.

Kleine Salsen-Kuchen.

Man legt sehr kleine Formen mit Brösselteig ohne Ei (Seite 73) aus, füllt sie mit Eingesottenem, deckt sie mit Teig zu, bäckt die kleinen Kuchen und bestreut sie, wenn sie gestürzt sind, mit Vanillezucker.

Gestürzte Butter-Krapferl.

Man sticht federkieldick ausgerollten Butterteig zu runden Fleckchen aus, bestreicht dieselben leicht mit kaltem Wasser, gibt in die Mitte eines jeden etwas Marillensalse, biegt sie zusammen, legt sie auf das mit Wasser genässte Blech, ritzt sie am Rande in fingerbreiten Entfernungen leicht ein (wie bei Pasteten), bestreicht sie mit Ei und stellt sie in das Rohr. Sobald sie beim Backen aufgelaufen sind, bestreut man sie stark mit Zucker und lässt sie noch im Rohre stehen, bis derselbe geschmolzen ist. Dann nimmt man sie vom Blech und legt über jedes einen Streifen von Frucht-Gelée.

Rum-Kuchen.

Man rührt 14 Deka Zucker, 6 Dotter und 10 Deka geschälte, gestoßene Mandeln und gibt dabei so lange abwechselnd immer einen Löffel Rum und einen Löffel Wein dazu, bis das Gerührte einen starken Geruch hat. Dann legt man einen Model mit Butterteig aus, gibt das Gerührte hinein, schlägt den Teig darüber zusammen, bäckt den Kuchen und stürzt ihn.

Schaum-Rollen.

Man schneidet von ausgetriebenem Butterteige handbreite, viereckige Fleckchen und bindet dieselben wie Spagatkrapfen über Rollen von Papier, welches etwas breiter geschnitten wurde, als die Fleckchen, damit es an beiden Seiten ein wenig vorsteht. Dann werden sie über mehrfaches Papier so auf das Backblech gelegt, dass die übereinander gelegten Teigenden gegen unten kommen, und oben mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut. Wenn sie gebacken und ausgekühlt sind, zieht man die Papierrollen heraus. Hierauf mischt man festgeschlagenen Eierschnee und ebenso geschlagenen Obersschaum zusammen, rührt gesiebten Zucker mit Vanille leicht darunter, spritzt den Schaum mit der Straubenspritze, in welche man ein Einsatzrohr gesteckt hat, in die Rollen und bestreut dieselben mit Vanillezucker.

Mandel-Striezel.

Man macht Butterteig (Seite 74) von 28 Deka Mehl, 2 Dottern, einem Achtelliter saurem Rahm, 2 Löffel Wein, etwas Salz und 28 Deka mit etwas Mehl vermischter Butter. Während er zum letztenmale rastet, bereitet man die Fülle, indem man 2 Eier und 2 Dotter mit 10 Deka Zucker und 11 Deka geschälten, mit Eiklar feingestoßenen Mandeln rührt und dann Limonen- und Vanille-Zucker und 1½ Deka mit Wein befeuchtete Brösel dazu gibt. Dann schneidet man den Teig in zwei Stücke (damit er sich beim Austreiben weniger anklebt), treibt dieselben sehr dünn aus und schneidet sie in ungefähr sechsfingerbreite Vierecke, die man am Rande mit Eiklar bestreicht. Man gibt nun auf jedes Fleckchen einen halben Löffelvoll Fülle, schlägt den Teig von zwei Seiten so über derselben zusammen, daſs er nur ein wenig übereinander liegt, drückt die beiden Teigenden mit dem Messer etwas nieder, damit die Fülle nicht ausfließt, legt die Striezel mit der übergeschlagenen Seite über Papier auf das Blech, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie und überzieht sie, wenn sie noch heiß sind, mit Limonen-Eis.

Topfen-Striezel mit Salse.

Man macht Teig von gleich schwer Mehl, Butter und geriebenem Topfen und etwas Salz, treibt ihn aus, schneidet ihn zu kleinen, viereckigen Fleckchen, gibt auf jedes derselben in die Mitte ein Häufchen Salse und behandelt sie weiter wie die Mandelstriezel.

Striezel mit Pomeranzenfülle.

Man befeuchtet 7 Deka Zucker mit dem Saft einer Pomeranze und einer Limone, rührt ihn mit 3 Dottern und Pomeranzenzucker recht gut und mischt hierauf Schnee von 3 Klar dazu. Dann gibt man auf viereckige, am Rande mit Eiklar bestrichene Fleckchen von Butterteig je einen Löffelvoll von dieser Mischung, schlägt den Teig wie bei den Mandelstriezeln über derselben zusammen, bestreicht die Striezel mit Ei und bäckt sie.

Mandel-Schnitten von Butterteig.

Man legt einen federkieldick ausgetriebenen Flecken von Butterteig auf das Blech, bestreicht ihn mit Ei und stellt ihn in das Rohr. Wenn er halb gebacken ist, bestreicht man ihn mit Marillensalse und darüber mit Mandelfülle Nr. I (Seite 83), bäckt ihn fertig und schneidet ihn in Stücke.

Oder: Man treibt 7 Deka Butter mit einem Ei, 10 Deka Zucker und 7 Deka Marillensalse ab, rührt 2 hartgesottene Dotter und 14 Deka gestoßene Mandeln dazu, streicht dies auf den halbgebackenen Butterteigflecken, bäckt denselben fertig und schneidet ihn in Stücke.

Schnitten und Krapferl von Butterteig.

Man schneidet von ziemlich dünn ausgetriebenem Butterteige zwei Flecken von gleicher Größe, legt den einen auf das Blech und bestreicht ihn mit Himbeer- oder Marillensalse, legt den anderen darauf, indem man ihn über das Rollholz nimmt und von diesem behutsam abrollt, schneidet das Ganze zu länglichen Vierecken oder sticht es mit Formen aus (nimmt das Ausgestochene aber nicht weg), bestreicht es mit Ei, bestreut es mit grobgestoßenem Zucker und geschälten, gestoßenen Mandeln oder Haselnüssen, bäckt es und theilt es dann nach den Einschnitten in Stücke.

Mit Mandelkruste. Man mischt Schnee von 3 Klar mit 14 Deka Zucker und 14 Deka geschälten, gestiftelten Mandeln, streicht die Mischung auf den ausgetriebenen Teig, schneidet denselben in längliche Stücke und bäckt dieselben.

Mit Glasur. Man sticht Butterteig zu Krapferln aus, bestreicht diese mit Eiweiß-Glasur (Seite 89) und bäckt sie. Oder man beeist die Krapferl, wenn sie gebacken und erkaltet sind, und bestreut sie mit Hagelzucker.

Oder: Man bäckt Schnitten von Butterteig mit Spiegel-Glasur (Seite 89) und klebt je 2 mit Marillensalse zusammen.

Halbmonde von Butterteig.

Man sticht dünn ausgerollten Butterteig zu kleinen Halbmonden aus, legt dieselben auf das Blech und macht in jeden drei oder vier Einschnitte, die gleich weit voneinander entfernt sein sollen. Dann bestreicht man sie mit Ei und bäckt sie. Wenn sie aus dem Rohre kommen, drückt man die Einschnitte mit dem Messerrücken etwas nieder, läßt die Bäckerei erkalten und gibt dann Gelée von verschiedenen Farben in die Einschnitte.

Damen-Caprice.

Man bäckt ein viereckiges Blatt von Butterteig auf dem Bleche, bestreicht es hierauf ganz wenig mit Marillensalse und darüber daumendick mit spanischem Winde, bestreut es mit grobgehackten Mandeln und gestoßenem Zucker, stellt es in das Rohr und läßt die Windmasse bei jäher Hitze eine gelbliche Kruste bekommen. Inwendig muß sie weich bleiben. Dann schneidet man den Flecken mit einem Messer, welches man vor jedem Schnitte mit einem nassen Tuche abwischt, in Stücke.

Splitter-Kuchen.

12 Deka Mehl, 10 Deka Butter, ein Stäubchen Salz und schwach ein Achtelliter guten Rahm mischt man mit dem Messer zu Teig, den man dreimal nacheinander austreibt und wieder zusammenschlägt und hierauf eine Stunde rasten läßt. Dann treibt man den Teig messerrückendick aus, bestreicht ihn mit Eiklar, bestreut ihn stark mit Staubzucker, radelt ihn zu länglichen Vierecken ab, legt dieselben auf das Blech und bäckt sie zäh.

Citronat-Kuchen.

Man kocht Chaudeau (Seite 64) von gutem Weine, Limonen-Saft und -Geruch, läßt ihn unter Rühren auskühlen, mischt das Eiweiß als Schnee und 7 Deka länglichgeschnittenes Citronat dazu, füllt die Mischung in einen mit Butterteig ausgelegten Model, bäckt den Kuchen und stürzt ihn.

Große und kleine Crême-Kuchen.

Hohl ausgebackene große oder kleine Krusten von Brösel- oder Butter-Teig (Seite 78) werden mit beliebiger Crême gehäuft voll gefüllt, über einer Serviette auf die Schüssel gestellt und noch heiß serviert.

Mit Kaffee- oder Chocolate-Crême. Man legt einen Reif mit Charnieren mit Butterteig aus, füllt ihn mit Kaffee- oder Chocolate-Crême, zu welcher man den Schnee von der Hälfte der Eiklar gemischt hat, deckt die Crême mit einem Blatte von Teig zu, bestreicht dasselbe mit Ei und ziert es mit Teig (wie für eine Pastete), bäckt den Kuchen und nimmt dann den Reif ab.

Mit Früchten. Man bäckt Butterteigwannel hohl aus, stürzt sie, belegt sie am Boden mit eingesottenen Früchten, häuft über diese eine beliebige Crême und stellt die kleinen Kuchen für eine Weile in das Rohr.

Mit Mandeln. Man macht Crême von 2 Deciliter Obers, 2 Dottern, einem schwachen Eßlöffel Mehl, 2 Deka Butter und Zucker mit Caramel oder Pomeranzen-Geruch, rührt sie mit 2 Dottern, 4 Deka Zucker und einer Handvoll feingeschnittenen Mandeln, mischt dann den Schnee der 4 Klar dazu, füllt mit dieser Mischung kleine Wannel, die man mit Butterteig ausgelegt hat, halb voll und bäckt die Kuchen.

Oder: Man treibt 7 Deka Butter und 7 Deka Schmalz mit einem kleinen Ei ab, gibt 7 Deka Zucker, 2 Deka süße und 2 Stück bittere gestoßene oder geriebene, geschälte Mandeln und 14 Deka Mehl dazu, streicht kleine Wannel mit dieser Masse dünn aus und stellt sie in

das Rohr. Wenn die kleinen Krusten gebacken sind, stürzt man sie heraus, gibt in jede eingesottenes Weichselfleisch und füllt sie mit Crême voll.

Kleine Crême-Kuchen mit Windmasse.

Man füllt mit Bröselteig (Seite 72) ausgelegte kleine Schüsselchen mit Crême wie zum Füllen für Backwerk (Seite 66) und bäckt sie langsam. Dann überstreicht man die Crême dünn mit Windmasse, drückt über diese ein Gitter von Teig, bestreut die kleinen Kuchen mit Zucker und bäckt sie fertig.

Torteletten mit Biscuit à la Crême.

Man rührt 6 gehäufte Eslöffelvoll Zucker mit Vanille und 6 Dottern recht schaumig und mischt Schnee von 6 Klar, 6 Löffel Obersschaum und 3 Löffel Mehl dazu, häuft diese Crême in kleine Krusten von Bröselteig und bestreut sie mit Zucker, bäckt die Torteletten und serviert sie heiß.

Kleine Reis-Kuchen.

Mit Salse. Man legt die kleinen Formen mit Butterteig aus, gibt in jede einen Löffelvoll dick gekochten Milchreis, streicht auf diesen ein wenig Marillensalse, gibt über die Salse wieder Reis, bäckt die kleinen Kuchen und stürzt sie. Man kann den einzudrückenden Reis auch wie für das Reiskoch mit Mandeln (Seite 448) bereiten.

Mit Früchten und Maraschino. Mit Obers und Zucker dick und weich gekochten, mit etwas Maraschino gemischten Reis streicht man in hohlausgebackene kleine Krusten von Bröselteig und belegt ihn mit eingesottenen Früchten.

Reis-Kuchen.

Mit Marillensalse. Man bäckt zwei runde Blätter und ein Gitter von mit 25 Deka Butter bereitetem Butterteige, bestreicht die zwei Blätter mit Marillensalse und gibt auf jedes eine fingerdicke Schichte von mit Obers und Vanillezucker weich gekochtem Reis, setzt die Blätter aufeinander, legt das Gitter darüber und serviert den Kuchen heiß.

Mit Früchten und Überguss. Man kocht Reis mit Obers und Vanillezucker dick und weich und mischt ihn mit würfelig geschnittenen, eingesottenen Früchten. Dann füllt man eine gebackene Kruste von Butterteig (Seite 73) bis zum Rande mit dem Reis voll, streicht denselben gleich und übergießt ihn mit Pomeranzen-, Haselnuss- oder Caramel-Crême oder mit schwarzem Chocolate-Überguss (Seite 67).

Mit Pomeranzen. Kalten spanischen oder Früchten-Reis (Seite 482) streicht man in eine mit Spiegel-Glasur gebackene Kruste von Butterteig und belegt ihn mit gezuckerten Pomeranzenspalten.

Limonen-Kuchen.

Man rührt 14 Deka Zucker mit Saft und Geruch von einer Limone und 5 Dottern, gibt den Schnee der 5 Klar und 2 Deka Mehl dazu, füllt die Masse in einen mit dünn ausgetriebenem Butterteig ausgelegten Tortenreif, streicht sie gleich, belegt sie am Rande mit zierlich ausgestochenem Butterteig und bestreicht denselben mit Ei, bestreut den Kuchen mit Zucker, bäckt ihn bei gelinder Hitze und nimmt dann den Reif vorsichtig ab.

Poganzen.

Zwetschken- oder Pfirsich-Poganze. Man belegt eine Poganzenschüssel mit mürbem Teige von 20 Deka Mehl, 4 Deka Butter, einem Ei, Salz und einem Löffel Zucker. Dann sprudelt man 2 Deciliter Obers, 2 Dotter und 2 Löffel Zucker gut ab, mischt Zimmt, Gewürznelken, eine Handvoll geschälte, gehackte Mandeln oder Haselnüsse und 2 Eßlöffel Bröseln dazu, gießt die Hälfte dieser Mischung auf den Teig, belegt denselben hierauf dicht mit halbierten Zwetschken oder Pfirsichen, gießt den Rest des Gesprudelten darüber und bäckt die Poganze sogleich im nicht sehr heißen Rohre.

Äpfel-Poganze. Zwei Streifen von mürbem Teige legt man nebeneinander auf das Blech, bestreut sie fingerdick mit würfelig geschnittenen, mit 2 Löffel Marillensalse und ein wenig Limonensaft gemischten Äpfeln und biegt den Rand auf allen Seiten ein wenig über das Aufgestreute. Dann mischt man viel Zucker mit Semmelbröseln und geschälten, feingeschnittenen Mandeln, streut dies über die Äpfel und bäckt die Poganze sogleich im heißen Rohre.

Topfen-Poganze. Man treibt mürben Kuchenteig Nr. I (Seite 72) federkieldick aus, legt ihn auf das Blech, bestreut ihn mit geriebenem Topfen, gießt so viel guten sauren Rahm, den man mit Dottern abgesprudelt und gesalzen hat, über den Topfen, dass derselbe saftig wird, biegt den Rand des Teiges über die Fülle und bäckt die Poganze. Vor dem Anrichten schneidet man sie zu Stücken.

Mit Rosinen. Der ausgetriebene Teig wird mit dem Topfen und darüber mit Rosinen, Weinbeerln und Zucker bestreut, mit dem abgesprudelten Rahm übergossen, mit einem Gitter von Teig bedeckt und gebacken.

Topfen-Poganze mit Nüssen. Man mischt den Topfen zu dem mit Dottern abgesprudelten Rahme, salzt die Mischung ein wenig und streicht sie auf den wie oben bereiteten und ausgetriebenen Teig. Dann vermengt man ein wenig von in Obers erweichter Semmel mit feingeschnittenen Nüssen, gibt dies auf die Topfenfülle, legt wieder Teig darauf, bestreicht denselben mit Ei und bäckt die Poganze. Oder man brüht die gestoßenen Nüsse mit heißem Obers ab, läßt sie erkalten, mischt sie unter die Topfenfülle, streicht dieselbe fingerdick auf eine runde Platte von mürbem Teige, biegt den Rand der Platte 2½ Centimeter hoch in Falten auf, umwindet ihn mit einem Streifen Papier, den man am Ende anklebt, und bäckt die Poganze bei ziemlich starker Hitze schön gelb.

Grieß-Poganze. Man macht den Teig wie oben und treibt ihn dünn aus, kocht indessen Grieß mit Milch weich und dick, streicht ihn, wenn er erkaltet ist, auf den Teigflecken, gibt Butterstückchen und mit Obers und etwas Salz abgesprudelte Eier darauf und bäckt die Poganze.

Serowiec (Polnischer Kuchen).

Man treibt 30 Deka Butter mit 30 Deka Zucker gut ab, gibt nach und nach 9 Dotter dazu, mischt dann 30 Deka geriebenen und durch ein Sieb gestrichenen Topfen und Vanille (oder feingeschnittene Orangenschale) darunter, treibt das Ganze noch mindestens eine Stunde gut ab und gibt zuletzt Schnee von 3 Klar dazu. (Man kann auch vor dem Schnee geschälte, feingeschnittene Mandeln zum Abtriebe mischen.) Dann streicht man die Masse gleichmäßig über ein halbgebackenes Blatt von mürbem Teig und bäckt den Kuchen langsam im Rohre fertig.

Rahm-Pastete.

Man treibt 10 Deka Butter mit 4 Dottern ab, mischt 3 Löffel guten sauren Rahm, 3 Löffel Mehl, den Schnee von 2 oder 3 Klar und Salz dazu, füllt die Mischung in einen mit Pastetenteig Nr. II (Seite 72) ausgelegten Model, bäckt die Pastete und stürzt sie.

Germspeisen.[1]

Germ-Nudeln in Dunst gekocht.

Man macht abgeschlagenen weichen Hefenteig (Seite 80) von einem halben Liter Mehl, 3 Dottern, 7 Deka Butter, einem Löffelvoll Zucker,

[1] Über die Bereitung der Hefenteige und der Teige mit Backpulver sieh Seite 80.

etwas Salz, 2 Deka (oder 3 Löffelvoll) Hefe und der nöthigen Milch und läſst ihn in der Schüſſel ein wenig gehen. Dann nimmt man ihn auf das bemehlte, warme Nudelbrett, drückt ihn mit den bemehlten Händen am Rande herum leicht nieder und ſticht ihn mit einem Krapfenſtecher zu runden Fleckchen von ſolcher Größe aus, daſs 6 Stück derſelben den Boden des glatten Models, in welchen ſie eingelegt werden ſollen, bedecken. Man ſtreicht dieſen Model mit Rindſchmalz aus, legt ihn mit den Fleckchen halb voll, wobei man jede Lage mit Schmalz beſtreicht, und ſtellt ihn an einen warmen Ort. Wenn der Teig ſo aufgegangen iſt, daſs der Model voll iſt, ſiedet man die Nudeln eine Stunde in Dunſt (Seite 8), ſtürzt ſie dann und ſerviert Crême oder Salſe oder Zwetſchken-Pfeffer (Seite 199) dazu.

Zerriſſene Germ-Nudeln. Wie oben bereiteten, abgeſchlagenen Hefenteig läſst man in der Schüſſel gehen, bindet ihn dann locker in eine mit Butter beſtrichene Serviette und ſiedet ihn in Dunſt. Man füllt dazu einen großen Topf, der unten enger iſt als oben, bis zur Hälfte mit kochendem Waſſer, drückt dann über Kreuz Holzſpäne hinein, die ſo ſtark ſind, daſs ſie den Teig tragen können, ohne zu brechen, gibt etwas Stroh darüber, legt die Serviette mit dem Teige darauf und deckt den Topf gut zu, damit kein Dunſt heraus kann. Der Teig muſs im Topfe ſo hoch liegen, daſs er auch beim Aufkochen des Waſſers nicht von demſelben berührt wird. Nach einer halben Stunde nimmt man die Speiſe aus der Serviette, zerreißt ſie mit 2 Gabeln, beſtreut ſie mit Zucker und Zimmt und ſchmalzt ſie mit heißer Butter ab. Man gibt gedünſtetes Obſt dazu.

Bayriſcher Hefenknopf. Man ſchmalzt den wie oben in Dunſt gekochten, mit Gabeln zerriſſenen Hefenteig mit Butter ab und gibt mit Gewürzen geſottene gedörrte Zwetſchken und geſottenes Selchfleiſch dazu.

Von Heidenmehl. Man ſprudelt 2 Deka Hefe, ein Deciliter Obers und 2 Löffelvoll Weizenmehl ab, läſst das Geſprudelte aufgehen, gibt es dann zu 3½ Deciliter Heidenmehl, 7 Deka Butter, Salz und 3 Deciliter Obers, miſcht alles zu einem weichen Teige zuſammen, ſchlägt denſelben gut ab und läſst ihn in der Schüſſel gehen. Dann bindet man ihn ſehr locker in eine mit Butter beſtrichene Serviette und ſiedet ihn eine halbe Stunde in geſalzenem Waſſer, legt ihn hierauf auf die Schüſſel, zerreißt ihn mit Gabeln, beſtreut ihn mit Bröſeln und begießt dieſelben mit heißer Butter oder mit Speckgrammeln und deren Fett.

Geſottene Germ-Knödel.

Man macht ziemlich feſten Germteig und läſst ihn in der Schüſſel gehen, formt aus dem Teige große Knödel (Klöße), legt dieſelben auf ein

bemehltes Brett und läßt sie noch ein wenig aufgehen, kocht sie dann eine Viertelstunde in gesalzenem Wasser, zerreißt sie hierauf mit zwei Gabeln, schmalzt sie mit Butter ab und gibt verdünnten Powidel oder Zwetschken-Pfeffer dazu.

Silber-Nudeln.

Zu einem Abtriebe von 14 Deka Butter, einem Ei und 2 Dottern gibt man 3 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, Dampfel von 2 Deka Hefe, ein wenig Zucker, ein Viertelliter Milch, Salz und Mehl, schlägt den Teig ab und läßt ihn aufgehen, sticht ihn dann zu Krapfeln aus, läßt dieselben nochmals gehen, legt sie hierauf in lauwarme Milch, die man fingerhoch in eine Casserolle gegeben hat, bestreut sie mit Zucker und geschälten, gestoßenen Mandeln und bäckt sie im Rohre.

Baumwoll-Nudeln.

Man macht abgetriebenen Hefenteig aus 10 Deka Butter, 7 Dottern, einem Deka mit Obers aufgelöster Germ, 4 Deciliter Mehl, etwas Zucker und Salz, läßt ihn gehen, sticht ihn dann zu runden Krapfeln aus, legt dieselben in eine mit Butter ausgeschmierte, seichte Casserolle, läßt sie wieder gehen, übergießt sie hierauf mit einem Deciliter siedenden Obers, bäckt sie im Rohre, gibt dabei Glut auf den Deckel der Casserolle oder stellt die Casserolle im Rohre höher, damit sie oben Farbe bekommen, und richtet sie an, wenn sie unten noch saftig sind.

Butter-Nudeln.

Abgeschlagenen Hefenteig von 28 Deka Mehl, 3 Dottern, 7 Deka Butter, 2 Deka Germ als Dampfel, 2 Deciliter Obers, 2 Löffel Zucker und etwas Salz läßt man gehen, gibt ihn dann auf das Brett, drückt ihn dünn aus und schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, die man mit Butter bestreicht und zu Würstchen zusammenrollt. Man kocht hierauf in einer seichten Casserolle ein wenig Milch mit Butter und Zucker auf, legt die Würstchen hinein, bestreicht sie oben mit Butter, deckt sie zu, bäckt sie im Rohr und gibt dabei Glut auf den Deckel der Casserolle und richtet sie an, wenn sie oben Farbe haben und unten noch saftig sind.

Ducaten-Nudeln.

Man macht mittelfesten Teig wie für die Butternudeln, aber mit Krebsbutter, läßt ihn gehen, sticht ihn dann zu sehr kleinen Krapfeln aus und läßt dieselben noch besser aufgehen. Hierauf gibt man in eine Casserolle 2 Deciliter Obers und 4 Deka Krebsbutter, läßt dies aufsieden, legt die

Nudeln (nicht zu nahe nebeneinander) hinein, bestreicht sie oben mit Krebsbutter, bestreut sie mit Zucker, deckt sie zu, gibt Glut auf den Deckel und bäckt sie im Rohre. Sobald sie oben Farbe haben, richtet man sie an und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Bayrische Dampf-Nudeln.

Man macht zarten Teig von einem halben Liter Mehl, 1½ Deka Preßhefe, 4 Deka Zucker, 7 Deka Butter, 5 Dottern, etwas Salz und dem nöthigen lauen Obers, deckt ihn zu und läßt ihn gehen. Dann sticht man mit einem Blechlöffel nußgroße Stücke von dem Teige heraus, formt sie mit den Händen rund, legt sie auf ein gewärmtes, mit Mehl bestaubtes Brett, deckt sie zu und läßt sie noch besser aufgehen. Indessen gibt man in eine seichte Casserolle so viel Obers oder Milch, daß der Boden der Casserolle davon dünn bedeckt ist, 5 Deka Butter und etwas Zucker, läßt dies aufsieden, legt dann die Nudeln hinein (aber nicht zu nahe aneinander) und bestreicht sie oben mit zerlassener Butter, deckt die Casserolle gut zu und legt um den Rand derselben ein in heißes Wasser getauchtes Tuch, damit kein Dunst heraus kann. Man läßt die Nudeln auf dem Herde langsam kochen, bis man prasseln hört, was geschieht, wenn die Milch verdampft ist und sie Farbe bekommen, und zieht dann das Geschirr von der Hitze zurück. Wenn die Nudeln unten schön braun sind, faßt man sie mit einem Schäuferl heraus, gibt sie mit der gebräunten Seite gegen oben auf die Schüssel, richtet sie gleich an und serviert siedendes Obers, das man mit Zucker, Vanille und 2 Dottern abgesprudelt hat, dazu.

Mit Kirschen. Man kocht getrocknete Kirschen mit Wasser, Wein und Zucker, seiht den Saft der Kirschen in eine Casserolle und gibt ein Stück Butter dazu, legt die gegangenen Nudeln in diesen Saft (statt in Milch) ein, kocht sie wie oben, richtet sie an und serviert die gedünsteten Kirschen dazu.

Krebs-Nudeln.

Man bereitet Teig wie für die Butternudeln und läßt ihn gehen, streicht indessen einen Model mit Krebsbutter aus, sticht dann mit einem Eßlöffel nußgroße Stücke von dem Teige heraus, dreht jedes derselben in zerlassene Krebsbutter, legt den Model mit diesen Nudeln halb voll, läßt sie noch gehen, bäckt und stürzt sie, richtet sie an und serviert gezuckertes, mit Dottern abgesprudeltes Obers dazu.

Ober: Man macht den Teig ohne Ei von Mehl, Germ, Obers, Salz und gestoßenem Anis, sticht ihn zu sehr kleinen Krapfeln aus, legt

mit denselben den Model halb voll, wobei man jede schon eingelegte Reihe mit Krebsbutter bestreicht und mit Zucker und Zimmt bestreut, und verfährt weiter wie oben.

Krebs-Wuchteln.

Man macht abgeschlagenen Teig wie für Butternudeln und läßt ihn in der Schüssel aufgehen. Dann treibt man ihn dünn aus, schneidet ihn zu länglichen Fleckchen, bestreicht dieselben mit Krebsbutter, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und rollt sie zusammen, stellt sie in einer mit Krebsbutter ausgeschmierten Casserolle nebeneinander auf, bestreicht sie rund herum mit Krebsbutter, läßt sie nochmals gehen, bäckt sie und stürzt sie dann Man serviert Vanille-Crême dazu.

Gefüllte Krebs-Wanneln.

Man treibt 14 Deka Krebsbutter mit 3 Dottern und einem Ei ab, gibt Dampfel von 1½ Deka Germ und einem Deciliter Obers, ein wenig Salz und so viel Mehl dazu, daſs man einen ziemlich weichen Teig erhält, treibt denselben aus, schneidet ihn zu Fleckchen, legt mit Krebsbutter ausgestrichene kleine Formen mit diesen Fleckchen aus, gibt die Fülle hinein, bedeckt sie mit Teig, läßt den Teig gehen, bäckt die Wanneln und stürzt sie.

Zur Fülle werden Bries und Kalbseuter (oder Fischfleisch und Karpfenmilch), Krebsfleisch, Schwämme und Erbsen wie zu Ragout überkocht, klein gehackt (mit Ausnahme der Erbsen) und mit Krebsbutter abgedünstet.

Brein-Poganze.

Man macht einfachen Germteig von einem Ei, 7 Deciliter Mehl, 2 Deka Hefe u. s. w. und läßt ihn gehen. Auch kocht man 4 Deciliter Hirsegraupen (Brein) mit Milch weich und dick (Seite 414) und rührt, wenn man ihn vom Herde genommen hat, ein paar Händevoll (oder mehr) feingeschnittene Nüsse oder geriebene Äpfel dazu. Dann treibt man den Teig dünn aus, legt ihn auf das Blech, bestreicht ihn nicht ganz bis an den Rand mit der ausgekühlten Fülle, schlägt den Rand über die Fülle zurück und läßt den Teig gehen. Hierauf sprudelt man ein paar Eier mit 2 Deciliter recht gutem Obers ab, schüttet dies über die Fülle, stellt die Poganze sogleich in das Rohr, bäckt sie und schneidet sie dann zu Stücken, die man mit Zucker und Zimmt bestreuen kann.

Speck-Kuchen.

Man macht Hefenteig von 7 Deciliter Mehl, 2 Eiern, Milch, Salz und 2 Deka Hefe und läßt ihn aufgehen. Indessen treibt man 7 Deka

Butter mit 2 Eiern und einem Dotter ab und gibt Salz, einen Löffel Kümmel, 14 Deka feingeschnittenen Speck, eine feingeschnittene Zwiebel und 2 Deciliter guten sauren Rahm dazu. Dann treibt man den Teig aus, legt ihn auf das Blech, rollt ihn am Rand auf, bestreicht ihn mit dem Abtriebe, bäckt ihn bei starker Hitze und schneidet ihn dann in Stücke.

Oder: Man legt den aufgegangenen, ausgetriebenen Teig auf das Blech, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit würfelig geschnittenem Luftspeck und Kümmel und bäckt ihn schön gelb.

Speck-Potize.

Man bereitet ordinären Hefenteig und läßt ihn in einer Schüssel aufgehen. Indessen schneidet man 14 Deka frischen Speck kleinwürfelig, läßt ihn heiß und gelblich werden, gibt dann feingeschnittene Petersilie dazu und läßt sie anlaufen, streicht dies, wenn es ausgekühlt ist, auf den dünn ausgetriebenen Teig, rollt denselben zusammen, dreht ihn schneckenförmig, legt ihn in eine ausgeschmierte Casserolle, läßt ihn noch gehen und bäckt die Potize.

Topfen-Nudeln.

Man sprudelt ein Ei, 2 Dotter, 2 Deka Zucker und 2 Deka laues Rindschmalz mit 2 Deciliter lauer Milch ab, gibt das Abgesprudelte zu einem halben Liter Mehl, 3 Deciliter geriebenem Topfen und Dampfel von 2½ Deka Hefe und mischt alles zu Teig wie für Krapfen zusammen, schlägt den Teig ab, nimmt ihn auf das Brett, sticht ihn zu runden Krapfeln aus, läßt dieselben aufgehen und behandelt sie weiter wie Dampfnudeln oder bäckt sie in Schmalz (wie Krapfen) und bestreut sie mit Zucker.

Schottsäuerling. Man macht aus 7 Deciliter Grießmehl, 5 Deciliter feingebröseltem Schotten (Topfen), 3 Deka oder 3 Löffelvoll guter Germ, etwas Salz und lauer Milch einen ziemlich weichen Teig, schlägt denselben ab und läßt ihn in der Schüssel gehen. Dann formt man von dem Teige kleine Knödel oder Nocken und röstet dieselben in Schmalz.

Grammel-Pogatscherl.

Man schneidet einen halben Liter trockene, kalte Speckgrammeln mit dem Wiegemesser recht fein, mischt sie dann auf dem Nudelbrette mit einem halben Liter Mehl und macht dies mit 2 Dottern, 3 Löffel saurem Rahm, 2 Löffel Wein und Dampfel von 2 Deka mit Milch aufgelöster Hefe zu Teig, treibt denselben so dünn wie möglich aus, schlägt ihn wie Butterteig zusammen, wiederholt dies dreimal und läßt ihn rasten, treibt ihn dann nochmals dünn aus und sticht ihn zu runden Krapfeln aus,

die man auf das Blech legt, gehen läßt, dann oben mit einem Messer gitterartig einritzt, mit Ei bestreicht und schön gelb bäckt.

Germ-Strudel mit Topfenfülle.

Ziemlich festen Germteig von 7 Deciliter Mehl läßt man gehen, treibt ihn aus, bestreicht ihn mit Topfenfülle Nr. III (Seite 85), rollt ihn zusammen, dreht ihn schneckenförmig, legt ihn in eine Casserolle, läßt ihn wieder aufgehen und bäckt ihn.

Topfen-Kolatschen.

Ohne Zucker. Man belegt das Blech mit ausgetriebenem Germteige, läßt denselben noch besser aufgehen, bestreicht ihn fast bis zum Rande mit Topfenfülle Nr. IV (Seite 85) ohne Zucker, zu der man die zu Schnee geschlagenen Klar der zum Teige verwendeten Eier gemischt hat, und am Rande mit Ei, bäckt ihn und schneidet ihn dann zu dreifingerbreiten Vierecken.

Mit Mandeln. Man läßt abgetriebenen Hefenteig (Seite 81) in der Schüssel gehen, treibt ihn dann ziemlich dünn aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, gibt auf jedes derselben eine Kugel von Topfenfülle mit Mandeln (Nr. I, Seite 85) und schlägt die Ecken der Fleckchen über der Fülle zusammen. Dann läßt man die Kolatschen nochmals aufgehen, bestreicht sie hierauf mit einer Mischung von einem Ei und 2 Löffel geschmolzener Butter, bestreut sie stark mit Zucker und bäckt sie.

Mit Weinbeerln und Lebkuchen. Man gibt den gegangenen Hefenteig löffelweise auf das bemehlte Brett, drückt die Teighäufchen mit dem bemehlten Finger auseinander, gibt auf jedes ein Häufchen von Topfenfülle Nr. II (Seite 85) und drückt den Teig über der Fülle zusammen. Dann legt man die Kolatschen mit der oberen Seite nach unten auf das Blech, drückt sie mit der Hand noch etwas nieder, läßt sie aufgehen, bestreicht sie hierauf mit Ei, bestreut sie mit geriebenem Lebkuchen, beträufelt sie mit Butter, durchsticht sie mit einer Gabel und bäckt sie im Rohre.

Mit Rosinen. Man macht Teig wie für Zwetschkenknödel (S. 523), rollt ihn dick aus, schneidet ihn zu runden Fleckchen, drückt dieselben in der Mitte mit der bemehlten Hand ein wenig auseinander, damit ein dickerer Rand bleibt, gibt auf jedes ein Häufchen von Topfenfülle Nr. III, der man die zu Schnee geschlagenen Klar der zum Teige verwendeten Eier beigemengt hat, belegt die Kolatschen am Rande mit ausgesuchten Rosinen, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie.

Kolatschen.

Mit Mohn- oder Zwetschken-Fülle. Man macht Teig von 7 Deciliter Mehl, dünnem Dampfel von 2 Deka Hefe, die man mit 2 Deciliter Milch, einem Löffel Zucker und wenig Mehl abgesprudelt hat, 5 Deka Butter oder Rindschmalz, 2 Dottern, ein wenig Salz und der noch nöthigen Milch und gibt beim Abschlagen Schnee von 2 Klar dazu, streicht den Teig kleinfingerdick auf das mit Butter bestrichene Blech, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn dann bis nahe an den Rand mit Mohn- oder Zwetschkenfülle (Seite 84), bäckt den Flecken ziemlich heiß und schneidet ihn hierauf zu kleinen, viereckigen Stücken.

Oder: Man gibt den Teig löffelweise auf das Blech, drückt in jedes Teighäufchen in der Mitte eine Vertiefung und gibt in diese Powidl oder Mohnfülle, läßt die Kolatschen gut gehen, bestreicht sie dann am Rande mit Butter, bäckt sie, bestreicht sie, wenn sie aus dem Rohre kommen, wieder mit Butter und bestreut sie mit geriebenem Lebkuchen.

Oder: Man sticht den ausgetriebenen Teig mit einem großen Krapfenstecher zu runden Fleckchen aus, gibt auf diese gesottene, gedörrte Zwetschken, die man feingeschnitten und mit Zucker und Zimmt gemischt hat, biegt bei jedem den Teig an drei Stellen über die Fülle, läßt die Kolatschen gehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie.

Mit frischem Obste. Man legt den ausgetriebenen Teig auf das Blech und belegt ihn dicht mit Kirschen oder Weichseln oder steckt quer durchschnittene Zwetschken mit der Spitze in den Teig. Dann bestreut man den Flecken mit Zucker und bäckt ihn.

Feine Kolatschen mit verschiedener Fülle. Man treibt 14 Deka Butter mit 5 Dottern, einem Ei, Limonen-Geruch, etwas Muscatblüte und einem Löffelvoll Rum ab, gibt 2 Deka Hefe als Dampfel, 7 Deciliter Mehl, etwas Salz und so viel laues Obers dazu, als das Mehl erfordert, und schlägt den Teig sehr gut ab, bis er sich vom Löffel löst. Hierauf nimmt man Stücke von dem Teig auf das mit Butter bestrichene Blech, drückt sie mit der in Fett getauchten Hand zu runden Fleckchen von verschiedener Größe auseinander und bestreicht dieselben nicht ganz bis an den Rand mit Fülle, und zwar einen Theil mit Mohn- oder Nußfülle (Seite 84), einen Theil mit Topfenfülle Nr. III (Seite 85) und den Rest mit Zwetschkenfülle, die man mit Mandeln belegt. Man läßt nun die Fleckchen nochmals gut gehen, bestreicht sie hierauf am Rande mit einer Mischung von Milch, Schmalz und Eiern und bäckt sie

im Rohre. Dann setzt man sie pyramidenartig aufeinander und wechselt dabei mit der Fülle ab.

Oder: Man bereitet die Kolatschen wie die Topfen-Kolatschen mit Mandeln oder Weinbeerln (Seite 518), verwendet aber eine der oben angegebenen Füllen.

Mit Rosinen und Mandeln. Man bereitet Hefenteig wie für die feinen Kolatschen, nimmt kleine Stücke von dem Teig auf das Blech, belegt sie mit Rosinen und Mandeln, läßt sie gehen, bestreut sie dann mit Zucker und betropft sie mit Butter, gibt sie in das Rohr und bäckt sie.

Mit Nuss- oder Mohn-Fülle. Man bereitet Teig wie für die feinen Kolatschen, gibt kleine Häufchen von demselben auf das mit Butter bestrichene Blech, drückt in jedes mit der in Mehl getauchten Spitze eines Eies eine Vertiefung, gibt in diese Nuss- oder Mohn-Fülle mit Honig (Seite 84) und drückt den Teig über die Fülle zusammen, läßt die Kolatschen nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und bäckt sie im Rohre.

Karlsbader Kolatschen. Man drückt wie oben mit einem Ei in jedes Teighäufchen ein Grübchen, legt in dasselbe 3 abgetropfte eingesottene Weichseln, läßt den Teig gehen, gibt dann in jedes Grübchen einen Kaffeelöffelvoll von mit Zucker schaumig gesprudelten Eiern, bestreut die Kolatschen in der Mitte mit feinblätterig geschnittenen Mandeln und bäckt sie im Rohre.

Oder: Mürben Hefenteig (Seite 81) aus 28 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 4 Dottern, 2 Deka Hefe und etwas Obers treibt man kleinfingerdick aus, sticht ihn mit einem großen Krapfenstecher zu Fleckchen aus und läßt dieselben auf dem Bleche gehen. Dann rührt man Schnee von 2 Klar mit 7 Deka Zucker und 7 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln, bestreicht die Fleckchen mit dieser Mischung, legt auf jedes in die Mitte eine frische Weichsel und bäckt sie, sobald der Schnee zerflossen ist.

Mit Salse. Man treibt abgetriebenen Teig wie für Kolatschen mit gemischter Fülle oder kalt gestellten Hefenteig (Seite 82) aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, bestreicht dieselben in der Mitte mit beliebiger Salse, legt die Ecken der Fleckchen über der Salse zusammen und drückt auf die Stelle, wo sie zusammenstoßen, eine halbe Mandel, bestreicht die Kolatschen mit Ei, bestreut sie mit Mandeln und Zucker und bäckt sie.

Böhmische Dalken.

Gegossene. Man sprudelt ein halbes Liter Mehl, 4 Dotter, 2 Deka Hefe und 4 Deciliter laue Milch oder laues Obers gut ab, mischt

5 Deka Butter und Schnee von 2 Klar dazu und läßt den Teig an einem warmen Orte gut gehen. Hierauf stellt man den Dalkenmodel auf den warmen Herd oder über Glut und gibt in jede Vertiefung desselben einen Kaffeelöffelvoll Rindschmalz und, sobald dasselbe heiß geworden ist, einen Obersschöpfervoll (2 Eßlöffel) vom gut gegangenen Teige. Sobald der eingegossene Teig oben trocken wird, bestreicht man ihn mittels einer Hühnerfeder mit heißem Schmalze, dreht ihn mit einer Gabel um und bäckt ihn fertig. Man stellt dann die gebackenen Dalken in das Rohr, damit sie nicht zusammenfallen, gibt in die leer gewordenen Vertiefungen des Models gleich wieder Schmalz und gießt, sobald dasselbe heiß ist, Teig hinein. Wenn alle Dalken gebacken sind, bestreut man sie mit Zucker, legt sie in der Schüssel bergartig auf und serviert gedünstetes Obst oder Salse dazu. Oder man bestreicht sie mit heißer Butter, dreht sie in gestoßenem Zucker und Zimmt und legt sie auf die Schüssel.

Mit Zwetschken. Wie oben gebackene Dalken werden mit Zwetschkenfülle (Seite 84) oder aufgelöstem, mit etwas Rum gemischtem Powidl bestrichen und darüber mit geriebenem Lebkuchen bestreut. Oder man kocht frische, ausgelöste Zwetschken mit ein wenig Wasser und Zucker, einem Stücke Zimmt und ein paar Gewürznelken, nimmt Zimmt und Gewürznelken wieder heraus, streicht die Zwetschken dick auf die gebackenen Dalken, streut geriebenen Topfen darüber und bespritzt diesen mit Butter. Oder man bestreicht die Hälfte der Dalken mit Zwetschkenfülle, legt auf jeden bestrichenen einen unbestrichenen und bestreut sie mit Zucker.

Gewalzte. Man macht ziemlich festen Teig ohne Ei und schlägt ihn ab, bis er sich vom Löffel löst. Wenn er gut gegangen ist, nimmt man ihn auf das bemehlte Brett, treibt ihn aus, sticht ihn zu kleinen Krapfeln aus, deckt dieselben zu und läßt sie aufgehen. Dann bäckt man sie in einer flachen Casserolle, deren Boden 2 Centimeter hoch mit heißem Rindschmalz bedeckt ist, auf beiden Seiten, bestreicht sie hierauf mit aufgelöstem Powidel, streut über dieses geriebenen Lebkuchen oder Topfen und schmalzt die Dalken mit Butter ab.

Kraut-Flecken.

Man macht ordinären Hefenteig und dünstet zugleich feingeschnittenes Kraut in einer zugedeckten Casserolle mit Butter, Salz und Pfeffer weich. Wenn der Teig gegangen ist, treibt man ihn aus, sticht ihn mit einem großen Krapfenstecher zu Flecken aus und treibt diese sehr dünn aus. Man bestreicht dann die Hälfte der Flecken nicht ganz bis an den Rand mit Krautfülle, legt auf jeden bestrichenen einen unbestrichenen und drückt

beide am Rande zusammen, läßt die Flecken nochmals gehen und bäckt sie sodann auf dem Herd in einem weiten Geschirre, dessen Boden mit Rindschmalz dünn bedeckt ist, auf beiden Seiten.

Liwanzen.

Man macht Teig wie für ordinäre Kolatschen, nur etwas weicher (mit 4 Deciliter Milch), und läßt ihn an einem warmen Orte sehr gut aufgehen. Dann gibt man mit einem ziemlich großen Löffel Häufchen von dem Teig auf ein Blech mit aufgebogenem Rande, das man vorher mit Schmalz bestrichen und auf dem Herd oder über Glut heiß gemacht hat, bäckt sie, bis sie unten Farbe haben, dreht sie dann um, wobei man das Blech wieder mittels einer Feder mit heißem Schmalze bestreicht, und bäckt sie auch auf der anderen Seite. Die fertigen Liwanzen werden übereinander in einen Topf gelegt, mit heißem Schmalze bestrichen, zugedeckt und an einem warmen Orte stehen gelassen, bis alle gebacken sind. Dann werden sie herausgenommen und entweder mit aufgelöstem Powidel bestrichen und mit geriebenem Lebkuchen oder Topfen bestreut oder mit Zwetschkenfülle, Mohnfülle oder Äpfelsalse bestrichen und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Spaßvögel oder gebackene Mäuse.

Wie für Krapfen bereiteten Hefenteig mischt man mit Rosinen und läßt ihn in einer Schüssel gut gehen. Dann faßt man mit einem in laues Schmalz getauchten Blechlöffel große Nocken von dem Teige heraus, legt sie in eine Casserolle in heißes Schmalz, bäckt sie, wobei die Casserolle zugedeckt sein muß, und schüttelt sie anfangs ein paarmal auf, dreht sie um, sobald sie unten Farbe haben, und bäckt sie auch auf der anderen Seite, faßt sie dann heraus, läßt sie auf Fließpapier abtropfen und bestreut sie mit Zucker.

Germ-Omeletten oder Plinsen.

Man treibt 7 Deka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 2 Löffel Zucker, 2 Löffel sauren Rahm, Dampfel von einem Deka Hefe, 2 Deciliter Mehl und einige Tropfen Limonensaft dazu, schlägt den Teig gut ab, mischt ihn hierauf mit Schnee von 4 Klar und läßt ihn aufgehen. Dann bäckt man von dem Teige kleine Omeletten, bestreicht dieselben mit Eingesottenem und schlägt sie zusammen oder legt sie aufeinander.

Schmalz-Nudeln.

Man mischt zu abgeschlagenem beliebigen Hefenteig eine Handvoll Rosinen, gibt den Teig auf das stark bemehlte Brett, deckt ihn zu, läßt

ihn aufgehen und ſticht ihn dann, ohne ihn niederzudrücken, mit einem Krapfenſtecher aus. Hierauf läſst man in einer Caſſerolle einige Löffelvoll Waſſer mit 2 Deka Butter und 14 Deka Schmalz aufſieden, legt ſo viele Krapfel, als leicht nebeneinander Platz haben, hinein, deckt die Caſſerolle gut zu, bäckt die Krapfel auf ziemlich ſtarker Hitze, bis das Schmalz zu praſſeln beginnt, nimmt dann den Deckel ab, dreht die Krapfel um und bäckt ſie auch auf der andern Seite.

Kirſchen- und Zwetſchken-Knödel.

Man rührt zu einem Abtriebe von 3 Deka Butter und 3 Dottern gleichzeitig ein halbes Liter Mehl, Dampfel von 1½ Deka Hefe, ein Deciliter Milch und ein Deciliter Mehl, etwas Salz und die nöthige Milch, ſchlägt den Teig ein wenig ab, miſcht ihn dann mit Schnee von 3 Klar und läſst ihn in der Schüſſel gehen. Dann nimmt man mit einem Löffel Stücke von dem Teige heraus, dreht in jedes Stück eine friſche, ausgelöste Zwetſchke oder 3 entkernte Kirſchen gut ein, läſst dieſe Knödel noch aufgehen, bäckt ſie dann in Schmalz und beſtreut ſie mit Zucker.

Bayeriſche Küchlein.

Man bereitet Hefenteig wie für Krapfen, kann auch Weinbeerl dazumiſchen, legt mit einem Blechlöffel kleine Stücke von dem Teig auf ein mit Mehl beſtaubtes Brett, drückt dieſelben mit der flachen Hand ſchön rund, deckt ſie zu und läſst ſie gehen. Dann faſst man jedes mit in laues Schmalz getauchten Fingern in der Mitte an und zieht es gegen den Rand zu dünn aus, wobei aber der Rand fingerdick bleiben muſs, legt es in das heiße Schmalz und gibt mit einem Löffel ein wenig vom heißen Schmalz in das durch das Anfaſſen entſtandene Grübchen. Wenn alle Küchlein gebacken ſind, läſst man ſie auf Löſchpapier abtropfen, beſtreut ſie mit Zucker und gibt Salſe in die Grübchen.

Faſching-Krapfen.

Bei der Bereitung der Faſching-Krapfen iſt alles gut zu beachten, was bei der Bereitung von Hefenteig im allgemeinen (Seite 80) geſagt wurde. Damit die Krapfen leicht werden, muſs man den Teig ziemlich weich machen, weshalb man bei ſehr trockenem Mehl etwas mehr Obers oder Milch zum Teige nimmt, als angegeben iſt.

Krapfen von mittelfeinem Teige. Man rührt 6 Dotter in einem irdenen, einen Liter haltenden Topfe flaumig ab, gibt nach und nach löffelweiſe 10 Deka warme, zerlaſſene Butter ohne Säure oder 8 Deka laues,

zerlassenes Rindschmalz dazu und rührt das Ganze wieder gut ab. Dann löst man 3½ Deka Hefe mit einem halben Liter lauer Milch auf, gibt sie zu dem Abgetriebenen in den Topf, mischt noch gut 5 Deka Zucker dazu, deckt den Topf mit einem Tuche zu, stellt ihn an einen mäßig warmen Ort und lässt die Masse aufgehen, bis der Topf fast voll ist. Dann gießt man sie zu 50 Deka gewärmtem, ein wenig gesalzenen Mehl in eine Schüssel, mischt sie mit dem Mehle zu Teig und schlägt denselben gut ab. (Wenn er zu fest oder zu weich ist, kann man ein wenig Milch oder ein wenig Mehl nachgeben.) Hierauf deckt man die Schüssel mit einem Tuche zu und stellt sie an einen mäßig warmen Ort. Sowie der Teig aufzugehen beginnt, nimmt man ihn auf das gewärmte, mit Mehl bestreute Nudelbrett, bestreut ihn ganz wenig mit Mehl, treibt ihn aus, indem man mit dem Rollholze so lange nur ganz leicht über ihn hinfährt, bis er kleinfingerdick geworden ist (oder drückt ihn auch nur mit der bemehlten Hand am Rande flach nieder) und sticht ihn mit einem Ausstecher zu Fleckchen von 5 bis 6 cm Durchmesser aus. Man gibt nun auf einen Theil der Fleckchen in die Mitte eine Messerspitzevoll Marillensalse (oder feste Salse von geschälten Zwetschken oder von Himbeeren) und deckt die anderen Fleckchen so darauf, dass ihre Bodenseite in die Höhe kommt. Nun drückt man jeden Krapfen mit den Fingerspitzen am Rande herum leicht nieder und sticht ihn mit einem etwas kleineren, bemehlten Krapfenstecher aus, legt die Krapfen so, dass die Seite, welche auf dem Brette lag, nach oben gekehrt wird, auf ein erwärmtes, mit einem bemehlten Tuche bedecktes Brett und deckt sie mit einer leichten, bemehlten Serviette zu. Nachdem der ganze Teig ausgestochen ist, nimmt man die Reste zusammen und verfährt wie früher. Wird der Teig zu fest, so mischt man etwas laues Obers dazu und lässt ihn eine Weile an einem warmen Orte stehen, ehe man ihn weiter verwendet. — Hat man ein Brett ganz mit Krapfen belegt, so stellt man es an einen nicht zu warmen, aber vor Luftzug geschützten Ort und lässt die Krapfen gehen. (Es ist besser, wenn sie langsam gehen, damit sie nicht großlöcherig werden.) Wenn sie auf einer Seite gegangen sind, wendet man sie um, bestreicht sie oben mittels einer Feder rasch mit lauem Rindschmalz, deckt sie zu und lässt sie auch auf dieser Seite besser aufgehen. Unterdessen lässt man in einem irdenen oder emaillierten eisernen Geschirre so viel Rindschmalz heiß werden, dass dasselbe ungefähr 3 cm hoch in dem Gefäße steht. (Man kann auch Rindschmalz und Schweineschmalz zu gleichen Theilen nehmen.) Man legt dann die zuerst ausgestochenen, am meisten gegangenen Krapfen mit der zuletzt gegangenen (oberen) Seite nach unten in das heiße Schmalz (aber nicht zu viele auf einmal, damit sie nicht

gedrängt sind), und deckt die Casserolle zu. Im Anfange kann man sie ganz wenig schütteln, damit die Krapfen in Bewegung sind. Wenn das Schmalz zu zischen anfängt und die Krapfen unten schön bräunlich sind, dreht man sie mit einem Backlöffel um und bäckt sie fertig, ohne sie zuzudecken. Man faßt sie dann mit dem Backlöffel heraus und legt sie über Löschpapier auf ein Sieb. Dann werden sie mit Zucker bestreut, auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gegeben (Fig. 42) und heiß serviert. Das beliebte weiße Ränd̈chen bekommen die Krapfen, wenn man sie nicht zu klein aussticht (weil kleine durch das Aufgehen unverhältnismäßig hoch werden und sich dann beim Backen seitwärts wenden), wenn sie gut gegangen sind und daher leicht sind und schwimmen und wenn man nicht zu früh versucht, sie umzuwenden. — Wenn das Schmalz zu heiß oder zu seicht wird, gibt man wieder kaltes dazu.

Von feinem abgetriebenen Krapfenteige. Man treibt 7 Deka Butter mit 6 Dottern ab, gibt, wenn der Abtrieb flaumig ist, einen Löffel Rum, 28 Deka vom feinsten Mehl, etwas Salz, 2 Deciliter laues Obers und gegangenes Dampfel von 3 Deka Hefe, Obers, Mehl und einem Löffel Zucker dazu, schlägt den Teig ab, bis er sich vom Löffel löst, und bereitet die Krapfen wie oben.

Fig. 42.

Von abgeschlagenem Teige. Man sprudelt 4 oder 5 Dotter, einen Löffel Rum und 2 bis 3 Deciliter laues Obers ab, während das Dampfel von 2 Deka Hefe geht, gibt dann beides und 5 Deka warme Butter ohne Säure zu 28 Deka gewärmtem, etwas gesalzenen Mehle, schlägt den Teig recht gut ab, wobei man Schnee von einem Klar dazugeben kann, und macht die Krapfen wie oben.

Mit Schlagobers anstatt Butter. Man sprudelt 5 Dotter recht schaumig, gibt 2 Deka Zucker, einen Löffel Rum und dann 2 Deciliter nur wenig erwärmtes Schlagobers dazu und mischt dies und das gegangene Dampfel von 2 Deka Hefe und einer Messerspitze Salz zu 28 Deka erwärmtem gesiebten Mehle, schlägt den Teig gut ab, nimmt ihn gleich zum Ausstechen auf das Brett, läßt die Krapfen gut gehen und bäckt sie nicht zu heiß.

Von ordinärem Teige. Man nimmt weniger Eier, als bei feinem, und Rindschmalz anstatt Butter zum Teige.

Von Krapfenteig ohne Ei. Man sprudelt 3 Deka Hefe, 2 Löffel Zucker und das nöthige Mehl mit 3 Deciliter Milch zu Dampfel, gibt das gegangene Dampfel, 2 Deciliter milden, sauren Rahm, Salz, 2 Löffelvoll Rum, 2 Stück bittere, feingestoßene Mandeln und 9 Deka laues Rindschmalz zu 50 Deka Mehl und schlägt den Teig gut ab.

Bauernkrapfen. Man nimmt zu 2 Liter Mehl etwas Salz, Dampfel von 6 Deka mit Milch gesprudelter Hefe, 2 gesprudelte Eier, einige Löffel Rosoglio, die noch nöthige Milch und 10 Deka Rindschmalz, schlägt den Teig ab, sticht die Krapfen groß aus, füllt sie mit Zwetschken- oder Kirschen-Salse und bäckt sie in Schweineschmalz. Man kann Weinbeerl zum Teig mischen und die Krapfen nicht füllen.

Blech-Krapfen.

Man bereitet mürben Hefenteig, treibt einen Theil des Teiges ganz dünn, den anderen ein klein wenig dicker aus, sticht beide Theile mit einem Ausstecher zu runden Blättchen (wie für Krapfen) aus, bestreicht die dickeren mit Salse und legt die dünneren darauf. Hierauf sticht man diese Krapfen mit einem kleineren Ausstecher aus, läßt sie auf dem Bleche gehen, bäckt sie auf dem Blech und bestreicht sie dann mit Limonen-Glasur.

Gerollte Krapferl.

Mit Arancini. Man bereitet Hefenteig wie für Königskuchen (Seite 534) und treibt ihn aus, schlägt 7 Deka Butter in den Teig ein (wie beim Butterteige), treibt ihn wieder aus und schlägt ihn zusammen, wiederholt dies dreimal und läßt ihn dann eine halbe Stunde rasten. Hierauf treibt man ihn dünn aus, bestreut ihn mit Rosinen, geschälten, gestiftelten Mandeln, Zimmt und feingehackten Arancini, rollt ihn zu einem Strudel zusammen, schneidet diesen zu zweifingerbreiten Stücken, legt dieselben mit der Schnittfläche auf das Blech und läßt sie gut aufgehen. Dann bestreicht man sie mit Ei, bäckt sie und beeist sie.

Mit Salse oder Nußfülle. Man bestreicht Fleckchen von mürbem Hefenteig (Seite 81) mit Mohn- oder Nuß-Fülle (Seite 84) oder mit Salse, rollt sie zu kleinen, dicken Würstchen zusammen, stellt dieselben auf das Blech und läßt sie gehen. Indessen läßt man ein Stückchen Butter zerschleichen und mit etwas Rosenwasser und Zucker aufkochen, bestreicht damit die gegangenen Würstchen und bäckt sie dann.

Zimmt-Krapferl. Man macht mürben Hefenteig (Seite 81), deckt ihn zu und läßt ihn aufgehen. Dann treibt man ihn zu einem dünnen Flecken aus, bestreicht denselben mit Butter, bestreut ihn mit

Zucker und Zimmt, schneidet ihn zu 2 Centimeter breiten, eine Spanne langen Streifen und rollt dieselben zusammen. Man bestreicht diese Rollen auf der einen Schnittseite und seitwärts mit Ei, dreht sie mit den bestrichenen Flächen in einem tiefen kleinen Geschirr in feingeschnittene, mit Zucker gemischte, geschälte Mandeln, legt sie mit der nicht bestrichenen Schnittseite auf das Blech, lässt sie gut gehen und bäckt sie dann.

Wuchteln.

Man macht Teig wie für Kolatschen und lässt ihn gehen. Dann treibt man ihn halbfingerdick aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, bestreicht dieselben mit Salse oder mit Mohn-, Nuss-, Zwetschken- oder Rosinen-Fülle (Seite 84) und rollt sie zusammen, legt sie nebeneinander in eine Casserolle, wobei man jede seitwärts und oben mit Butter bestreicht, deckt sie zu, lässt sie wieder gehen und bäckt sie. Dann stürzt man sie, löst sie auseinander und bestreut sie mit Zucker.

Wespennest.

Man schneidet den wie für die Wuchteln bereiteten und ausgetriebenen Teig in viereckige Fleckchen, bestreicht dieselben mit Butter, bestreut sie mit Rosinen, Weinbeerln und Pignolen, rollt sie zusammen, bestreicht sie wieder mit Butter, stellt sie nebeneinander in eine Casserolle und bäckt sie. Dann bricht man sie auseinander und bestreut sie mit Zucker.

Mohn-Nudeln.

Man macht mürben Hefenteig (Seite 81), treibt ihn aus und schneidet ihn zu Fleckchen, die man mit Mohnfülle bestreicht, zusammenrollt, in eine ausgeschmierte Casserolle legt, gehen lässt und bäckt. Zur Fülle mischt man 2 Deciliter mit Milch befeuchteten Mohn mit 2 Dottern und so viel Honig, dass die Mischung recht süß und saftig ist.

Gefüllte Germ-Striezel.

Man nimmt gegangenen Hefenteig auf das bemehlte Brett, drückt ihn mit der Hand dünn auseinander und schneidet ihn zu länglichen Vierecken, gibt auf jedes derselben einen Löffelvoll Mandel-, Haselnuss, Zwetschken- oder Rosinen-Fülle (Seite 83 und 84) oder gestoßene Nüsse mit gezuckertem Obers und Zimmt oder gedünstete, passierte, mit Rosinen oder Rum gemischte Äpfel oder gedünstete Birnen oder Marillen, schlägt den Teig von beiden Seiten über der Fülle zusammen und legt die Striezelchen mit der zusammengeschlagenen Seite auf das Blech. Wenn

sie gut gegangen sind, werden sie mit Ei bestrichen, gebacken, dann wieder bestrichen und mit Zucker bestreut.

Germ-Kipfel.

Mit Mohn- oder Nussfülle. Man treibt abgeschlagenen Teig von 28 Deka Mehl, 2 oder 3 Dottern, 7 Deka Schmalz oder 14 Deka Butter, einem Deciliter Milch, 2 Deka Germ, etwas Salz und Zucker fein aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen, stutzt dieselben an einer Ecke ab, bestreicht sie mit Mohn- oder Nuss-Fülle (Seite 84) und rollt sie, an der abgestutzten Seite beginnend, zusammen, biegt sie zu Kipfeln, legt dieselben auf das mit Butter bestrichene Backblech, deckt sie zu, lässt sie aufgehen, bestreicht sie dann mit Ei und bäckt sie im Rohre. Oder man macht die Kipfel von abgetriebenem Teige (Seite 81) und füllt sie mit Nüssen, die man beim Stoßen mit Milch befeuchtet und dann mit Zucker, Zimmt und Honig gemischt hat.

Mit Salse oder Mandelfülle. Man macht mürben oder abgeschlagenen Hefenteig (Seite 80 und 81) von 14 Deka Butter, 14 Deka Mehl, 2 Dottern, einem Löffelvoll aufgelöster, gegangener Hefe, einem Löffel Obers, Salz und Zucker, schneidet ihn, nachdem man ihn das letztemal ausgetrieben hat, zu kleinen, an einer Ecke abgestutzten Fleckchen, bestreicht dieselben mit Marillen- oder Himbeer-Salse oder mit Mandelfülle Nr. I (Seite 83), rollt sie zusammen, formt sie zu Kipfeln und lässt sie auf dem nicht bestrichenen Bleche langsam gehen. Dann bestreicht man sie mit Eidotter, bestreut sie mit gestoßenen Mandeln und Zucker und bäckt sie kurz, aber bei ziemlich starker Hitze.

Mit Rosinenfülle. Man gibt Rosinenfülle (Seite 84) auf Fleckchen von wie oben bereitetem ausgetriebenen Hefenteige, rollt die Fleckchen zusammen, formt sie zu Kipfeln, bäckt dieselben, bestreicht sie dann mit Wasserglasur und bestreut sie mit Anis.

Mit Rosinen und Mandeln. Man macht Hefenteig ohne Ei mit gutem Obers und etwas Butter und knetet geschälte, gestoßene Mandeln, Rosinen und etwas gestoßenen Ingwer, Muscatblüte und Limonenschalen dazu, treibt den Teig aus, schneidet ihn zu Fleckchen, rollt dieselben zusammen und formt sie zu Kipfeln, die man aufgehen lässt, dann mit Ei bestreicht, mit Mohn und Zucker bestreut und bäckt.

Mit Korinthen. Man mischt ziemlich festen Hefenteig mit Weinbeerl, treibt ihn aus, schneidet ihn zu Fleckchen, rollt die Fleckchen zusammen und formt sie zu Kipfeln, bestreicht dieselben, wenn sie gegangen sind, mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie.

Ungefüllt mit Anis. Man treibt 10 Deka Butter, 4 Dotter und 2 Löffel Zucker ab, gibt ein Deka mit einem Löffel Obers aufgelöste Hefe, 14 Deka Mehl und gestoßenen Anis dazu, formt aus diesem Teige Kipfel, läßt dieselben auf dem Bleche gehen, bestreicht sie dann mit Eidotter, das man mit Obers verrührt hat, bestreut sie mit Anis und Zucker und bäckt sie.

Ungefüllt mit Vanille. Man gibt zu mürbem, wie Seite 81, aber ohne sauren Rahm bereitetem Hefenteige Vanillezucker, sticht den Teig, wenn man ihn zum letztenmale ausgetrieben hat, mit einem großen Krapfenstecher zu Blättchen aus, rollt dieselben zusammen, biegt sie kipfelförmig, legt sie auf das Blech, läßt sie gut gehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie stark mit Vanillezucker und bäckt sie.

Mohn- und Nuss-Beugel.

Man schneidet mürben oder abgetriebenen Germteig (Seite 81) in Stücke, bedeckt die Stücke mit einem Tuch und läßt sie aufgehen, treibt sie dann zu länglichen Vierecken aus, bestreicht dieselben mit Mohn- oder Nußfülle (Seite 84), rollt sie zusammen, biegt sie hufeisenförmig, legt sie auf das mit Butter bestrichene Blech, bestreicht sie mit Ei, stellt sie in das Rohr, bestreicht sie, wenn sie halb gebacken sind, nochmals mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie fertig.

Mohn-Potize.

Gut gegangenen, dünn ausgetriebenen Hefenteig (wie für Nuß-Potize) bestreicht man mit Butter und dann mit Mohnfülle Nr. II oder III (Seite 84), rollt ihn zusammen, dreht ihn schneckenförmig, legt ihn auf das Blech und gibt den Tortenreif herum, läßt die Potize noch gehen, bäckt sie und bestreut sie dann mit Zucker.

Oder: Man macht mürben Hefenteig mit einigen bitteren Mandeln, Limonenschalen und Zucker, bestreicht ihn mit Mohnfülle Nr. IV, rollt ihn zusammen und bäckt die Potize wie oben.

Nuss-Strudel.

Teig von einem halben Liter Mehl treibt man fein aus, bestreicht ihn mit Butter oder Honig, bestreut ihn mit 30 feingeschnittenen, mit 3 Löffeln Zucker und einem Kaffeelöffel Zimmt gemischten Nüssen, rollt ihn zusammen, legt den Strudel auf das mit Butter bestrichene Blech, läßt ihn gehen, bestreicht ihn oben mit Ei und bäckt ihn.

Nuss- und Haselnuss-Kuchen.

Man macht mürben Germteig, schneidet ihn entzwei, treibt ihn zu 2 ziemlich dünnen, runden Flecken aus, legt den einen derselben auf das Blech, bestreicht ihn nicht ganz bis an den Rand mit Nussfülle Nr. I (Seite 84) und am Rande mit Ei, bestreut ihn mit Rosinen, bedeckt ihn mit dem zweiten Flecken, lässt den Kuchen gehen, bestreicht ihn dann mit Ei, bäckt ihn, bestreut ihn hierauf mit Zucker und schneidet ihn zu Stücken.

Mit Haselnussfülle. Man macht die Flecken von mürbem oder Germ-Butterteig, bestreicht sie mit Haselnussfülle (Seite 83) und überzieht den gebackenen Kuchen mit Glasur.

Chocolate-Kuchen.

Man treibt 7 Deka Butter und 4 Deka Rindschmalz zuerst nur miteinander und dann mit 4 Dottern ab, mischt hierauf 6 Löffel Zucker, Zimmt, Gewürznelken, 14 Deka feingestoßene Chocolate, Dampfel von $1^1/_2$ Deka Hefe (mit Milch und etwas Mehl) und 4 Deciliter Mehl zu dem Abtriebe, schlägt den Teig gut ab, gibt dann Schnee von 3 Eiklar und 10 Deka Rosinen dazu, bäckt den Kuchen in einer mit Mandeln ausgelegten Form, stürzt ihn und bestreut ihn mit Zucker.

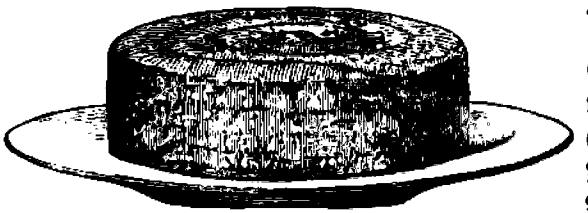


Fig. 43.

Nuss-Potize.

Man bereitet abgeschlagenen Teig aus 7 Deciliter Mehl, Dampfel von 3 Deka Hefe, 2 Dottern, 7 Deka Schmalz und ungefähr 2 bis 3 Deciliter Milch, lässt ihn in der Schüssel aufgehen, treibt ihn dünn aus, bestreicht ihn mit lauwarmer Nussfülle (Seite 84), rollt ihn zusammen, dreht ihn strudelartig, legt ihn in eine gut mit Butter ausgestrichene Casserolle und lässt ihn aufgehen. Dann bestreicht man ihn mit Ei und bäckt ihn schön braun. Diese Potize braucht zum Gehen und Backen länger als andere Germspeisen (Fig. 43).

Oder: Man macht mürben Hefenteig (Seite 81), bedeckt ihn, wenn er ausgetrieben und wieder zusammengelegt ist, mit einer kalten Schüssel und lässt ihn eine halbe Stunde rasten, wiederholt dies noch einmal, treibt ihn dann dünn aus und bestreicht ihn mit warmer Fülle, die man

bereitet, indem man zu einem halben Kilo heißem Honig einen halben Liter feingeschnittene Nüsse, 2 Händevoll Bröfel, Gewürz, 3 Löffel Rum und 15 Deka feingeschnittene Arancini mischt. Man rollt den bestrichenen Teig zusammen, dreht ihn strudelartig, legt ihn in einen mit Butter ausgestrichenen, mit Mandeln ausgestreuten Model und bäckt ihn wie oben. Diese Potizen bleiben mehrere Wochen lang saftig.

Mandel-Potize.

Man bestreicht dünn ausgetriebenen, gegangenen Hefenteig von 4 Deciliter Mehl mit einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 3 Dottern, 9 Deka Zucker und 3 Löffelvoll dickem süßen (gewellten) Rahm, streut 14 Deka geschälte, feingeschnittene, mit 5 Deka Vanillezucker gemischte Mandeln darauf, streicht Schnee von 2 Klar darüber, rollt den Teig zusammen, dreht ihn strudelartig, legt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Cafferolle und läßt ihn noch besser gehen. Dann bäckt man die Potize, stürzt sie und bestreut sie mit Vanillezucker. (Man kann die Fülle auch ohne Rahm bereiten und die geschälten Mandeln, die man zu derselben verwendet, stoßen, nachdem man einen Theil derselben mit Zucker, die anderen mit Rindschmalz geröstet hat.) Diese Potize darf man nicht anschneiden, ehe sie einen Tag alt ist

Rosinen-Potize.

Abgeschlagener Teig von einem halben Kilo Mehl, 3½ Deka Hefe, 3 Dottern, 2 Deciliter mit saurem Rahm gemischtem Schlagrahm oder ebensoviel gewelltem Rahm und Zucker mit Limonengeruch wird, nachdem er gegangen ist, dünn ausgetrieben, dann bestrichen und bestreut. Zum Bestreichen treibt man 14 Deka Butter mit 4 Dottern, einem Löffel saurem Rahm und 2 Löffel Schlagrahm (oder 3 Löffel gewelltem Rahm) ab und mischt Schnee von 3 Klar dazu. Zum Bestreuen befeuchtet man 42 Deka Rosinen mit Rum und mischt 7 Deka geschälte, geschnittene Mandeln, 5 Deka kleingeschnittenes Citronat und 7 Deka Zucker mit Limonengeruch dazu. Man rollt den Teig dann zusammen, dreht ihn strudelartig, gibt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Cafferolle, läßt ihn wieder aufgehen und bäckt die Potize.

Mandel-Strudel.

Man treibt guten Hefenteig (Seite 80) dünn aus, bestreicht ihn mit Butter, bestreut ihn mit Zucker mit Vanille- oder Pomeranzen-Geruch

und geschälten, gestiftelten Mandeln, rollt ihn zusammen, legt den Strudel auf das Blech, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit Zucker und Mandeln und bäckt ihn.

Tiroler-Strudel.

Mit Salse. Man macht mürben Hefenteig (Seite 81) ohne sauren Rahm, läßt ihn rasten und aufgehen, treibt ihn dann messerrückendick aus, bestreicht ihn dünn mit Marillensalse, bestreut ihn mit Rosinen und ganzen Pignolen, rollt ihn zusammen, legt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Casserolle und läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen. Dann bestreicht man den Strudel mit Butter, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn.

Mit Rosinenfülle. Man bereitet mürben Hefenteig von einem Liter Mehl, treibt ihn, wenn er gegangen ist, dünn aus, bestreicht ihn mit Schnee von 3 Klar und streut zuerst Zucker mit Limonengeruch, dann geschälte, gestiftelte Mandeln und zuletzt 15 Deka mit Wein aufgedünstete Rosinen über den Schnee. Dann rollt man den Teig zusammen, legt ihn in die ausgestrichene Casserolle, läßt ihn wieder gehen, bestreicht ihn mit Butter und Ei und bäckt den Strudel.

Mit Citronat und Feigen. Kleinfingerdick ausgetriebenen, guten Hefenteig bestreut man mit länglich geschnittenem Citronat und ebenso geschnittenen Feigen, Rosinen, Weinbeerln und Pignolen, rollt ihn zusammen und bäckt ihn wie den Rosinenstrudel.

Mit Mandelfülle. Man macht Hefenbutterteig von 28 Deka Mehl, rührt dann ein Ei und 3 Dotter mit 7 Deka Zucker, streicht dies auf den gegangenen, ausgetriebenen Teig, streut 7 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln und 7 Deka feingeschnittenes Citronat darüber, läßt den zusammengerollten Strudel in der Casserolle noch besser aufgehen und

Kapuziner-Strudel.

Man bröselt 14 Deka Butter mit 28 Deka Mehl ab, gibt ein Ei, einen Dotter, 2½ Deka mit lauer Milch aufgelöste Hefe, etwas Zucker und Salz dazu, arbeitet den Teig wie einen Strudelteig gut ab, bis er Blasen bekommt, bedeckt ihn dann mit einem warmen Geschirr und läßt ihn eine halbe Stunde rasten. Indessen kocht man 14 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser, gibt 20 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, Zimmt, Limonenschalen, 7 Deka Rosinen und 4 Löffel Rum dazu und läßt die Mischung auskühlen. Dann bestreicht man den ausgetriebenen Teig nicht ganz bis an den Rand mit der Mischung, schlägt ihn über-

einander, legt den Strudel der Länge nach auf das Blech, läßt ihn gehen und bäckt ihn. Hierauf verrührt man 14 Deka geriebene Chocolate mit 14 Deka Zucker und 3 Löffel Wasser, kocht die Mischung dicklich ein, gießt sie heiß über den gebackenen Strudel und läßt sie trocknen.

Chocolate-Strudel.

Man kocht 14 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser, gibt 14 Deka geriebene Chocolate dazu, kocht dieselbe dicklich ein und läßt sie dann ein wenig auskühlen. Indessen treibt man gegangenen Germteig nicht zu dünn aus. Dann bestreicht man den Teig mit der lauwarmen Chocolate, bestreut ihn mit Pignoli und Vanillezucker, rollt ihn zusammen, dreht den Strudel schneckenförmig und bäckt ihn in einer gut ausgeschmierten Casserolle.

Germ-Torten.

Mit Mandelfülle. Man schneidet aus mürbem Hefenteige von 28 Deka Mehl, den man messerrückendick ausgetrieben hat, eine runde Platte, legt dieselbe auf das Blech, bestreicht sie mit Mandelfülle Nr. I (Seite 83), bestreut sie mit geriebener Chocolate, bedeckt sie mit einem Gitter vom Teige, gibt einen Tortenreif herum und läßt die Torte aufgehen. Dann bestreicht man das Gitter mit Ei und bestreut es mit Zucker und bäckt die Torte.

Mit Salse. Man schneidet den Teig in 3 Stücke, treibt eines derselben schön rund aus, legt es auf das Tortenblech und bestreicht es mit Salse, treibt dann das zweite Stück ebenso groß aus, legt es darüber, bestreicht es mit anderem Eingesottenen und bedeckt es mit einem aus dem Reste des Teiges gemachten Gitter, gibt den Tortenreif herum und läßt die Torte gehen. Dann bestreicht man das Gitter mit Wasser und bestreut es mit Zucker und bäckt die Torte.

Mit eingesottenen Früchten. Abgetriebenen Teig von [illegible] Butter, 8 Dottern, 14 Deka Zucker, 10 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln und 14 Deka Mehl, 2 Deka mit Obers aufgelöster, gegangener Hefe, Anis und Limonenschalen gibt man in einen mit eingesottenen Früchten belegten glatten Model, läßt ihn langsam gut gehen und bäckt ihn. Dann stürzt man die Torte, läßt sie erkalten und überzieht sie mit Glasur.

Natron-Kuchen.

Man gibt zu einem Abtriebe von 14 Deka Butter, 5 Dottern und 20 Deka Zucker mit Vanille 2 Deciliter gutes kaltes Obers, rührt dann eine Mischung von 14 Deka feinem Weizenmehl, 14 Deka Weizen-

stärkemehl, 5 Gramm Natron und 10 Gramm Cremor tartari (Seite 83) dazu, verrührt alles gut, mischt zuletzt den Schnee der 5 Klar leicht darunter, füllt die Masse in eine schon früher mit Butter ausgestrichene und mit gestiftelten Mandeln ausgestreute Form, gibt sie sogleich in das ziemlich heiße Rohr und bäckt sie eine Stunde. Dieser Kuchen wird auch anstatt Gugelhupf zu Kaffee gegeben und hält sich wochenlang gut.

Königs-Kuchen.

Man mischt 14 Deka Mehl mit 2 Deka Hefe und lauem Obers zu einem dicken Brei, deckt denselben zu und läßt ihn an einem warmen Ort aufgehen. Dann sprudelt man 6 Dotter, 2 Löffel Zucker, etwas Salz und 4 Deka geschmolzene Butter ab, mischt das Abgesprudelte zur gegangenen Hefe, gibt noch 14 Deka Mehl dazu, arbeitet den Teig auf dem erwärmten Brette mit der Hand ab, bis er recht zart ist, und mischt dabei Vanillezucker und Sultan-Rosinen darunter, treibt ihn hierauf zu einem daumendicken, runden Flecken aus, legt denselben auf das mit Butter bestrichene Blech, deckt ihn zu, läßt ihn aufgehen und bäckt ihn. Dann wird er auf ein mit Papier belegtes Blech gelegt, mit Vanille-Eis überzogen, mit geschälten, gestiftelten Mandeln bestreut, in den Ofen gegeben, herausgenommen, sobald oben Blasen entstehen, und kalt gestellt.

Früchte-Kuchen.

Mit Weichseln. Man treibt 7 bis 10 Deka Butter mit 4 Dottern ab, mischt 5 Löffel Zucker, 5 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, Dampfel von 2 Deka Hefe und Obers, 28 Deka Mehl, etwas Salz und während des Abschlagens den Schnee von 2 Klar dazu, streicht einen Theil dieses Teiges im Tortenreife fingerdick auseinander, belegt ihn nicht ganz bis an den Rand mit abgezupften Weichseln, bestreut diese mit Zucker, deckt den anderen Teig darüber, belegt auch diesen zierlich mit Weichseln und läßt den Kuchen aufgehen. Dann bestreicht man den Teigrand mit Butter, bestreut den Kuchen mit Zucker und Mandeln und bäckt ihn.

Mit Kirschen, Pfirsichen u. dgl. Man bereitet abgeschlagenen Hefenteig von einem Liter Mehl und 3 ganzen Eiern, läßt ihn in der Schüssel gehen, streicht ihn dann auf dem mit Rand versehenen Backblech auseinander, belegt ihn mit Kirschen oder geschälten, halbierten Marillen, Pfirsichen, Reineclauden u. dgl., läßt ihn noch ein wenig gehen, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn.

Sächsischer Obstkuchen. Man nimmt zu einem halben Kilo Mehl ein viertel Kilo Butter, ein viertel Kilo Zucker, Limonenschalen,

Muscatblüte, 5 Deka Hefe und laue Milch, streicht den gegangenen Teig wie oben auf dem Blech auseinander und belegt ihn mit Früchten (wozu man Kirschen oder Weichseln entkernen kann), sprudelt dann 4 Eier mit 2 Löffel Mehl, 3 Deka Zucker und einem halben Liter Obers tüchtig ab, übergießt den Kuchen mit dem Abgesprudelten und bäckt ihn im Rohre.

Mit Birnen. Saftige Birnen schält und halbiert man und entfernt Stengel und Kernhaus. Dann legt man sie auf gegangenen, auf dem Blech auseinander gestrichenen Teig, bestreut sie mit Zucker und gestoßenem Anis, macht ein Gitter von Teig darüber, läßt den Kuchen gehen und bäckt ihn.

Mit Äpfeln. Man bestreicht den Teig dick mit geschälten, mit der Zahnscharbe geschnittenen Taft-, Reinette- oder anderen mürben Äpfeln, gibt Zucker, Zimmt und Rosinen und wieder Teig darüber und läßt den Kuchen nochmals aufgehen. Dann bestreicht man ihn mit Schnee, bestreut ihn mit Zucker und Mandeln und bäckt ihn.

Oder: Äpfel fester Gattung dünstet und passiert man, mischt sie mit Pomeranzenzucker oder Rum, streicht sie dick auf einen Flecken von gegangenem Teige, bedeckt sie mit einem Teigflecken, belegt diesen mit Häufchen von der Äpfelsalse, läßt den Kuchen gut aufgehen und bäckt ihn.

Gefüllte Germflecken.

Man treibt guten Hefenteig (Seite 80) zu 2 Flecken von gleicher Größe aus, legt den einen auf das mit Butter bestrichene Blech, bestreicht ihn mit Salse, bedeckt ihn mit dem anderen und läßt die Flecken gehen. Dann bestreicht man den oberen mit Schnee, bestreut ihn mit Mandeln und Zucker, bäckt das Ganze und schneidet es hierauf in Stücke.

Zimmt-Kuchen.

Ohne Ei. Man macht auf dem Brette Hefenteig von 15 Deka Mehl, 5 Deka Butter, einem Löffel Zucker, Salz und 2 Deka mit Obers aufgelöster Hefe und arbeitet ihn gut ab, treibt ihn hierauf fingerdick rund aus und legt ihn auf das mit Mehl bestaubte Blech. Dann drückt man mit dem Finger Grübchen ziemlich nahe aneinander in den Teig, legt in jedes ein erbsengroßes Stückchen Butter, läßt den Teig aufgehen, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn stark mit Zimmt und Zucker (von jedem gleich viel) und bäckt ihn bei jäher Hitze, läßt ihn aber nicht braun werden.

Streußel-Kuchen.

Ordinären oder wie für Königskuchen bereiteten Hefenteig treibt man sehr dünn aus und läßt ihn auf dem Bleche gehen. Hierauf mischt

man 3 Deciliter Mehl, eine Handvoll feingestoßene, geschälte Mandeln, eine Handvoll gestoßenen Zucker, etwas Salz, Limonenschalen und Zimmt zusammen, rührt so viel geschmolzene Butter mit einer Gabel dazu, dass alles zu erbsengroßen (gerstelartigen) Bröseln wird, streut diese Brösel dann auf den gegangenen, mit Ei bestrichenen und mit einem Hölzchen angestochenen Teig, bäckt denselben ziemlich warm, bestreut ihn hierauf mit Zucker und Zimmt und schneidet ihn zu Stücken.

Napf-Kuchen.

Man bereitet abgetriebenen Hefenteig von 12 Deka Butter, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern, 6 Deka Zucker, einem halben Kilo gesiebtem gewärmten Mehl, etwas Salz, 2 Deciliter Milch, 3 Deka Hefe als Dampfel und einem Löffel Rum, mischt 12 Deka Sultan-Rosinen, 6 Deka Korinthen, 3 Deka feingeschnittenes Citronat, 2 Deka süße und einige bittere geschälte, feingeschnittene Mandeln und Citronengeruch dazu, füllt die Masse in den ausgestrichenen, mit abgezogenen, halbierten süßen Mandeln belegten Napf (Rein), lässt sie gehen und bäckt den Kuchen.

Gugelhupf.

Abgeschlagener. Man sprudelt 2 Deka Hefe mit Milch, etwas Mehl und 2 Löffel Zucker zu dünnem Dampfel ab und lässt dasselbe aufgehen. Dann siebt man 7 Deciliter erwärmtes Mehl in eine Schüssel, gibt etwas Salz und ein wenig Vanille (oder Limonenschalen oder gestoßenen Anis oder auch Muscatblüte), 2 oder 3 Dotter, die man mit einem Deciliter Milch abgesprudelt hat, 7 Deka lauwarme Butter oder ebensolches Rindschmalz und das Dampfel dazu und mischt alles zusammen. Ist der Teig nicht weich genug, so gibt man noch etwas Milch nach. Hierauf schlägt man den Teig gut ab und mischt dann 3 Händevoll Rosinen dazu. Nun streicht man die Gugelhupfform gut mit Butter oder Rindschmalz aus, bestreut sie mit gestiftelten Mandeln, macht sie mit Teig halb voll und lässt denselben aufgehen, bis sie voll ist. Man bäckt den Gugelhupf fast eine Stunde lang und bestreicht ihn während des Backens einmal mit Butter. Wenn er sich am Rande löst, ist er ausgebacken und wird sogleich gestürzt, stark mit Zucker bestreut und mit einer Serviette bedeckt. Er darf nicht gleich an einen kühlen Ort gestellt werden.

Ebenso bereitet man den Gugelhupf von kalt gestelltem Hefenteig (Seite 82).

Feiner wird der abgeschlagene Gugelhupf, wenn man bei 7 Deciliter Mehl 4 oder 5 Dotter, 10 Deka Butter und Obers statt Milch

nimmt, 7 Deka Zucker, ein wenig Vanille (oder Limonen- oder Pomeranzen-Schale), 14 Deka Rosinen und eine Handvoll Pignolen oder gestiftelte Mandeln zum Teige gibt und den gebackenen Gugelhupf nach dem Stürzen mit Vanillezucker bestreut.

Biscuit-Gugelhupf. Man sprudelt 6 Dotter, ein Ei und 4 Löffel Zucker recht schaumig, gibt 1½ Deka Hefe, 4 Löffel gutes Obers und 5 Deka geschmolzene Butter dazu, sprudelt das Ganze noch eine Weile fort, mischt es dann zu 15 Deka Mehl, mengt etwas Salz und Rosinen darunter, schlägt den Teig gut ab, füllt ihn in eine mit Pignolen ausgestreute Form, läßt ihn gut gehen und bäckt ihn.

Abgetriebener Gugelhupf. Man bereitet abgetriebenen Hefenteig (Seite 81), mischt 14 Deka Rosinen darunter und bäckt den Teig in einem mit Butter ausgestrichenen und mit gestiftelten Mandeln ausgestreuten Model. (Statt des angegebenen Hefenteiges kann man auch aus den Bestandtheilen des feinen abgeschlagenen Gugelhupfs bereiteten, aber abgetriebenen Hefenteig verwenden.)

Feiner abgetriebener Gugelhupf. Man treibt 14 Deka Butter gut ab, rührt nach einiger Zeit 3 Eßlöffel Zucker dazu und treibt dies wieder gut ab, gibt dann unter beständigem Rühren nach und nach 3 ganze Eier und nach jedem Ei einen Löffel Mehl und einen Löffel Milch und, wenn man noch eine Weile abgetrieben hat, 3 Dotter und wieder nach jedem einen Löffel Mehl und einen Löffel Milch dazu. Dann rührt man den Rest des Mehles, von dem man im ganzen 28 Deka, und der Milch, von der man im ganzen etwas weniger als 2 Deciliter verbraucht, und das mit ein wenig von dem Mehl und der Milch abgesprudelte, gut gegangene Dampfel von 1¾ Deka Hefe zum Abtriebe, verrührt alles gut, mischt zuletzt Rosinen nach Geschmack unter den Teig, gibt denselben in einen mit Butter ausgestrichenen, mit geschälten, gestiftelten Mandeln ausgestreuten, ziemlich kleinen Model, läßt ihn gut gehen, bäckt dann den Gugelhupf bei nicht zu starker, aber gleichmäßiger Hitze und bestreut ihn, wenn er gestürzt ist, stark mit Zucker.

Abgetriebener Wiener Gugelhupf. Man treibt 15 Deka Fett (halb Butter halb Rindschmalz) ab, nimmt davon zum Ausstreichen der Form, die man dann mit gestiftelten Mandeln ausstreut, treibt das übrige Fett noch weiter ab und gibt dabei 4 Dotter und 7 Deka Zucker mit Geruch dazu, mischt hierauf gegangenes Dampfel von 2 Deka Hefe, 20 Deka feinstes Mehl, das nöthige Obers und, wenn man den Teig eine Viertelstunde abgeschlagen hat, Schnee von 2 Klar und 7 Deka Rosinen darunter, bäckt den Gugelhupf und stürzt ihn, sowie er aus dem Rohre kommt.

Rum-Gugelhupf. Man macht abgetriebenen, weichen Hefenteig von 14 Deka Butter, 6 Dottern, 5 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, 2 Deka Hefe als Dampfel, 7 Deciliter Mehl und dem nöthigen Obers, gibt 15 Deka Rosinen und ein wenig gestiftelte Mandeln dazu und bäckt den Gugelhupf in einer nicht ausgestreuten Form. Während er bäckt, kocht man 20 Deka Zucker mit einem Deciliter Wasser, bis er sich spinnt, und gibt Saft von 2 Pomeranzen und 3 Eßlöffel Rum dazu. Man überzieht dann den gestürzten, noch warmen Gugelhupf mit dem ebenfalls noch warmen Rumbeguss und läßt ihn erkalten.

Gugelhupf mit Chocolate-Eis. Man bereitet den Teig wie für den Gugelhupf mit Rumüberguss, läßt den gebackenen, gestürzten Gugelhupf auskühlen, überzieht ihn mit wie Seite 88 bereitetem, gekochten Chocolate-Eis und trocknet das Eis im Rohre.

Kaiser-Gugelhupf. Man treibt 15 Deka Butter mit 6 Dottern und 10 Deka Zucker ab, gibt 20 Deka vom feinsten Mehle, Dampfel von 1½ Deka Hefe und einem Deciliter gutem Obers, Salz, Vanillegeruch und dann den Schnee von 4 Klar dazu, läßt den abgeschlagenen Teig in der mit halben Mandeln ausgelegten Form langsam gehen und bäckt den Gugelhupf bei mäßiger Hitze.

Mandel-Gugelhupf. Man treibt 14 Deka Butter mit 8 Dottern ab, gibt 14 Deka Zucker, 10 Deka geschälte gestoßene Mandeln, 14 Deka Mehl und das Dampfel von 1½ Deka Germ dazu, schlägt den Teig gut ab, läßt ihn gut gehen und bäckt den Gugelhupf bei mäßiger Hitze.

Erdäpfel-Gugelhupf. Zu Hefenteig von 1½ Kilo Mehl, 2 Deka Hefe, 2 Deciliter Milch, 7 Deka Zucker, etwas Salz, 3 Dottern und 7 Deka Rindschmalz gibt man 4 mittelgroße, in Dunst gekochte, warm zerdrückte Erdäpfel und, wenn der Teig abgeschlagen ist, 7 Deka feingeschnittene Nüsse, 7 Deka Rosinen, gestoßenen Anis, Zimmt und etwas Ingwer, läßt die Masse im Gugelhupfmodel gehen und bäckt sie.

Gugelhupf ohne Hefe. Man bereitet Teig wie für Natronkuchen (Seite 82), streut die Form mit Mandeln aus, füllt den Teig ein und gibt die Rosinen nur oben darauf, da sie beim Backen selbst einsinken.

Reinling.

Teig von 28 Deka Mehl, 2 Deka Hefe, 4 Deciliter Obers, 5 Deka Butter, 2 Dottern, Vanillezucker und etwas Salz schlägt man ab, läßt ihn ein wenig aufgehen, treibt ihn dann auf einem bemehlten Tuche ziemlich dünn aus und bestreut ihn mit 7 Deka Zucker mit Zimmt und dann mit der Fülle. Diese bereitet man, indem man am Abende vor dem

Gebrauche 14 Deka Rosinen, 7 Deka Weinbeerl (Korinthen), 7 Deka Pignoli, 5 Deka geschnittenes Citronat, 5 Deka Zucker, Limonenschalen und Gewürznelken zusammenmischt und mit Rum oder gutem Weine befeuchtet und die Mischung dann über Nacht stehen läßt. Wenn der Teig bestreut ist, rollt man ihn zusammen, dreht ihn strudelartig, legt ihn in eine stark mit Butter ausgestrichene Casserolle (eine Rein oder Napf), läßt ihn gut gehen und bäckt ihn.

Oder: Man bestreicht den ausgetriebenen Teig mit Butter, bestreut ihn mit Zucker, Zimmt, Zibeben, Weinbeerln und Zirbisnüssen oder nur mit Zucker und Zimmt, rollt ihn zusammen und bäckt ihn wie oben.

Germ-Wanneln.

Mit Rosinen. Zu Hefenteig wie für Kaiser-Gugelhupf mischt man Rosinen. Dann füllt man gut ausgeschmierte, mit feingeschnittenen, geschälten Mandeln ausgestreute kleine Formen mit dem Teige halb voll, stellt sie auf das Blech, deckt sie zu und läßt den Teig gehen, bis sie voll sind, bäckt hierauf die Wanneln, stürzt sie, bestreut sie mit Vanillezucker und serviert sie kühl.

Mit Citronat. Man mischt zu Hefenteig wie für Biscuit-Gugelhupf feingeschnittenes Citronat und Pomeranzenzucker und bäckt die Wanneln wie oben.

Mit Chocolate. Man macht abgetriebenen Hefenteig wie für Gugelhupf und Fülle wie für Chocolatestrudel (Seite 442), unterlegt den Teig in den ausgestrichenen kleinen Formen mit der Fülle und bestreut die gebackenen, gestürzten Wanneln mit Vanillezucker.

Mit Marillensalse. Man streut die kleinen Formen mit geschälten, gestiftelten Mandeln aus, unterlegt den wie bei Mandel-Gugelhupf bereiteten Teig beim Einfüllen mit Marillensalse und bestreut die gebackenen, gestürzten Wanneln mit Vanillezucker.

Mit Mohn- oder Nuss-Fülle. Man legt die ausgestrichenen Formen mit gutem Teige wie für abgeschlagenen Gugelhupf aus, gibt Mohn- oder Nuss-Fülle (Seite 84) hinein, schließt den Teig über der Fülle, läßt ihn gehen und bäckt die Wanneln.

Thee-Wecken.

Kleine, angeschnittene Wecken. Man löst ein Deka Hefe mit kalter Milch auf, mischt sie mit 10 Deka Zucker und 20 Deka Mehl zu einem dicken Brei und läßt denselben über Nacht in der Küche stehen. Am nächsten Morgen mischt man dieses Dampfel mit noch einem Deka

Hefe, 10 Deka Zucker und 20 Deka Mehl und mit 4 Dottern, etwas Salz und lauer Milch nach Bedarf zu einem nicht zu festen Teig und formt aus demselben mehrere kleine Wecken, die man auf das Blech legt und an einem warmen Orte gehen läßt. Wenn sie recht weich anzufüllen sind, stellt man das Blech an einen kalten Ort, bestreicht die Wecken mit Dotter und macht in jeden der Länge nach einen Schnitt. Dann bäckt man sie im Rohre.

Mit Mandeln. Man gibt gegangenes Dampfel von 2 Deka Hefe und 2 Deciliter frischer, lauer Milch zu 28 Deka Mehl, das man mit 7 Deka geschälten feingeschnittenen Mandeln, 7 Deka Vanillezucker und etwas Salz gemischt hat, und macht dies mit 7 Deka Butter und Schnee von 4 Klar zu Teig, knetet diesen Teig auf dem Brett ab, formt ihn dann zu einem Wecken, indem man ihn ein wenig aus-

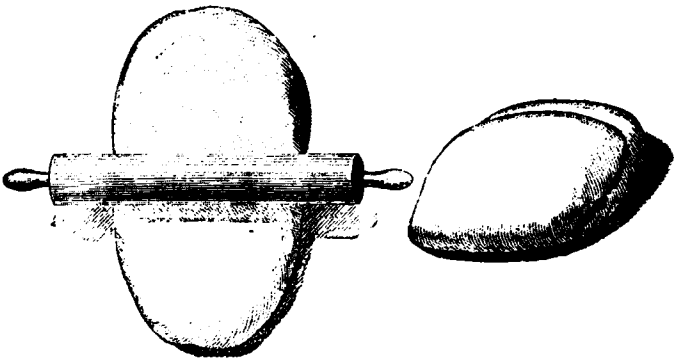


Fig. 44.

treibt und von beiden Seiten gegen die Mitte übereinanderschlägt, legt ihn mit der zusammengeschlagenen Seite auf das Blech, deckt ihn zu, läßt ihn aufgehen, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn.

Mit Rosinen. 28 Deka Mehl, 2 Dotter, 7 Deka Zucker mit Limonengeruch, etwas Muscatblüte und Salz macht man mit Dampfel von 2½ Deka Hefe und lauem Obers nach Bedarf zu Teig. Man schlägt denselben ab, mischt dann nach und nach 10 Deka erweichte Butter dazu, mengt hierauf 4 Deka geschälte, feingestoßene Mandeln und 10 Deka Rosinen darunter, läßt den Teig aufgehen und vollendet den Wecken wie den vorigen.

Weihnachts-Stollen.

Rosinen-Stolle. Für eine Stolle nimmt man 1½ Kilo Mehl und rührt in dasselbe 15 Deka mit lauwarmer Milch gesprudelte Hefe als Dampfel ein. Wenn dasselbe gegangen ist, gibt man 4 gesprudelte Eier,

30 Deka Zucker, etwas Salz und die nöthige Milch dazu, mischt alles zu einem nicht zu weichen Teige zusammen, streut noch 10 Deka länglich geschnittenes Citronat, 10 Deka süße und ein Deka bittere geschälte, feingeschnittene Mandeln, die Schalen von einer halben Limone, Zimmt, Ingwer, Muscatblüte und Cardamomen dazu und knetet 60 Deka erweichte, aber nicht geschmolzene Butter sowie 50 Deka entkernte Zibeben und 20 Deka Korinthen, die man am Abende vorher mit 5 Löffelvoll Rum gemischt und über Nacht an einen warmen Ort gestellt hat, darunter. Wenn der Teig beim Kneten auf dem Brette Blasen bekommt, zerreißt man ihn, wirft die Stücke mit Gewalt aufeinander und wirkt sie wieder zusammen, damit er recht geschmeidig wird, deckt den Teig dann zu und läßt ihn ungefähr 2 Stunden aufgehen. Wenn er recht zart geworden ist, nimmt man ihn auf das bemehlte Brett, formt ihn zu einem Striezel, treibt denselben mit dem Rollholze von der Mitte gegen vorne aus, bis der ausgetriebene Theil doppelt so lang ist, als der dick gelassene, bestreicht die ausgetriebene Hälfte mit kaltem Wasser und schlägt sie über die dicke, wodurch die Stolle ihre eigenthümliche Form erhält. Man legt die Stolle dann über mit Butter bestrichenes Papier auf das Blech, läßt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Butter, bäckt sie, bestreicht sie nach dem Backen, wenn sie noch heiß ist, abermals mit Butter und bestreut sie reichlich mit Zucker (Fig. 44).

Mandel-Stolle. Man bereitet sie auf die bei der Rosinen-Stolle angegebene Art von 1½ Kilo Mehl, 15 Deka Hefe, Milch nach Bedarf, 2 Eiern, die man mit 3 Löffelvoll Rum gesprudelt hat, 40 Deka Zucker, 50 Deka süßen und 2 Deka bitteren Mandeln, 25 Deka Citronat, 60 Deka Butter, Limonenschalen, Ingwer, Muscatblüte und Cardamomen.

Geflochtene Striezel.

Mit Teig ohne Ei. Man bereitet Teig von 7 Deciliter Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 2 Deka mit Obers und etwas Mehl zu Dampfel gesetzter Germ, etwas Salz und so viel lauem Obers, daß er ziemlich fest ist, knetet ihn, bis er Blasen hat, und läßt ihn aufgehen. Dann nimmt man ihn auf das gewärmte, bemehlte Brett, theilt ihn in 3 Stücke von verschiedener Größe, flicht aus dem größten einen vierfachen, aus dem kleineren einen dreifachen und aus dem kleinsten einen zweifachen Zopf, legt diese Zöpfe auf dem Bleche so übereinander, daß sie einen Striezel bilden, läßt den Striezel gehen, bestreicht ihn dann mit Ei und bäckt ihn, nachdem man in jeden vorstehenden Zopftheil eine abgezogene halbe Mandel gedrückt hat.

Mit Mandeln. Man bereitet den Teig wie oben, gibt aber beim Abkneten auf dem Brette noch 14 Deka Mandeln, die man geschält, im Ofen etwas getrocknet und nach der Breite in mehrere Stücke geschnitten hat, sowie Limonenschalen und Muscatblüte dazu, läßt den Teig in der Schüssel gut gehen, wozu man ihn mit Mehl bestaubt, aber nicht zudeckt, flicht ihn wie oben in drei Zöpfe, legt dieselben übereinander und bestreicht den gegangenen Striezel vor dem Backen mit Milch.

Mit Pignoli, Rosinen und Citronat. Man knetet zu wie oben bereitetem Teige gestoßenen Anis und statt der Mandeln 7 Deka feingeschnittenes Citronat, 7 Deka Rosinen und 7 Deka Pignoli und flicht vom gegangenen Teige nur einen Zopf, welchen man, wenn er wieder aufgegangen ist, mit Ei bestreicht, mit Mandeln und Zucker bestreut und bäckt.

Mit Candiszucker. Man bereitet Teig von einem halben Kilo Mehl, Dampfel von 2 Deka mit Milch, 5 Deka Zucker und etwas Mehl versprudelter Hefe, 10 Deka Butter, etwas Salz und 3 Eiern, knetet, wenn er gegangen ist, 14 Deka zu erbsengroßen Bröckeln zerschlagenen braunen Candiszucker dazu und flicht von dem Teig einen Striezel, den man noch einmal gehen läßt, dann mit Ei bestreicht und bäckt.

Kleine Anis-Striezel. Man bröselt 42 Deka Mehl mit 7 Deka Butter ab, macht das Abgesprudelte mit einem Ei, einem Dotter, 10 Deka Zucker, gestoßenem Anis, 2 Deciliter Milch, 3 Deka Hefe und etwas Salz auf dem Brette zu Teig, flicht von dem Teige kleine, dreifache Zöpfe, drückt die Enden derselben ein wenig zusammen, legt die Zöpfe auf das Blech, läßt sie gut gehen, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Anis und bäckt sie im Rohre.

Anis-Striezel als Kranz. Man sprudelt 2 Deka Hefe mit 2 Deciliter lauer Milch und 3 Deciliter Mehl ab, rührt, während dies aufgeht, ein Ei mit 15 Deka Zucker, mischt dann beides zu 4 Deciliter Mehl, Salz und grobgestoßenem Anis und knetet den Teig auf dem Brett ab. Hierauf flicht man von dem Teig einen Zopf, dreht denselben zu einem Kranze zusammen, rührt dann einen Dotter mit einem Löffel Butter und etwas Obers, bestreicht den Kranz mit dem Gerührten, bestreut ihn mit Zucker und Anis und bäckt ihn.

Anis-Krapferl zu Thee.

Man treibt 14 Deka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 1½ Deka Hefe, ein Deciliter Obers, Zucker, Salz und so viel Mehl dazu, daß man einen Teig von der Dicke eines Nockenteiges erhält, schlägt denselben ab und

läßt ihn aufgehen. Hierauf gibt man mit einem Löffel Häufchen von dem Teig auf das mit Schmalz bestrichene Blech, bestreut sie mit gestoßenem Anis und Zucker und bäckt sie.

Kümmel-Krapferl zu Thee.

Man rollt 7 Deciliter Mehl, Salz und 14 Deka Butter mit dem Rollholze blätterig aus, sprudelt 2 Deka Hefe mit 6 Eßlöffel Milch und 2 Eier mit 2 Dottern ab, mischt alles zu einem Teige zusammen, treibt denselben aus, schlägt ihn zusammen, bedeckt ihn mit einem Tuch und läßt ihn eine halbe Stunde rasten. Dann treibt man ihn wieder aus, sticht ihn zu Krapferln von beliebiger Form aus, läßt diese Krapferl gehen, bestreicht sie dann mit Ei, bestreut sie mit Salz und Kümmel und bäckt sie.

Oder: Man macht Teig von 4 Deciliter Mehl, 5 Deka Butter, 2 Deciliter Obers, einem Deka Germ und etwas Salz und Kümmel, treibt ihn fingerdick aus, sticht ihn zu kleinen Krapferln aus, drückt in die Mitte eines jeden derselben ein Grübchen, legt, wenn die Krapferl gegangen sind, in jedes Grübchen ein Stückchen Butter, bestreicht die Krapferl rund um die Grübchen mit Ei, bestreut sie mit Salz und Kümmel, bäckt sie auf dem Bleche bei schwacher Hitze, damit sie licht bleiben, und serviert sie warm.

Thee-Stangerl.

Mit Zimmt- oder Zucker-Glasur. Man macht weichen, abgeschlagenen Teig von 4 Deciliter Mehl, einem Ei, einem Deka Germ, einem Löffel Zucker, Salz und Milch, formt von dem Teige Stangerl in der Dicke und Länge von Bleistiften, legt dieselben auf das bestrichene Blech und läßt sie aufgehen. Dann bestreicht man sie mit Ei, bestreut sie mit Zimmt und Zucker und bäckt sie braun und resch, oder man bäckt sie zuerst und bestreicht sie dann mit Wasser-Glasur.

Mit Anis. Man macht vom ersten oder zweiten der nachfolgenden Bretzelteige kleinfingerdicke, fingerlange Würstchen, läßt dieselben auf dem Bleche noch etwas besser gehen, bestreicht sie dann mit Eiweiß, bestreut sie mit gestoßenem Anis und Zucker oder mit verzuckertem Anis und bäckt sie.

Mit Salz. Man macht Teig von 4 Deciliter Mehl, 7 Deka Butter und einem Deka mit etwas Milch aufgelöster Hefe, formt von dem Teige Stangerl in der Dicke und Länge von Bleistiften, legt dieselben auf das Blech und läßt sie gehen. Dann bestreicht man sie mit Ei, bestreut sie mit Salz und bäckt sie.

Mit Kümmel. Man macht festen Teig von 28 Deka Mehl, 2 Dottern, Kümmel, Salz und dem Dampfel von 2 Deka Hefe und Milch, knetet 10 Deka feste Butter dazu, arbeitet den Teig auf dem Brette gut ab, formt ihn zu fingerlangen Würstchen, läßt dieselben gehen, bestreicht sie dann mit Eiklar, bestreut sie mit Salz und Kümmel und bäckt sie.

Oder: Man bröselt 12 Deka Butter mit 21 Deka Mehl ab. Dann löst man nicht ganz 2 Deka Germ mit ein paar Löffelvoll Milch auf, sprudelt einen Dotter, einen Löffel Zucker und ein wenig Salz dazu und mischt das Ganze mit dem Mehle zu Teig. Ist derselbe zu fest, so gibt man noch Milch dazu. Man treibt den Teig messerrückendick aus, schneidet ihn in fingerbreite Stangerl, läßt dieselben gehen, bestreicht sie mit Wasser, bestreut sie mit Salz und Kümmel und bäckt sie.

Salzstangerl mit Kümmel. Man macht Teig von 25 Deka Mehl, 7 Deka Butter, 2 Deka mit lauem Wasser aufgelöster Hefe, einem Dotter, etwas Salz und noch so viel Wasser, als das Mehl erfordert, knetet ihn gut, läßt ihn gehen, schneidet ihn zu Fleckchen, bestreicht dieselben mit Butter, rollt sie wie für Kipfel zusammen, legt sie gerade auf das Blech, läßt sie abermals gehen, bestreicht sie dann mit Butter, bestreut sie mit Salz und Kümmel und bäckt sie.

Bretzel.

Mit Vanille oder Anis. Man macht Teig von 28 Deka Mehl, lauem Obers, 1½ Deka aufgelöster Hefe, Vanillezucker oder gestoßenem Anis und etwas Salz und knetet ihn gut. Wenn er sich zu lösen beginnt, knetet man 10 Deka Butter dazu. Dann schneidet man von dem Teige nußgroße Stücke, rollt dieselben mit den Händen zu Stangeln und formt diese zu Bretzeln, indem man jedes Stangerl rund zusammenbiegt, seine beiden Enden übers Kreuz legt, sie da, wo sie übereinander liegen, einmal dreht, sie dann gegen die Mitte des Stangerls zurückbiegt und ihre Spitzen nach rechts und links auf den Teig drückt. Man läßt die Bretzel auf dem Bleche gehen, bestreicht sie dann mit Ei und bäckt sie im Rohre.

Zimmt-Bretzel. Man macht Teig von 4 Deciliter Mehl, einem eigroßen Stücke Butter, einem Dotter, Salz, Zucker, etwas Zimmt, einem Deka Hefe und frischer Milch, schlägt ihn gut ab und läßt ihn in der Schüssel gehen. Dann formt man ihn zu Bretzeln und läßt dieselben gehen. Hierauf rührt man ein Ei mit einem Löffel Zucker und einem Kaffeelöffel Zimmt, bestreicht die Bretzel mit dem Gerührten und bäckt sie.

Oder: Man seiht 2 Deciliter gutes Obers, das man mit einem Stücke Zimmt gekocht hat, über 8 Deka Butter und verarbeitet diese noch

lauwarme Mischung mit 5 Deka Zucker, 20 Deka Mehl, einem Deka Germ und etwas Salz zu einem zarten Teige, welchen man gehen läßt und dann zu Bretzeln formt, die man wie oben bestreicht und bäckt.

Karlsbader Bretzel. Man macht nicht zu festen Teig von 7 Deciliter Mehl, etwas Salz, 2 Deka Hefe und lauem Obers, gibt 7 Deka zerlassene Butter dazu, knetet den Teig, bis er recht fein und glatt ist, schneidet ihn dann zu 3 Deka schweren Stücken und läßt dieselben eine halbe Stunde rasten. Dann formt man die Stücke zu Bretzeln, wobei man sie so wenig als möglich staubt, läßt dieselben auf dem Bleche gut gehen, bestreicht sie vor und nach dem Backen mit Butter und serviert sie warm zu Thee.

Ursuliner-Bretzel. Für Teig von 28 Deka Mehl sprudelt man 2 Deka Hefe mit lauer Milch ab, mischt sie zur Hälfte des Mehles und läßt dieses Dampfel gehen. Dann macht man von 4 Deka zerlassenem Schmalze, einem Dotter, 7 Deka Zucker, etwas Salz, gestoßenem Anis, dem übrigen Mehl und dem Dampfel einen Teig, knetet denselben auf dem Brett eine Viertelstunde, deckt ihn zu und läßt ihn rasten. Hierauf rollt man den Teig zu einer Wurst, schneidet dieselbe zu Stücken von ungefähr einem Deka Gewicht und formt diese zu Bretzeln, die man gehen läßt und dann bei ziemlich starker Hitze bäckt.

Gesottene Bretzel. Hefenteig von 7 Deciliter Mehl, 2 Eiern, etwas Salz, 10 Deka Butter, 2 Deka Hefe und lauer Milch knetet man so lange, bis er aufgeht. Dann rollt man den Teig zu einer Wurst, schneidet dieselbe zu Stücken von gleicher Größe, formt diese zu Bretzeln, gibt die Bretzel in siedendes Wasser, nimmt sie, sobald sie in die Höhe kommen, mit dem Kochlöffelstiel heraus, bestreut sie mit Mohn und Zucker oder mit Kümmel und Salz, legt sie auf das Blech und bäckt sie.

Pinza (Oster- oder Thee-Gebäck).

Man verwendet zum Teig ein Kilo vom feinsten Mehle, 20 Dotter, 28 Deka Schmalz, 28 Deka Zucker, 8 Deka Anis, ein Deciliter Cyprowein (oder Piccolit), ein bis drei Stück Weindampfel (oder 4 Deka Hefe) und 2 Deciliter Milch. Abends gibt man den gestoßenen Anis in den Wein, damit dieser den Geruch des Anis auszieht. Am nächsten Morgen rührt man das Dampfel in die Milch, feiht es, sobald es aufgeweicht ist (nach einer Stunde), rührt ungefähr den vierten Theil vom Mehle dazu und läßt es bis 3 oder 4 Uhr nachmittags gehen. Nun stellt man einen irdenen Topf in nicht zu heißes Wasser und rührt in dem Topfe den sehr fein gestoßenen Zucker mit den Dottern eine Stunde lang, rührt hierauf

nach und nach das laue Schmalz und den geseihten Wein dazu und mischt dies dann mit einem Messer unter das auf das Nudelbrett gesiebte, ein wenig gesalzene Mehl. Dann arbeitet man auch das Dampfel dazu und knetet den Teig ab, bis er recht fest wird, was über eine Stunde dauert. Hierauf formt man von dem Teige zwei große (oder viele sehr kleine) runde Laibe, legt dieselben auf Papier und läßt sie über Nacht in einem warmen Zimmer stehen, damit sie sehr stark aufgehen. Am nächsten Morgen werden sie bei schwacher Hitze gebacken. Man sendet sie dazu zum Bäcker, da man sie in einem Ofen, nicht im Sparherde backen soll. Ehe man sie in den Ofen gibt, bestreicht man sie mit Dottern und macht mit einem Messerrücken vom Mittelpunkte eines jeden Laibes gegen den Rand zu drei seichte, gleichmäßig auseinanderlaufende Einschnitte. Zum Backen bedeckt man sie mit Papier. Die große Oster-Pinza kann mehrere Wochen aufbewahrt werden und wird zu Kaffee oder Thee gegeben; die kleinen Laibchen werden neugebacken zu Thee serviert.

Germ-Pittah zu Kaffee.

Man bröselt 7 Deka Butter mit 50 Deka Mehl ab, löst dann 4 Deka Hefe mit lauer Milch auf und rührt sie als Dampfel in das Mehl, gibt, wenn das Dampfel gegangen ist, Zucker, Salz und 3 Deciliter lauwarme Milch dazu und knetet den geschmeidigen Teig auf dem Brette wie Strudelteig gut ab, bis er nicht mehr an den Händen klebt. Dann macht man von dem Teige 5 Laibchen, deckt dieselben zu und läßt sie aufgehen. Sie werden hierauf nacheinander zur Größe einer Schüssel ausgerollt und ausgezogen, mit geschmolzener Butter bestrichen, wozu man im ganzen 7 Deka Butter verwendet, und aufeinander gelegt. Dann rollt man sie strudelartig zusammen, dreht den Strudel mit beiden Händen, wie man ein Wäschstück auswindet, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt ihn nochmals aufgehen, bestreicht ihn hierauf mit Butter und bäckt ihn schön braun.

Apostelkuchen (Brioche).

Man mischt 25 Deka Mehl und 4 Deka Hefe mit Milch oder Wasser zu einem Brei. Während derselbe an einem mäßig warmen Ort aufgeht, macht man auf dem Brette Teig von einem halben Kilo Mehl, 8 Eiern, 2 Deka Zucker, einem Deka Salz, einigen Löffeln voll Obers und 40 Deka blätterig geschnittener Butter, gibt dann das Dampfel dazu und knetet den Teig so lange gut ab, bis er sich zart anfühlt und an Händen und Brett nicht kleben bleibt. Hierauf legt man ihn in einen mit Mehl aus-

gestreuten, etwas erwärmten Topf, bedeckt ihn mit warmen Tüchern und einem Deckel und läßt ihn ungefähr 10 Stunden ruhig stehen. Dann knetet man ihn leicht ab, theilt ihn in zwei ungleiche Theile, macht aus dem größeren, der ungefähr dreimal so groß sein soll, als der kleinere, ein rundes Brot, drückt in die Mitte desselben eine Vertiefung, die man mit Ei ausstreicht, und steckt dann in diese den kleineren Theil, den man eiförmig geformt hat. Hierauf bestreicht man den Kuchen mit Ei, schneidet ihn am Rande rund herum in dreifingerbreiten Entfernungen in schräger Richtung seicht ein und gibt ihn gleich in den Backofen, der nicht geöffnet werden darf, solange der Teig in die Höhe steigt. Zum Ausbacken braucht der Kuchen über eine Stunde. Er muss eine lichtbraune, resche Kruste bekommen, zweimal größer werden und sehr leicht sein. Ebenso bereitet man auch kleine Kuchen, die man ganz gleich formt, aber etwas schneller bäckt, und die man meistens lauwarm serviert.

Milchbrot.

Zu 1½ Liter Mehl nimmt man 4 Deka Hefe, die man mit Milch und etwas vom Mehle verrührt und aufgehen läßt, 7 Deka Zucker, gestoßenen Anis, etwas Salz, 7 Deka Butter oder Rindschmalz und so viel Milch, als nöthig ist, um einen festen Teig zu machen, welchen man nicht abschlägt, sondern in der Schüssel knetet, wie Brotteig, bis er Blasen bekommt und beim Herausziehen der Hände schnalzt. (Man kann auch einen Dotter zum Teige geben.) Dann gibt man den Teig auf das mit Mehl bestreute Brett, knetet ihn nochmals gut ab, damit das Brot feinlöcherig wird, formt ihn zu einem Wecken, legt denselben in ein mit bemehlter Leinwand ausgelegtes, langes Körbchen (einen Laib in ein rundes oder eine Schüssel), deckt ihn mit der Leinwand zu und läßt ihn gut aufgehen. Hierauf stürzt man ihn auf das mit Fett bestrichene, bemehlte Blech, bestreicht ihn mit kalter Milch, bäckt ihn und bestreicht ihn dann mit warmer Milch.

Oder: Man nimmt zu 1½ Liter Mehl 4 Deciliter gutes Obers, 3 Deka Hefe, 15 Deka Zucker, ein Ei, Anis und Salz und bäckt das Brot wie oben.

Erdäpfelbrot zu Kaffee.

Man bereitet es wie Milchbrot, mischt aber zum Mehl ein halbes Kilo gebratene, passierte Erdäpfel und knetet den Teig, zu dem man auch ein paar Dotter und gestoßenen Anis oder Kümmel gibt, recht gut ab. Den gegangenen Wecken bestreicht man vor dem Backen mit Milch.

Oder: Man reibt 5 große, gesottene Erdäpfel, rührt sie mit siedendem Wasser zu einem dünnen Brei und macht mit diesem, solange er noch lauwarm ist, und mit einem halben Kilo Roggenmehl, einem halben Kilo Weizenmehl, 2 Deka Hefe, Salz und Fenchel einen ziemlich festen Teig, den man mit den Händen knetet. Man bereitet diesen Teig abends, läßt ihn über Nacht stehen, formt ihn am nächsten Morgen zu zwei Wecken und bäckt dieselben auf dem auf den Rost gestellten Blech im Rohre.

Zwieback.

Grazer Zwieback. Man macht Teig wie für Milchbrot ohne Dotter (Seite 547), gibt aber Schnee von 2 Klar dazu, knetet den Teig recht gut, bis er Blasen bekommt, nimmt ihn dann auf das Brett, rollt ihn mit den Händen zu einer Wurst, schneidet diese zu eigroßen Stücken und rollt die Stücke mit den Händen zu fingerdicken Würstchen aus. Hierauf dreht man die Würstchen schneckenförmig zusammen, stellt sie fest nebeneinander auf das Blech (wobei das Ende der Würstchen immer gegen unten gegeben wird) und formt auf diese Weise zwei Wecken, deckt dieselben mit einem Tuche zu und läßt sie aufgehen, bestreicht sie dann mit Wasser, gibt sie in den heißen Ofen und wiederholt das Bestreichen, wenn sie halb und wenn sie ganz gebacken sind. Wenn sie einen Tag alt sind, schneidet man sie mit einem großen, scharfen Messer zu bleistiftdicken Schnitten, welche man dann über einer Schüssel auf beiden Seiten gut mit gestoßenem Zucker (zu obigem Teige beiläufig 40 Deka) bestreut, dann übereinander legt und ungefähr eine Stunde aufeinander liegen läßt. Wenn der Zucker feucht wird, legt man die Schnitten auf das Blech und röstet sie im heißen Ofen auf beiden Seiten schön braun. Dann legt man sie aufeinander und läßt sie auskühlen.

Mit Anis oder Zimmt. Man gibt Anis in den Teig und feingestoßenen Anis zum Zucker, mit welchem man die Schnitten bestreut, oder man macht den Teig ohne Anis und bestreut die Schnitten mit einer Mischung von Zucker und sehr fein gestoßenem Zimmt.

Feingeschnittener Zwieback. Man schneidet die Wecken zu messerrückendicken Schnitten, bestreut dieselben mit Zucker, legt sie gleichmäßig aufeinander, schneidet den ganzen Stoß der Länge nach durch und röstet diese schmalen Schnitten schön braun, ohne sie umzudrehen.

Ungezuckerter Zwieback. Man macht Teig aus frisch gemolkener, noch lauwarmer Milch, die man mit 2 Dottern, 2 Löffel Zucker und gestoßenem Anis abgesprudelt hat, Dampfel von 4 Deka Hefe und 1½ Liter nicht gesalzenem Mehle, formt aus dem Teige 2 Wecken, läßt dieselben

gut gehen, bäckt sie und schneidet sie zwei Tage nach dem Backen zu bleistiftdicken, großen Schnitten, welche ohne Bestreuen mit Zucker auf dem Bleche geröstet werden.

Vanille-Zwieback. Die Teigröllchen, aus denen man die Wecken zusammensetzt, werden recht klein und dünn gemacht, damit die Wecken beim Aufgehen und Backen nicht viel über 5 Centimeter breit werden. Man schneidet die gebackenen Wecken in bleistiftdicke Scheiben, bestreut dieselben auf beiden Seiten sehr stark mit Vanillezucker, lässt sie liegen, bis dieser feucht wird, und bäckt sie sehr kühl, damit sie ganz weiß bleiben und nur recht fest und trocken werden.

Feiner Zwieback. Einen Liter Mehl macht man mit 2 Deka Hefe, ungefähr 3 Deciliter gutem Obers, 4 Dottern und 10 Deka Zucker zu Teig, welchen man zu einem Striezel formt, gut gehen lässt, langsam bäckt, dann aufschneidet und wie oben weiter bereitet.

Preßburger Zwieback. Man nimmt zu 1½ Liter Mehl 4 Deka Hefe, 4 Eier, 10 Deka Butter, 7 Deka Zucker und ungefähr 4 Deciliter

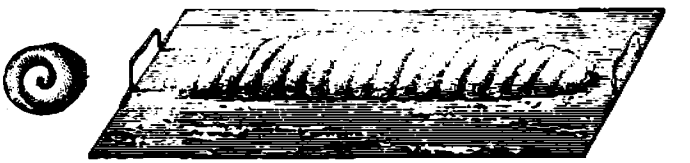


Fig. 45.

Milch und macht den Teig so fest, dass man ihn mit den Händen kneten kann. Wenn er recht gut geknetet und fein ist, nimmt man ihn auf das erwärmte Brett, rollt ihn zu einer Wurst und schneidet diese in sechs Theile und jeden solchen Theil in zehn Stücke, welche man mit den Händen zu fingerdicken Würstchen ausrollt, auf dem mit Butter bestrichenen Bleche gehen lässt und dann bei ziemlich starker Hitze bäckt. Am folgenden Tage schneidet man jedes von seitwärts nach der Länge durch, legt die Theile mit der Schnittfläche auf das Blech, bestreicht sie oben mit einer von Eiern und Zucker gerührten Masse, bestreut sie mit geschälten, grobgehackten Mandeln und Hagelzucker und bäckt sie.

Siebenbürger Zwieback. Man bereitet Teig von 1½ Liter Mehl, 3 Deka Hefe, die man mit einem Deciliter Milch abgesprudelt hat, 10 Deka Zucker, 5 Dottern, 4 Deciliter Milch und einem Deciliter lauem Rindschmalz, Anis und etwas Salz, gibt, während man ihn abschlägt, die 5 Klar als Schnee dazu, lässt den Teig in der Schüssel ein wenig gehen, gibt ihn dann in einen mit Butter ausgestrichenen, langen Model, sticht ihn mit dem jedesmal vorher in Butter getauchten Schmarrenschäuferl in fingerdicke

Stücke, die man nicht herausnimmt, läßt ihn fertig gehen, bestreicht ihn mit Ei, welches man mit Zucker gerührt hat, und bäckt ihn. Dann nimmt man die Stücke auseinander, läßt sie ein paar Tage einzeln liegen, damit sie trocken werden, und röstet sie hierauf auf dem Blech im Rohre braun.

Früchtenbrot (Kletzenbrot).

Feines. Man kocht ein Kilo geschälte, getrocknete Birnen guter Gattung, seiht sie ab, kocht mit ihrem Saft ein halbes Kilo getrocknete Zwetschken und läßt den Sud einkochen. Hierauf schneidet man die Birnen blätterig, die Zwetschken sowie ein Kilo saftige Feigen, 28 Deka Datteln und ein Kilo große Rosinen (Zibeben), nachdem man von allen die Stiele und Kerne sorgfältig entfernt und die Rosinen vorher gewaschen hat, nach der Länge und mischt alles zusammen. Dann gibt man ein halbes Kilo gewaschene Pignolen, 14 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, 14 Deka grobgeschnittene Haselnüsse, 28 Deka Walnüsse, die man rein aus den Schalen gelöst und nach der Länge in vier Theile geschnitten hat, 14 Deka Arancini und 21 Deka Citronat, beides länglich geschnitten, die feingeschnittene Schale von 2 Limonen und 2 Pomeranzen, Zimmt und Gewürznelken, beides fein gestoßen, und 2 Deciliter Rum oder etwas mehr Kirschen- oder Pfirsichgeist oder Vanille-Liqueur dazu, deckt die Mischung zu und läßt sie über Nacht stehen. Am nächsten Tage bereitet man Hefenteig (wie für Milchbrot) von einem Kilo Mehl, läßt den Teig gehen, mischt indessen 14 Deka gestoßenen Zucker zu den Früchten, zerreißt dann ein wenig vom Teige zu kleinen Bröckeln und knetet diese so unter die Früchte, daß dieselben gebunden werden, ohne daß man etwas vom Teige sieht. Dann treibt man den übrigen Teig zu Fleckchen aus, schlägt in diese die Früchte als kleine oder große Laibe oder Wecken ein, drückt bei jedem die Enden des übereinander gelegten Teiges oben gut zusammen und legt die Wecken mit dieser Seite gegen oben in die mit Tüchern ausgelegten Körbchen oder Schüsseln, damit dieselbe beim Stürzen auf das Blech nach unten kommt. Sie müssen lange gehen und langsam gebacken werden. Wenn man sie in den Ofen gibt, bestreicht man sie oben mit Milch und wiederholt dies, wenn man sie herausnimmt.

Ordinäres. Man kocht dazu gedörrte Birnen (Kletzen) und Zwetschken, schneidet sie wie oben, gibt geschnittene Feigen, Zibeben und Nüsse dazu, befeuchtet die Mischung mit Rosoglio oder Kirschengeist, würzt sie mit Zimmt und Gewürznelken, mischt den Teig von Milchbrot oder Hausbrot dazu, schlägt die Laibchen in ebensolchen Teig ein und bäckt sie wie oben.

Backwerk.

Aus flüssiger Masse.

Waffeln oder Eisenkuchen.

Man rührt 4 Dotter und 7 Deka Zucker mit Vanille recht gut und gibt nach und nach 3½ Deciliter Obers, 7 Deka Mehl, 7 Deka geschmolzene Butter und Schnee von 4 Klar dazu.

Nun wird das rein ausgewischte und dann geschlossene Waffeleisen über Holzfeuer gehalten, bis es auf beiden Seiten heiß ist, dann geöffnet, wieder ausgewischt und mittels einer Feder mit Rindschmalz auf beiden Seiten in allen Vertiefungen bestrichen. Hierauf gibt man 3 Löffelvoll von der Masse hinein, schließt das Eisen, hält es über das Feuer und schneidet den ausgeflossenen Teig weg. Wenn man das Eisen einige Minuten auf beiden Seiten über das Feuer gehalten hat, sieht man nach, ob die Waffel schon semmelfarbig ist, stürzt sie in diesem Falle heraus und biegt sie über das Holz der Straubenspritze oder schneidet sie ein- oder zweimal durch und legt die Stücke flach aufeinander.

Mit Mandeln. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt 7 Deka recht fein gestoßene, geschälte Mandeln, 10 Deka Zucker mit Zimmt oder feingeschnittenen Limonenschalen oder Vanille, 7 Deka Mehl, 6 Löffel gutes Obers und Schnee von 2 Klar dazu und bäckt die Masse wie oben.

Mit saurem Rahm. Man rührt 4 Dotter mit 10 Deka Zucker mit Geruch und 4 Löffelvoll recht gutem sauren Rahm und mischt Schnee von 4 Klar und dann 7 Deka Mehl dazu, bäckt die Waffeln wie oben, bestreicht sie so mit Marillensalse, dass nur die Vertiefungen mit Salse ausgefüllt sind, legt sie flach aufeinander und serviert sie gleich.

Germ-Waffeln. Man sprudelt ein Deka Hefe, 3 Deciliter laues Obers, 6 Deka Zucker und 6 Dotter recht schaumig, gibt 6 Deka lauwarme Butter, Salz, Limonenzucker und 2 Löffel Rum dazu und macht dies mit 14 Deka Mehl zu einem sehr weichen Teige, den man gut abschlägt und in der Schüssel gehen lässt, bäckt die Waffeln, bestreicht sie auf die oben angegebene Weise mit Salse und serviert sie warm oder kalt.

Hohlhippen.

Man gibt in einen tiefen Topf 3 Dotter, 7 Deka Zucker mit Vanille oder Zimmt, 4 Löffel Mehl und nach und nach 4 Deciliter Obers und schlägt die Teigmasse mit einem Kochlöffel recht glatt ab. Dann gibt man je einen Löffel Teig in das heiße, mit weißem Wachs ausgestrichene und mit Fließpapier ausgewischte Oblaten-Eisen, bäckt ihn auf die bei den Waffeln angegebene Weise, rollt die gebackene, noch heiße Hippe über ein fingerdickes, glattes Holz und läßt sie auf demselben steif werden.

Karlsbader Oblaten.

Man bereitet zunächst die Fülle für die Oblaten, indem man 14 Deka geschälte Mandeln, 28 Deka Zucker und eine halbe Schote Vanille (mit einigen Stückchen Zucker), jedes für sich, stoßt, die Mandeln im Mörser mit dem Zucker verreibt und sie dann in einer Schüssel mit dem Vanillezucker mischt. Hierauf schlägt man 2 Dotter, 7 Deciliter Mehl und 7 Deciliter Obers wie für Hohlhippen ab und bäckt aus dieser Masse im Oblaten-Eisen auf die bei den Hohlhippen angegebene Weise Oblaten, die aber auf einer Seite blass bleiben müssen. Wenn alle gebacken sind, bestreicht man sie auf der braunen Seite mit warmer Butter. Dann bestreut man je eine auf der bestrichenen Seite mit einem Löffelvoll von der Fülle, deckt eine andere mit der bestrichenen Seite darauf und gibt die gefüllte Oblate wieder in das heiße Eisen, damit der Zucker schmilzt. Die fertigen Oblaten legt man flach übereinander und beschwert sie mit einem Tortenbleche, damit sie gerade bleiben. Sie können in einer Schachtel zum Gebrauch aufbewahrt werden.

Auf dem Bleche gebackene Hohlhippen.

Mit Anis. Man rührt leichten Schnee von 6 Klar mit 10 Deka feingestoßenem Zucker eine halbe Stunde, gibt dann gestoßenen Anis und 7 Deka Mehl dazu, streicht dies dünn auf das mit Wachs bestrichene Blech, bestreut es mit Zucker und gestiftelten Mandeln und bäckt es im mäßig warmen Rohre. Sobald der Teig am Rande lichtbraun geworden ist, schneidet man die braun gewordenen Theile zu fingerlangen Vierecken, nimmt sie vom Blech und rollt sie, wenn sie noch ganz heiß sind, mit der oberen Seite gegen außen über ein fingerdickes Holz. Zum Schneiden und Aufrollen des Teiges nimmt man das Blech auf den warmen Herd, gibt es dann aber gleich wieder in das Rohr, da sich die Fleckchen nur biegen lassen, wenn sie heiß sind.

Auf dieselbe Weise bereitet man auf dem Bleche gebackene Hohlhippen aus folgenden Massen:

Mit Mandeln. Schnee von 6 Klar rührt man mit 14 Deka Zucker und 14 Deka Mandeln.

Mit Saft. Man rührt Schnee von 2 Klar mit 14 Deka Zucker und gibt dabei den Saft und Geruch einer Pomeranze oder Limone und 2 Löffel Mehl oder 14 Deka geschälte, feingestoßene Mandeln dazu.

Mit Salse. 7 Deka Marillen- oder Hagebutten-Salse rührt man mit 14 Deka Zucker, Schnee von einem Klar und Saft einer halben Limone.

Mit Dottern. Man rührt Schnee von 3 Klar und 3 Dotter mit 3 Eier schwer Zucker und gibt 2 Eier schwer Mehl dazu. (Diese Masse muss sehr dünn auf das Blech gestrichen werden und wird vor dem Backen mit feingeschnittenen Mandeln bestreut.)

Skarnitzen.

Man bäckt Hohlhippenteig mit Anis oder mit Dottern oder leicht gerührten Teig von 14 Deka Zucker, 14 Deka Mandeln und 3 Klar wie oben auf dem Bleche, schneidet ihn zu dreieckigen Fleckchen, dreht dieselben über ein gespitztes Holz oder über eine kurze, gespitzte gelbe Rübe zu Düten (Skarnitzen) und verwendet diese zum Bestecken von Crême, Obersschaum u. dgl.

Für Skarnitzen von Schmankerl (Seite 69) schneidet man Schmankerl-Teig, sobald er steif wird, zu viereckigen Fleckchen und dreht dieselben wie oben zu Düten.

Schnitten zu Thee.

3 Löffel Mehl, 3 Löffel Zucker, ein wenig Eiklar und ein Achtelliter Schlagrahm werden gut gemischt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen, mit Ei bestrichen, gebacken und dann in kleine, länglichviereckige Stücke geschnitten.

Vanille- oder Hobelspäne.

Man rührt 3 Eier mit etwas weniger gestoßenem Zucker, als die Eier schwer sind, eine halbe Stunde lang, mischt dann löffelweise 3 Eier schwer Mehl dazu, gibt mit Hilfe eines Trichters oder einer Düte oder mit Kaffeelöffeln fingerbreite Streifen von der Masse auf das mit Butter bestrichene Blech, bestreut sie mit Anis oder Vanille oder geschälten, feingeschnittenen Mandeln und stellt das Blech in das Rohr. Sobald ein

Streifchen gebacken ist, nimmt man es vom Bleche, windet es, wenn es noch ganz heiß ist, lockenartig über einen glatten Kochlöffelstiel und schiebt es dann vorsichtig herab. Wenn man die Hobelspäne an einem warmen Ort aufbewahrt, bleiben sie lange resch.

Ohne Dotter (Eisrollen). Man rührt 4 Eiklar mit 14 Deka Zucker mit Limonengeruch, bis das Gerührte am Löffel hängen bleibt, rührt dann löffelweise 12 Deka Mehl dazu, streicht die Masse auf das Blech, bäckt sie, schneidet sie zu Streifen und windet dieselben wie oben über den Kochlöffelstiel.

Teige mit Butter.

Erdäpfel-Krapferl oder Stangerl.

Man bratet mehlige, gute Erdäpfel, zerdrückt sie, gibt zu 14 Deka davon je 14 Deka von Butter, Mehl und Zucker mit Limonen- oder Vanille-Geruch, macht die Mischung mit 2 bis 6 Dottern zu Teig, treibt denselben aus und sticht ihn mit einem kleinen Krapfenstecher zu Fleckchen aus (oder radelt ihn zu Stangerln ab), die man auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und bäckt.

Mit Salz und Kümmel. Man macht den Teig mit einem Dotter und etwas Salz, aber ohne Zucker, treibt ihn messerrückendick aus und sticht ihn zu kleinen, runden Fleckchen aus (oder radelt ihn zu Stangerln ab), die man mit Salz und Kümmel bestreut und bäckt.

Kastanien-Stangerl.

Man siedet große Kastanien, passiert sie, mischt sie mit gleich schwer Butter, Zucker und Mehl, macht sie mit 2 Dottern zu Teig und schneidet denselben in nußgroße Stücke, die man zu fingerlangen Würstchen formt, bäckt und dann mit warmer Glasur bestreicht.

Nuss- und Haselnuss-Stangerl.

Man gibt zu 14 Deka geschälten, gestoßenen Haselnüssen oder Nüssen ebensoschwer Zucker, Butter und Mehl und macht die Mischung mit 2 Dottern zu Teig, den man wie oben zu Stangerln formt, bäckt und glasiert.

Zarte Thee-Stangerl.

7 Deka Butter werden mit 7 Deka Mehl abgebröselt und mit einem Dotter rasch mit Hilfe eines Messers zu Teig gemacht. Man legt den Teig auf einen Teller und läßt ihn auf Eis stehen, bis er steif geworden

ist, rollt ihn dann mit den Händen zu einer Wurst, schneidet diese in nussgroße Stücke und formt die Stücke zu dünnen Stangerln, die man mit Ei bestreicht, mit Salz und Kümmel bestreut und auf dem Bleche bäckt.

Mit Rahm. Aus 16 Deka Mehl, 8 Deka Butter, einer Prise Salz und saurem Rahm nach Bedarf macht man einen leichten Teig, treibt denselben aus und formt ihn zu Stangerln, die man mit Ei bestreicht, mit Salz und Kümmel oder mit Mohn bestreut und ziemlich jäh bäckt.

Stricknadeln.

Man lässt Teig wie für Butterbretzeln, doch ohne Zucker, an einem kühlen Orte rasten und macht dann von dem Teige sehr dünne Stangerl, die man mit Ei bestreicht, mit Salz und Kümmel bestreut und bäckt.

Kleine Kolatschen zu Thee.

Man bereitet leichten Teig von 17 Deka Mehl, 10 Loth Butter, Salz und saurem Rahm nach Bedarf, lässt ihn auf Eis rasten, treibt ihn dann ziemlich dünn aus, sticht ihn zu runden Fleckchen aus, bestreicht dieselben mit Ei, sticht sie in der Mitte mit einer Gabel kreuzweise an, bestreut sie mit Salz und Kümmel und bäckt sie.

Mandel-Striezel ohne Ei.

14 Deka geschälte Mandeln werden gestoßen und dabei nach und nach mit 14 Deka gestoßenem Zucker recht fein verrieben. Hierauf werden 14 Deka Butter mit 14 Deka Mehl abgebröselt und mit den Mandeln und mit Saft und Schalen einer halben Limone zu Teig gemacht. Man schneidet diesen Teig zu Stücken, formt aus diesen zugespitzte, in der Mitte daumenbreite Weckchen, drückt dieselben mit einem bemehlten Messerrücken nach der Breite ein, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie.

Bretzel.

Butter-Bretzel. 14 Deka Butter werden mit 21 Deka Mehl und 7 Deka Zucker mit Limonengeruch abgebröselt und mit 2 Dottern ganz leicht zu Teig gemacht. Dann formt man aus dem Teig eine Wurst, schneidet sie zu nussgroßen Stücken, rollt dieselben mit den Händen kleinfingerdick aus, formt sie (wie Seite 544) zu Bretzeln, bestreicht dieselben mit Ei, drückt sie mit der bestrichenen Seite in groben Streuzucker und bäckt sie.

Mandel-Bretzel. Man treibt 14 Deka Butter mit einem Dotter ab, gibt 2 hartgesottene Dotter, 10 Deka Zucker, Limonenschalen, 4 Deka

geschälte, gestoßene Mandeln und 18 Deka Mehl dazu und formt von dieser Masse Bretzel, die man mit Ei bestreicht, mit Zucker und Mandeln bestreut und bäckt.

Anis-Bretzel. Man rührt 14 Deka Zucker mit einem Ei recht flaumig, gibt dann gestoßenen Anis, 10 Deka zerlassene Butter und 17 Deka Mehl dazu und macht von dieser Masse kleine Bretzel, die man mit Ei bestreicht, mit gestoßenem Anis und Zucker bestreut und bäckt.

Zimmt-Bretzel. Aus Teig von 21 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 10 Deka Butter, einem Löffel Zimmt, 2 Eßlöffel saurem Rahm und 2 Dottern formt man Bretzel, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und bäckt sie.

Vanille-Bretzel. Man macht die Bretzel aus Teig von 28 Deka Mehl, 21 Deka Butter, 14 Deka Zucker mit Vanille und 6 hartgesottenen, durch ein Sieb gedrückten Dottern, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Vanille-Zucker und bäckt sie.

Chocolate-Bretzel. Man macht aus Teig von 18 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 9 Deka Zucker, 9 Deka erweichter Chocolate und 3 Dottern sehr kleine Bretzel und bäckt dieselben bei mäßiger Hitze.

Ursuliner-Bretzel. Man löst 7 Deka Zucker mit 4 Eßlöffelvoll Wein auf und sprudelt ein Ei und einen Dotter recht gut damit ab. Dann bröselt man 5 Deka Rindschmalz mit 28 Deka Mehl ab, macht das Abgebröselte mit dem Gesprudelten zu Teig, knetet denselben eine Stunde lang, läßt ihn dann eine Weile rasten und formt ihn hierauf zu sehr kleinen Bretzeln, die man mit Ei bestreicht und langsam bäckt.

Zweckerl (Theegebäck).

Man bereitet Teig aus 28 Deka Mehl, 14 Deka Zucker, 14 Deka Butter, 2 ganzen Eiern und 2 Dottern, arbeitet ihn gut ab, treibt ihn dick aus, schneidet ihn zu sehr kleinen, regelmäßigen Vierecken, bestreicht dieselben mit Ei und bäckt sie nicht zu jäh.

Anis-Stangerl.

Mit Rum. Man rührt Schnee von 2 Klar, 3 Dotter und 17 Deka Zucker fast eine Stunde lang, gibt dabei 2 Löffel Rum dazu, mischt dann 3½ Deka zerlassene Butter ohne Säure, etwas gestoßenen Anis und 17 Deka Mehl darunter und läßt den Teig an einem kühlen Ort eine halbe Stunde stehen. Dann arbeitet man ihn auf dem bemehlten Brett ab, formt ihn zu fingerdicken Würstchen, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Anis und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Mit Obers. Man macht den Teig von 21 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, Anis, 4 Dottern und einem Löffel Obers, läßt ihn auf Eis rasten und formt ihn zu Stangerln, die man wie oben bestreicht, bestreut und bäckt.

Bröselteig-Ringe.

Anis-Ringe. Teig von 14 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 7 Deka Zucker, gestoßenem Anis und 2 hartgesottenen Dottern treibt man halbfingerdick aus und sticht ihn mit 2 Ausstechern zu kleinen Ringen aus. Man bestreicht dieselben mit Ei, drückt sie mit der bestrichenen Seite in grobgestoßenen, gesiebten Zucker, bestreut sie mit gestoßenem Anis, legt sie nicht zu nahe aneinander auf das Blech und bäckt sie.

Ringe mit Vanille oder anderem Geschmack. Man macht Teig wie für eine der angegebenen Arten von Bretzeln, rollt ihn zu kleinfingerdicken Würstchen, formt dieselben zu Ringen und bestreicht und bestreut und bäckt sie wie die verschiedenen Bretzel. Ringe aus Teig mit Chocolate bestreicht man, wenn sie gebacken sind, mit Chocolate-Eis.

Brantwein-Ringe oder -Kränzchen. Man macht Bröselteig aus je 14 Deka von Butter, Mehl und mit den Schalen geriebenen Mandeln, 7 Deka Zucker, Limonenschalen, Zimmt, einem Dotter und 2 Löffel Brantwein, treibt ihn aus, sticht ihn zu Ringen aus, bestreicht dieselben mit Brantwein, bestreut sie recht hoch mit Staubzucker, legt sie auf das Blech und bäckt sie langsam.

Mandel-Schnitten.

Man rührt ein Ei und 4 Dotter mit 14 Deka Zucker, gibt 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, Vanille- oder Limonen-Geruch, 14 Deka Mehl und 14 Deka zerlassene, geseihte, ausgekühlte Butter löffelweise dazu, streicht die Mischung auf das Blech, bäckt sie, rührt indessen Schnee von einem Klar mit 4 Deka Zucker, schneidet dann das Gebackene auf dem Bleche zu Stücken, schiebt dieselben wieder zusammen, bestreicht sie mit dem Schnee, bestreut sie mit blätterig geschnittenen Mandeln, stellt das Blech wieder in das kühle Rohr, damit der Schnee trocken wird, und nimmt dann die Schnitten auseinander.

Oder: Man bröselt die Butter mit dem Mehl ab, gibt dann den Zucker und die Mandeln dazu und macht das Ganze mit 6 Dottern zu Teig, treibt denselben kleinfingerdick aus und schneidet ihn zu fingerbreiten Schnitten, die man mit Ei bestreicht, mit feingeschnittenen, mit Zucker gemischten, lichtgelb gerösteten Mandeln bestreut und bäckt.

Weiche Muskazonen.

28 Deka Backwerkbröſel, 10 Deka Zucker, 7 Deka Butter, Limonengeruch und geriebene Muscatnuſs miſcht man mit Dottern zu einem weichen Teig und macht denſelben mit Mehl etwas feſter. Dann formt man von dem Teig einen Wecken, drückt denſelben ein wenig nieder, beſtreicht ihn mit Ei, beſtreut ihn mit Hagelzucker, bäckt ihn und ſchneidet ihn hierauf zu Stücken.

Fenchel-Schnitten.

Man macht Teig von 14 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 10 Deka Butter, einem Ei, geſtoßenem Fenchel und etwas Limonenſchalen, treibt ihn aus, ſchneidet ihn zu Streifen und dieſe zu länglich-viereckigen Stücken, beſtreicht die Stücke mit Ei und bäckt ſie.

Falſche Butter-Schnitten.

Man macht Bröſelteig von 14 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 5 Deka Zucker, 2 hartgeſottenen und einem friſchen Dotter, 5 Deka feingeſchnittenem Citronat, Zimmt und geriebener Chocolate, treibt ihn ſtark meſſerrückendick aus, ſchneidet ihn zu Stückchen in der Größe von Brotſchnitten zu Thee und bäckt dieſelben auf dem Bleche. Dann rührt man Eiklar und einen halben Dotter mit Staubzucker, Pomeranzenſaft und Pomeranzengeruch zu Eis, beſtreicht die Schnitten mit dem Eiſe und trocknet ſie im kühlen Rohre.

Engliſches Biscuit (Cakes).

Man rührt 7 Deka Butter, 3 Eier, 10 Deka Zucker und 12 Gramm reines Hirſchhornſalz ¾ Stunden, gibt dann die Hälfte von 75 Deka Mehl dazu, miſcht 3 Deciliter Milch darunter und ſtellt das Ganze an einen kühlen Ort. Am folgenden Tage nimmt man das übrige Mehl auf das Nudelbrett, miſcht das Gerührte dazu und arbeitet den Teig ſehr gut ab, wobei man ihn mit dem Rollholze ſchlägt, damit er recht zart wird. Dann treibt man ihn aus, wie für dicke Nudeln, durchſticht ihn dicht mit einem Hölzchen, ſticht ihn mit einem kleinen, runden Ausſtecher aus, beſtreicht die ausgeſtochenen Fleckchen mit einer Miſchung von Milch und Waſſer, legt ſie auf das bemehlte Blech und bäckt ſie licht. Hierauf beſtreicht man ſie wieder und läſst ſie im Rohre trocknen.

Mit Natron. Man miſcht einen Abtrieb von 12 Deka Butter, 5 ganzen Eiern, einem halben Kilo Zucker, Vanille nach Geſchmack, einem Viertelliter ſaurem Rahm und einem Deka Natron mit 115 Deka Mehl

zu Teig, treibt denselben messerrückendick aus, sticht ihn mit einem Krapfenstecher zu Blättchen aus und bäckt dieselben auf dem Bleche. (Man bereitet dieses Backwerk, das sich sehr gut hält, nur dann in der angegebenen Quantität, wenn man es reichlich im Vorrath haben will. Sonst genügt die Hälfte der Masse.)

Vanille-Schiftel und -Torteletten.

Man treibt 10 Deka Butter mit 3 Eiern, 3 Dottern und 21 Deka Zucker mit Vanillegeruch ab, mischt 21 Deka Mehl dazu, streicht die Mischung auf das Blech mit Rand, schneidet sie, wenn sie halb gebacken ist, zu Schifteln, bäckt sie weiter, nimmt dann die gebackenen Schiftel nacheinander vom Blech und überzieht sie mit Glasur.

Ohne Ei. Man drückt 10 Deka Butter und 17 Deka Mehl mit einem Messer ab, treibt diesen Teig dünn aus, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit einer Mischung von 7 Deka geschälten, feingeschnittenen Mandeln und 7 Deka Vanillezucker, schneidet ihn zu Schifteln und bäckt dieselben licht.

Oder: Man treibt 14 Deka Butter flaumig ab, rührt sie dann mit 7 Deka Zucker mit Vanillegeruch und 3 hartgesottenen, passierten Dottern, mischt 17 Deka Mehl darunter und lässt diesen Teig an einem kühlen Ort eine halbe Stunde stehen. Dann treibt man ihn aus und sticht ihn mit Krapfenstechern zu Blättchen und Ringen aus, die man mit Ei bestreicht, mit Zucker bestreut und bäckt, dann mit Marillensalse bestreicht und aufeinandersetzt.

Limonen-Schiftel.

Man bereitet Teig von 21 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker, Saft und Schale einer Limone und Schnee von einem Klar, treibt ihn aus und schneidet ihn zu Schifteln, bäckt dieselben und bestreicht sie dann mit durchsichtigem Limonen-Eis.

Butterbögen.

Man bereitet Bröselteig von 15 Deka Mehl, 10 Deka Zucker mit Limonenschalen und 10 Deka Butter oder Bröselteig Nr. I mit 4 Dottern (Seite 72), treibt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn zu länglichen Stücken, bestreicht dieselben mit gezuckertem Schnee von 2 Klar, bestreut sie mit Zucker und geschälten, feingeschnittenen Mandeln, bäckt sie auf dem Blech und biegt sie, wenn sie noch heiß sind, über den Bogenmodel.

Karten.

Man mischt 28 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 14 Deka sehr fein geschnittene Mandeln, 14 Deka Zucker, Gewürz nach Geschmack, Saft einer halben Limone, einen Dotter und ein wenig Milch auf dem Brette zu Teig, arbeitet denselben gut ab, treibt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn zu länglichen Vierecken in der Größe von Kartenblättern, bestreicht dieselben mit Ei, belegt sie so mit abgezogenen, halbierten Mandeln, dass sie wie Karten (Ass, Zweier, Dreier u. s. w.) aussehen, und bäckt sie auf dem Bleche.

Gleichgewicht als Karten und Schnitten.

Als Karten. Man treibt 3 Eier schwer Butter mit 3 Dottern und 3 Eier schwer Zucker ab, mischt 3 Klar als Schnee und 3 Eier schwer Mehl dazu, streicht die Mischung kleinfingerdick auf das Blech, belegt sie mit abgezogenen, halbierten Mandeln und großen Rosinen, schneidet sie, wenn sie halb gebacken ist, zu kartenförmigen Stücken und bäckt dieselben fertig.

Als Schnitten. Man mischt Rosinen in den Teig, streicht denselben auf das Blech, bestreut ihn mit geschälten, feingeschnittenen Mandeln und Zucker, schneidet ihn, wenn er halb gebacken ist, in lange, schmale Stücke und bäckt dieselben fertig.

Chocolate-Schiftel.

Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt 14 Deka Zucker, 14 Deka geriebene Chocolate, Schnee von 2 Klar und 14 Deka Mehl dazu, streicht die Mischung halbfingerdick auf das Blech, bäckt sie, schneidet sie dann zu Schifteln und überzieht dieselben mit Chocolate-Eis.

Chocolate-Kipferl.

Man rührt 7 Deka Butter mit 7 Deka zerschlichener Chocolate ab, mischt zuerst 7 Deka Zucker, dann 3 Dotter, dann 3½ Deka ungeschälte, geriebene Mandeln und zuletzt Schnee von 2 Klar und 3½ Deka Mehl dazu, streicht die Masse kleinfingerdick auf ein mit Rand versehenes Backblech, das man mit Butter bestrichen hat, bestreut sie dicht mit geschälten, gestiftelt geschnittenen Mandeln, bäckt sie nicht zu jäh und sticht sie zu Kipfeln aus.

Chocolate-Schnitten.

Man mischt zu Teig wie für „Gleichgewicht" 2 Eier schwer geriebene Chocolate, streicht den Teig auf das Blech, bestreut ihn mit Mandeln, bäckt ihn, schneidet ihn zu Schnitten und füllt je 2 derselben mit Salse zusammen.

Oder: Zu einem Abtriebe wie für Gleichgewicht gibt man 14 Deka geriebene Chocolate, 7 Deka feingeschnittene Arancini, 10 Deka Weinbeerl, 10 Deka Rosinen und 10 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, mischt dann das Mehl dazu und bäckt die Mischung auf die bei „Gleichgewicht, Karten" angegebene Weise.

Genueser Teig.

Man erwärmt 14 Deka Butter, seiht die Säure derselben ab und erhält die Butter lauwarm, während man 14 Deka Zucker mit 5 Dottern von großen Eiern schaumig rührt. Dann gibt man 14 Deka Mehl und die Butter löffelweise abwechselnd zu dem Gerührten, kann auch feingeschnittene Limonenschalen dazurühren und mischt zuletzt den Schnee der 5 Klar darunter.

Als Halbmonde. Man streicht den Teig auf ein Backblech mit aufgebogenem Rande, sticht ihn, wenn er halbgebacken ist, mit einem Krapfenstecher zu Halbmonden aus, bäckt dieselben fertig und bestreicht dann ihre Oberfläche mit zäher Marillensalse und darüber mit Glasur.

Als glasierte Schnitten. Man schneidet den halb gebackenen Teig zu Schnitten, bestreicht dieselben, wenn sie fertig gebacken sind, mit Glasur und ziert sie über denselben mit undurchsichtigem Eise.

Als gefüllte Schnitten. Man belegt den auf das Blech gestrichenen Teig mit frischen oder eingesottenen, zu dünnen Streifen geschnittenen Marillen oder Pfirsichen, bestreicht ihn, wenn er halb gebacken und wie oben geschnitten ist, mit Schnee, den man mit Zucker und geschälten, gestoßenen Haselnüssen gemischt hat, schiebt die Schnitten auseinander und bäckt sie fertig.

Als Torte. Man bäckt von wie oben bereitetem Genueser Teig aus je 25 Deka von Butter, Zucker und Mehl und 8 Eiern in Tortenreifen 3 Blätter, streicht auf 2 derselben zuerst Marillensalse und darüber Crême (zum Füllen von Backwerk, Seite 66), belegt die Crême mit gezuckerten Pomeranzenscheiben, setzt die 2 Blätter aufeinander, legt das dritte Blatt darüber und überzieht die Torte mit Pomeranzen-Glasur.

Nordbahn-Krapfen.

Man mischt zu einem Abtriebe von 15 Deka Butter, 4 Dottern und 15 Deka Zucker 8 Deka geriebene, erweichte Chocolate, 15 Deka mit den Schalen geriebene Mandeln, den Schnee der 4 Eiweis und 1½ Deka Mehl, streicht die Mischung fingerdick auf das Blech mit aufgebogenem Rande, bäckt sie, sticht sie dann zu Blättchen und Ringen aus, bestreicht

die Blättchen mit Marillensalse, legt die Ringe auf die Blättchen und füllt die Krapferl vor dem Servieren mit Obersschaum, den man mit Erdbeermark gemischt hat.

Magdalenen-Schnitten und -Torte.

Schnitten. Man treibt 12 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt dabei 14 Deka Zucker löffelweise dazu, mischt dann Limonenschalen, 4 Deka feingeschnittene Arancini (Pomeranzenzeltel), Schnee von 3 Klar und 17 Deka Mehl darunter, streicht die Mischung auf das Blech, bestreicht sie mit leichtem Schnee von 2 Klar, bestreut sie mit 10 Deka geschälten, in feine Scheiben geschnittenen Mandeln und 10 Deka Zucker, bespritzt sie mit Wasser, bäckt sie und schneidet sie, wenn sie halb gebacken ist, zu Schnitten.

Torte. Man treibt 14 Deka Butter mit 8 Dottern ab, gibt 21 Deka Zucker, 6 Deka feingeschnittene Arancini, Schnee von 6 Klar und 28 Deka Mehl dazu, füllt die Masse in den mit geschälten, blätterig geschnittenen Mandeln ausgestreuten Tortenreif, bestreut sie mit Mandeln und bäckt sie.

Pomeranzen-Schnitten.

Mit Mandeln. Man mischt zu 10 Deka zerlassener Butter 10 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, etwas Pomeranzensaft, 7 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, 3 Dotter, ein Ei und, wenn die Mischung gut gerührt ist, 10 Deka Mehl, streicht die Masse auf das Blech, bestreut sie mit Zucker und geschälten, gehackten Mandeln, bäckt sie und schneidet sie dann zu Stücken von gleicher Größe.

Mit Rum. Man bröselt 21 Deka Butter mit 35 Deka Mehl ab, macht das Abgebröselte mit 14 Deka Zucker, 3 Dottern, Saft und Geruch einer halben Pomeranze, einem Löffel Rum und einem Löffel Obers schnell zu Teig, treibt denselben aus, schneidet ihn zu Schnitten, bäckt dieselben und glasiert sie dann mit Pomeranzen-Eis.

Rum-Schnitten.

Mit Pistazien. Man treibt 10 Deka Butter mit einem Ei und 3 Dottern ab, mischt 10 Deka Zucker, 5 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, 2 Löffelvoll Rum und 10 Deka Mehl dazu, streicht die Mischung auf das mit Rand versehene Blech, bestreut sie mit grobgestoßenem Zucker, geschälten, gehackten Mandeln und Pistazien, stellt sie in das Rohr, schneidet sie, wenn sie beinahe gebacken ist, in fingerlange, daumenbreite Stücke und bäckt sie fertig.

Mit Schnee und Mandeln. Wenn der Teig halb gebacken ist, bestreicht man ihn mit Schnee von 2 Klar, den man mit 7 Deka Zucker gemischt hat, bestreut ihn mit geschälten, gestiftelten Mandeln und schneidet ihn wie oben in Stücke. Dann bäckt man ihn fertig.

Mit Salse und Glasur. Man bäckt den wie oben bereiteten, auf das Blech gestrichenen Teig, ohne ihn zu bestreuen, schneidet ihn dann zu Stücken, füllt je zwei derselben mit Marillensalse, zu der man etwas Rum gerührt hat, zusammen und überzieht die Schnitten mit warmer Glasur.

Gefüllte Schnitten.

Von Bröselteig. Man treibt 14 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt 10 Deka Zucker mit Limonengeruch und 17 Deka Mehl dazu, macht den Teig leicht zusammen, treibt ihn dünn aus, schneidet ihn in 2 Flecken von gleicher Größe, bestreicht den ersten Flecken mit Marillensalse und gibt den zweiten vorsichtig darüber, indem man ihn über das Rollholz legt und von diesem herab über den ersten gleiten läßt. Hierauf bestreicht man den gefüllten Flecken oben mit Ei, bestreut ihn mit blätterig geschnittenen Mandeln und Hagelzucker, schneidet ihn zu fingerlangen, daumenbreiten Stücken und bäckt dieselben. (Man kann den Teig auch wie den für Pomeranzenschnitten mit Rum machen.)

Mit Chocolate. Man bereitet die Schnitten wie oben aus Teig von 14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker mit Vanille, 7 Deka geriebener Chocolate, 4 hartgesottenen und 2 frischen Dottern.

Mailänder Schnitten.

Man bereitet Bröselteig ohne Ei von 35 Deka Mehl, 21 Deka Butter und 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, treibt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn zu länglichen Stücken, bäckt dieselben, füllt dann je 2 mit Marillensalse zusammen und überzieht die Schnitten mit Punsch-Glasur.

Metternich-Schnitten.

Man bröselt 28 Deka Mehl, 14 Deka Butter und 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch miteinander ab und macht das Abgebröselte mit Saft und Schale von einer halben Limone, Gewürznelken, 6 hartgesottenen, passierten Dottern und einem frischen Ei geschwind zu Teig. Dann treibt man den Teig halbfingerdick aus, schneidet ihn zu einem großen Vierecke, bestreicht dasselbe mit Marillensalse, legt von Teigabfällen gemachte, schiefe Streifen darüber, bestreicht die Streifen mit Ei und bestreut sie mit Zucker, bäckt den Flecken und schneidet ihn dann zu Stücken.

Mandel-Striezel von mürbem Teige.

Man bereitet mürben Teig Nr. II mit 5 Dottern, treibt ihn aus, schneidet ihn zu Fleckchen, gibt auf jedes derselben einen Löffelvoll Mandelfülle (von 10 Deka Zucker mit Vanille, 5 Dottern, 14 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln und Schnee von einem Klar), schlägt den Teig wie bei Mandelstriezeln (Seite 507) über der Fülle zusammen, legt die Striezel über Papier auf das Blech, bäckt sie und bestreicht sie dann mit Limonen-Eis.

Halbmonde von Bröselteig.

Man bröselt 14 Deka Zucker und 14 Deka Mehl mit 14 Deka Butter und 5 hartgesottenen Dottern ab, knetet den Teig schnell zusammen, treibt ihn stark messerrückendick aus, sticht ihn mit einem großen Krapfenstecher zu Halbmonden aus, bäckt dieselben auf dem Blech und füllt je 2 mit Marillensalse zusammen. Dann bestreicht man sie mit durchsichtigem Limonen-Eis.

Wirtschafts-Kipferl.

Man mischt 35 Deka Mehl mit 15 Deka Zucker, Limonenschalen und etwas Salz, bröselt 25 Deka Butter damit ab, macht das Abgebröselte mit 2 Dottern schnell zu Teig, rollt denselben zu einer Wurst und schneidet diese in nussgroße Stücke, rollt diese Stücke kleinfingerdick aus und formt sie zu Kipferln, die man mit Ei bestreicht, in mit Zucker gemischte Mandeln drückt und schnell bäckt. Man kann dann je zwei Kipferl mit Salse zusammenfüllen.

Wirtschafts-Torte.

Man macht aus Teig wie für die Wirtschafts-Kipferl 2 runde Blätter von gleicher Größe, bestreicht das eine mit Äpfelsalse, legt das zweite darauf und bäckt die Torte über eine Stunde mit mehr Unter- als Oberhitze.

Vanille-Kipferl ohne Ei.

Man schneidet Bröselteig von 28 Deka Mehl, 21 Deka Butter, 10 Deka geschälten, feingestoßenen Mandeln und 7 Deka Zucker zu nussgroßen Stückchen, formt aus diesen gespitzte Würstchen, biegt dieselben kipfelartig, bäckt sie kühl und licht, nimmt sie vom Bleche, wenn sie noch ganz heiß sind, dreht jedes sogleich in Vanillezucker, legt sie auf Papier und lässt sie auskühlen.

Griechische Krapferl.

Man treibt 20 Deka Butter mit 5 Deka Zucker flaumig ab, mischt 30 Deka feines Mehl dazu, treibt die Masse auf dem Brette messerrücken-

dick aus, sticht sie zu kleinen Krapferln aus, bäckt dieselben bei mäßiger Hitze semmelgelb, nimmt sie, wenn sie noch heiß sind, einzeln vom Blech und dreht jedes gut in Vanillezucker ein. Dann gibt man auf jedes ein Häufchen Marillensalse oder füllt je 2 Krapferl mit Salse zusammen.

Kolatschen von Bröselteig.

Man bereitet Bröselteig Nr. III, IV oder V (Seite 73), treibt ihn aus, sticht ihn zu großen, runden Fleckchen aus, bestreicht dieselben mit Eingesottenem, schlägt bei jedem den Teig von 3 Seiten gegen die Mitte zusammen, bestreicht den umgebogenen Teig mit Ei, bestreut ihn mit Zucker und geschälten, gehackten Mandeln und bäckt die Kolatschen.

Oder: Man sticht Bröselteig Nr. IV zu kleinen, runden Krapferln aus, bestreicht dieselben mit Schnee, bestreut sie mit geschälten, gehackten Mandeln, die man mit Zucker gemischt hat, legt sie auf das Blech, drückt in die Mitte eines jeden ein kleines Grübchen, bäckt die Krapferl und gibt dann Kirschen- oder Weichsel-Fleisch in die Grübchen.

Husaren-Krapferl.

Man treibt 14 Deka Butter mit 2 Dottern ab, gibt 7 Deka Zucker mit Vanille und 17 Deka Mehl dazu, macht dies zu Teig, formt aus demselben kleine Kugeln, drückt in jede derselben ein kleines Grübchen, bestreicht die Kugeln mit Ei, bestreut sie mit Zucker und geschälten, gehackten Mandeln, bäckt sie und gibt dann eingesottene Ribisel oder Weichseln in jedes Grübchen.

Dotter-Krapferl.

Man bereitet Teig von 20 Deka Mehl, 6 hartgesottenen Dottern, 10 Deka Butter, 10 Deka Zucker und Limonenschalen, sticht ihn zu runden Krapferln aus, bäckt dieselben und überstreicht sie dann mit Wasser-Glasur.

Bröselteig-Schüsselchen.

Man treibt 17 Deka Butter mit einem Dotter ab, gibt 10 Deka Zucker, 2 Deka süße und 4 Stück bittere geschälte, feingestoßene Mandeln und 14 Deka Mehl dazu, treibt den Teig messerrückendick aus, sticht ihn zu runden Fleckchen aus, legt dieselben über auf das Backblech gestürzte kleine Blechformen und bäckt sie. Dann nimmt man die auf diese Weise erhaltenen Schüsselchen ab, läßt sie erkalten und füllt sie mit eingesottenen Früchten oder mit kalter Crême oder mit Obersschaum.

Früchten-Krapferl.

Man treibt Bröselteig Nr. I (Seite 72) wie Butterteig aus, belegt ihn auf die bei den Polsterzipfeln angegebene Art mit eingesottenen Früchten, bestreicht ihn um dieselben mit Ei, schlägt den Teig über und radelt ihn ab. Dann bestreicht man die Krapferl mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie.

Kreiden-Knödel.

Man bereitet mürben Kuchenteig Nr. I mit Zucker (Seite 72), treibt ihn aus, schneidet ihn in kleine Fleckchen, legt in die Mitte eines jeden Fleckchens eingesottene Weichseln oder Kirschen oder Stückchen von Marillen oder Pfirsichen, schließt den Teig über der Fülle, drückt ihn zu einer Kugel, legt die Kugeln mit der glatten Seite gegen oben auf das Blech und bäckt sie. Dann nimmt man die heißen Kugeln einzeln vom Blech und bestreicht jede mit Wasser und bestreut sie mit Vanillezucker.

Kleine Kuchen.

Mazarins. Man treibt 14 Deka Butter mit 5 Dottern und 21 Deka Zucker ab, gibt 14 Deka geschälte, mit Ei gestoßene Mandeln, 5 Deka feingeschnittenes Citronat, ein Deciliter gutes Obers, 14 Deka Mehl und den Schnee der 5 Klar dazu, füllt die Masse in sehr kleine Formen, bäckt die kleinen Kuchen und stürzt sie.

Sandkuchen. Man treibt 12 Deka Butter mit einem Dotter ab, gibt dann 14 Deka Zucker mit Limonengeruch dazu und rührt noch eine Weile fort, mischt hierauf Schnee von einem Klar und 14 Deka Mehl darunter, gibt nussgroße Häufchen von der Masse auf das Blech und bäckt dieselben.

Krapferl von Winterteig ohne Ei.

Man treibt 14 Deka Butter flaumig ab, gibt 7 Deka Zucker mit Limonen- und Pomeranzen-Geruch und 17 Deka Mehl dazu, macht dies auf dem Brette schnell zu Teig, treibt denselben aus, sticht ihn mit einem kleinen Krapfenstecher zu Fleckchen und Ringen aus, bestreicht die Fleckchen mit Ei, legt auf jedes derselben einen Ring, bestreicht die Ringe ebenfalls mit Ei und bestreut sie mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker, bäckt die Krapferl und gibt dann Salse in die Mitte eines jeden.

Salsenaugen von Bröselteig.

Man treibt Bröselteig Nr. V (Seite 73) kleinfingerdick aus, sticht ihn zu Blättchen und Ringen aus, bestreicht die Blättchen mit Ei, legt

auf jedes einen Ring, bestreicht die Ringe mit leichtem Schnee, bestreut den Schnee dick mit Zucker und spritzt über diesen Wasser, bäckt die Krapferl und gibt dann Gelée in die Mitte eines jeden.

Torteletten von Bröselteig.

Man macht Bröselteig Nr. III oder IV mit Rum (Seite 73), treibt ihn federkieldick aus, sticht ihn mit einem Krapfenstecher zu runden Fleckchen aus, bestreicht dieselben am Rande mit Ei, belegt sie mit eingesottenen Früchten, macht über jedes ein Gitter von Teigstreifen und legt um das Gitter einen Ring von Teig, bestreicht Gitter und Ringe mit Ei und bäckt die Torteletten.

Oder: Man bereitet Bröselteig Nr. VI ohne Ei mit Saft einer Limone, treibt ihn federkieldick aus, sticht ihn zu runden Fleckchen aus, bestreicht dieselben mit Salse, macht über jedes ein Gitter von Teigstangeln, bestreicht die Gitter mit Ei und bäckt die Torteletten bei schwacher Hitze.

Mit Windmasse. Man sticht den Bröselteig zu Fleckchen aus, bestreicht dieselben, wenn sie halb gebacken sind, mit zäher Marillen- oder Hagebutten-Salse und darüber mit gezuckertem Schnee, streut Zucker und geschälte, gehackte Mandeln über den Schnee und bäckt die Fleckchen fertig.

Mit Weichseln. Man treibt 14 Deka Butter mit einem Dotter und 8 Deka Zucker ab, gibt Limonenschalen, Zimmt und 14 Deka Mehl dazu, füllt den Teig in kleine Reife von Blech, die man über doppeltes Papier auf das Backblech gestellt hat, legt in die Mitte eines jeden Teigfleckens eine eingesottene Weichsel und bäckt die Torteletten nicht zu warm.

Von Teig ohne Zucker. Man treibt 14 Deka Butter flaumig ab, rührt dann 2 hartgesottene, zerdrückte Dotter, Saft und Schalen einer halben Limone, etwas Salz, Muscatnuss und Gewürznelken und 14 Deka Mehl dazu, arbeitet den Teig ein wenig ab, treibt ihn messerrückendick aus und sticht ihn zu Blättchen und Ringen aus, bäckt dieselben, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit grobem Zucker, bestreicht die Blättchen mit Salse, legt auf jedes Blättchen einen Ring und bestreut die Torteletten mit Vanillezucker.

Torten von Bröselteigen.

Man macht Bröselteig Nr. III oder V (Seite 73) oder wie für Metternich-Schnitten oder Butterbretzel, jedoch von größerer Menge, schneidet ihn in 4 gleiche Theile, treibt die Teigstücke rund aus, schneidet sie nach einem Tortenblatte gleich und bestreicht eines der Blätter mit Ei und bestreut es mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker. Dann

bäckt man die Blätter auf dem Bleche, bestreicht die drei nicht bestreuten mit verschiedener Salse, setzt sie aufeinander und legt das mit Mandeln bestreute darauf.

Mit Gitter. Man macht Bröselteig von 35 Deka Mehl, 28 Deka Butter, 14 Deka Zucker, 2 Dottern und Limonen-Saft (und -Schalen) und treibt ihn kleinfingerdick aus. Dann schneidet man aus dem Teig ein Blatt heraus, bestreicht dasselbe mit Salse, flicht vom übrigen Teig ein Gitter von Teigstangeln über das bestrichene Blatt (wie bei Linzer Torte), bestreicht das Gitter mit Ei, bäckt die Torte und bestreut sie dann mit Zucker.

Oder: Man treibt 28 Deka Butter mit 6 Dottern ab, macht den Abtrieb mit 28 Deka Zucker, Saft (und Schalen) einer Limone und 28 Deka Mehl zu Teig und bereitet die Torte wie oben.

Mit Schnee und Nüssen. Aus Bröselteig von 28 Deka Mehl, 21 Deka Butter, 12 Deka Zucker mit Geruch und 2 frischen oder 4 hartgesottenen Dottern macht man 3 Blätter und stellt dieselben in das Rohr. Wenn sie beinahe gebacken sind, bestreicht man sie mit Marillensalse und darüber fingerdick mit gut gezuckertem, mit feingeschnittenen Nüssen oder Haselnüssen gemischten Schnee, läßt den Schnee im kühlen Rohre steif werden, setzt die noch etwas weichen Blätter aufeinander und stellt die Torte nochmals in den Ofen.

Vanille-Torte ohne Ei.

Man macht Teig von 21 Deka Butter, 21 Deka Mehl, 10 Deka Zucker mit viel Vanille und 10 Deka geschälten, feingestoßenen Mandeln, treibt ihn zu 3 Blättern von gleicher Größe aus, bestreut eines derselben mit Zucker und geschälten, gehackten Mandeln und bäckt die Blätter. Dann bestreicht man die zwei nicht bestreuten mit Eingesottenem, setzt sie aufeinander, legt das dritte Blatt darauf und bestreut es mit Vanillezucker.

Oder: Man macht den Teig von 35 Deka Mehl, 28 Deka Butter und 14 Deka Vanille, setzt die gebackenen Blätter wie oben mit Salse aufeinander und beeist die Torte.

Propheten-Kuchen.

Man bröselt 14 Deka Butter mit 14 Deka Mehl ab, gibt 7 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, 10 Deka Zucker, einen Dotter, Saft (und Schalen) von einer halben Limone und dann einen Eßlöffel Obers dazu, mischt den Teig nur leicht zusammen, schneidet ihn in 3 Stücke, treibt dieselben zu schön runden Blättern von gleicher Größe aus und

bestreut eines derselben dick mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker. Dann bäckt man die Blätter nicht zu stark, bestreicht die zwei nicht bestreuten mit Salse, setzt sie aufeinander und legt das mit Mandeln bestreute darauf.

Englischer Plum-Kuchen.

Man schneidet 7 Deka Feigen, 7 Deka Datteln, 28 Deka gewaschene Rosinen, 7 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln und 14 Deka Citronat fein, mischt alles gut, befeuchtet es mit Rum, deckt es zu und läßt es über Nacht stehen. Dann treibt man 28 Deka Butter mit 4 Dottern recht flaumig ab, rührt 14 Deka Zucker nach und nach dazu, mischt hierauf Muscatblüte und Zimmt, Gewürznelken und den Schnee von 4 Klar darunter, gibt das Gemischte und 28 Deka Mehl dazu und bäckt die Masse in dem mit Papier ausgelegten langen Model bei mäßiger Hitze ungefähr 1½ Stunden. Dieser Kuchen muss einige Tage liegen, ehe man ihn anschneiden darf, und hält sich wochenlang saftig.

Blitz-Kuchen.

Man treibt 2 Eier schwer Butter mit 3 Dottern und 3 Eier schwer Zucker ab, gibt Limonengeruch, Schnee der 3 Klar und 2 Eier schwer Mehl dazu, macht von diesem Teige 2 Blätter, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut eines mit geschälten, gehackten Mandeln und gestoßenem Candiszucker, bäckt die Blätter, bestreicht dann das nicht bestreute mit Salse und setzt das bestreute darauf.

Oder: Man macht den Kuchen aus Teig von 25 Deka Butter, 25 Deka Zucker, 25 Deka Mehl und 2 Eiern.

Weichsel-Torte.

Man mischt 28 Deka geschälte, fein geschnittene Mandeln mit 14 Deka Zucker und Saft (und Schale) einer halben Limone, läßt die Mischung eine Weile stehen und treibt indessen 7 Deka Butter mit einem Ei ab. Dann gibt man die Mischung zu dem Abtriebe, füllt mehr als die Hälfte der Masse in den Tortenreif, belegt sie mit eingesottenen Weichseln, macht vom übrigen Teige um jede Weichsel einen Ring und bäckt die Torte.

Pomeranzen-Torte.

Man treibt 5 Deka Butter mit 3 Dottern ab und rührt den Abtrieb noch eine Viertelstunde lang mit 28 Deka geschälten, mit dem Saft einer halben Pomeranze gestoßenen Mandeln. Dann stoßt man 28 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruch einer Pomeranze mit 6 hart gesottenen

Dottern, mischt diesen Zucker und 5 Deka Mehl leicht zum Gerührten, bäckt die Masse im Tortenreif und überzieht die gebackene Torte mit Pomeranzen-Glasur.

Rum-Torte.

Man treibt 28 Deka Butter mit 3 Eiern, 4 Dottern und 28 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch ab, mischt 3 Löffel Rum, 2 Löffel Ruster Ausbruchwein und 24 Deka Stärkemehl dazu, bäckt von dieser Masse 2 Blätter, bestreicht eines derselben mit Salse, setzt das andere darauf und überzieht die Torte mit warmer Glasur.

Punsch-Torte.

Man rührt 6 Dotter und 5 Eier schwer Zucker mit Limonen- und Pomeranzen-Geruch, gibt 2 Eier schwer geschmolzene Butter, Schnee von 5 Klar und 3 Eier schwer Stärkemehl dazu, bäckt von dieser Masse 2 Blätter, lässt dieselben erkalten, befeuchtet sie dann mit Maraschino-Liqueur und Pomeranzensaft, bestreicht das eine mit Marillensalse, setzt das andere darauf und überzieht die Torte mit Punsch-Eis. Ist sie zu raschem Verbrauche bestimmt, so überzieht man sie nicht mit Eis, sondern schlägt 3 Dotter, 12 Deka Zucker und ein Viertelliter Punsch-Essenz zu Schaum und gibt denselben über die Torte.

Mit Punsch-Essenz. Man treibt 25 Deka Butter mit 10 Dottern und 25 Deka Zucker ab, gibt dann 25 Deka Mehl und, nachdem man eine halbe Stunde gerührt hat, 5 Löffel Punsch-Essenz dazu, mischt hierauf Schnee von 5 Klar darunter und bäckt die Masse bei mäßiger Hitze in 3 Reifen. Dann setzt man die Blätter mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Eis von Eiweiß, Zucker und Rum.

Puffer-Torte.

Man gibt 10 Deka Butter in 10 Deka Mehl auf das Nudelbrett und schneidet sie mit dem Wiegemesser so lange, bis das Ganze wie feine Gräupchen aussieht. Dann rührt man 14 Deka Zucker mit 6 oder 7 Dottern recht schaumig, mischt die Butterbrösel, 7 Deka geschälte, gestoßene Mandeln und 7 Deka Korinthen, beliebiges Gewürz und Schnee von 5 Klar dazu und bäckt die Masse in einem Tortenreife $^3/_4$ Stunden bei mäßiger Hitze.

Linzer Torte und Torteletten.

Linzerteig. Man bröselt 14 Deka Butter mit 14 Deka Mehl ab, mischt 3 hartgesottene, passierte Dotter, 14 Deka Zucker, 14 Deka mit

den Schalen fein geschnittene Mandeln, Zimmt, Gewürznelken, Neugewürz, Saft und Schalen einer halben Limone und einen frischen Dotter mit dem Messer dazu und knetet den Teig mit den Händen nur kurz ab. Hierauf treibt man ihn kleinfingerdick aus, schneidet eine runde Platte von der Größe des Tortenreifes heraus, legt die Platte auf das Blech, bestreicht sie am Rande mit Ei und bis zu diesem mit Himbeer- oder Ribisel- oder Marillen-Salse und bedeckt sie mit einem aus dem übrigen Teige hergestellten Gitter von mit den Händen ausgerollten Teigstangeln. Man legt dazu ein Teigstangel mitten über das Blatt, ein zweites übers Kreuz, aber etwas schräge, dann zwei über dieses in der Richtung des ersten, aber fingerbreit von demselben entfernt, dann zwei in gleicher Richtung mit dem zweiten, wobei man das erste schon an den Enden aufheben muss, um sie hinlegen zu können. So belegt und flechtet man fort, bis das Gitter fertig ist. Die Zwischenräume sollen die Form von fingerbreiten, verschobenen Vierecken haben. Nun legt man um das am Rande gleichmäßig abgeschnittene Gitter eine Teigrolle, bestreicht die Rolle und das Gitter mit abgeschlagenem Ei und gibt einen Tortenreif um die Torte oder umwindet sie zweimal mit einem Streifen starken Papieres und klebt das Ende desselben mit Mehlkleister fest. Man bäckt die Torte, bestreut sie, wenn sie aus dem Rohre kommt, mit Zucker und gibt noch frische Salse von der zum Bestreichen verwendeten Gattung zwischen das Gitter.

Torteletten macht man ebenso, aber von dünner ausgetriebenem Teige.

Brauner Linzerteig. Man macht den Teig auf die oben angegebene Weise, aber von 28 Deka Butter und 28 Deka Mehl, 14 Deka Zucker und 14 Deka Mandeln, Zimmt, Gewürznelken und Neugewürz, Saft und Schale einer ganzen Limone, 2 rohen Dottern und 7 Deka geriebener Chocolate.

Gerührter Linzerteig. Man treibt 28 Deka Butter mit 4 Dottern ab und gibt Saft und Schalen einer halben Limone, die Schalen einer halben Pomeranze, 28 Deka Zucker, 28 Deka geschälte, beim Stoßen mit Wasser befeuchtete Mandeln und 28 Deka Mehl dazu. Das über die Torte gesetzte Gitter bestreicht man mit Eiklar und bestreut es mit feinem Hagelzucker.

Einfacher Linzerteig ohne Ei. Man mischt zu 28 Deka Mehl 5 Deka Zucker, 5 Deka mit den Schalen geschnittene Mandeln, Zimmt und Gewürznelken, bröselt 28 Deka Butter mit der Mischung ab und knetet den Teig rasch zusammen.

Weißer Linzerteig ohne Ei. Man treibt 28 Deka Butter ab und gibt dabei einen Eßlöffel kaltes Wasser und Saft und Schalen einer Limone, dann 28 Deka Zucker mit Vanille und 28 Deka abgezogene, beim Stoßen mit Wasser befeuchtete Mandeln und 28 Deka Mehl dazu.

Königs-Kuchen.

Man treibt 14 Deka Butter mit 4 Dottern, 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und 2 Löffel Rum ab, gibt 7 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, Schnee der 4 Klar, 7 Deka Rosinen, 7 Deka fein geschnittenes Citronat und 14 Deka Mehl dazu, bäckt die Masse im Tortenreif und bestreut den gebackenen Kuchen mit Zucker.

Reiskuchen.

Man treibt 14 Deka Butter mit 4 Dottern und 14 Deka Zucker ab, gibt ein halbes Deka geschälte, sehr fein gestoßene bittere Mandeln, etwas Muscatnuss und die Schale von einer halben Limone dazu, rührt dies eine halbe Stunde, mischt dann 14 Deka Reismehl (Haarpuder) und zuletzt Schnee von 3 Klar darunter, füllt die Masse in einen Tortenreif und bäckt sie mit mehr Unter- als Oberhitze im nicht sehr heißen Rohre. Dann stürzt man den Kuchen, lässt ihn erkalten, durchschneidet ihn, bestreicht das eine Blatt mit Salse, setzt ihn wieder zusammen und bestreut ihn mit Vanillezucker oder überzieht ihn mit Glasur.

Wiener Torte.

Man treibt 21 Deka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 21 Deka Zucker mit Limonengeruch, Schnee von 5 Klar und 20 Deka Mehl dazu, bäckt die Masse in 3 Tortenreifen, lässt die Blätter erkalten, durchschneidet sie dann, bestreicht sie mit verschiedenen Salsen, setzt sie aufeinander und überzieht die ganze Torte mit Chocolate-Glasur.

Polnischer Kuchen.

Man treibt 14 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt 7 Deka Zucker, 7 Deka geschälte, feingestoßene Mandeln, 14 Deka Mehl und Limonenschalen oder Vanille dazu, füllt die Masse in einen Tortenreif und stellt sie in das Rohr. Dann schlägt man 2 Klar zu festem Schnee, rührt denselben mit Zucker wie für dickes Eis und gibt Limonenschalen, 5 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln und einen Kaffeelöffelvoll Mehl dazu. Wenn der Kuchen beinahe gebacken ist, bestreicht man ihn mit Marillensalse und darüber mit dem Schnee und bäckt ihn fertig.

Citronat-Kuchen.

Man treibt 14 Deka Butter mit 10 Deka Zucker und dem Saft einer Limone ab, gibt die feingeschnittenen Schalen der Limone, 14 Deka feingeschnittenes Citronat, eine Prise geriebene Muscatnuss, 18 Deka geschälte, gestoßene Mandeln und 7 Deka Mehl dazu, füllt die Masse in den Tortenreif und stellt sie in das Rohr. Wenn sie halb gebacken ist, bestreicht man sie mit Salse und darüber mit Schnee von 2 Klar, den man mit 10 Deka Zucker gemischt hat, bestreut den Schnee stark mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker und bäckt den Kuchen fertig.

Pistazien-Torteletten.

Man treibt Teig von 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker, 14 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln, 14 Deka gestiftelten Pistazien, 2 Dottern und Limonensaft kleinfingerdick aus, sticht ihn zu runden Blättern aus, bestreicht dieselben mit Salse, legt über jedes ein von den dünn ausgetriebenen Abfällen des Teiges gemachtes Gitter, bestreicht die Gitter mit Ei und bäckt die Torteletten.

Gewürz-Krapferl.

Man bröselt 10 Deka Butter mit 14 Deka Mehl ab, gibt 14 Deka Zucker, etwas Zimmt, Neugewürz, Gewürznelken, Ingwer, Limonenschalen, 14 Deka abgezogene, mit Eiweis gestoßene Mandeln und 2 Dotter dazu, mischt den Teig schnell zusammen, treibt ihn ziemlich dünn aus, sticht ihn mit Formen zu Krapferln aus, bäckt dieselben im kühlen Rohr und bestreicht sie dann mit Wasser-Glasur.

Nuss-Schifteln.

Ziemlich fester Bröselteig von 14 Deka Mehl, 10 Deka Butter, einem Löffel Zucker und einem Ei wird messerrückendick ausgetrieben und auf dem Bleche halb gebacken. Indessen rührt man Schnee von 5 Klar mit 14 Deka Zucker über dem Feuer im Schneebecken mit der Ruthe, bis er ziemlich fest wird, mischt dann 14 Deka grob gehackte Nüsse darunter, streicht die Mischung auf den Teig und bäckt denselben weiter. Wenn der Schnee lichtgelb geworden ist, schneidet man den heißen Flecken in Schifteln und lässt ihn noch ein wenig im Rohre stehen.

Nuss-Krapferl.

Butter, Zucker, Mehl und Nüsse, von jedem 14 Deka, macht man mit 2 Dottern, Limonensaft (Pomeranzenschalen) Zimmt und Gewürznelken zu Teig.

Dann treibt man den Teig kleinfingerdick aus, sticht ihn mit einem Krapfenstecher aus, drückt die Krapferl mit einem bemehlten Messerrücken kleinwürfelig ein, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und bäckt sie.

Oder: Man treibt den Teig dünner aus, sticht ihn zu kleinen Blättchen und Ringen aus, bestreicht dieselben mit Ei, legt auf jedes Blättchen einen Ring, bäckt die Krapferl und füllt sie dann mit Eingesottenem.

Nuss-Kuchen.

Man treibt 10 Deka Butter mit 2 Eiern, 2 Dottern und 14 Deka Zucker ab, mischt 14 Deka Mehl dazu, füllt die Masse in einen Tortenreif, rührt dann 2 Klar mit 10 Deka Zucker und 7 Deka feingestoßenen Nüssen, streicht dies über das Eingefüllte und bäckt den Kuchen langsam.

Oder: Man bereitet den Kuchen wie den Propheten-Kuchen (Seite 568), aber mit Nüssen statt Mandeln.

Nuss-Torten.

Mit Glasur. Man treibt 28 Deka Butter mit 4 Dottern und 28 Deka Zucker ab, gibt Schnee von 4 Klar, 21 Deka feingeschnittene Nüsse und 7 Deka Mehl dazu, bäckt die Torte, lässt sie erkalten, überzieht sie dann mit warmer Glasur und ziert sie mit Früchten.

Mit gesulztem Obersschaum. Man treibt Teig aus 40 Deka Mehl, 28 Deka Butter, 28 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch, 28 Deka feingestoßenen Nüssen und 4 Dottern zu 4 Blättern aus, bestreicht dieselben mit Ei, bäckt sie und lässt sie erkalten. Dann schlägt man 3 Deciliter dickes Obers zu Schaum, mischt denselben mit Zucker und 1½ Deka aufgelöster Gelatine und lässt ihn eine halbe Stunde auf Eis stehen, damit er sich sulzt. Man bestreicht dann die Blätter mit dem Schaume, setzt sie zusammen und bestreicht die Torte auch oben mit Schaum.

Mit Salse und spanischem Wind. Man bereitet die Torte wie die nachfolgende braune Mandeltorte, aber mit Nüssen anstatt Mandeln, bäckt sie im Reife, durchschneidet sie, wenn sie erkaltet ist, und streicht Salse ein oder bäckt sie wie braunen Linzerteig in Blättern, die man mit Ribiselsalse bestreicht und aufeinanderlegt. Dann macht man ein Blatt und Gitter von spanischem Wind, bäckt es, setzt es auf die Torte und gibt Salse von der zum Bestreichen verwendeten Gattung zwischen das Gitter.

Mandel-Torten.

Französische Mandeltorte. Man rührt zu einem Abtriebe von 12 Deka Butter, 6 Dottern und 21 Deka Vanillezucker nach und

nach 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln (und Limonenschalen), dann Schnee von 5 Eiweiß und 9 Deka Mehl, bäckt die Masse in einem mit Papier ausgelegten Tortenreife bei mäßiger Hitze und läßt sie im Reif erkalten. Hierauf stürzt man die Torte, durchschneidet sie zweimal, bestreicht die Blätter mit Marillensalse, setzt sie wieder zusammen, macht ein netzartiges Gitter von spanischem Wind über die Torte, bäckt dieselbe und gibt dann Marillensalse zwischen das Gitter.

Mit Pomeranzenglasur. Zu 21 Deka abgetriebener Butter rührt man nach und nach 6 Dotter und 21 Deka Zucker mit Limonen- und Pomeranzengeruch und dann 28 Deka geschälte, geriebene oder feingestoßene Mandeln und mischt zuletzt schnell 5½ Deka Stärkemehl dazu. Dann gibt man die Hälfte der Masse in den Tortenreif, streicht sie gleich, belegt sie mit dünnblätterig oder fein geschnittenen, eingesottenen Nüssen, gibt den übrigen Teig darauf und streicht ihn gleich. Man läßt die Torte langsam backen und überzieht sie, wenn sie erkaltet ist, mit Pomeranzenglasur.

Braune Mandeltorte als Rehrücken. Man reibt 14 Deka Chocolate, läßt einen kleinen Theil derselben zum Beeisen zurück, erweicht die übrige mit einem Theil von 14 Deka Butter, gibt die übrige Butter dazu und treibt das Ganze mit 6 Dottern und 14 Deka Zucker mit Limonengeruch ab. Dann gibt man 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, Schnee von 6 Klar und 7 Deka mit Rum befeuchtete Brotbröseln (oder mit Obers befeuchtete Kipfelbröseln) dazu, bäckt die Masse in dem mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgestreuten Rehrücken-Model und stürzt sie. Man gibt nun Marillensalse in die Vertiefung der Torte, rührt hierauf Chocolate-Eis mit Eiweiß und Limonensaft, überzieht die ganze Torte mit dieser Glasur, gibt oben ein wenig weißes Eis (den Rahmbeguss des Rehrückens) über das dunkle, bestreut das Eis, solange es noch feucht ist, mit in Zuckerwasser gekochten, länglich geschnittenen Limonenschalen und besteckt die Torte oben der Länge nach in Reihen mit geschälten, dickstiftelig geschnittenen, mit Zucker ein wenig gerösteten Mandeln, damit es aussieht, als ob der Rücken gespickt wäre.

Haselnuss-Torte.

Man rührt zu 17 Deka flaumig abgetriebener Butter nach und nach 7 Dotter, ein Ei, 28 Deka Zucker, 28 Deka geschälte, feingestoßene Haselnüsse, Saft einer halben Limone und Vanillezucker, dann Schnee von 7 Klar und zuletzt 7 Deka Mehl und bäckt von der Masse zwei Blätter, welche man mit Salse oder Schaum aufeinandersetzt und mit Glasur überzieht.

Kastanien-Torte.

Man schält 10 Stück sehr große, gebratene Kastanien (Maronen), läßt sie gänzlich erkalten, reibt sie dann, treibt sie durch ein Sieb, gibt sie zu einem Abtriebe von 10 Deka Butter, 5 Dottern und 7 Deka Zucker, mischt 7 Deka geschälte, gestoßene Mandeln und ein wenig Zimmt (und Limonenschalen) dazu, mengt den Schnee von 3 Klar darunter, füllt die Masse in den mit eingesottenen Quitten belegten Tortenreif, bestreicht sie oben mit Ei, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Mohn-Torte.

Man legt ein Blatt von Bröselteig Nr. V (Seite 73) in den Reifmodel und stellt es zum Backen in das Rohr. Dann rührt man 14 Deka Zucker mit 8 Dottern, mischt Vanille, 14 Deka in einer Kaffeemühle geriebenen Mohn und den Schnee von 6 Klar dazu, streicht die Mischung auf das halb gebackene Blatt und bäckt die Torte im kühlen Rohre fertig.

Mohn-Torteletten.

Man rührt 3 Dotter mit 10 Deka Zucker, gibt 14 Deka feingestoßenen Mohn, 5 Deka geklärte, lauwarme Butter, 3 Löffelvoll sehr gutes Obers, 7 Deka Weinbeerl, Zimmt oder Vanille und den Schnee der Klar dazu, füllt die Masse in mit Bröselteig Nr. VI (Seite 73) ausgelegte kleine Formen und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Dann stürzt man die kleinen Torten, läßt sie auskühlen und überzieht sie mit Wasserglasur.

Kaffee-Torte.

Man schlägt im Becken über siedendem Wasser 21 Deka Zucker, 6 ganze Eier und 6 Dotter, bis die Masse dick und schaumig ist, nimmt sie dann von der Wärme und schlägt sie fort, bis sie kühl ist, gibt hierauf 21 Deka Mehl, 10 Deka lauwarme Butter ohne Säure und so viel sehr stark bereiteten schwarzen Kaffee dazu, daß sie braun wird, und bäckt sie in zwei Reifen. Wenn die gebackenen Blätter ausgekühlt sind, werden sie durchschnitten, mit gezuckertem Obersschaum gefüllt, aufeinandergesetzt und mit einem Blatte von spanischem Winde bedeckt.

Chocolate-Torten.

A la Sacher. Man befeuchtet 15 Deka geriebene Vanille-Chocolate mit einem Eßlöffel Wasser und läßt sie im Rohre weich werden, verrührt sie dann fein, gibt 15 Deka Butter dazu, treibt dies mit 6 Dottern und

15 Deka Zucker ab, mischt hierauf Schnee von 6 Klar und 15 Deka feines Mehl dazu, füllt die Masse in einen mit Papier ausgelegten, weiten Tortenreif und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Wenn die Torte ausgekühlt ist, dreht man sie um, damit die glatte Seite nach oben kommt, bestreicht sie mit zäher Marillensalse und übergießt sie mit gekochtem Chocolate-Eis (Seite 88) von 7 Deka Chocolate.

Mit Crême. Man macht die Torte von 7 Deka Butter, 6 Dottern, 14 Deka Chocolate, 14 Deka Zucker, Schnee von 6 Klar und 9 Deka Mehl und schneidet sie, wenn sie ausgekühlt ist, mit einem scharfen Messer in 3 Blätter. Hierauf kocht man 10 Deka Chocolate mit 7 Deka Zucker und einem Deciliter Wasser dicklich ein, läßt sie unter beständigem Rühren auskühlen, rührt 3 Dotter und, wenn sie ganz kalt ist, nach und nach Schaum von 2 Deciliter Obers dazu und streicht diese Crême zwischen die Blätter und über die zusammengesetzte Torte.

Mit Weichselfleisch. Man setzt 2 Blätter von einer der obigen Tortenmassen mit Weichselfleisch aufeinander, bestreicht die Oberfläche der Torte am Rande zweifingerbreit mit Maraschino-Eis und, wenn dasselbe getrocknet ist, in der Mitte bis zu dem Eise mit Chocolateglasur und belegt, wenn auch diese gänzlich getrocknet ist, die Begrenzung mit eingesottenen Früchten.

Mit gekochtem Zucker. Man kocht 28 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser bis zum Spinnen, gießt ihn über 28 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, rührt 14 Deka geriebene Chocolate dazu, mischt das Ganze zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter und 4 Dottern, rührt zuletzt Schnee von 3 Klar darunter und bäckt die Torte langsam.

Als Napoleon-Torte. Man erweicht 28 Deka Chocolate auf dem Blech im Rohre, zerdrückt sie dann über 28 Deka Zucker auf dem Brette mit dem Rollholze, mischt 8 Deka Mehl, 28 Deka mit den Schalen geriebene Mandeln (sieh Seite 63), die Schalen einer Limone, ein wenig von gestoßenen Gewürznelken und 4 Gramm Zimmt dazu, rührt diese Mischung zu einem Abtriebe von 28 Deka Butter und 5 Dottern kleiner Eier, mischt den Schnee der 5 Klar darunter und bäckt die Masse in zwei Reifen. Dann setzt man die Blätter mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur von Vanille-Liqueur.

Chocolate-Würfel.

Man rührt 21 Deka Zucker mit einem Ei, 5 Dottern und 10 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln und gibt Schnee von 6 Klar, 7 Deka geriebene Chocolate, 4 Deka mit Rum befeuchtete Bröfel von Hausbrot,

3 Eßlöffelvoll geschmolzene Butter und 4 Deka Mehl dazu, bäckt die Masse in langem Model oder in einer Papierkapsel, läßt sie auskühlen, schneidet sie dann mit einem scharfen Messer zu Würfeln, überzieht dieselben mit Glasur und verziert sie mit weißem Eise.

Blei- oder Schweizer Kuchen zu Thee.

Man schneidet auf dem Brette 14 Deka Butter unter 14 Deka Mehl und mischt 14 Deka geschälte, feingestoßene Mandeln, 7 Deka Zucker, 4 Dotter und beinahe ein Deciliter recht gutes Obers dazu. Der Teig muss so weich sein, dass er anfangs an Hand und Brett klebt. Man gibt Rosinen, Weinbeerl und feingeschnittenes Citronat, von jedem 7 Deka, zum Teige und arbeitet denselben gut ab. Sobald er sich zu lösen beginnt, macht man die Hand rein und trocken, arbeitet ihn auf einer bemehlten Stelle des Brettes glatt zusammen und formt ihn zu einer fingerdicken Platte, die man auf das Blech legt und an einem kühlen Ort eine Stunde rasten läßt. Sie wird dann auf der Oberfläche fingerbreit schiftelförmig angeschnitten, mit Ei bestrichen und mit einem langen Streifen von starkem Papier umwunden, den man am Ende mit Mehlkleister festklebt. Wenn der Kuchen gebacken und ausgekühlt ist, nimmt man den Streifen weg.

Portugieser Kuchen.

Man treibt 7 Deka Butter mit 5 Dottern und 14 Deka Zucker ab, rührt 4 Löffel Rum, 4 Deka geschälte, feingestoßene Mandeln, Limonengeruch, Zimmt, Gewürznelken, 4 Deka feingeschnittenes Citronat, 2 Deka Arancini, 7 Deka Rosinen, 7 Deka Weinbeerl, Schnee der 5 Klar und 10 bis 14 Deka Mehl dazu und bäckt die Masse in einem glatten Model, den man mit Butter ausgestrichen und mit Papier ausgelegt hat. Wenn sie gestürzt ist, löst man das Papier ab, läßt den Kuchen erkalten, schneidet ihn zu Stücken, schiebt dieselben wieder zusammen, umwindet den Kuchen mit einem Faden, überzieht ihn mit Pomeranzenglasur, läßt dieselbe trocknen und nimmt dann die Stücke auseinander.

Weintrauben-Torte.

Teigmasse wie zur Genueser Torte (Seite 561) bäckt man in einem Tortenreife, läßt sie erkalten, schneidet sie dann mitten durch und legt die zwei Blätter mit der gebackenen Seite über mehrfaches Papier auf das Blech. Dann rührt man Schnee von 4 Klar mit Zucker zu leichtem Eis und mischt 14 Deka abgezogene, feingestoßene Haselnüsse dazu. Hierauf bestreicht man die Blätter mit der Hälfte der Haselnussmasse, belegt diese

mit Beeren recht reifer, guter Weintrauben und läßt sie im Rohr etwas steif werden, streicht die übrige Haselnußmasse darauf, bäckt die Blätter in kühlem Rohre fertig und setzt sie dann aufeinander.

Torte von Heidenmehl.

Zu einem Abtriebe von 14 Deka Butter, 4 Eiern und 14 Deka Zucker gibt man 14 Deka mit den Schalen feingeschnittene süße und ein halbes Deka ebenso geschnittene bittere Mandeln, eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron, 14 Deka feines Heidenmehl und Vanillegeruch und bäckt die Masse in einem Tortenreife. Wenn die Torte ausgekühlt ist, durchschneidet man sie und setzt sie mit Marillensalse wieder zusammen.

Sand-Torte.

Man treibt 14 Deka Butter ab und gibt dabei nach und nach 4 Dotter großer Eier und 14 Deka Zucker dazu. Wenn man den Abtrieb eine Stunde gerührt hat, mischt man 14 Deka Kartoffelmehl, einen Löffelvoll Rum und den Schnee der 4 Klar dazu, füllt die Masse in eine mit Zucker ausgestreute Form und bäckt sie langsam. Dann stürzt man die Torte, bestreut sie stark mit Vanillezucker und läßt sie erkalten.

Backwerk mit ganzen Eiern oder Dottern.

Biscuiten (Biscoten).

Feine. Man wiegt 17 Deka ganze Eier und ebenso schwer Zucker ab, rührt den Zucker in einer Schüssel mit den Dottern und der Hälfte der Klar eine Stunde lang, schlägt dann die andere Hälfte der Klar zu Schnee, mischt denselben zum Gerührten und rührt zuletzt 14 Deka vom feinsten, trockensten Mehle nur ganz leicht dazu. Diese Masse füllt man in ein Spitzsäckchen von Nanking mit Einsatzröhrchen (Seite 86), dreht das Säckchen oben gut zu und drückt die Luft unten heraus. Man drückt nun auf einen nach der Größe des Backbleches geschnittenen Bogen Papier ein kleines, rundes Häufchen von der Biscuitmasse, fährt, ohne abzubrechen, zweifingerbreit näher gegen sich, drückt ein gleich großes Häufchen auf das Papier und bricht schnell ab. Dann macht man ein anderes Biscuit in gleicher Richtung und fährt so fort, bis man den ganzen Bogen mit Biscuiten bedeckt hat. Nun bestreut man die Biscuiten durch ein Sieb mit feingestoßenem Zucker, läßt sie an einem kühlen Orte stehen, bis der Zucker zerflossen ist, schüttelt dann den Zucker vom Papiere, indem man dasselbe

auf einer Seite mit beiden Händen hebt, legt das Papier rasch auf das Blech und gibt es mit demselben in den Ofen, der gerade so heiß sein soll, dass ein zur Probe hineingelegtes Papier sich zusammenrollt, aber in der ersten Minute die Farbe wenig verändert. Wenn die Biscuiten gebacken sind, dreht man sie um, so dass sie mit der oberen Seite auf das heiße Blech zu liegen kommen, und lässt sie erkalten. Dann befeuchtet man das Papier mit einem in Wasser getauchten Tuche, legt die Bögen aufeinander, aber Papier an Papier und Biscuiten an Biscuiten, und lässt sie eine Weile liegen. Dann löst man die Biscuiten mit einem Messer ab, legt sie mit der Bodenseite gegen oben auf das kühle Blech und trocknet sie im Ofen.

Oder: Man rührt 14 Deka Zucker mit 5 Dottern eine halbe Stunde, mischt Schnee von 3 Klar dazu, rührt dann 9 Deka Mehl nur leicht darunter, drückt die Biscuiten auf die oben angegebene Weise über Papier, bestreut sie durch ein Sieb mit feingestoßenem Zucker und bäckt sie sogleich.

Ordinäre. Man schlägt im Becken 14 Deka Eier mit 14 Deka Zucker, mischt dann 14 Deka Mehl dazu und macht die Biscuiten auf die oben angegebene Weise, aber etwas kleiner.

Indianer-Krapfen.

Ehe man die Krapfen zu bereiten beginnt, belegt man das Rohr, in welchem sie gebacken werden sollen, mit Dachziegeln. Dann zeichnet man nach einem Krapfenstecher Rundungen auf ein nach der Größe des Backbleches geschnittenes Papier und legt dasselbe auf das Blech. Hierauf macht man Biscuitmasse von 14 Deka Zucker, 6 Dottern, festem Schnee der 6 Klar und 14 Deka Mehl, drückt mit einer Düte gleichmäßig hohe Häufchen von der Masse in die gezeichneten Rundungen, bäckt sie ziemlich warm und lässt sie erkalten. Dann nimmt man sie mit einem Messer vom Papiere, höhlt sie aus und füllt je 2 mit gezuckertem Obersschaum zusammen, spießt sie an eine Gabel, taucht sie in Chocolate-Eis, hebt sie mit Hilfe einer zweiten Gabel heraus, legt sie auf ein Drahtgitter und trocknet sie im Ofen.

Mit Kaffeeschaum. Man füllt die Krapfen mit gezuckertem, mit schwarzem Kaffee gemischten Obersschaum und überzieht sie mit Kaffeeglasur.

Mit Crême. Man füllt die Krapfen mit Vanille- oder anderer kalter Crême zusammen und überzieht sie mit Chocolate- oder Liqueur-Eis.

Biscuit-Krapferl und -Kipfel.

Mit Pomeranzen-Eis. Man macht Biscuitmasse wie für die feinen Biscuiten, drückt mit einer Düte schöne, gleich große, hohe, runde Häufchen von der Masse auf Papier, bestreut dieselben mit Zucker, bäckt sie wie die Biscuiten, löst sie auch wie diese vom Papiere, füllt je 2 mit Marillensalse zusammen und überzieht die Krapfen seitwärts und oben mit Pomeranzen-Eis. Man kann die Masse auch in kleinen, halbkugelförmigen, unten etwas platten Formen backen.

Mit Vanille. Man schlägt im Becken, das man dazu in heißes Wasser hält, 4 Eier und 20 Deka Zucker, bis das Geschlagene dick und feinschaumig ist, schlägt es dann außer dem Wasser fort, bis es kalt ist, mischt ganz leicht Vanillezucker und 14 Deka feinstes Stärkemehl dazu, gibt kleine, runde Häufchen von der Masse auf Papier, bestreut dieselben mit Zucker, bäckt sie wie die Biscuiten und füllt je zwei mit Salse zusammen.

Kipfel. Man rührt 4 Dotter mit 14 Deka Zucker, mischt 4 Klar als Schnee und 12 Deka Mehl dazu, drückt die Masse durch eine Düte in Form von kleinen Kipfeln auf Papier, bestreut die Kipfel mit feinem Zucker und geschälten, gehackten Mandeln und bäckt sie in kühlem Rohre.

Biscuit-Bögen.

Von Masse wie für die ordinären Biscuiten wird je ein Löffelvoll auf einfingerlang und zweifingerbreit geschnittene Oblaten gestrichen, mit geschälten, gestiftelten Mandeln und feingestoßenem, gesiebten Zucker bestreut, auf die mit Butter bestrichenen Bogenmodel gelegt und in kühlem Rohre gebacken.

Anis-Bögen.

Man rührt 4 Eier mit 4 Eier schwer Zucker recht schaumig, mischt 3 Eier schwer Mehl dazu, macht mit 2 Löffeln kleine, runde Häufchen von der Masse auf das mit Wachs bestrichene Blech, bestreut sie mit Anis und Zucker, bäckt sie in kühlem Rohre, nimmt sie heiß vom Blech und biegt sie über ein rundes Holz, z. B. über das der Straubenspritze.

Rum-Bögen.

Man rührt Schnee von 3 Klar mit 3 Dottern und 3 Eier schwer Zucker, mischt dann etwas Rum und 2 Eier schwer Mehl dazu, macht Häufchen von der Masse auf das mit Wachs bestrichene Blech, bestreut sie mit feinem Zucker und geschälten, gestiftelten Mandeln, bäckt sie, nimmt sie heiß vom Blech und biegt sie über einen Bogenmodel.

Biscuit-Wanneln.

Man rührt 10 Deka Zucker mit 5 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar, 7 Deka Mehl und 2 Deka geschälte, feingestoßene Mandeln dazu, füllt die Masse in kleine Formen und bäckt sie langsam. Dann stürzt man die Wanneln und bestreut sie mit Vanillezucker oder überzieht sie, wenn sie erkaltet sind, mit beliebiger Glasur.

Biscuit-Torten.

Glasiert. Man rührt 14 Deka Zucker mit 8 Dottern, gibt Vanille- oder Pomeranzen-Geruch dazu, mengt Schnee von 4 Klar löffelweise darunter und mischt zuletzt 10 Deka Biscuit- oder Stärkemehl dazu. Hierauf füttert man einen mit Butter ausgestrichenen Model seitwärts mit einem Streifen von steifem Papier aus, gibt die Biscuitmasse hinein, bäckt sie und stürzt dann die Torte sogleich, nimmt aber das Papier erst ab, wenn sie kalt geworden ist. Dann übergießt man sie mit Eis und ziert sie mit Früchten.

Oder: Man macht die Tortenmasse von 8 Eiern, 16 Deka Zucker und 14 Deka Mehl.

Mit Salsenschaum. Man streicht wie oben bereitete Biscuitmasse dünn auf das mit Butter bestrichene Blech mit aufgebogenem Rande, bäckt den Flecken und schneidet aus demselben nach einem Tortenblatte 3 runde Blätter, bestreicht 2 derselben mit Salsenschaum (wie für Schaumkoch Seite 477), macht auf das dritte durch eine Düte ein Gitter von Salsenschaum und stellt alle drei in das Rohr. Wenn der Schaum gebacken ist, setzt man die Blätter aufeinander und gibt Salse zwischen das Gitter.

Mit Chocolateglasur. Man bäckt Biscuitmasse wie für Indianer-Krapfen (Seite 580) im Tortenreife, läßt die Torte einen Tag stehen, durchschneidet sie dann, bestreicht die Blätter mit Marillensalse, setzt sie wieder zusammen und überzieht die Torte mit gekochter Chocolateglasur (Seite 88).

In Blättern mit Salse. Man rührt 3 ganze Eier und 8 Dotter mit 42 Deka Zucker, gibt Vanille- oder Pomeranzen-Geruch, den Schnee von 5 Klar und 17 Deka Mehl dazu, bäckt von der Masse in Reifen 3 Blätter, bestreicht dieselben mit Marillensalse, setzt auf das erste ein Blatt von Windmasse, gibt das zweite darauf, legt auf dieses ein Blatt von Mandelteig, gibt das dritte Blatt darüber, glasiert die Torte mit Eis und ziert sie mit Früchten.

Mit kalter Crême oder mit Schaum. Man bäckt von einem Theil der Tortenmasse im Reifmodel einen Reif und von der übrigen im

Tortenreif ein Blatt von gleicher Größe, bestreicht das Blatt, wenn es erkaltet ist, mit Marillensalse, setzt den gestürzten, erkalteten Reif darauf und füllt den leeren Raum im Reife mit kalter Crême oder mit Obers-, Himbeer- oder Marillen-Schaum gehäuft voll.

Dobos-Torte.

Man rührt 13 Deka Zucker mit 5 Dottern eine halbe Stunde lang, mischt den festen Schnee der 5 Eiweiß und 8 Deka Mehl dazu und bäckt von dieser Masse 9 Blätter. Dann stoßt man 15 Deka Zucker mit einer Viertelschote Vanille, gibt ihn zu 4 großen Eiern in das Schneebecken, stellt das Becken in eine Casserolle mit siedendem Wasser, schlägt die Mischung, bis sie dicklich zu werden beginnt, läßt sie dann ein wenig auskühlen und mischt hierauf 15 Deka Chocolate, welche man mit gut 2 Eßlöffelvoll Wasser aufgekocht hat, nach und nach dazu. Dann rührt man 15 Deka Butter, bis sie schaumig ist, mischt die erkaltete Crême dazu, streicht diese Mischung auf 8 der gebackenen Blätter, setzt dieselben aufeinander und legt das neunte darauf. Hierauf läßt man 3 Eßlöffelvoll Zucker schmelzen, bis er braun ist, und streicht ihn mit einem heißen Messer als Glasur über die Torte.

Falsche Pischinger-Torte.

Man rührt 14 Deka geriebene Chocolate auf dem Herde mit 6 Löffel lauem Obers, bis sie aufgelöst ist, und rührt dann 2 Dotter, 14 Deka Zucker mit Vanille und, nachdem die Masse heiß geworden ist, 14 Deka Butter dazu. Dann legt man eine Karlsbader Oblate (S. 552) auf ein Blech, bestreicht sie mit einem Theile der gerührten Masse, bestreut sie mit gerösteten und geriebenen Haselnüssen, gibt wieder eine Oblate darauf und bestreicht und bestreut sie, fährt so fort, bis alle Fülle verbraucht ist, legt über die letzte, nicht mehr bestrichene Oblate das Tortenblech und läßt die Torte einen Tag stehen. Dann überstreicht man sie mit gekochtem Chocolate-Eis.

Biscuit-Torte mit Rosinen.

Als Pudding. Man bereitet Biscuitteig von 4 Dottern, 14 Deka Zucker mit Limonengeruch, Schnee der 4 Klar, 7 Deka Auszug- und 7 Deka Stärkemehl, gibt Rosinen, länglich geschnittenes Citronat und ein paar geschälte, gestiftelte Mandeln dazu, bäckt die Masse in einer Puddingform, stürzt sie und läßt sie auskühlen. Indessen macht man Crême von 2 Deciliter Obers und 3 Dottern, läßt sie erkalten, rührt sie dann löffelweise

zu 14 Deka schaumig abgetriebener Butter, mischt zuletzt nach Geschmack Vanillezucker dazu und gibt dies über die Torte. Man kann die erkaltete Crême statt mit Butter mit gezuckertem Obersschaum mischen.

Als Gugelhupf. Man rührt 5 Dotter mit 5 Eier schwer Zucker eine halbe Stunde, gibt Limonenschalen, einige geschälte, gestiftelt geschnittene, geröstete Mandeln, Rosinen, Schnee der 5 Klar und 4 Eier schwer Mehl dazu, bäckt die Masse in einer mit gestiftelten Mandeln ausgestreuten Gugelhupfform, stürzt sie und bestreut sie mit Vanillezucker.

Kuchen von Kartoffelmehl.

Mit Salse gefüllt. Man rührt 28 Deka Zucker und 6 oder 8 Dotter eine Viertelstunde, gibt dann den Saft einer ganzen und die Schale einer halben Limone dazu und rührt noch drei Viertelstunden fort, mischt hierauf den festen Schnee von 6 Eiweiß und 14 Deka Erdäpfel-Stärkemehl zum Gerührten, bäckt die Masse in einem mit Butter ausgestrichenen, mit Stärkemehl ausgestreuten Tortenreife bei mäßiger Hitze über eine Stunde, läßt sie in der Form auskühlen und stürzt sie. Am folgenden Tage durchschneidet man den Kuchen mit einem Seidenfaden, bestreicht die Schnittflächen mit Marillensalse, setzt die Theile wieder aufeinander und überzieht den Kuchen mit Glasur.

Mit Rum und bitteren Mandeln. Man rührt 6 Dotter und 21 Deka Zucker mit Limonen- oder Vanille-Geruch, gibt nach einer Viertelstunde 2 Eßlöffel Rum dazu, rührt noch drei Viertelstunden fort, mischt dann 12 Stück geschälte, feingeschnittene bittere Mandeln, den Schnee von 5 Klar und 10 Deka Erdäpfelmehl zum Gerührten, füllt das Ganze in eine mit Erdäpfelmehl ausgestreute Form, bäckt den Kuchen wie den vorigen, stürzt ihn und bestreut ihn mit Vanillezucker.

Weichsel-Torte.

Mit Weichseln unterlegt. Man gibt zu 14 Deka Zucker mit Limonen- oder Pomeranzen-Geruch 2 ganze Eier und 3 Dotter, schlägt dies mit der Schneeruthe, bis es rauscht, mischt 10 bis 11 Deka Mehl dazu, gibt die Hälfte der Masse in den Tortenreif, bedeckt sie mit einer Oblate, belegt diese mit entkernten frischen oder dunstgesottenen Weichseln, gibt die zweite Hälfte der Masse darüber, bäckt die Torte in kühlem Rohre, stürzt sie dann und bestreut sie mit Zucker.

Mit Saft. 2 Blätter von einer altgebackenen Biscuittorte legt man mit der Bodenseite gegen oben auf das Blech und befeuchtet sie mit dem Saft eingesottener Weichseln. Wenn beide Blätter mit Saft durch-

fogen sind, belegt man das eine mit den Weichseln, die man inzwischen klein gehackt hat, legt das andere mit der befeuchteten Seite darauf, drückt die Blätter aufeinander, macht über das obere ein Gitter von Windmasse und stellt die Torte in das Rohr. Wenn das Gitter gebacken ist, gibt man in die Zwischenräume desselben eingesottene Weichseln.

Zebra-Torte.

Man rührt 14 Deka Zucker mit 8 Dottern und 14 Deka geschälten, feingehackten Mandeln, gibt den Schnee von 7 Klar und 14 Deka Mehl dazu und theilt diese Masse in 3 Theile, von denen man einen mit Alkermessaft und einen mit Chocolate färbt. Hierauf füllt man 2 Tortenreife mit der Masse halb voll, indem man dieselbe löffelweise einlegt und dabei mit den Farben abwechselt, bäckt die Blätter, setzt sie dann mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit durchsichtiger Glasur.

Prügel-Krapfen oder Baum-Kuchen.

Man rührt ein halbes Kilo sehr fein gesiebten Zucker mit 28 Dottern recht flaumig, mischt den Schnee der 28 Klar dazu, rührt die Mischung noch eine Stunde und mengt dann Limonen- oder Vanille-Geruch und ein halbes Kilo Mehl darunter. Die Baumkuchenform[1]) wird schon früher an den Bratspieß gesteckt und mit Keilen an demselben befestigt, dann mit einigen Bogen Schreibpapier umwickelt und darüber mit dickem Spagat in messerrückenweiten Zwischenräumen regelmäßig umwunden. Den Spagat macht man mit Butter fett. Wenn der Teig fertig ist, legt man den Spieß zwei Spannen von einem offenen, hellen Feuer entfernt auf zwei Feuerböcke und dreht ihn solange, bis das Holz erwärmt und das Papier gelblich geworden ist, worauf man den Spagat wieder mit Butter bestreicht und mit Löschpapier abwischt. Dann begießt man die Form mittels eines Schöpflöffels von der dicken Seite des Holzes gegen die dünnere hin mit Teig und dreht dabei den Spieß langsam bei mäßigem Feuer, bis das ganze Holz mit der Masse gleichmäßig überdeckt ist. Dann dreht man ihn schneller, bis die Teigschicht lichtbraun gebacken ist. Hierauf wird in der gleichen Weise wieder Teig aufgegossen und der Spieß schnell gedreht, wobei sich Zacken bilden, welche beim öfteren Aufgießen immer größer werden und dem Kuchen seine eigenthümliche Form geben. Um die Zackenbildung zu befördern, besteckt man den Teig hie und da mit geschälten,

[1]) Die Baumkuchenform besteht aus einem glatten, harten, rundgedrechselten, 45 bis 50 cm langen Holze, das oben 16, unten 10 cm im Durchmesser hat und der Länge nach an den Spieß gesteckt werden kann.

gestiftelten Mandeln und Stückchen von Citronat. Wenn aller Teig aufgegossen ist, wird der Kuchen bei Kohlenhitze langsam ausgebacken. Man nimmt dann den Spieß vom Feuer, läßt den Kuchen etwas auskühlen, bestreicht ihn mittels eines Pinsels mit Limonen- oder Pomeranzen-Glasur und trocknet diese an der Glut. Nun schneidet man den Kuchen unten und oben ein wenig ab, windet den Spagat aus, stoßt mit dem dünneren Ende des Holzes gegen einen widerstandsfähigen Gegenstand, damit sich der Kuchen loslöst, zieht ihn vorsichtig vom Holze und nimmt das Papier heraus. Man stellt ihn dann über einer Serviette auf eine Schüssel, steckt einen Blätterstrauß in die obere Öffnung oder belegt sie mit eingesottenen Früchten und legt um den unteren Rand kleines Backwerk. Man kann den aufgestellten Kuchen noch mit Fäden von zähem, mit Tragant bereiteten weißen Eis umspinnen und dieselben von einer Zacke zur anderen fortziehen und ihn überdies mit färbigem Eise zieren.

Falsche Melone.

Man theilt Biscuitmasse von 28 Deka Zucker, 12 Eiern und 28 Deka Mehl in zwei gleiche Theile, bäckt dieselben in zwei gleichen Melonenformen und stürzt sie. Dann schneidet man bei jedem Theil ein wenig vom Inneren heraus und gibt dafür Marillensalse hinein, die man reihenweise mit gereinigten, ganzen Pignolen belegt, bestreicht beide Theile am Rande mit gesponnenem Zucker und drückt sie aneinander. Die Lücken verklebt man mit in gesponnenen Zucker getauchten Stückchen von dem herausgeschnittenen Biscuit und legt dazu die Melone, damit sie nicht gedrückt wird, auf mit einer Serviette überdeckte Baumwolle. Man stoßt dann ein halbes Kilo abgezogene, in frisches Wasser gelegte und dann abgetrocknete Mandeln in kleinen Portionen recht fein und benetzt sie dabei mit Schnee, stoßt sie hierauf nochmals in kleinen Portionen, stoßt aber diesmal bei jeder Portion einen Löffel gestoßenen Zucker mit, wodurch die Mandelmasse teigartig wird, färbt diesen Teig mit Spinattopfen so grün, wie die Schale einer grünen Melone ist, und drückt ihn auf dem mit Zucker und Stärkemehl gestaubten Nudelbrette mit einem Messer gut ab. Hierauf treibt man die Hälfte des Teiges zu einem kleinfingerdicken, ovalen Flecken von der Länge und Breite der halben Melone aus, bestreicht denselben mit Schnee, legt ihn mit der bestrichenen Seite auf das Biscuit, drückt ihn mit einem Messer nach den Spalten der Melone an und läßt ihn trocken werden. Dann treibt man die zweite Hälfte des Mandelteiges zu einem ebensolchen Flecken aus, drückt denselben auf die andere Seite der Melone und verbindet ihn gut mit dem früher darauf gegebenen.

Wenn auch diese Seite getrocknet ist, bestreicht man die ganze Melone mit Schnee, damit der Mandelteig Glanz bekommt, und läßt sie über Nacht stehen. Am anderen Tag umspinnt man sie mit dünnen Fäden von feinem Chocolate-Eis, damit sie aussieht wie eine Netzmelone. Man kann auch statt des Mandelteiges dickgerührtes, mit Spinattopfen grüngefärbtes Eis über die Melone ziehen und von mit Safran gefärbtem Eise gelbe Flecken auf dasselbe machen, damit sie einer Ananas-Melone ähnlich wird.

Blätter-Torte von Zuckerteig.

Man macht Teig von 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch, 14 Deka Mehl, 5 hartgesottenen und 3 frischen Dottern, schneidet ihn in 2 Theile, treibt dieselben zu runden Blättern von gleicher Größe aus, legt sie auf das Blech, bäckt sie, bestreicht sie dann mit Salse, setzt sie aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

Mandel-Torten.

Von gerührtem Teige. Man stoßt 28 Deka geschälte Mandeln mit 2 Eiern recht fein, rührt sie mit 8 Dottern und 28 Deka Zucker eine halbe Stunde lang, gibt dann den Schnee von 6 Klar und 3 Deka Mehl dazu und bäckt von dieser Masse in 2 Reifen fingerdicke Blätter. Zugleich bäckt man aus Windmasse ein Blatt von gleicher Größe. Dann füllt man die drei Blätter mit Marillensalse so zusammen, dass das von Windmasse in die Mitte kommt, schneidet die Torte gleichmäßig zu und überzieht sie mit Glasur.

Mandeltorte ohne Mehl. Man rührt 7 Dotter mit 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch, gibt 14 Deka süße und ein Deka bittere, geschälte, feingeschnittene Mandeln und dann den Schnee von 3 Klar dazu, bäckt von dieser Masse ein Blatt, legt dasselbe auf ein ebenso großes Blatt von Königskuchen (Seite 572) und überzieht die Torte mit Glasur.

Als Chinoise-Torte. Man rührt 4 ganze Eier und 6 Dotter mit 20 Deka Zucker und 20 Deka geschälten, gestoßenen oder geriebenen Mandeln und mischt Schnee von 6 Klar dazu. Dann theilt man die Masse in 2 Theile, rührt zu dem einen 20 Deka Chocolate und Vanille, bäckt die Theile in Tortenreifen von gleicher Größe, setzt sie mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

Mandeltorte mit gekochtem Zucker. Man befeuchtet 21 Deka Zucker mit Wasser, siedet ihn bis zum Spinnen, gibt 21 Deka geschälte, sehr fein geschnittene Mandeln dazu, läßt sie unter Rühren auskühlen, sprudelt hierauf ein Ei mit einem Dotter schaumig ab, mischt es zu den

Mandeln und rührt weiter, mischt dann wieder ein mit einem Dotter abgesprudeltes Ei dazu und fährt so fort, bis 4 Eier und 4 Dotter dabei sind und man im ganzen eine Stunde gerührt hat. Indessen röstet man im Becken 7 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln semmelfarbig, läßt sie auskühlen, mischt sie dann zum Gerührten, gibt 4 Deka geriebene Chocolate, 4 Deka feingeschnittene Pignoli, 4 Deka länglich geschnittenes Citronat und einen Löffel Kipfelbrösel dazu, füllt die Masse in den ausgeschmierten, mit Papier ausgelegten Tortenreif und bäckt sie langsam eine Stunde lang. Dann wird die Torte mit Glasur überzogen und mit Früchten geziert. Sie soll erst nach einigen Tagen angeschnitten werden.

Mit Wein. Man rührt 6 Dotter mit 14 Deka Zucker eine Viertelstunde, gibt hierauf 14 Deka geschälte, geschnittene Mandeln, dann 3½ Deka mit gutem Weine befeuchtete Semmelbrösel, Limonengeruch, Schnee von 5 Klar und 7 Deka Mehl dazu und bäckt die Torte wie die vorige.

Mit Salse gerührt. Man rührt 28 Deka Zucker mit 4 Klar wie für Eis, rührt dann 4 Dotter und 2 Löffelvoll Marillensalse dazu, mischt hierauf 10 Deka feingestoßene und 11 Deka gestiftelte, geschälte Mandeln darunter und bäckt die Torte wie die vorige.

Als Karmelitertorte. Man rührt zu 28 Deka Zucker 4 Dotter und 4 ganze Eier, mischt, wenn das Gerührte recht flaumig wird, 28 Deka geschälte, feingeschnittene oder geriebene Mandeln, 2 Deka feingeschnittenes Citronat, 2 Deka Pistazien, Saft und Schalen von einer halben Limone, Pomeranzenschalen, Zimmt und Gewürznelken dazu, bäckt die Masse im Tortenreif und überzieht sie mit Glasur.

Als Kleientorte. Man rührt 28 Deka Zucker und 6 Dotter, bis das Gerührte schaumig wird, mischt Limonenschalen, Zimmt, Gewürznelken, 28 Deka mit den Schalen feingestoßene Mandeln und den Schnee der 6 Klar dazu, bäckt die Masse im Tortenreif und überzieht die Torte mit Chocolate-Eis.

Braune Mandeltorte. Man macht den Teig wie für die Kleientorte, aber mit 8 Eiern, mischt feingeschnittenes Citronat und Chocolate dazu, füllt die Hälfte der Masse in den Tortenreif, bäckt sie, bis sie steif ist, belegt sie dann mit eingesottenen Früchten, gibt die übrige Masse darüber und bäckt die Torte fertig.

Als Steirerkäse. Man mischt zu 28 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln 28 Deka Pignoli, 28 Deka grobgestoßenen Zucker, 14 Deka länglichgeschnittenes Citronat, Limonenschalen, 1½ geriebene Muscatnüsse, eine Prise gestoßene Gewürznelken, Zimmt und 2 Löffel Mehl, befeuchtet

die Mischung mit 2 mit etwas kaltem Wasser abgesprudelten Eiern und bäckt sie in einem Tortenreife, den man mit Wachs ausgestrichen und mit über den Rand des Reifes ragenden Oblaten ausgelegt hat.

Als Muscazonentorte. Man rührt 28 Deka Zucker mit 2 kleinen Eiern und 2 Dottern, gibt 14 Deka mit den Schalen feingeschnittene Mandeln, 10 Deka Citronat und 7 Deka Arancini dazu, macht von dieser Masse im Tortenreif ein Blatt und über dieses ein Gitter (wie bei Linzertorte) und gibt Eingesottenes in die Zwischenräume des Gitters.

Muscazin-Torte.

14 Deka geschälte gestiftelte Mandeln röstet man mit 7 Deka Zucker braun und bröselt sie, wenn sie ausgekühlt sind, auseinander. Hierauf rührt man 21 Deka Zucker mit 2 ganzen Eiern und 8 Dottern eine Viertelstunde lang, gibt dann 14 Deka mit den Schalen geschnittene Mandeln dazu, rührt noch durch drei Viertelstunden fort, mischt hierauf die gerösteten Mandeln, 4 Deka kleinwürfelig geschnittenes Citronat, 3½ Deka Arancini, die Schalen einer halben Limone, Neugewürz, Gewürznelken, Muscatnuss, 7 Deka mit etwas Rum befeuchtete Brotbröseln und den Schnee von 7 Klar zum Gerührten und bäckt die Mischung im Reifmodel. Dann beeist man die Torte und ziert sie mit Früchten.

Königs-Torte.

Man schneidet 14 Deka geschälte Mandeln sehr fein, hackt 3½ Deka Chocolate ziemlich grob, lässt 7 Deka ganze Pignolen mit ein wenig heißer Milch anschwellen und gibt 7 Deka würfelig geschnittenes Citronat und 9 Deka mit Vanille-Liqueur befeuchtete Brösel von mürbem Weißbrote dazu. Dann rührt man 7 Dotter mittelgroßer Eier mit 14 Deka Zucker, mischt die Mandeln und die Chocolate dazu, mengt hierauf den Schnee aller Eiklar und die mit Pignolen und Citronat gemischten Brösel darunter, bäckt die Masse in einem Tortenreif und lässt sie erkalten. Dann rührt man 21 Deka Zucker mit 4 Löffeln siedenden Wassers zu Eis, mischt einen Löffelvoll Vanille-Liqueur dazu und überzieht die Torte mit dieser Glasur.

Kaffee-Torten.

Man macht Teigmasse wie für die Mandeltorte von gerührtem Teige, nimmt jedoch anstatt Mehl 7 Deka Brösel, die man mit starkem schwarzen Kaffee befeuchtet hat, und bäckt die Torte langsam. Dann rührt man eine halbe Obertassevoll schwarzen Kaffee mit soviel Staubzucker, dass

die Mischung dickflüssig ist, auf gelinder Wärme eine halbe Stunde lang und überzieht die Torte mit dieser Glasur.

Oder: Man rührt 12 Deka Zucker mit 8 Dottern, gibt 12 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, Schnee von 8 Klar und 7 Deka weiße, mit Kaffee-Essenz befeuchtete Brösel dazu, bäckt die Masse im Tortenreife, durchschneidet die Torte, füllt sie mit gezuckertem, mit starkem schwarzen Kaffee oder Kaffee-Essenz gemischten Obersschaum oder mit Kaffee-Crême und überzieht sie mit Kaffeeglasur (Seite 88).

Haselnuss-Torten.

Mit gekochtem Zucker. Man kocht 28 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser zu einem dicken Safte, mischt 28 Deka in der Mandelmühle geriebene Haselnüsse dazu, rührt sie auf dem Feuer, bis sie nicht mehr feucht sind, und lässt sie dann ganz auskühlen. Hierauf mahlt man sie nochmals recht fein, treibt sie mit 10 ganzen Eiern eine Stunde lang ab, füllt die Masse in 2 mit Butter ausgestrichene Tortenreife und bäckt sie eine Stunde bei mäßiger Hitze. Dann bestreicht man das eine Blatt mit Marillensalse, setzt das andere darauf und überzieht die Torte mit warmer Glasur..

Mit gerösteten Haselnüssen. 7 Deka geschälte Haselnüsse röstet man mit 7 Deka Zucker gelblich, stoßt sie, sobald sie erkaltet sind, rührt sie dann zu Biscuitmasse wie für Indianerkrapfen, gibt Vanillezucker dazu, bäckt die Masse im Tortenreif und lässt sie auskühlen. Dann durchschneidet man die Torte, füllt sie mit Marillensalse und überzieht sie mit Glasur.

Mit Schaum gefüllt. Man stoßt 7 Deka Haselnüsse und 7 Deka geschälte Mandeln mit Eiweiß zu einer feinen, saftigen Masse, rührt dieselbe mit 21 Deka Zucker und 8 Dottern eine halbe Stunde lang, mischt Schnee von 8 Eiweiß und 7 Deka feine, mit 3½ Deka Mehl gemischte Semmelbrösel dazu und bäckt die Masse in 2 Reifen. Dann höhlt man die Blätter ein wenig aus, füllt sie mit Haselnussschaum (Seite 68), setzt sie aufeinander und bedeckt die Torte mit einem Gitter von spanischem Winde.

Mit Ananas. Man rührt 28 Deka Zucker mit 10 Dottern, mischt dann den Schnee von 6 Klar, 28 Deka abgezogene, gestoßene Haselnüsse und 3½ Deka Mehl darunter, bäckt die Masse in 3 Tortenreifen, bestreicht die Blätter mit Marillensalse, bestreut sie mit feingeschnittener Ananas, setzt sie zusammen, überzieht die Torte mit Ananasglasur und belegt sie, wenn die Glasur getrocknet ist, mit eingesottenen Früchten.

Pomeranzen-Torten.

Mit Mandeln. Man drückt den Saft einer kleinen Pomeranze auf 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, gibt 14 Deka Zucker mit dem abgeriebenen Geruche der Pomeranze und 6 Dotter dazu und rührt dies eine Stunde lang. Dann mischt man Schnee von 3 Klar darunter, bäckt die Masse im Tortenreif und überzieht die Torte mit Pomeranzenglasur.

Mit Bröseln. 28 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruche von einer großen oder zwei kleinen Pomeranzen rührt man eine Stunde mit 12 Dottern und 28 Deka geschälten, feingeschnittenen Mandeln. Dann mischt man nach und nach den Schnee von 8 Klar und zuletzt 5 Deka feine Brösel, die man mit dem Safte der Pomeranze befeuchtet hat, dazu und bäckt die Masse im Tortenreife. Die erkaltete Torte überzieht man mit Pomeranzenglasur. Man kann die rein ausgelösten Spalten einer Pomeranze mit gesponnenem Zucker kochen, sie dann herausheben und abtropfen lassen, den Saft zum Befeuchten der Brösel verwenden und mit den Spalten die Torte unterlegen.

Mit Erdäpfelmehl. Man stoßt 14 Deka geschälte Mandeln und befeuchtet sie dabei nach und nach mit 2 Eiern. Dann rührt man sie mit 8 Dottern und 14 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruche von 2 Pomeranzen, gibt die 8 Klar als Schnee und 10 Deka Kartoffelmehl dazu und bäckt die Masse in 2 Reifen. Man füllt die Torte mit Salse und überzieht sie mit Pomeranzenglasur.

Pistazien-Torte.

10 Deka recht grüne Pistazien und 3 Deka geschälte Mandeln stoßt man fein und befeuchtet sie dabei mit einem Ei. Dann rührt man sie mit 17 Deka Zucker und Limonengeruch und 6 Dottern recht schaumig, mischt hierauf den Schnee von 3 Klar und 10 Deka Mehl dazu, bäckt von dieser Masse in Tortenreifen 2 Blätter, läßt dieselben erkalten, setzt sie dann mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

Citronat-Torte.

Man schlägt 28 Deka Zucker mit 4 Dottern und 4 ganzen Eiern beinahe eine Stunde, mischt hierauf 28 Deka geschälte Mandeln, 14 Deka Pistazien, 21 Deka Citronat und die Schalen von 2 Limonen, alles fein geschnitten und dann zusammengemischt, dazu und bäckt die Masse im Tortenreife. Dann überzieht man die Torte mit Pomeranzen-Eis und ziert sie mit Früchten.

Oder: Man rührt 6 Dotter mit 12 Deka Zucker, gibt 14 Deka geschälte, gestiftelt geschnittene Mandeln, 10 Deka länglich geschnittenes Citronat, die Schalen einer Limone, 4 Deka feingeschnittene Arancini, Schnee von 3 Klar und 10 Deka Mehl oder 15 Deka Backwerkbröjel dazu und bäckt die Torte wie die vorige.

Johannisbrot-Torte.

Zu 14 Deka geriebenem Johannisbrot (Carobe oder Bockshörndl) mischt man 14 Deka sammt den Schalen feingeschnittene Mandeln, 5 Deka feingeschnittenes Citronat und 3 Deka Bröjel. Dann rührt man 9 Dotter mit 20 Deka Zucker eine halbe Stunde lang, gibt hierauf Schnee von 6 Klar und das Gemischte dazu, bäckt die Masse in 2 Tortenreifen, setzt die Blätter mit Salse aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

Brot-Torte.

Man befeuchtet 10 Deka Bröjel von Kornbrot mit 2 Löffel Rum und mischt 10 Deka mit den Schalen geschnittene Mandeln, einen halben Löffelvoll Zimmt und Gewürznelken, 5 Deka feingeschnittenes Citronat und 7 Deka geriebene Chocolate dazu. Dann rührt man 14 Deka Zucker mit 10 Dottern, mengt den Schnee von 7 Klar und das Gemischte dazu, bäckt die Masse in 2 Tortenreifen, bestreicht die Blätter mit Salse, setzt sie aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

Oder: Man macht die Torte von Masse wie für den schwarzen Weichselkuchen mit Mandeln (Seite 493).

Knödel-Torte.

Man rührt 15 Deka Zucker mit 3 Eiern, mischt dann die Schale einer Limone, eine Prise gestoßene Gewürznelken, 15 Deka mit den Schalen feingeschnittene Mandeln, 3 Eßlöffel Mehl und einen Löffel Rum dazu, gibt die Hälfte dieser Teigmasse in den Tortenreif, bestreicht sie nicht ganz bis an den Rand kleinfingerdick mit Salse, legt um den Rand einen von der Hälfte des zurückgebliebenen Teiges gemachten Ring und belegt die Mitte mit 7 aus den Teigresten geformten, kleinen Kugeln. Dann bestreicht man die Torte mit Eiweiß und bäckt sie langsam.

Nuss-Torte.

Mit Salse oder gesulztem Oberschaum. Man rührt 21 Deka Zucker mit 6 Dottern, mischt 21 Deka mit den Schalen feingeschnittene Nüsse, Gewürznelken und 7 Deka Chocolate, dann Schnee von

6 Klar und 7 Deka mit Rum oder Liqueur befeuchtete Brotbröfel darunter, bäckt die Masse in einem Reife, schneidet die Torte zweimal durch und füllt sie mit Salse oder gesulztem Obersschaum.

Mit Biscuitbröseln. Man treibt 14 Deka Zucker mit 4 Dottern und dann mit 4 ganzen Eiern ab, gibt 7 Deka Biscuitbröfel, Schnee von 4 Klar und 14 Deka feingeschnittene Nüsse dazu und bäckt die Torte im Tortenreife. Dann überzieht man sie mit Limonen-Eis und ziert sie mit in Limonen-Eis getauchten halben Nüssen. Man kann sie auch durchschneiden und mit Marillensalse füllen.

Mit Nussfülle. Man treibt 8 Dotter mit 21 Deka Zucker flaumig ab, gibt Schnee von 4 Klar, eine Mischung von 7 Deka mit Rum befeuchteten Brotbröseln und 21 Deka sehr fein geschnittenen Nüssen und zuletzt einen Eslöffelvoll Mehl dazu und bäckt die Masse im Tortenreife. Dann durchschneidet man die Torte, füllt sie und überzieht sie mit Glasur. Für die Fülle mischt man 2 Dotter mit ein wenig Rahm (oder Milch), einer Handvoll feingeschnittener Nüsse und Vanillezucker nach Geschmack und kocht die Mischung nur so lange, bis dass die Dotter nicht mehr roh sind.

Mit Nussschaum. Man stoßt 14 Deka geschälte Nüsse fein, gibt 21 Deka Zucker dazu, rührt beides mit 10 Dottern, mischt den Schnee von 6 Klar und 10 Deka Mehl dazu und bäckt die Masse in zwei Reifen bei ziemlich starker Wärme. Dann bereitet man Windmasse, mischt zu derselben geschälte, feingeschnittene Nüsse, füllt die Blätter mit dieser Mischung zusammen, spritzt ein Gitter von der Windmasse über die Torte, staubt es mit Zucker, bäckt es gelblich und ziert es mit Eingesottenem.

Oder: Man mischt zu Obersschaum feingehackte Nüsse, Zucker und Vanille und füllt eine der obigen Torten mit dieser Mischung.

Nuss-Mandel-Torten.

Mit Obersschaum. Man treibt 4 ganze Eier mit 28 Deka Zucker sehr lange ab, gibt dann 8 Dotter dazu und treibt noch ein wenig ab, mischt hierauf gestoßene Nüsse und gestoßene Mandeln, von jedem 7 Deka, und zuletzt Schnee von 4 Klar darunter, bäckt die Masse im Tortenreif und läst sie erkalten. Dann durchschneidet man die Torte mehrmals, füllt sie mit Obersschaum, den man mit gestoßenen Nüssen und Vanillezucker gemischt hat, und ziert sie auch oben (durch eine Düte) mit solchem Schaum. (Für den Schaum verwendet man ein halbes Liter Schlagobers, 14 Deka Nüsse und Zucker nach Geschmack.)

Mit Pomeranzenglasur. Man rührt 9 Dotter mit 35 Deka Zucker, mischt feingestoßene Nüsse und Mandeln zu gleichen Theilen, im ganzen 35 Deka, und den Schnee der 9 Klar dazu, bäckt die Masse im Tortenreife, läßt die Torte auskühlen, überzieht sie mit Pomeranzen-Eis und belegt sie mit in Pomeranzen-Eis getauchten halben Nüssen.

Kastanien-Torten.

Man mischt 5 Eier schwer Zucker mit Vanille zu der doppelten Gewichtsmenge von gesottenen, passierten Kastanien, gibt dann 5 Dotter nach und nach in eine Schüssel, rührt sie gut und mischt bei jedem 2 Löffelvoll von der Mischung und nach dem letzten den Rest derselben dazu. Wenn man die Masse eine halbe Stunde gerührt hat, mengt man den Schnee der 5 Klar darunter, bäckt das Ganze im Tortenreif und läßt die Torte dann noch eine Weile im Ofen nachtrocknen.

Mit Mandeln. 15 Deka geschälte, gesottene Kastanien, 15 Deka ungeschälte Mandeln und 5 Deka Citronat werden fein geschnitten und zusammengemischt. Dann rührt man 40 Deka Zucker und 7 Dotter recht gut, gibt Limonenschalen, Zimmt, Gewürznelken, Muscatnuss, Schnee von 7 Klar und das Gemischte dazu, füllt die Masse in den Tortenreif, bäckt sie langsam, läßt die Torte auskühlen, durchschneidet sie, füllt sie mit Pfirsich- oder Weintrauben-Salse und überzieht sie mit Glasur. (Die Gewürze können wegbleiben.)

Schrotmehl-Torte.

Man treibt 6 Dotter mit 24 Deka Vanillezucker gut ab, gibt den Saft einer halben und die Schalen einer achtel Limone dazu und rührt noch eine Weile fort, mischt dann die Hälfte des Schnees von 6 Klar, hierauf die Hälfte von 26 Deka Schrotmehl, dann die andere Hälfte des Schnees und zum Schluss die zweite Hälfte Mehl dazu, füllt die Masse in den mit Butter ausgeschmierten, mit Papier ausgelegten Tortenreif und bäckt sie. Am andern Tage wird die Torte zweimal durchschnitten, gut mit Marillensalse gefüllt und mit Vanille-Eis überzogen. Dieses bereitet man, indem man gestoßenen Candiszucker mit etwas siedendem Wasser gut verrührt und ein wenig Vanille-Liqueur dazugibt. Das Eis muss ziemlich dick sein.

Polenta-Torte.

Man rührt 4 Dotter mit 16 Deka Zucker, gibt Saft und Schale einer Citrone, Schnee von 4 Klar und 12 Deka Polentamehl dazu, bäckt die Torte, durchschneidet sie, füllt sie mit Salse und überzieht sie mit Glasur.

Haiden-Torte.

Man rührt 6 Dotter mit 14 Deka Zucker gut ab, mischt 5 Deka geriebene Chocolate (oder verschiedenes Gewürz), den Schnee der 6 Eiklar und zuletzt 7 Deka feinstes Heidenmehl nur leicht dazu, bäckt die Torte, durchschneidet sie, füllt sie mit Marillensalse und überzieht sie mit Limonen-Eis.

Punsch-Torten.

Man schneidet Reste von Genuesertorte und von Brottorte zu kleinen Würfeln, befeuchtet dieselben mit gesponnenem Zucker, zu dem man Limonen- oder Pomeranzen-Saft und Rum gemischt hat, gibt sie auf ein mit Marillensalse bestrichenes, dünnes Blatt von Biscuit in einen Tortenreif, bedeckt sie mit einem zweiten solchen Blatte, legt auf dieses das Tortenblech und beschwert dasselbe ein wenig. Nach einigen Stunden nimmt man das Tortenblech und den Reif weg und überzieht die Torte mit Punsch-Eis.

Oder: Man rührt 25 Deka Zucker mit 10 Dottern, bis das Gerührte schaumig ist, gibt dann Citronen- und Pomeranzen-Geruch, den Schnee der 10 Eiklar und 14 Deka Stärkemehl dazu und bäckt von dieser Masse in Tortenreifen 3 Blätter. Wenn dieselben erkaltet sind, mischt man einige Löffel Rum mit Limonen- und Pomeranzen-Saft und Zucker nach Geschmack, befeuchtet die Blätter mit dieser Mischung, rührt auch ein wenig von derselben zu Marillensalse, bestreicht die Blätter mit der Salse, setzt sie aufeinander und überzieht die Torte mit Punschglasur.

Alliance-Torte.

Man bestreicht ein Blatt von Haselnussmasse mit Marillensalse, gibt ein mit Maraschino befeuchtetes, mit Äpfelsalse bestrichenes Blatt von Chocolate-Torte darauf, legt ein Blatt von Pistazientorte, das man mit Ananassaft getränkt und mit gezuckertem Erdbeermarke bestrichen hat, darüber und setzt auf dieses ein Blatt von Pomeranzentorte und darauf ein Gitter von spanischem Wind. Oder man bestreicht Blätter von beliebigen Tortenmassen mit beliebigen Salsen, setzt sie aufeinander und überzieht die Torte mit Glasur.

Falsches Commiss-Brot.

Man schlägt im Schneebecken 3 Eier und 14 Deka Zucker, mischt 14 Deka mit den Schalen feingeschnittene Nüsse, 3½ Deka geriebene Chocolate, 10 Deka kleingeschnittene Rosinen, 3½ Deka feingeschnittene

Arancini und 10 Deka Mehl dazu und bäckt die Masse in einer Kuppelform. Wenn sie gestürzt und erkaltet ist, bestreicht man sie mit Schnee, bestreut diesen mit zuerst feinblättrig, dann fein geschnittenen Mandeln und Zucker und trocknet ihn im Ofen.

Chocolate-Torte.

Man schlägt Schnee von 5 Klar im Becken mit 7 Dottern und 20 Deka Zucker, bis das Geschlagene licht wird, mischt dann 20 Deka geriebene Chocolate und 20 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln dazu, bäckt die Mischung im Tortenreife, läßt die Torte erkalten und überzieht sie mit Glasur.

Chocolate-Krapferl.

Man rührt zu Schnee von 3 Klar 3 Dotter, 10 Deka Zucker, 10 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, 10 Deka geriebene Chocolate und 3½ Deka mit Kirschensaft befeuchtete Kipfelbröfel, gibt kleine Häufchen von dieser Masse auf das Blech und bäckt sie.

Chocolate-Brot.

Man schlägt im Becken 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch und 4 Eier, gibt 15 Deka geriebene Chocolate, 4 Deka feingeschnittene oder geriebene Haselnüsse und 7 Deka Mehl dazu, bäckt diese Masse in der langen Form und stürzt sie.

Als Wecken. Man schlägt im Becken 3 Eier und 28 Deka Zucker, gibt 14 Deka abgezogene, grobgeschnittene Mandeln, 7 Deka würfelig geschnittenes Citronat, 14 Deka geriebene Chocolate, Limonenschalen, Zimmt und Gewürznelken und 21 Deka Mehl dazu, arbeitet den Teig auf dem Brett ab und formt ihn zu einem Wecken, den man auf das Blech legt und bäckt.

Vanille- oder Biscuit-Brot.

Man rührt 4 Dotter mit 14 Deka Zucker mit Vanille, mischt den Schnee der 4 Klar und 12 Deka Mehl dazu, füllt die Masse in den langen Model, den man mit Butter ausgestrichen und mit Papier ausgelegt hat, bäckt sie in kühlem Rohre, stürzt das Brot und schneidet es erst beim Gebrauch in dünne Schnitten. Wenn es altgebacken ist, kann man die Schnitten mit Zucker bestreuen und auf dem Bleche rösten.

Anis- oder Catalani-Brot.

Man schlägt 3 ganze Eier und 14 Deka Zucker im Becken mit der Schneeruthe, bis das Geschlagene rauscht, mischt dann gestoßenen Anis und 10 Deka Mehl dazu und bäckt die Mischung in der langen Form.

Anis-Zwieback.

Man schlägt im Becken ein Ei und 6 Dotter mit 20 Deka Zucker drei Viertelstunden lang, gibt dann Anis und 28 Deka Mehl dazu, formt von der Masse einen schmalen Wecken, legt denselben auf das Blech und stellt ihn in das Rohr, bestreut ihn, wenn er halb gebacken ist, mit Ei, bäckt ihn fertig, läßt ihn erkalten, schneidet ihn dann in dünne Schnitten und röstet dieselben auf dem Bleche.

Reichenauer Zwieback. Man schlägt im Becken 25 Deka Zucker und 4 Eier drei Viertelstunden lang, mengt dann 2 Deka gestoßenen Anis und 25 Deka Biscuitmehl schnell dazu, gibt die Masse in Form eines dreifingerbreiten Weckens auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie bei nicht sehr großer Hitze hellbraun. Wenn der Wecken sich steif anfühlt, ist er ausgebacken. Am ersten Tage darf man ihn nicht schneiden.

Amerikaner-Brot.

Man schlägt im Becken 5 Eier mit 4 Eier schwer Zucker, bis das Geschlagene rauscht, gibt dann 3 Eier schwer Mehl dazu, bäckt die Masse in der langen Form und stürzt sie. Am folgenden Tage durchschneidet man das Brot, füllt es mit Marillensalse und überzieht es oben mit warmer Glasur (Seite 87), der man einen Löffel heißgemachte Marillensalse beigemischt hat.

Mandel-Brot.

Man bereitet Teig wie für Biscuitbrot, mischt 10 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln dazu, füllt die Masse in den mit Butter ausgestrichenen, mit Mandeln ausgestreuten langen Model, bestreut sie mit Mandeln, bäckt sie und stürzt sie.

Oder: Man macht die Teigmasse von 28 Deka Zucker mit Geruch, 8 Dottern, 14 Deka Mandeln, Schnee von 5 Klar und 14 Deka Mehl

Als Wecken. Man schlägt im Becken 17 Deka Zucker mit 3 Eiern, mischt 14 Deka Mandeln, die man sammt den Schalen mit dem Messer nur wenig gehackt hat, und 17 Deka Mehl dazu, macht von dieser Masse einen schmalen Wecken, legt denselben auf das Blech, bestreicht ihn mit abgesprudeltem Ei und bäckt ihn. Vor dem Gebrauche schneidet man ihn dünn auf und röstet die Schnitten.

Kaiser-Brot.

7 Deka geschälte, gestiftelt geschnittene Mandeln mischt man mit einem Löffel Zucker, röstet sie lichtbraun und löst sie, wenn sie erkaltet

sind, auseinander. Dann rührt man 7 Dotter mit 14 Deka Zucker, gibt festen Schnee von 4 Klar, die Mandeln und 12 Deka Mehl dazu, bäckt die Masse in langem Model und stürzt sie.

Bischof-Brot.

Man rührt 14 Deka Zucker mit 3 oder 4 Dottern eine Stunde lang, mischt hierauf den Schnee von 3 Klar, dann Pomeranzengeruch, 5 Deka ganze Pignoli oder mit den Schalen in einer Pfanne geröstete und dann nach der Breite zu Stücken geschnittene Mandeln, 5 Deka Rosinen, 5 Deka Weinbeerl und 5 Deka würfelig geschnittene Chocolate, welche man, um sie schneiden zu können, im Ofen erweichte und dann wieder fest werden ließ, und zuletzt 14 Deka Mehl dazu, füllt die Masse in den mit Butter ausgestrichenen langen Model, bäckt sie langsam, stürzt das Brot und läßt es 2 Tage liegen, ehe man es anschneidet.

Oder: Man schlägt im Becken 4 Eier mit 28 Deka Zucker recht schaumig, gibt 7 Deka länglich geschnittenes Citronat, 7 Deka geschälte, gestiftelt geschnittene Mandeln, 7 Deka Sultanrosinen, 4 Deka feingeschnittene Arancini, 4 Deka würfelig geschnittene Chocolate und 14 Deka Mehl dazu und bäckt das Brot wie das vorige.

Von Heidenmehl. Man rührt 14 Deka Zucker mit 6 Dottern, gibt beliebigen Geschmack, 10 Deka Pignoli, 10 Deka Rosinen, 2 Deka Weinbeerl, Schnee von 4 Klar und 10 Deka Heidenmehl dazu und bäckt das Brot wie das vorige.

Früchten-Brot.

Man rührt 14 Deka Zucker mit 5 Dottern, gibt 7 Deka Haselnüsse, die man mit einem Dotter gestoßen hat, und 5 Klar als Schnee, dann 4 Deka länglich geschnittenes Citronat, 4 Deka nudelig geschnittene eingesottene Nüsse und 24 Deka Mehl dazu, bäckt die Masse in dem mit Butter ausgestrichenen langen Model und stürzt sie.

Oder: Man schneidet schwarze Nüsse, eingesottene Marillen oder Melonenspalten, Reineclauden und Quittenkäse, von jedem nur wenig, in kleine Würfel, rührt 14 Deka Zucker mit 8 Dottern, gibt die Früchte, Schnee von 4 Klar und 14 Deka Mehl dazu und bäckt das Brot wie das vorige.

Als Wecken. Man rührt 4 Dotter und 28 Deka Zucker mit Schnee von 4 Eiweiß, gibt dann 20 Deka ungeschälte, gestiftelt geschnittene Mandeln, eine mit 2 Löffel Rum befeuchtete Mischung von 20 Deka Citronat, 20 Deka Feigen, 20 Deka Datteln, alles länglich geschnitten,

und 20 Deka Rosinen und zuletzt 17 Deka Auszugmehl und 10 Deka Stärkemehl dazu und macht von dieser Masse 2 Wecken, die man über Papier auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und bäckt.

Haselnuss-Brot.

Man rührt 8 Dotter und 2 Klar mit 14 Deka Zucker eine halbe Stunde lang, mischt dann 14 Deka geschälte, sehr fein geschnittene Haselnüsse, Limonen- oder Vanille-Geruch, Schnee von 4 Klar und 5 Deka Kipfelbröseln dazu, bäckt die Masse im langen Model und stürzt sie. Oder man bereitet das Brot wie Mandel- oder Kaiser-Brot, aber mit Haselnüssen statt Mandeln.

Nuss-Brot.

Man rührt 14 Deka Zucker mit 3 oder 4 Dottern, gibt 14 Deka feingeschnittene Nüsse, Schnee von 3 Klar und 3½ Deka Bröseln dazu, bäckt die Masse in langem Model und stürzt sie. Oder man macht das Brot wie das Haselnussbrot, aber mit Nüssen statt Haselnüssen.

Nuss-Krapferl und -Stangerl.

Wie oben bereitetes Nussbrot lässt man einen Tag liegen. Dann schneidet man es zu viereckigen Stücken, legt auf jedes derselben einen geschälten, in Glasur getauchten halben Nusskern und überzieht die Stücke mit kalter Glasur (Seite 87). Für Stangerl bäckt man das Brot nur fingerdick, schneidet es zu schmalen, länglichen Stücken und legt auf jedes derselben, ehe man es glasiert, den vierten Theil einer Nuss.

Pomeranzen-Brot.

Tortenmasse wie für Pomeranzentorte mit Erdäpfelmehl (Seite 591) bäckt man in langem Model, schneidet sie am folgenden Tage zu Schnitten, schiebt diese wieder zusammen, umwindet das Ganze mit einem Faden, damit die Schnitten nicht auseinanderfallen, bestreicht es auf der Oberfläche mit Pomeranzenglasur, trocknet dieselbe und nimmt dann den Faden weg und die Schnitten auseinander.

Rouladen.

Salsen-Brot. Man rührt 14 Deka Zucker mit 2 Eiern und 4 Dottern, mischt dann 25 bis 28 Deka Mehl dazu, treibt den Teig auf einer stark bemehlten Serviette aus und bestreicht ihn mit Marillensalse. Dann rollt man ihn zusammen, legt die Roulade auf das bemehlte Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie.

Biscuit-Roulade. Man rührt 4 Eier mit 4 Eier schwer Zucker und gibt 3 Eier schwer Mehl dazu, legt dann weißes Löschpapier über Schreibpapier auf das Blech, streicht die Biscuitmasse dünn auf das Papier, stellt das Blech in das ziemlich heiße Rohr, nimmt es heraus, sobald das Biscuit Farbe hat, dreht nun das Biscuit sammt dem Löschpapier um, befeuchtet das Papier mit Wasser und zieht es ab, bestreicht das Biscuit mit Marillensalse oder mit an warmem Herd erweichter Chocolate, rollt es schnell zusammen, dreht es in Papier und bäckt es fertig. Wenn es erkaltet ist, wird es zu Scheiben geschnitten.

Schrotmehl-Roulade. Man schlägt 4 Eiweiß zu Schnee, mischt 4 Dotter, 4 Eier schwer Zucker mit Vanille, 4 Stück geschälte, feingestoßene bittere Mandeln und 3 Eier schwer Schrotmehl dazu und bereitet die Roulade weiter wie die Biscuit-Roulade.

Chocolate-Roulade. Man rührt 7 Deka erweichte Chocolate mit 5 Dottern und 10 Deka Zucker, gibt 4 Klar als Schnee, 7 Deka mit den Schalen gestoßene Mandeln und 4 Deka Mehl dazu und verfährt weiter wie bei der Biscuit-Roulade.

Brot-Roulade. Man rührt 14 Deka Zucker mit 6 Dottern, gibt 7 Deka mit den Schalen gestoßene Mandeln, Limonen- und Pomeranzen-Geruch, Zimmt, Gewürznelken, Schnee von 4 Klar und 5 Deka feine Brösel von Kornbrot dazu und bereitet die Roulade weiter wie die Biscuit-Roulade.

Glasierte Würfel.

Punsch- oder Chocolate-Würfel. Man macht Biscuitmasse von 14 Deka Zucker, 5 Eiern und 14 Deka Mehl, bäckt sie in langem Model, stürzt sie und läßt sie erkalten, schneidet sie dann zu Würfeln, faßt dieselben mit 2 Gabeln, taucht sie in Punsch- oder Chocolate-Eis (Seite 86) und läßt sie auf einem über ein Blech gestellten Drahtgitter im Rohre trocknen, bis das Eis steif ist.

Haselnuss-Würfel. Masse wie für Haselnuss-Torte (Seite 590) bäckt man in langem Model, stürzt sie und läßt sie erkalten. Dann schneidet man sie zu Würfeln, bestreicht die Oberfläche derselben mit zäher Marillen- oder Hagebutten-Salse, legt auf jeden in die Mitte eine halbe abgezogene Haselnuss und überzieht die Würfel mit Wasserglasur.

Glasierte Biscuit-Schnitten.

Mit Limonen-Eis. Man schneidet feines, festes Biscuitbrot zu schönen Schnitten, legt dieselben über Papier auf das Blech, bestreicht sie mit dickem Limonen-Eis (Seite 86) und trocknet sie im Rohre.

Mit Salse und Punsch-Eis. Man füllt je 2 Schnitten mit Marillensalse zusammen, bestreicht sie mit gekochtem Punsch-Eis, belegt sie mit abgetropften eingesottenen Früchten und trocknet sie.

Gefüllte Schnitten.

Man schlägt im Becken 3 Eier mit 4 Eier schwer Zucker recht schaumig und gibt 3 Eier schwer Mehl dazu, streicht diese Masse dünn auf das mit Wachs bestrichene Blech, schneidet sie, wenn sie halb gebacken ist, zu Schnitten von gleicher Größe, bäckt sie fertig und füllt dann je 2 Schnitten mit Salse zusammen.

Oder: Man macht den Teig mit Schrotmehl und bäckt ihn auf einem mit Butter bestrichenen Bleche.

Napoleon-Schnitten.

Man schlägt 14 Deka Zucker, 3 ganze Eier und 2 Dotter mit der Schneeruthe schaumig, gibt dann 14 Deka geschälte, gestiftelte, geröstete Mandeln und 7 Deka Mehl dazu, streicht die Masse auf das Blech, schneidet sie, wenn sie halb gebacken ist, zu Schnitten, bäckt sie fertig und füllt dann je 2 Schnitten mit Salse zusammen.

Mandel-Karten.

Man rührt 14 Deka Zucker mit Geruch mit 2 Dottern und Schnee von einem Klar, mischt 14 Deka geschälte, gestiftelte, geröstete Mandeln und 3½ Deka Mehl dazu und streicht die Masse mittels eines mit Eiklar befeuchteten Messers auf kartenförmige Oblaten, legt die Karten dann auf das Blech, belegt sie mit geschälten, halbierten Mandeln, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie.

Pomeranzen-Schifteln.

Man rührt 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch mit 2 Eiern, gibt den Saft einer halben Pomeranze und 7 Deka Mehl dazu, streicht die Masse dünn auf das Blech, schneidet sie, wenn sie halb gebacken ist, zu Schifteln und bäckt sie fertig. Dann füllt man je 2 Schifteln mit Marillensalse zusammen und überzieht sie oben mit Pomeranzenglasur.

Früchten-Schnitten.

Man macht 7 Deka Zucker und 7 Deka Backwerkbröseln mit Dottern zu Teig, treibt denselben aus, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech und stellt ihn in das Rohr. Wenn er halb gebacken ist, belegt

man ihn mit blätterig geschnittenem Dunstobst oder Quittenkäse, ebenso geschnittenem Citronat und Rosinen, streicht über die Früchte Schnee von einem Klar, den man mit 10 Deka Zucker und 5 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln gerührt hat, und stellt den Flecken wieder in das Rohr. Wenn er beinahe gebacken ist, schneidet man ihn zu kartenförmigen Schnitten und bäckt ihn fertig.

Mit Kirschen belegt. Man bereitet Biscuitmasse von 6 Eiern, 14 Deka Zucker und 16 Deka Mehl, streicht sie fingerdick auf das mit Rand versehene, mit Wachs bestrichene Blech, belegt sie mit abgezupften Kirschen, bestreut sie mit Zucker, bäckt den Flecken und schneidet ihn, wenn er noch heiß ist, in Stücke.

Rum-Schnitten.

Man rührt Schnee von 3 Klar und 3 Eier schwer Zucker eine Stunde lang, gibt dann 2 Dotter dazu und rührt noch eine Weile fort, mischt hierauf 2 Eier schwer Mehl und 2 Löffel Rum darunter, streicht die Masse dünn auf das mit Butter bestrichene Blech, bestreut sie mit Hagelzucker oder feingestoßenen oder gestiftelten, geschälten Mandeln und bäckt sie in kühlem Rohre. Dann schneidet man sie zu fingerlangen, schmalen Schnitten und nimmt dieselben nacheinander vom Bleche.

Falsche Butter-Schnitten.

Man rührt 6 Dotter mit 10 Deka Zucker, gibt Schnee von 2 Klar und 10 Deka mit den Schalen gestoßene Nüsse, dann 4 Deka Brotbrösel, 5 Deka geriebene Chocolate und gestoßenen Anis dazu, bäckt die Masse in langem Model, stürzt sie, läßt sie auskühlen, schneidet sie dann zu länglich-viereckigen Stücken und beeist dieselben mit undurchsichtigem gelben Eise.

Mandel-Bögen.

Man schlägt 14 Deka Zucker und 3 Eier mit der Schneeruthe im Becken, mischt dann 28 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln dazu, streicht die Mischung auf zu Streifen geschnittene Oblaten, legt die bestrichenen Oblaten auf das Blech und stellt sie in das Rohr. Wenn sie fast gebacken sind, legt man sie auf die Bogenbleche (oder biegt sie über das Rollholz und legt sie wieder auf das Blech) und bäckt sie fertig.

Mandel-Stangerl.

Mit Limonensaft. Man rührt Schnee von 2 Klar sehr gut mit 2 Dottern und 14 Deka Zucker und gibt dann Saft und Schalen

einer Limone, 4 Deka länglich geschnittenes Citronat und 3 Deka feingeschnittene Arancini und, wenn man wieder eine Weile gerührt hat, 14 Deka geschälte, gestiftelt geschnittene Mandeln und so viele feine Kipfelbröfel dazu, dafs man die Masse austreiben kann. Wenn sie ausgetrieben ist, bestreicht man sie mit Eiweißglasur, schneidet sie zu fingerlangen Stangerln und bäckt dieselben im kühlen Rohre.

Mit Gewürz. 14 Deka mit den Schalen geschnittene Mandeln, 14 Deka Meliszucker, 10 Deka Mehl, ziemlich viel Zimmt, Gewürznelken und Pomeranzengeruch macht man mit ein paar Eiern zu Teig. Man rollt denselben zu einer Wurst, schneidet die Wurst zu nufsgroßen Stücken und macht aus diesen fingerlange Würstchen, oder man treibt den Teig aus und schneidet ihn in schmale, lange Stücke. Dann bäckt man die Würstchen oder Stangerln auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche, bestreicht sie, wenn sie noch warm sind, mit Wasser-Eis und trocknet sie im Ofen.

Haselnufs-Schnitten.

Man rührt 2 Eier, 2 Dotter und 14 Deka Zucker recht gut, mischt dann 11 Deka geröstete, mit Eiklar sehr fein gestoßene Haselnüsse dazu, streicht die Masse sehr dünn auf das mit Wachs bestrichene Blech, bäckt sie in kühlem Rohre, schneidet sie zu schmalen Stücken, füllt je 2 derselben mit Marillensalse zusammen und ziert diese Schnitten mit Eis.

Hausfreund.

Man rührt 4 ganze Eier zuerst allein und dann mit 3 Eier schwer Zucker sehr flaumig ab, gibt hierauf Limonenschalen, 10 Stück feingeschnittene Orangenzeltel, 3 Eier schwer Haselnüsse, die man stiftelig geschnitten und geröstet hat, 3 Eier schwer Rosinen und zuletzt 3 Eier schwer Mehl dazu, streicht die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt sie schön gelb und schneidet sie dann in fingerbreite, schiefe Vierecke.

Mandel-Croquetten.

Man mischt auf dem Brette 25 Deka Zucker, 30 Deka Mehl, 11 Deka ganze, ungeschälte Mandeln, Zimmt und 3 ganze Eier, macht aus der Mischung ein längliches Brot, schneidet dasselbe in feine Schnitten und knetet diese wieder zusammen. Dann formt man aus dem Teige lange Streifen von $^1/_2$ Centimeter Dicke und 10 Centimeter Breite, legt dieselben auf das mit Wachs bestrichene Blech, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie im Rohr und schneidet sie hierauf in ein Centimeter breite Stücke.

Mandel-Bäckerei.

21 Deka sehr fein gestoßene Mandeln, 21 Deka Zucker mit Geruch und 4 Dotter macht man zu Teig, den man austreibt, mit verschiedenen Formen ausstieht und bäckt, dann erkalten läßt und mit beliebigem Eise überzieht und ziert.

Cigarren.

Man macht 14 Deka Zucker, 14 Deka Biscuitbrösel, 14 Deka Mehl und etwas Zimmt mit Eiern zu einem mittelfesten Teige, arbeitet denselben gut ab und formt ihn zu fingerlangen Würstchen, die man mit Ei bestreicht, mit Zucker und Zimmt bestreut und bäckt.

Harte Muscazonen.

Teig von 14 Deka Zucker, 14 Deka mit den Schalen gestoßenen Mandeln, Zimmt, Gewürznelken, Muscatnuss, Limonenschalen, 4 Deka Mehl und 3 oder 4 Dottern wird messerrückendick ausgetrieben, mit beliebigen Formen ausgestochen, auf das mit Wachs bestrichene Blech gelegt, in kühlem Rohre gebacken und dann beeist.

Muscazinerl.

Man rührt Schnee von 2 Eiklar und 25 Deka Zucker eine Viertelstunde lang, mischt dann 25 Deka sammt den Schalen feingestoßene Mandeln und ein wenig von feingeschnittenem Citronat, die Schalen einer Limone, 5 Gramm Zimmt, 5 Gramm Gewürznelken, 4 Gramm Muscatnuss und 4 Deka Mehl dazu, treibt den Teig messerrückendick aus, sticht ihn mit kleinen Formen aus und bäckt ihn über Oblaten auf dem Bleche.

Nürnberger Pfefferkuchen.

Man schlägt 28 Deka Zucker, 5 Dotter und 4 Klar im Becken mit der Schneeruthe, hält dabei das Becken in heißes Wasser, bis die Masse dicklich wird, hebt es dann heraus und schlägt fort, bis sie ausgekühlt ist. Dann gibt man gestoßene Gewürznelken, Muscatblüte, Cardamomen und Zimmt, von jedem 2 Gramm, die Schale einer halben Limone und etwas Limonensaft, 14 Deka gestoßene und 14 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, 5 Deka feingeschnittenes Citronat, 2 Deka ebenso geschnittene Arancini, 7 Deka Weizen- und 7 Deka Kartoffelmehl dazu, streicht die Masse kleinfingerdick auf kartenförmig geschnittene Oblaten und legt in die Ecken der bestrichenen Blätter je eine geschälte, gespaltene Mandel. Man bäckt dann die Pfefferkuchen auf dem Bleche bei mäßiger Wärme und bestreicht sie hierauf mit Wasserglasur.

Ingwer-Krapferl.

Man macht Teig von 14 Deka Zucker, 14 Deka Mehl, 2 Dottern und etwas Klar, Limonenschalen und feingestoßenem Ingwer, läßt ihn 4 Stunden rasten, treibt ihn dann aus, sticht ihn mit Formen aus, bestreicht die ausgestrichenen Fleckchen mit Wasserglasur und bäckt sie.

Anis-Würstchen.

Man macht 14 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, 14 Deka Zucker, 14 Deka Mehl, 2 oder 3 Dotter und einen Löffelvoll Aniswasser zu Teig und formt aus demselben Würstchen, die man mit Ei bestreicht, mit überzuckertem Anis bestreut und langsam bäckt.

Zucker-Bretzel.

Mit Vanille. Aus Teig von 14 Deka Mehl, 14 Deka Meliszucker und Vanille, 2 hartgesottenen und 2 frischen Dottern formt man recht kleine Bretzel, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie in kühlem Rohre.

Mit Anis. Man macht 14 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln, 7 Deka Mehl und etwas Anis mit Dottern zu Teig und formt aus demselben kleine Bretzel, die man mit Wasser bestreicht, mit Zucker bestreut und bäckt.

Mandel-Bauernkrapfen.

Man rührt 2 Eier, 3 Dotter und 28 Deka Zucker eine Stunde lang, mischt dann die Schalen einer Limone, 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln und 20 Deka Mehl dazu, gibt mit 2 Löffeln Häufchen von dem Teig auf das mit Oblaten belegte Blech, bestreut die Häufchen mit geschälten, gehackten Mandeln und Zucker und bäckt sie langsam.

Mandel-Kipfel.

Man stoßt 17 Deka Zucker und ebensoviel geschälte Mandeln zuerst allein, dann mit 2 Dottern, arbeitet auf dem Brett ein wenig von feinen Kipfelbröseln dazu, formt aus diesem Teig auf dem mit gehackten Mandeln und grobgestoßenem Zucker bestreuten Brette kleine Kipfel und bäckt dieselben kühl.

Vanille-Busserl.

Man rührt 5 Dotter mit 14 Deka Zucker eine Stunde lang, mischt dann Vanille dazu, gibt kleine Häufchen von dieser Masse auf Papier, trocknet sie in recht kühlem Rohre (über Nacht), befeuchtet hierauf das Papier

und löst die Busserl ab. Man kann das Papier fächerartig in fingerbreite, scharfgestrichene Falten legen und das Gerührte löffelweise in diese Falten geben. Die Busserl sehen dann wie kleine Äpfelspalten aus.

Kleine Salsenbögen.

Man rührt 2 Dotter oder ein Ei mit 7 Deka Zucker, einem halben Löffel Himbeersalse und etwas Limonensaft, macht das Gerührte mit 7 Deka Mehl zu Teig, treibt denselben auf dem Brette messerrückendick aus und schneidet ihn zu fingerlangen Streifen, die man auf dem Bleche bäckt, heiß abnimmt und über die Bogenbleche legt, dann auskühlen lässt und mit Eis verziert. Man kann den Teig auch mit Marillen- oder Hagebutten-Salse machen, gibt aber dann Pomeranzen- statt Limonen-Saft dazu.

Mit Eiweiß bereitetes Backwerk.

Spanische Windmasse (Meringues).

Bei allen Windbäckereien ist darauf zu achten, dass der Schnee (Eierschaum) sehr fest geschlagen wird, und dass man nur feinen, trockenen Zucker verwendet, den man sehr fein stoßen und dann noch durch das feinste Sieb schütten muss. Auch wenn man Staubzucker verwendet, muss derselbe noch gesiebt werden. Man schlägt zuerst den dritten Theil des Zuckers mit der Schneeruthe zum Schnee und mischt dann den übrigen Zucker und Vanille nach Geschmack mit einem Löffel rasch dazu. Windmasse wird auf dem mit Wachs bestrichenen oder mit Papier belegten Bleche gebacken. Wenn man hübsche, gleichmäßige Busserl, Ringe o. dgl. aus der Masse machen will, so drückt man dieselbe durch eine Düte oder einen Dressiersack auf das Blech (Seite 85). Gewöhnliche Busserl u. dgl. macht man mit 2 Silberlöffeln. Soll Windbäckerei inwendig weich bleiben, damit man sie zusammenfüllen kann, so bäckt man sie auf einem mit kaltem Wasser befeuchteten, mit Papier bedeckten, auf das Blech gelegten Brettchen, so dass nur die Oberhitze einwirken kann. Man bäckt Windbäckereien am Ende der Kochzeit bei mäßiger Hitze und lässt sie, damit sie langsam austrocknen können, im Rohre stehen, bis der Herd wieder geheizt wird. Kleine Bäckereien, die sehr licht bleiben sollen, bäckt man kühler als große.

Das Verhältnis von Zucker und Eiweiß lässt sich am sichersten nach dem Gewichte bestimmen. (Seite 1 und 2.) Wo nicht angegeben ist, dass man den Zucker gleich schwer mit den Eiern zu nehmen

hat, wird meistens noch die Hälfte des Gewichtes der Eier dazu genommen, so dass z. B. zu Klar von einem mittelgroßen, 5 Deka schweren Ei 7 bis 8 Deka Zucker kommen.

Für Windmasse von gesponnenem Zucker kocht man 28 Deka vom feinsten Zucker mit einer Kaffeeschalevoll Wasser bis zum Spinnen (Seite 61), zieht ihn dann vom Feuer zurück, schlägt nun 4 Eiweiß zu festem Schnee und gibt unter beständigem Schlagen den heißen Zucker dazu. Man bäckt diese Windmasse bei größerer Wärme, als die mit gestoßenem Zucker bereitete, und lässt sie semmelfarbig werden. Bäckereien aus solcher Windmasse bleiben länger resch als andere.

Spanische Wind-Torte.

Mit Eingesottenem. Man bereitet Windmasse von gesponnenem Zucker (sieh oben) oder solche von 8 Klar, 8 Eier schwer Zucker und Vanillezucker, streicht von derselben auf das mit Wachs bestrichene Blech 2 runde Blätter von gleicher Größe, deren Umfang man nach einem Tortenbleche vorgezeichnet hat, drückt mit einer Düte auf eines der Blätter ein Gitter und auf beide am Rande herum kleine Häufchen von der Masse, bäckt die Blätter bei ziemlich starker Wärme semmelfarbig, lässt sie austrocknen und löst sie dann vom Bleche, das man dazu wieder erwärmt. Dann bestreicht man das glatte Blatt mit Marillensalse, legt das mit dem Gitter überzogene darauf und gibt zwischen das Gitter eingesottene Früchte.

Mit Obersschaum. Man macht aus Windmasse ein Blatt und mehrere Reife von verschiedener Größe, deren Umfang man vorgezeichnet hat, bestaubt Blatt und Reife mit Zucker und bäckt sie bei ziemlich starker Wärme recht spröde. Zugleich bäckt man von Windmasse Busserl von verschiedener Größe. Man bestreicht dann das Blatt und die Reife mit Windmasse, setzt sie so aufeinander, dass der kleinste Reif zuletzt aufgesetzt wird, und trocknet die Torte im Ofen. Hierauf klebt man mit Windmasse auf jeden Reif eine Reihe von den Busserln, wobei die größten auf den größten und die kleinsten auf den kleinsten Reif kommen müssen, trocknet die Torte wieder und füllt dann den inneren, leeren Raum derselben mit Obersschaum. Als Garnierung kann man mit Chocolate glasierte, mit rothem Schaume gefüllte halbe Indianerkrapfen von spanischem Wind um die Torte legen.

Oder: Man macht ein Blatt, einen Reif und ein Gitter von gleicher Größe, bestreicht den Reif unten mit Marillensalse und setzt ihn auf das Blatt, füllt Obersschaum, den man mit Himbeersaft gemischt hat, in den Reif und deckt das Gitter darüber.

Spanische Winde.

Windmasse von gesponnenem Zucker oder von 3 Klar und 3 Eier schwer Zucker fasst man mit 2 Silberlöffeln als ovale Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, bäckt sie semmelfarbig, lässt sie im Rohre kalt werden und nimmt sie ab, nachdem man das Blech wieder erwärmt hat.

Wind-Busserl.

Windmasse von 3 Klar und 21 Deka Zucker drückt man als sehr kleine, runde Häufchen durch eine Düte auf das Blech, trocknet sie in sehr kühlem Ofen und nimmt sie nach Wiedererwärmung des Bleches ab.

Wind-Kipferl mit Mandeln.

Windmasse wie zu Busserln drückt man in Kipfelform auf Papier, bestreut sie dicht mit gehackten Mandeln, schüttelt das Papier ab, indem man es auf einer Seite mit beiden Händen in die Höhe hebt, legt es auf das Blech und bäckt die Kipferl.

Wind-Ringe.

Man steckt ein sternförmiges Röhrchen in den Spitzsack, füllt den Sack mit Windmasse, drückt dieselbe in Form von Ringen auf Papier, wobei man aber in der Mitte eines jeden Ringes nur eine Vertiefung, nicht einen leeren Raum lassen darf, bestreut die Ringe mit gehackten Mandeln, legt sie mit dem Papier auf das Blech, gibt eine eingesottene, abgetrocknete Weichsel in die Vertiefung eines jeden und bäckt sie in kühlem Rohre. Oder man drückt durch eine Düte mit bleistiftdicker Öffnung sehr kleine Ringe auf das Blech, und zwar immer 2 oder 3 übereinander, ohne abzusetzen, und trocknet sie in ganz kühlem Rohre.

Gefüllte spanische Winde.

Man drückt Windteig von 4 Klar und 28 Deka Zucker durch eine Düte so auf Papier, dass immer 3 kleine, oben spitze Häufchen fest nebeneinander stehen und in der Mitte vereinigt sind, bäckt die Häufchen auf einem mit befeuchtetem Papier belegten Brettchen mit soviel Hitze, dass die Spitzen schön gelbbraun werden, füllt, solange sie noch warm sind, je 2 mit Marillensalse zusammen, legt sie auf ein Sieb und lässt sie fertig austrocknen.

Indianer-Krapfen von Windmasse.

Man zeichnet nach einem Krapfenstecher Rundungen auf Papier und drückt in diese Windmasse von 28 Deka Zucker und 4 Klar kleiner Eier

hoch auf, bestreut die Häufchen mit Zucker und läßt sie stehen, bis derselbe zergangen ist. Dann legt man das Papier auf ein Brettchen und bäckt die Krapfen langsam, damit sie fest und weiß werden. Wenn sie ganz erkaltet sind, höhlt man sie aus, indem man das weiche Innere mit einem Löffel herausnimmt, legt sie auf ein Sieb und läßt sie auch inwendig trocken werden. Dann überzieht man die Hälfte der Krapfen mit Chocolate-Eis, läßt dasselbe trocknen und füllt hierauf einen weißen und einen schwarzen Krapfen mit Obersschaum zusammen

Schwämme von Windmasse.

Man macht von Windmasse wie für Indianerkrapfen auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche kleine, sehr hohe Häufchen, welche die Stiele der Schwämme bilden sollen, und bäckt sie in kühlem Rohre. Am nächsten Tage bereitet man neue Windmasse und macht von derselben die Hüte, welche man über Papier auf dem Brettchen bei ziemlich starker Wärme bäckt. Wenn sie oben semmelfarbig, unten aber noch weich sind, nimmt man sie vom Papiere, steckt in jeden Hut einen Stiel und trocknet sie fertig. Man kann vor dem Backen einen Theil der Hüte mit geriebener Chocolate, den andern mit farbigem Streuzucker bestreuen.

Zucker-Zeltel.

Man mischt zu festem Schnee von einem Eiklar 21 Deka Staubzucker mit viel Limonen-, Pomeranzen- oder Vanille-Geruch, gibt, wenn nöthig, noch soviel Zucker dazu, daſs sich der Teig austreiben läßt, sticht den ausgetriebenen Teig mit kleinen Formen aus, bäckt die ausgestochenen Teigstückchen auf dem mit Wachs bestrichenen Blech in kühlem Rohr und ziert sie mit rothem Eise oder eingesottenen Früchten.

Zucker-Kipferl.

Man rührt ein Eiklar mit 15 Deka Zucker und Saft und Schalen einer halben Limone wie für Eis (Seite 86), gibt dann 14 Deka Zucker dazu und rührt noch 3 Viertelstunden fort. Hierauf mischt man auf dem Brette 4 Deka mit den Schalen feingeschnittene Mandeln mit 3 Deka Zucker mit Vanille, legt einen Kaffeelöffelvoll gerührten Zuckerteig auf die Mischung, rollt ihn mit der Hand leicht über dieselbe hin, legt ihn dann in Form eines kleinen Kipfels auf das mit Wachs bestrichene Blech, formt wieder einen Kaffeelöffelvoll Teig über Mandeln zu einem Kipfel und fährt so fort, bis aller Teig verbraucht ist. Man bäckt die Kipfel bei ziemlich starker Wärme, damit sie auflaufen und gelblich werden.

Geduld-Biscuiten.

Man rührt festen Schnee von 2 Klar mit 14 Deka Zucker und 8 Deka Mehl, bis das Gerührte recht glatt ist, mischt dann Vanillezucker darunter, macht aus dieser Masse mit einer Düte kleine, nur 3 Centimeter lange Biscuiten auf das mit Wachs bestrichene Blech, trocknet dieselben 2 Stunden in einem warmen Zimmer und bäckt sie dann in sehr kühlem Rohre.

Thee-Buchstaben.

Man bereitet Masse wie für Geduld-Biscuiten, drückt von derselben mit einer Papierdüte beliebige Buchstaben und Zahlen auf das mit Wachs bestrichene Blech, läßt dieselben wie die Geduld-Biscuiten stehen, bäckt sie in sehr kühlem Rohr und läßt sie auf dem Blech erkalten. Dann erwärmt man das Blech von unten und nimmt sie ab.

Glas-Torte.

Man rührt 30 Deka Zucker mit leichtem Schnee von 6 Klar eine Stunde lang, mischt dann sehr rasch Vanillezucker und 14 Deka Mehl (oder Vanillegeruch, 14 Deka feingestoßene Mandeln und 4 Deka Mehl) dazu, bäckt von dieser Masse in 2 Papierkapseln 2 Blätter von gleicher Größe, befeuchtet hierauf die Kapseln mit warmem Wasser und löst sie ab, gibt auf das eine Blatt Marillensalse und setzt das andere darauf, bestreicht die Torte mit fester Hagebuttensalse und überzieht sie mit Wasser-Eis.

Weiße Mandel-Torte.

Man macht 28 Deka Zucker mit Limonen- und Pomeranzen-Geruch und 35 Deka geschälte, feingestoßene Mandeln auf dem Brette mit Schnee von 2 Klar zu Teig, wobei man, wenn es nöthig ist, noch Zucker dazustreut, formt von einem Theile des Teiges ein fingerdickes Blatt, legt dasselbe auf das Tortenblech, bestreicht es nicht ganz bis zum Rande mit Ribiselsalse, rollt aus dem Reste des Teiges Stangerl, legt dieselben gitterartig über das Blatt, gibt um das Ganze den Tortenreif, bäckt die Torte und gibt dann eingesottene Weichseln zwischen das Gitter.

Weiße Muscazin-Torte.

Schnee von 4 Eiweiß und 28 Deka Zucker rührt man eine halbe Stunde lang, gibt dann eine Mischung von 28 Deka abgezogenen, gestoßenen Mandeln, 4 Händevoll gesiebten Semmelbröseln, 6 Gramm geriebener Muscatnuss, 6 Gramm Zimmt, 3 Gramm gestoßenen Gewürz-

nelken und 3 Gramm Neugewürz dazu, bäckt den größeren Theil der Masse im Tortenreif eine Stunde bei mäßiger Hitze, macht von dem Reste kleine Kugeln, bäckt dieselben ebenfalls, taucht sie dann in Glasur und belegt mit diesen Kugeln die gebackene, mit Salse bestrichene Torte.

Chocolate-Busserl.

Mit Vanille. Man rührt leicht geschlagenen Schnee von 2 Klar kleiner Eier und 14 Deka Zucker nach und nach zu 10 Deka geriebener, im Ofen erweichter Chocolate, mischt ein wenig Vanillezucker dazu, gibt schöne, runde Häufchen von dieser Masse auf das mit Wachs bestrichene Blech, lässt sie eine Stunde stehen, bäckt sie dann in kühlem Rohre, lässt sie auf dem Blech erkalten, erwärmt hierauf das Blech von unten und nimmt sie ab.

Oder: Man rührt den Schnee gut mit dem Zucker, mischt dann die geriebene Chocolate dazu, bäckt die Busserl sogleich und nimmt sie wie oben vom Bleche.

Mit Mandeln. Man mischt zu Masse wie für die Busserl mit Vanille noch 10 Deka mit den Schalen feingeschnittene Mandeln, gibt kleine Häufchen von der Mischung auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie in kühlem Rohre.

Oder: Man rührt Eis von 14 Deka Zucker, einem Klar und etwas Limonensaft und gibt dabei 10 Deka erweichte Chocolate dazu. Hierauf stoßt man 14 Deka geschälte Mandeln mit Eiklar, bis sie fein sind, und dann nach und nach mit 14 Deka Zucker und so viel Eiklar, dass man einen feinen Teig erhält, mischt diesen Teig gut mit dem Eise, macht von der Mischung kleine Kugeln, drückt dieselben in Hagelzucker und bäckt sie in kühlem Rohre.

Ausgestochen. Man stoßt 10 Deka im Ofen erweichte Chocolate, 15 Deka Zucker und 1½ Klar im Mörser zu einem feinen, zähen Teige, treibt denselben auf dem mit Zucker bestreuten Brett aus, sticht ihn zu sehr kleinen Krapferln aus und bäckt die Krapferl in sehr kühlem Rohre.

Man kann diese Krapferl auch aus 7 Deka Chocolate, 21 Deka Zucker und dem Klar eines großen Eies bereiten.

Baseler Chocolate-Gebäck.

Man mischt 30 Deka mit der Schale geriebene Mandeln, 30 Deka Zucker und 3 Tafeln geriebene Chocolate mit festem Schnee von 4 Eiweiß, treibt die Masse auf dem Brette, das man mit einer Mischung von Mehl

und Zucker bestaubt hat, zweimesserrückendick aus, sticht sie mit Formen aus und bäckt das Ausgestochene auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche in mäßig heißem Rohre.

Falsche Trüffeln.

Man macht Teig aus 12 Deka geschälten, feingeschnittenen Mandeln, 12 Deka Zucker und einem Eiklar, formt aus dem Teige kleine Kugeln, dreht dieselben in (mit etwas Wasser über Glut) aufgelöste Chocolate und rollt sie, wenn sie halb getrocknet sind, in geriebene Chocolate.

Chocolate-Torte.

Man rührt zu Schnee von 6 Klar 21 Deka Zucker, 10 Deka feingeriebene Chocolate und zuletzt Vanillezucker, macht von dieser Masse auf Oblaten Reife von verschiedener Größe, bäckt dieselben, läßt sie erkalten und setzt sie dann mit Salse aufeinander. Vor dem Anrichten füllt man die Torte mit Himbeer- oder Marillenschaum oder mit gezuckertem Oberschaum mit Vanille.

Mit Mandeln. Zu 28 Deka Zucker mischt man 25 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, 10 Deka feingeschnittenes Citronat, 15 Deka geriebene Chocolate und die Schalen von einer halben Limone Dann schlägt man 8 Klar zu festem Schnee, rührt das Gemischte nur leicht dazu, füllt die Masse in den Tortenreif, bäckt sie langsam und läßt sie dann ein wenig auskühlen. Hierauf nimmt man Reif und Papier weg, durchschneidet die Torte, füllt sie mit Salse, setzt sie wieder zusammen und überzieht sie mit Rum-Eis.

Kastanien-Torte.

Ein Kilo Maroni kocht, schält und passiert man. Dann rührt man Schnee von 5 Klar mit 28 Deka Zucker mit Vanillegeruch und Saft einer Pomeranze wie für Eis (Seite 89), mischt die Maroni dazu, bäckt die Mischung im Tortenreif und überzieht die gebackene Torte mit Chocolate-Eis.

Früchten-Torte und -Krapferl.

Torte. Man rührt Schnee von 4 Klar eine Stunde lang mit 21 Deka Zucker, mengt dann eine Mischung von 14 Deka geschälten, feinblätterig geschnittenen Mandeln, 3 Deka gestiftelten Pistazien, 7 Deka ganzen Pignolen und 5 Deka nudelig geschnittenem Citronat (und Limonenschalen) nur leicht dazu, macht von dieser Mischung auf Oblaten in Tortenreifen 2 Blätter, trocknet dieselben in sehr kühlem Rohre, nimmt sie dann

aus den Reifen, bestreicht sie mit Marillensalse, setzt sie aufeinander, bedeckt sie mit einem gebackenen Gitter von Windmasse und gibt in die Zwischenräume des Gitters verschiedene eingesottene Früchte.

Krapferl. Man mischt zu dem wie oben mit Schnee gerührten Zucker 14 Deka geschälte, feinblätterig geschnittene Mandeln, macht von dieser Mischung auf Oblaten kleine Häufchen, legt auf jedes derselben in die Mitte ein Stückchen von eingesottenen Früchten und trocknet die Krapferl in kühlem Ofen.

Dattel-Torte.

Man rührt Schnee von 5 Klar mit 30 Deka Zucker, gibt 30 Deka mit den Schalen feinblätterig geschnittene Mandeln und 30 Deka mit den Kernen gewogene, nudelig geschnittene Datteln dazu, füllt die Masse in den Tortenreif und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Am folgenden Tage überzieht man die Torte mit Vanille-Eis aus Candiszucker. (Sieh Seite 584.)

Man kann die Torte auch auf ein gleich großes, gebackenes Blatt von mürbem Teig aus 10 Deka Mehl, 5 Deka Butter, 5 Deka Zucker und 2 Dottern setzen.

Pignoli-Torte.

Von Eis. Man rührt 3 Klar und 35 Deka Zucker eine halbe Stunde lang, gibt dabei nach und nach den Saft von einer halben Limone dazu, mischt dann 28 Deka Pignolen darunter, streicht diese Mischung fingerdick in Tortenreife und bäckt sie in kühlem Rohre. Dann nimmt man die Blätter aus den Reifen, bestreicht sie mit Marillensalse und setzt sie aufeinander.

Von Windmasse. Man mischt Schnee von 6 Klar mit 28 Deka Zucker und 28 Deka Pignolen, macht von dieser Mischung auf Oblaten Kränze von ungleicher Größe, bäckt dieselben gelblich, bestreicht sie dann mit Salse und setzt sie aufeinander. Vor dem Anrichten füllt man die Torte mit Obersschaum. Man kann sie mit halben Indianerkrapfen, die man mit Chocolate überzogen und mit eingesottenen Früchten oder mit frischen (mit gesponnenem Zucker gemischten und dann kaltgestellten) Erdbeeren gefüllt hat, garnieren.

Pignoli-Krapferl.

Man bereitet Windmasse oder Eis, wie für die Pignoli-Torte, mischt ganze oder geschnittene Pignoli dazu, macht von dieser Mischung kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Brett, bäckt dieselben in kühlem Rohr und ziert sie mit kleinen Tropfen von rothem Eise.

Pignoli-Schnitten.

Man macht Windmasse von 4 Eier schwer Zucker und 4 Klar und theilt sie in 2 gleiche Theile. Zum einen mischt man 10 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, zum andern 10 Deka Pignoli. Man streicht nun den Mandelteig auf kartenförmig geschnittene Oblaten, legt dieselben auf das Blech und stellt sie in das Rohr. Wenn die Schnitten halb gebacken sind, dreht man sie um, damit die Oblaten nach oben kommen, bestreicht sie mit Marillen-Salse und darüber mit der mit Pignoli gemischten Windmasse und bäckt sie fertig.

Haselnuss-Torte.

Von geschälten Haselnüssen. Man schält und stoßt 7 Deka Haselnüsse und 6 Deka Mandeln, mischt sie zusammen, rührt sie mit Schnee von 6 Klar und 17 Deka Zucker, bäckt die Mischung im Tortenreif und überzieht die ausgekühlte Torte mit Vanille-Eis.

Von ungeschälten Haselnüssen. Man rührt zu Schnee von 6 Klar nur ganz leicht 28 Deka Zucker und 28 Deka ungeschälte, gestoßene Haselnüsse und bäckt von dieser Masse mehrere Blätter, die man, wenn sie ausgekühlt sind, mit Salse aufeinandersetzt.

Braune Haselnusstorte. Man schneidet 14 Deka ausgelöste, nicht geschälte Haselnüsse fein, bestreut sie mit Zucker und röstet sie gelblich, schneidet dann 14 Deka ungeschälte Mandeln, mischt beides zusammen, gibt 28 Deka Zucker dazu und stoßt das Ganze mit 4 Eiklar im Mörser zu einem zähen Teige. Hierauf bestreicht man 2 runde Oblaten fingerdick mit Teig, macht vom Reste des Teiges auf Oblaten kleine Krapferl und bäckt Blätter und Krapferl auf dem Bleche. Dann bestreicht man die Blätter mit Marillensalse, setzt sie aufeinander und belegt sie mit den Krapferln.

Haselnuss-Busserl.

Mit Limonensaft. Man rührt 14 Deka Zucker mit 2 Klar eine halbe Stunde lang und gibt dabei Limonensaft dazu, mischt dann 14 Deka geschälte, mit einem Klar feingestoßene Haselnüsse darunter, macht von dieser Mischung auf Oblaten kleine Häufchen, drückt in jedes derselben mit einem in Wasser getauchten Kochlöffelstiel ein Grübchen, bäckt die Busserl und gibt dann in jedes Grübchen ein wenig Salse.

Oder: Man schlägt 14 Deka Zucker und 2 Klar auf Glut, bis das Geschlagene warm ist, mischt dann 14 Deka feingestoßene Haselnüsse dazu, macht von dieser Mischung auf dem Bleche kleine Häufchen und bäckt dieselben in sehr kühlem Rohre.

Beeist. Man stoßt gleichschwer Zucker und Haselnüsse mit Eiklar zu Teig, treibt denselben aus, sticht ihn zu kleinen, runden Fleckchen aus, drückt auf jedes derselben eine halbe Haselnuss, bäckt die Busserl und überzieht sie dann mit Eis.

Von gekochtem Zucker. Man mischt zu spanischer Windmasse mit gesponnenem Zucker (Seite 607) 10 Deka ungeschälte, feingeschnittene Haselnüsse, macht von dieser Mischung kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Brett und bäckt sie.

Haselnuss-Stangerl.

Man mischt 14 Deka Zucker und 14 Deka geschälte, gestoßene Haselnüsse mit dem Messer auf dem Brette mit Eiklar zu Teig, treibt denselben über Zucker messerrückendick aus und schneidet ihn zu Stangerln, die man auf das mit Wachs bestrichene Brett legt und in das Rohr stellt. Wenn sie halb gebacken sind, bestreicht man sie mit Eiweißglasur (Seite 89) und bäckt sie fertig.

Nuss-Kugeln.

Man macht Teig aus 10 Deka feingemahlenen Nüssen, 10 Deka Staubzucker, Limonensaft und Eiklar nach Bedarf und lässt ihn abstehen, hackt indessen 15 Deka Nüsse sehr grob und 2 Tafeln Chocolate ebenso grob und mischt beides zusammen und kocht hierauf eine Glasur aus einer Tafel Chocolate, einem Löffel Zucker und etwas Milch. Dann formt man aus dem zuerst bereiteten Teige kleine Kugeln, taucht dieselben in die Glasur, rollt sie dann in die grob gehackte Mischung und lässt sie drei Tage trocknen. (Bleibt von der grobgehackten Mischung ein Rest, so gibt man zu demselben Zucker nach Bedarf und ein Eiklar, schlägt die Masse auf Glut, bis sie warm ist, und bäckt sie dann als Busserl auf Oblaten.)

Nuss-Krapferl.

Von spanischem Wind. Man mischt zu Schnee von 3 Eiweiß 14 Deka Zucker und 14 Deka geriebene Nüsse, macht von dieser Mischung Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und legt in die Mitte eines jeden eine halbe Nuss. Man bäckt die Krapferl kurz, damit sie in der Mitte weich bleiben.

Mit Limonensaft. Man rührt Eis von 14 Deka Zucker, 2 Eiklar und etwas Limonensaft, mischt 10 Deka geriebene Nüsse, 2 Löffel Brotbröseln, Zimmt und Pomeranzenzucker dazu, macht von dieser Mischung Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt dieselben.

Gefüllte. Man mischt Windmasse von 4 Eiweiß und 14 Deka Zucker mit 7 Deka geschälten, feingestoßenen, mit 2 Deka Mehl gemischten

Mandeln und drückt von dieser Masse durch einen Spitzsack mit fingerdickem Blechrohre daumdicke, kurze Würstchen auf das mit Papier belegte Blech. Dann stellt man das Blech über ein anderes Blech in das ziemlich heiße Rohr, dessen Thürchen man nicht ganz zumacht, damit die Krapferl nicht aufspringen, und dreht es um, sobald die rückwärts liegenden Krapferl Farbe haben. Wenn alle gebacken sind, schneidet man eines nach dem andern vom Papiere, drückt bei jedem das weiche Innere mit beiden Daumen ein wenig ein und läßt sie erkalten. Indessen bereitet man Nußschaum (S. 68), füllt die Krapferl mit Schaum voll und drückt je zwei aneinander. Dann taucht man sie in kalte Glasur (Seite 87), legt auf jedes einen halben, in Glasur getauchten Nußkern, gibt sie auf ein über ein Blech gelegtes Drahtgitter und läßt sie kurze Zeit in warmem Rohre nachtrocknen.

Weiße Nürnberger Lebkuchen.

Man rührt 28 Deka Zucker eine Stunde mit 4 Eiklar und gibt 7 Deka feingeschnittenes Citronat und 3 Deka feingeschnittene Arancini, Zimmt, Neugewürz und Gewürznelken, Limonenschalen, Muscatblüte, Cardamomen und 28 Deka mit den Schalen feingeschnittene Mandeln dazu. Dann bestreicht man länglichviereckig geschnittene Oblaten kleinfingerdick mit dieser Masse, legt auf jede in die Mitte ein Stückchen Citronat, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie auf dem Blech in mäßig warmem Rohr oder bäckt sie, ohne sie zu bestreuen, und beeist sie.

Zahnstocher.

Man stoßt 21 Deka mit den Schalen feingeschnittene Mandeln mit 21 Deka gesiebtem Zucker und, wenn sie sehr fein sind, mit 3 Klar, formt von dieser Masse auf dem mit Zucker bestaubten Brett einen vierfingerbreiten Wecken, legt denselben über Oblaten auf das Blech, drückt ihn mit einem Kochlöffelstiel der Länge nach ziemlich tief ein und bestreut ihn, ehe man den Kochlöffelstiel wegzieht, mit abgezogenen, grobgehackten Mandeln. Dann bäckt man den Wecken in kühlem Rohre, nimmt ihn, ehe er ganz ausgetrocknet ist, heraus, gibt in die Rinne eine gute Salse und darüber Limonen-Eis und stellt ihn wieder in das ganz kühle Rohr. Beim Gebrauche schneidet man ihn zu schmalen Stücken. Man läßt ihn aber ein paar Tage alt werden, ehe man ihn anschneidet.

Mandoletti.

Man schlägt 2 Klar zu festem Schnee, rührt 28 Deka Zucker, 7 Deka abgezogene, gestiftelt geschnittene Mandeln, 10 Deka geschälte, ebenso ge-

schnittene Haselnüsse und die Schalen einer Limone dazu, streicht die Masse fingerdick auf Oblatenstreifen, bedeckt sie mit Oblatenstreifen und bäckt sie nur kurz, da sie weich bleiben muss.

Erdbeer-Schnitten.

Man stoßt 14 Deka geschälte Mandeln mit Eiweiß, gibt dann nach und nach unter beständigem Stoßen 28 Deka Zucker dazu, mischt hierauf die Schale einer Limone und dann noch ungefähr 3 Eiweiß darunter, so dass das Ganze saftig weich, aber nicht flüssig wird, drückt von dieser Masse durch eine Wurstspritze (oder einen Spitzsack mit Einsatz) nacheinander 6 kleinfingerdicke Würstchen, eines dicht neben dem andern, über die ganze Länge des mit Papier belegten Bleches und stellt das Blech in das Rohr. Dann stoßt man 5 Deka geschälte Mandeln und 2 Eiweiß recht fein, mischt Schnee von 3 Klar, 7 Deka Zucker, einige Löffel passiertes Erdbeermark, 4 Deka Brösel und 3 Deka Mehl dazu und streicht diese Mischung in eine Papierkapsel, die ebenso lang, aber noch einmal so breit sein muss, als der Mandelteigstreifen. Sobald dieser gebacken ist, nimmt man ihn mit dem Papier aus dem Rohr und stellt dafür die in die Papierkapsel gefüllte Teigmasse auf das Blech. Während sie bei jäher Hitze bäckt, entfernt man das Papier von dem Mandelteigstreifen, indem man es mit lauem Wasser befeuchtet und dann abzieht, und streicht in den etwas hohlen Streifen die Hälfte der auf die unten angegebene Weise bereiteten Erdbeerfülle. Dann löst man den inzwischen gebackenen Teig aus der Papierkapsel, schneidet ihn der Länge nach entzwei, legt den einen Theil über die Fülle auf den Mandelteigstreifen und dreht ihn mit demselben um, bestreicht auch die andere Seite des Mandelteigstreifens mit Erdbeerfülle, legt über die Fülle den zweiten Theil des gebackenen Teiges, streicht auf diesen kalte Glasur, bestreut die Glasur mit grobem Hagelzucker, schneidet den ganzen Streifen sogleich querüber zu zweifingerbreiten Stücken und legt auf jedes derselben 3 Erdbeeren.

Die Erdbeerfülle bereitet man, indem man 10 Deka passierte Erdbeeren und ebensoviel Staubzucker in einem in heißes Wasser gestellten Becken mit der Schneeruthe schlägt, bis die Masse dick ist, und dann unter beständigem Schlagen auskühlen lässt.

Pariser Stangerl.

21 bis 28 Deka abgezogene, feingeschnittene Mandeln oder Haselnüsse trocknet man an einem warmen Ort oder röstet sie semmelfarbig und stoßt sie dann mit 21 Deka feingesiebtem Zucker und 2 bis 3 Eiklar

sehr lange im Mörser. Dann nimmt man den Teig auf das mit Zucker bestreute Brett, treibt ihn aus und schneidet ihn zu fingerlangen, daumenbreiten Stangeln, bestreicht dieselben, solange sie noch fest nebeneinander liegen, mit dickem weißen Eise, hebt sie dann einzeln mit dem Messer auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie kühl.

Zimmt-Stangerl.

Aus Teig von 20 Deka Zucker, 10 Deka mit den Schalen feingeschnittenen Mandeln, Zimmt, 2 Eiklar und 7 Deka Mehl bereitet man Stangerl wie die Pariser und beeist und bäckt sie wie diese.

Gefüllte Mandel-Stangerl.

Man röstet 10 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln mit 10 Deka Zucker, läßt sie erkalten, bröselt sie auseinander, stoßt sie mit einem Klar zu Teig, treibt denselben dünn aus und schneidet ihn in zwei gleiche Streifen, bestreicht den einen mit Marillensalse, legt den andern darauf, überzieht das Ganze mit weißem Eise, schneidet es zu daumbreiten Stangeln, legt auf jedes derselben ein Stückchen Quittenkäse und bäckt sie.

Ausgestochener Mandelteig.

Man stoßt 20 Deka Mandeln mit einem großen oder 2 kleinen Klar zu Teig, mischt 20 Deka Staubzucker mit Vanillegeruch dazu, treibt die Masse auf dem mit Zucker bestreuten Brett aus, sticht sie zu Ringen, Sternen u. s. w. aus, bäckt die ausgestochenen Stücke in kühlem Rohr und ziert sie dann mit Eis.

Aus warmem Teig. Man stoßt 15 Deka Mandeln mit 2 Eiklar, mischt etwas Limonensaft dazu und gibt die Mischung in einer Messingpfanne über Feuer. Wenn sie heiß ist und sich bei beständigem Rühren vom Rande löst und um den Löffel ballt, mischt man Limonenzucker dazu, gibt das Ganze auf das Brett, treibt es schnell dünn aus, sticht es beliebig aus, bestreicht die ausgestochenen Teigstücke mit Eiweiß-Glasur und bäckt sie langsam.

Makronen.

Von süßen Mandeln. Man verreibt 14 Deka geschälte, gestoßene Mandeln im Mörser recht fein mit einem Eiklar, gibt 21 Deka Staubzucker, Limonengeruch und noch so viel Klar dazu, dass man eine geschmeidige Masse erhält, läßt dieselbe eine Weile stehen, gibt sie dann als kleine Häufchen auf Papier, bäckt die Häufchen bei ziemlich starker

Hitze, damit sie recht aufspringen, läßt sie erkalten, befeuchtet hierauf das Papier und löst die Makronen ab.

Oder: Man stoßt 14 Deka mit Klar befeuchtete Mandeln. Wenn sie fein genug sind, stoßt man noch 14 Deka gesiebten Zucker und so viel Eiklar mit, daß man einen feinen Teig erhält, mischt denselben zu Eis von 14 Deka Zucker, einem Eiklar und Limonensaft und macht von der Mischung auf Oblaten in größeren Zwischenräumen nußgroße Häufchen, die man dann in kühlem Rohre bäckt.

Mit bitteren Mandeln. Man bereitet den Teig auf eine der beiden oben angegebenen Arten, aber mit 10 Deka süßen und 3 Stück bitteren Mandeln, formt ihn zu kleinen Kugeln, drückt dieselben in Hagelzucker und bäckt sie.

Von Haselnüssen. Man stoßt 14 Deka geschälte Haselnüsse und 14 Deka Zucker mit 1 bis 2 Eiweiß und verfährt weiter wie oben.

Mandel-Kipferl.

Gewaschene und wieder getrocknete Mandeln reibt man (Seite 62) und mischt sie mit 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch und Schnee von 2 kleinen Eiern auf dem Brette zu Teig. Man rollt denselben leicht über feingeschnittenen Mandeln oder Hagelzucker zu einer Wurst und schneidet diese in nußgroße Stückchen, die man zu Kipferln formt und sehr kühl bäckt.

Mit Arancini. Man mischt zu 2 Eiweiß 14 Deka Zucker, 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, 2 Deka feingeschnittene Arancini und Schalen von einer halben Limone und rührt die Mischung über dem Feuer, bis sie heiß ist. Dann formt man sie zu Kipfeln, legt dieselben über Oblaten auf das Blech und bäckt sie kühl.

Falsche Nüsse und Kastanien.

Falsche Nüsse. Man macht 15 Deka geschälte, geriebene Mandeln und 15 Deka Staubzucker mit etwas Eiweiß und Limonensaft zu Teig, drückt von demselben in die mit Zucker ausgestreute Nußkern-Form[1]) nacheinander 35 halbe Nußkerne, schlägt jeden aus der Form auf ein Blatt Papier und läßt sie an der Luft trocknen. Zum Reste des Teiges mischt man so viel feingeriebene Chocolate, daß er die Farbe der Nußschalen bekommt, und drückt von dem Teige nacheinander 35 halbe Nußschalen in die Nußschalen-Form. Wenn auch diese getrocknet sind, klebt man mit Eiweiß in jede Schale einen Kern.

[1]) Man hat dazu fingerdicke Holzklötzchen, in welche 2 halbe Nußkerne und 2 halbe Nußschalen eingeschnitten sind.

Falsche Kastanien. Man erwärmt im Becken 14 Deka Zucker und 14 Deka feingestoßene Mandeln, aber nicht zu stark, damit sie weich bleiben. Dann gibt man Saft einer halben Limone und 4 Deka feingeschnittene Arancini dazu, läßt die Masse auskühlen und mischt hierauf Schnee von einem Klar darunter. Nun formt man ein wenig von der Teigmasse zu einer kleinen Kugel, drückt dieselbe in die mit Mehl ausgestreute Kastanienform, schlägt sie dann heraus und läßt sie auf Papier trocknen, während man wieder eine Kugel formt und eindrückt. Die Teigmasse erhält man durch Einschlagen in ein feuchtes Tuch weich. Wenn man auf diese Weise aus der ganzen Teigmasse Kastanien gepreßt und dieselben getrocknet hat, bestreicht man jede Kastanie mit Ei und bratet sie, indem man sie an eine Nadel steckt und über Glut hält, oder taucht sie in Chocolate-Eis und läßt dasselbe trocknen.

Mandel-Stangerl mit Quittenkäse.

Man läßt Schnee von 3 Klar mit 14 Deka Zucker und 7 Deka geschälten, gestoßenen Mandeln im Becken heiß werden, macht von dieser Masse auf Oblaten mit einem nassen Messer fingerlange, schmale Häufchen, belegt dieselben in der Mitte nach der Länge mit Stückchen von Quittenkäse, bestreut sie mit Hagelzucker und bäckt sie kühl.

Pomeranzen-Busserl.

14 Deka Zucker mit dem abgeriebenen Geruch einer Pomeranze wird mit dem Safte der Pomeranze befeuchtet und, wenn er sich aufgelöst hat, bis zum Spinnen gekocht, hierauf mit 14 Deka feingestoßenen Mandeln verrührt und auf dem Feuer fortgerührt, bis die Mischung dick ist. Dann mischt man festen Schnee von 2 Klar dazu, macht von dieser Masse Häufchen auf Oblaten und bäckt dieselben kühl.

Kaffee-Krapferl.

Man schlägt 5 Eßlöffelvoll Vanillezucker, 2 Löffel starken, schwarzen Kaffee und 2 Klar frischer Eier in dem in kochendes Wasser gestellten Einsiedebecken zu dickem Schaum, macht von dem Schaum mit 2 Kaffeelöffeln ovale Häufchen von gleicher Größe auf mit Butter bestrichenes, über ein Brettchen gelegtes Schreibpapier und bäckt sie sehr kühl. Wenn sie außen steif geworden sind, nimmt man sie mit einem befeuchteten Messer ab und drückt, solange sie noch warm sind, je 2 auf der weichen Seite aneinander.

Mandel-Busserl.

Mit bitteren Mandeln. Man mischt zu Schnee von 3 Eiweiß 14 Deka Zucker mit Vanille, 13 Deka süße und ein Deka bittere, mit den Schalen feingeschnittene Mandeln, macht von dieser Mischung kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt dieselben.

Mit gerösteten Mandeln. Man mischt zu festem Schnee von 2 Klar 10 Deka Zucker und ebensoviel geschälte, stiftelig geschnittene, mit etwas Zucker geröstete Mandeln und bäckt die Mischung als kleine Häufchen auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche.

Mit Salse. Man mischt 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und 7 Deka geschälte, stiftelig geschnittene Mandeln mit Schnee von 2 Klar, macht von dieser Mischung Häufchen auf Oblaten, gibt in die Mitte eines jeden Marillensalse und über diese dickes, weißes Eis, bestreut sie außen herum mit gestiftelten Mandeln und bäckt sie.

Als Damenkrapferl. Man rührt 14 Deka Zucker mit Vanille oder Limonenschalen und 14 Deka geschälte, wie Seite 62 geriebene Mandeln zu Schnee von 2 Eiweiß, macht von dieser Masse mit Kaffeelöffeln kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt dieselben gelblich.

Als Eiskrapferl. Man rührt 2 Eiweiß mit 15 Deka Zucker, Limonensaft und -Schalen wie für Eis, gibt 15 Deka geschälte, gestiftelt geschnittene oder in der Bröselmühle geriebene Mandeln dazu und bäckt kleine Häufchen von der Masse auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche.

Mandel-Bögen.

Mit Vanille. Man rührt Schnee von 2 Klar mit 14 Deka Zucker und dem Saft einer halben Limone wie für Eis, mischt 14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln, Vanillezucker und 5 Deka Mehl dazu, streicht die Mischung auf zweifingerbreite, ungefähr 10 Centimeter lange Streifen von Oblaten, legt dieselben über die erwärmten Bogenbleche und bäckt die Bogen bei schwacher Hitze. In Ermanglung von Bogenblechen bäckt man die Streifen auf dem flachen Blech und biegt sie, wenn sie noch ganz heiß sind, über ein rundes Holz.

Verschiedenfärbig. Man rührt Schnee von 6 Klar mit 28 Deka Zucker eine halbe Stunde lang, mischt dann 28 Deka geschälte, feingestoßene Mandeln dazu, theilt diese Masse in 5 Theile und färbt 4 davon, indem man zum ersten Pomeranzenzucker, zum zweiten Weichsel- oder Alkermes-Saft, zum dritten Chocolate und zum vierten gehackte Pistazien mischt. Dann streicht man diese Mischungen, jede für sich, auf Streifen

von Oblaten, legt dieselben über die erwärmten Bogenbleche und bäckt die Bogen.

Gefüllte. Man rührt Schnee von 3 Klar, 21 Deka Zucker und den Saft von einer halben Limone wie für Eis und mischt Limonenschalen und 21 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln dazu. Dann bestreicht man Streifen von Oblaten zuerst mit der Hälfte der Masse, dann mit Marillensalse und darüber mit der zweiten Hälfte der Masse und bäckt die Streifen über den erwärmten Bogenblechen in kühlem Rohre.

Von warmer Masse. 21 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, 21 Deka Zucker und Schnee von 5 Klar werden im Becken über Glut erhitzt und dabei nur so viel gerührt, dass die Mischung nicht anbrennt. Während des Rührens gibt man einen halben Kaffeelöffel Limonensaft dazu. Sobald sich die Masse beim Umrühren zusammenballt, nimmt man sie vom Feuer, streicht sie rasch mit einem nassen Messer auf Oblatenstreifchen, legt dieselben über die erwärmten Bogenbleche und bäckt die Bogen bei schwacher Hitze.

Mit gesponnenem Zucker. Man befeuchtet 28 Deka Zucker mit wenig Wasser, kocht ihn bis zum Spinnen, mischt dann 28 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln und, wenn die Mischung ausgekühlt ist, Limonenschalen und Schnee von einem Klar dazu, streicht die Masse auf Oblatenstreifen und bäckt sie wie oben.

Engländer.

Man rührt 28 Deka Zucker und 21 Deka geschälte, gestoßene Mandeln mit ungefähr 3 Klar im Becken auf Glut, bis die Mischung heiß ist, lässt sie aber nicht trocken werden. Dann streicht man das Gerührte kleinfingerdick auf Oblaten, bestreut es mit 7 Deka feingeschnittenen Mandeln und drückt dieselben mit der Hand auf, lässt es kalt werden, schneidet es hierauf zu Stangerln, legt dieselben auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

Mandel-Bäckerei in Papier-Kapseln.

14 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln werden mit 7 Deka Zucker gelblich geröstet, in einer Schüssel ausgekühlt und dabei mit 14 Deka Zucker und Limonenschalen gemischt, dann eine halbe Stunde lang mit 3 Klar gerührt, hierauf in kleine Schüsselchen gefüllt und in sehr kühlem Rohre gebacken.

Mandolini.

Man hackt 14 Deka ungeschälte Mandeln grob zusammen, rührt sie dann mit leicht geschlagenem Schnee von 2 Klar und 14 Deka Zucker,

mischt hierauf 7 Deka Mehl dazu, gibt die Masse auf das Brett, schneidet sie zu nussgroßen Stücken, formt die Stücke zu fingerlangen und fingerdicken Würstchen, legt diese nicht zu nahe aneinander auf das Blech und bäckt sie braun.

Braune Mandel-Krapferl.

Man mischt zu 15 Deka mit den Schalen feingeschnittenen Mandeln Schnee von 6 Klar, 15 Deka Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen, 7 Deka geriebene Chocolate und 2 Deka mit Rum befeuchtete Brotbröseln, macht von dieser Mischung kleine Häufchen auf das Blech, bäckt dieselben und überzieht sie dann mit Glasur.

Ringe von geröfteten Mandeln.

Man läßt in einer Messingpfanne 10 Deka Zucker mit 2 Eslöffel Wasser schmelzen, gibt 28 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln dazu, röstet dieselben lichtbraun, läßt sie auskühlen und löst sie hierauf auseinander. Dann rührt man Eis von 3 Klar, 28 Deka Zucker und Saft einer Limone, mischt die Mandeln dazu, macht von dieser Mischung kleine Häufchen auf das mit Wachs bestrichene Blech, schiebt dieselben mit einem in Wasser getauchten Kochlöffelstiel zu Ringen auseinander, bäckt sie in kühlem Rohr und überzieht sie mit Chocolate-Eis.

Falsche Salami.

Man läßt 15 Deka geschälte, feingestoßene Mandeln, 21 Deka Zucker und einen Eslöffelvoll Mehl eine Weile auf dem Feuer trocknen und rührt dann den Schnee von einem Eiweiß, Zimmt, Gewürznelken, Alkermes- und Limonen-Saft, 15 Deka feingeschnittenes Citronat und 7 Deka geschälte, dick gestiftelte Mandeln dazu, formt von dieser Masse auf dem gut mit gestoßenem Zucker bestreuten Brette eine Wurst, bestreicht dieselbe mit Chocolate, die man mit etwas Wasser über Glut aufgelöst hat, dreht sie in feingestoßenen Zucker und läßt sie 3 Tage an einem warmen Orte trocknen. Beim Gebrauche schneidet man sie dünn auf.

Torte von geröfteten Mandeln.

Als Kränze. Man rührt 28 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln mit 28 Deka Zucker auf Glut, bis sie gelblich werden, läßt sie dann erkalten und löst sie auseinander, mischt sie hierauf mit Schnee von 5 Klar, Pomeranzenschalen, Zimmt und Gewürznelken und macht von dieser Mischung Kränze von verschiedener Größe auf Papier. Man bäckt dieselben schön gelb, läßt sie erkalten, löst sie vom Papiere, indem man

dasselbe befeuchtet und abzieht, füllt sie mit Salse zusammen, beeist die Torte und kann in den hohlen Innenraum derselben beliebigen Schaum geben.

Mit Gitter und Eingesottenem. Man rührt festen Schnee von 6 Klar eine Stunde lang mit 28 Deka Zucker, mischt dann 28 Deka geschälte, mit Zucker geröstete, feingestoßene Mandeln mit Vanillegeruch dazu und bäckt die Mischung in 2 Tortenreifen. Dann bestreicht man die Blätter mit Eingesottenem, legt sie aufeinander und bedeckt sie mit einem Gitter von Windmasse.

Mit Glasur. Man befeuchtet 21 Deka Zucker mit wenig Wasser, kocht ihn bis zum Spinnen, mischt 21 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln dazu, rührt die Mischung noch ein wenig auf dem Feuer und läßt sie auskühlen. Dann gibt man Schnee von 3 Eiweiß, 7 Deka gestiftelte Pistazien, 7 Deka nudelig geschnittenes Citronat und Saft und Schalen einer halben Limone dazu, füllt das Ganze in einen Tortenreif und bäckt es in kühlem Rohre. Wenn die Torte erkaltet ist, überzieht man sie mit Glasur.

Pasta-Torte.

Man mischt 21 Deka Zucker mit Vanille zu festem Schnee von 6 Eiweiß, streicht einen Theil der Masse zweifingerdick auf ein gebackenes, mit eingesottenen Früchten belegtes Blatt von Bröselteig (Nr. VI mit Rum, Seite 73), mischt die übrige mit noch mehr Zucker, füllt sie in eine Düte und drückt sie aus derselben in Form von kleinen Verzierungen auf die aufgestrichene Masse. Dann bestreut man die Torte mit feinem Zucker und bäckt sie nur einige Minuten bei starker Hitze, damit sie eine gelbliche Haut bekommt, inwendig aber so weiß und weich bleibt, wie gezuckerter Obersschaum.

Salsenschaum-Torte.

Man rührt einen Löffelvoll Marillensalse und mischt dabei nach und nach mit gesponnenem Zucker bereitete, ausgekühlte Windmasse (S. 607) dazu, streicht diesen Schaum auf ein gebackenes Blatt von Biscuit-, Brösel- oder Mandelteig, bestreut ihn mit Zucker, stellt die Torte in das Rohr und bäckt den Schaum bei ziemlich starker Hitze, aber nur kurz, damit er inwendig weich bleibt.

Erdbeer- oder Ribisel-Torte.

Man streicht wie oben bereitete Windmasse, zu der man ausgesucht schöne Walderdbeeren gemischt hat, auf ein gebackenes, ausgekühltes Blatt von Teig und verziert und bäckt die Torte wie die Pasta-Torte. Das Blatt bereitet man, indem man zu einem Abtriebe von 5 Deka Butter und

4 Dottern 7 Deka Zucker, Schnee von 4 Klar, 2 Deciliter Erdbeeren und zuletzt 7 Deka Mehl mischt und die Mischung im Tortenreife bäckt.

Ribisel-Torte. Man mischt von den Stengeln gezupfte Johannisbeeren zum gezuckerten Schnee und gibt diesen auf ein Blatt von mürbem Kuchenteig Nr. II mit Rum und Zucker (Seite 72).

Quittenschnee-Torte.

Man rührt 21 Deka gebratene, passierte Quitten in einer Schüssel, bis sie weiß werden, rührt dann so lange abwechselnd einen Löffel Schnee und einen Löffelvoll gestoßenen Zucker dazu, bis man 21 Deka Zucker und Schnee von 6 Klar beigemischt hat, färbt die Mischung mit Alkermessaft röthlich und macht dann von derselben auf Oblaten Reife von verschiedener Größe, die man in kühlem Rohre trocknet, mit Salse bestreicht und aufeinandersetzt.

Pfirsich-Confect.

Man rührt festen Schnee von 2 Klar mit gestoßenem Zucker wie für Eis, gibt, wenn man eine Stunde gerührt hat, 4 gedünstete und zerdrückte Pfirsiche und so viel gestoßenen Zucker dazu, dass man einen feinen Teig erhält, treibt diesen Teig aus, sticht ihn dann zu Fleckchen von beliebiger Form aus und trocknet dieselben in sehr kühlem Rohre.

Marillen-Zeltel.

Man rührt ein Eiweiß mit 3 Löffel Marillensalse, macht das Gerührte mit gestoßenem Zucker zu Teig, treibt denselben auf dem mit gestoßenem Candiszucker bestreuten Brett aus, sticht ihn mit kleinen Formen aus, legt die ausgestochenen Fleckchen auf Oblaten und bäckt sie sehr kühl.

Eis-Zeltel.

Mit Pomeranzen- oder Limonengeschmack. 14 Deka Zucker mit abgeriebenem Geruch einer Pomeranze oder einer Limone trocknet man, rührt dann von dem Zucker, dem Schnee von einem Eiweiß und etwas Pomeranzen- oder Limonensaft dickes Eis, macht von dem Eis auf Oblaten kleine Häufchen und trocknet dieselben in kühlem Rohre. Für Vanille-Zeltel rührt man Eis von 14 Deka Zucker, einem Klar und Vanille-Liqueur. Für Chocolate-Zeltel rührt man zu mit etwas Limonensaft gerührtem Eise feingeriebene, im Ofen erweichte Chocolate. Für Zeltel mit Obstsaft gibt man zum Eise so viel ausgepressten, klaren Saft von frischen Erdbeeren oder Himbeeren, dass es rosa wird.

Confecte ohne Ei.

Marzipan.

28 Deka ausgesucht schöne süße und drei Deka bittere Mandeln läßt man so lange in frischem Wasser liegen, daß man ihre Schalen leicht abstreifen kann, trocknet sie dann gut, reibt sie in einer Mandelmühle oder stoßt sie in sehr kleinen Theilen, gibt sie hierauf mit 28 Deka gestoßenem Zucker in einen Mörser und verreibt sie in demselben mit einigen Tropfen Rosen- oder Orangenwasser so fein als möglich. Dann gibt man sie mit 28 Deka feingestoßenem Zucker in eine Messingpfanne und rührt sie auf gelindem Feuer so lange, bis der Finger nicht mehr kleben bleibt, wenn man ihn auf das Gerührte drückt. Nun nimmt man den Teig auf das mit Zucker bestreute Brett und treibt ihn aus, sticht von einem Theile des Teiges Blättchen aus und legt sie auf das Papier, rollt hierauf mit den Händen dünne Röllchen von Teig, legt dieselben um den mit Rosenwasser bestrichenen Rand der Blättchen, kerbt sie mit einer Stricknadel rund herum ein und gibt ihnen ein wenig Farbe, indem man einen Blechdeckel mit Glut über die Blättchen stellt. Färben sich die Röllchen an einigen Stellen früher, so belegt man diese mit Papier, damit sie überall gleich werden. Dann überzieht man die innere Fläche der Blättchen mit schönem rothen Gelée, rührt hierauf 28 Deka Zucker mit Rosenwasser zu Glasur, streicht die Glasur über das Gelée, belegt sie zierlich mit eingesottenen Früchten oder Citronat und läßt die Blättchen an einem warmen Orte (nicht im Rohre) trocknen.

Krach-Torte oder Mandel-Grillage.

Man stellt 30 Deka abgezogene, gestiftelte Mandeln in einem flachen Geschirr in das Rohr, damit sie gleichmäßig warm und etwas gelb werden, läßt indessen 30 Deka gestoßenen Zucker im Becken ohne Aufrühren langsam zerschleichen, mischt dann die Mandeln zum Zucker, drückt etwas Limonensaft darauf und läßt die Mischung schön gelbbraun werden und zu einer Masse zusammenschmelzen. Man gibt die Masse in große oder kleine, mit Mandelöl ausgestrichene Formen und drückt sie mit Hilfe einer halben Limone am Boden und an den Seiten derselben gleichmäßig dick an, erwärmt dann die Formen und stürzt die Krusten heraus. Will man Mandel-Grillage zu Bögen u. dgl. formen, so treibt man die heiße Masse auf dem mit Mandelöl bestrichenen Brette mit einem Rollholze das man auch mit Mandelöl bestrichen hat, zu einer fingerdicken Platte aus und schneidet dieselbe mit einem in Mandelöl getauchten Messer

in Stücke von der gewünschten Form. Man läßt die Grillage dann an einem warmen Orte nachtrocknen und verziert Torten, Bögen u. dgl. mit Eis.

Pomadki-Torte.

Man kocht ein Kilo Zucker mit 4 Deciliter Wasser bis zur Perle (Seite 61), mischt dann 45 Deka geschälte, geriebene Mandeln dazu und läßt die Mischung unter beständigem Rühren weiter kochen, bis sie dick wird. Hierauf theilt man die Masse in 3 Theile, mischt zum ersten Theile 2 Tafeln geriebene Chocolate, zum zweiten ein wenig Alkermessaft, zum dritten Saft von 2 Limonen, streicht den ersten auf dem mit Oblaten belegten Bleche mit einem in kaltes Wasser getauchten Messer glatt und gibt den zweiten und, wenn dieser glatt gestrichen ist, den dritten Theil darauf. Wenn auch dieser mit dem nassen Messer glatt gestrichen wurde, ist die Torte fertig. Man kann sie aber auch noch mit Limonen-Eis überziehen.

Verzuckerte Mandeln.

Man taucht ein halbes Kilogramm Zucker in Wasser, gibt ihn in das Becken und stellt ihn, wenn er sich aufgelöst hat, über Glut. Indessen erhitzt man ein halbes Kilogramm schöne, große, mit einem Tuch abgeriebene Mandeln in einer Pfanne. Wenn sich der Zucker spinnt, gibt man die Mandeln hinein, verrührt sie mit dem Zucker, schüttelt sie auf und rührt wieder, bis sich der Zucker an die Mandeln angelegt hat und alle Feuchtigkeit verdunstet ist. Nun hält man das Becken schief über die Glut und wirft die Mandeln darin auf, damit der Zucker schmilzt. Sind sie auf diese Weise gebräunt, so schüttet man sie auf ein Brett, gibt etwas warmes Wasser in das Becken, sondert die Mandeln vom bröslichen Zucker ab, gibt den Zucker auch in das Becken und läßt ihn mit dem Wasser kochen, bis er breitläuft. Dann gibt man die Mandeln wieder hinein, läßt sie unter beständigem Rühren mitkochen, bis alle glasiert sind, schüttet sie hierauf in ein Sieb, bedeckt sie mit einem Tuch und läßt sie erkalten.

Glasierte (verzuckerte) Früchte.

Man steckt die zu verzuckernden Früchte einzeln an spannlange, zugespitzte Hölzchen (z. B. Kindergartenstäbchen), kocht indessen Zucker bis zum Bruche (Seite 62), nimmt, wenn er diesen Grad erreicht hat, in jede Hand ein Hölzchen, taucht eine Frucht in den heißen Zucker, zieht sie gleich wieder heraus und dreht das Hölzchen und taucht dabei die andere Frucht ein und zieht sie heraus. Die Hölzchen müssen gedreht werden, bis der Zucker steif ist. Dann steckt man sie mit dem freien Ende in eine bis zum Rande

mit feinem Sande gefüllte Schüssel (oder legt sie auf ein mit Öl bestrichenes Backblech), damit die Früchte trocknen können, ohne anzustoßen, und taucht wieder Früchte ein. Man muss dabei darauf achten, dass das Hölzchen nicht in den Zucker kommt, weil sonst beim Herausziehen der Zucker über der Frucht springt, und dass der Zucker die Frucht gleichmäßig überzieht und nirgends in dicken Tropfen auf ihr sitzt. Zum Glasieren eignen sich vorzüglich große Kastanien (Maroni), die man gebraten und geschält hat, oder roh geschälte und dann mit Anis oder Vanillezucker und Zuckerwasser (Seite 54) gekochte Maroni, denen man auch das innere Häutchen abziehen muss, ehe man sie an die Hölzchen steckt. Ferner glasiert man Datteln, Mispeln, Pomeranzenspalten, Nüsse, Birnen, Stachelbeeren, abgezupfte Weinbeeren, in Zucker gekochte, abgetrocknete Früchte, würfelig geschnittene Stücke von eingesottener Ananas oder von Quittenkäse u. dgl. Größere Früchte, Kastanien u. dgl., gibt man einzeln in kleine Schüsselchen von Papier. Von ganz kleinen, namentlich von Beeren, klebt man immer ein paar mit Bruchzucker aneinander, lässt sie auf einer Schüssel trocknen und gibt sie auf Pomeranzenblätter in Körbchen von Mandel-Grillage oder legt sie wie Früchte auf.

Kastanien-Kugeln oder -Würstchen.

Man kocht, schält und passiert ein halbes Kilo Maroni, kocht indessen 1/4 Kilo Zucker, den man vorher in Wasser getaucht hat, im Einsiedebecken, mischt, sobald der Zucker bis zum Spinnen gekocht ist, die passierten Maroni dazu, rührt noch fast 2 Deciliter Milch mit Vanillegeruch darunter und lässt die Mischung aufkochen. Wenn sie dick genug ist, um geformt werden zu können, nimmt man sie vom Feuer, lässt sie auskühlen, formt sie zu nussgroßen Kugeln oder Würstchen, rollt dieselben in Vanillezucker, legt sie über Papier auf das Blech und trocknet sie an der Luft. Man gibt sie zu Obersschaum oder in Papierschüsselchen als Confect.

Bonbons (Zuckerl).

Ungefähr ein halbes Kilo vom feinsten Zucker kocht man bis zum Bruche (Seite 62) und schüttet ihn heiß auf einen glatten, mit Mandelöl bestrichenen Stein, den man auf einer Seite ein wenig unterlegt hat, damit der Zucker, der auf der höheren Seite aufgegossen wird, sich selbst ausbreiten kann. Wenn dies geschehen ist, schneidet man ihn, solange er noch weich ist, mit einem mit Mandelöl bestrichenen großen Messer zu fingerbreiten Vierecken, schneidet aber nicht ganz durch, fährt hierauf mit dem Messer zwischen Zucker und Stein hin, damit der ganze Flecken sich löst,

hebt denselben auf ein kaltes Blech und läßt ihn erkalten. Dann zerbröckelt man die Zuckerl nach den Einschnitten. Ist noch Zucker aufzuschütten, so läßt man ihn vorher wieder heiß werden.

Mit Geruch. Während der Zucker kocht, gibt man Limonen- oder Pomeranzen- oder Vanillezucker, den man mit etwas Wasser gemischt und mit ein wenig vom siedenden Zucker glatt verrührt hat, dazu und verfährt weiter wie oben.

Gefüllte. Man gießt den bis zum Bruche gekochten Zucker dünn auf (das heißt, man unterlegt den Stein etwas stärker, damit der Zucker sich rascher ausbreitet), bestreicht ihn, solange er noch warm ist, mit zähem Eingesottenen, gießt wieder Zucker darüber und schneidet die Bonbons.

Salon-Zuckerl.

Man befeuchtet 30 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser und läßt ihn stehen, bis er sich aufgelöst hat. (Über die Beimischung des Geschmackes sieh unten.) Dann kocht man ihn in einer Messingpfanne, bis er sich stark spinnt. Ist dies der Fall, so rührt man zur Probe einen Kochlöffelvoll davon mit einem Löffel auf einer glatten, kalten Steinplatte. Wird er dabei bald dick, aber nicht fest, so ist er genügend gekocht. Man gießt nun den ganzen Zucker auf den Stein, wartet, bis sich ein Häutchen gebildet hat, rührt ihn dann mit dem Löffel, bis er flaumig und dick ist, und arbeitet ihn hierauf mit einem Küchenmesser durch, wobei man ihn immer vom Rande gegen die Mitte mischt. Sollte er dabei zu fest werden, so gibt man ein paar Löffel kaltes, gutes Obers dazu.

Man gibt nun den Zucker als fingerdicken, viereckigen Flecken auf mit Zucker bestreutes Papier (oder Leinwand), läßt ihn soweit trocknen, daß er nicht mehr klebrig ist, bestreut ihn mit Zucker, bedeckt ihn mit Papier, dreht ihn mit demselben um, zieht das erste Papier ab und schneidet ihn zu Würfeln, welche man auseinanderschiebt und übertrocknen läßt. Dann wickelt man die Zuckerl zuerst in weißes und darüber in farbiges Seidenpapier, welches man nach zwei Seiten fransenartig eingeschnitten hat.

Die Beimischung des Geschmackes geschieht auf verschiedene Weise. Kaffeegeschmack wird beigemengt, indem man den Zucker anstatt mit Wasser mit klarem schwarzen Kaffee auflöst. Für Chocolate-Zuckerl gibt man ungefähr 7 Deka geriebene, erweichte und mit heißem Zuckerwasser verrührte Chocolate zum kochenden Zucker. Von Pomeranzen oder Limonen gibt man an der Schale abgeriebenen Geruch, aber keinen Saft zum kochenden Zucker, da dieser durch die Säure zähe wird. Caramel

wird wie Seite 60 bereitet und beim Rühren des Zuckers zu diesem gemischt. Für Vanille-Zuckerl kocht man eine Vanille-Schote mit dem Zucker, nimmt sie dann heraus und mischt zu dem beim Rühren auf dem Steine schon etwas erkalteten Zucker ein wenig Vanille-Liqueur. Maraschino oder anderen Liqueur und Rum mischt man ebenfalls erst zum ausgekühlten Zucker. Für Nuss- oder Haselnuss-Zuckerl stößt man 15 Deka ungeschälte Nüsse oder Haselnüsse, verreibt sie dann im Mörser mit Wasser, presst sie wie bei Mandelmilch durch eine Serviette und löst mit dieser Milch den Zucker auf.

Falsche Haselnüsse.

Man kocht den Zucker wie für die Salonzuckerl, mischt, sobald er sich spinnt, sehr fein gestoßene Haselnüsse dazu, drückt mit einer an der dicken Seite an eine Nadel gesteckten Haselnuss Grübchen in Reismehl, welches man auf ein Servierbrett oder dgl. gegeben hat, gießt den heißen Zucker aus der Pfanne mit Kaffeelöffeln in diese Grübchen ein und lässt ihn trocknen. Dann nimmt man die falschen Haselnüsse aus dem Reispuder, taucht sie nacheinander mit einer Nadel, die man an der dicken Seite hineinsteckt, in gebrannten Zucker und lässt nur rings um die Nadel ein weißes Fleckchen.

Pralines.

Man kocht Zucker wie für Salonzuckerl, mischt, wenn er sich sehr stark spinnt, gutes Obers, und zwar 4 Eßlöffelvoll bei 30 Deka Zucker, dazu, arbeitet ihn auf dem Steine mit Löffel und Messer ab, bis er wie ein dicker, aber nicht fester Teig ist, gibt dabei abgezogene, feingeriebene Mandeln dazu und mischt beliebigen Geschmack bei. Zur Beimischung eignen sich besonders Vanille-Liqueur, Maraschino und andere Liqueure oder kleine Stückchen von Ananas oder anderen eingesottenen Früchten, Citronat, Pistazien u. s. w. Man schneidet dann den Zuckerteig wie für Salonzuckerl, rollt die Stückchen zwischen den Händen zu haselnussgroßen Kugeln oder gibt ihnen andere Formen, taucht sie hierauf mit einer Gabel in Chocolatetunke, dreht sie in derselben um, hebt sie mit der Gabel heraus und lässt sie auf dem Blech oder auf Papier trocknen. Die Chocolatetunke, welche man trocken zu kaufen bekommt, erweicht man, indem man sie ohne Wasser in eine Porzellanschale gibt und die Schale in heißem Wasser stehen lässt, bis die Tunke geschmolzen ist. Sie darf aber nicht heiß werden. Man kann auch selbst Chocolatetunke bereiten, indem man Vanille-Chocolate erweicht und mit gesponnenem Zucker zu dickem Brei verrührt.

Salsen-Bretzerl.

Man bindet ungefähr 15 Deka Staubzucker mit einem Eßlöffelvoll Marillensalse und etwas Limonensaft zu einem festen Teige, schneidet den Teig in kleine Stücke, rollt dieselben auf dem mit Zucker bestreuten Brette zu sehr dünnen Würstchen aus und formt diese zu Bretzeln, die man dann trocknen läßt, bis sie steif werden.

Salsen-Zeltel.

Während man Zucker bis zum Bruche kocht (Seite 62), drückt man mit einem am Ende abgerundeten, fingerdicken Hölzchen kleine Grübchen in Reispuder, den man auf ein Servierbrett o. dgl. gegeben hat. Dann mischt man zum heißen Bruchzucker frischen oder eingesottenen Saft von Johannis- oder Himbeeren, Berberitzen oder Weichseln oder Früchten-Liqueur, füllt die Mischung mit einem Kaffeelöffel in die Grübchen und läßt sie trocknen. Man legt dann je zwei Zeltel zu einer kleinen Kugel zusammen und wickelt sie in färbiges Papier.

Chocolate-Torte.

Man reibt ¼ Kilo Chocolate, 12 Deka geschwellte und 12 Deka rohe Mandeln und 10 Deka Citronat auf der Bröselmühle, schüttet ¼ Kilo mit 5 Eßlöffel Wasser gekochten Zucker darüber und vermengt alles gut. Hierauf füllt man die Masse in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, läßt sie 24 Stunden auf Eis stehen, stürzt sie dann und überzieht sie mit Vanille-Eis von Candiszucker (wie die Schrotmehltorte, Seite 594).

Äpfel-Torte.

Man läßt 30 Deka Zucker spinnen, gibt 40 Deka geschälte, würfelig geschnittene Maschanzker-Äpfel dazu, kocht dieselben, ohne sie viel zu rühren, bis sie durchsichtig sind, mischt hierauf Saft und feingeschnittene Schalen von einer Limone und einer Pomeranze, dann 5 Deka Arancini, 7 Deka Citronat und 3 Deka Pistazien, alles nudelig geschnitten, 5 Deka ganze Pignolen und 5 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln dazu und rührt das Ganze noch eine Weile über dem Feuer. Wenn sich der Saft eingekocht hat, läßt man die Masse auskühlen, streicht sie hierauf über Oblaten auf einen Holzteller und gibt den Tortenreif herum. Dann bestreicht man die Torte oben mit Wasser, bestreut sie mit Zucker und drückt sie schön gleich. Man läßt sie anfangs in kühlem Rohr ein wenig trocknen, nimmt hierauf den Tortenreif weg und läßt sie 8 Tage in warmem Zimmer stehen. Dann überzieht man sie mit Wasser-Glasur und ziert sie mit Früchten.

Quitten-Torte.

Man läßt ein halbes Kilo Zucker spinnen, gibt ein halbes Kilo Quitten, die man, ohne sie zu schälen, weich gekocht und dann passiert hat, dazu und kocht die Mischung bei fleißigem Rühren, bis sie sich sulzt. Dann mischt man 21 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, 7 Deka feingeschnittenes Citronat und Saft und Schalen von 2 Limonen darunter, kocht das Ganze noch eine Weile, streicht es hierauf in Form eines Reifes auf Oblaten, läßt den Reif an einem luftigen Orte fest werden und beeist ihn dann.

Quitten-Stangerl.

Passiertes Quitten- und Äpfelmark, im ganzen 25 Deka, mischt man zusammen und kocht es mit 20 Deka gestoßenem Zucker, bis es rauscht. Dann mischt man 5 Deka geschälte, feingeschnittene Mandeln und Saft und Schalen einer halben Limone dazu und füllt die Masse fingerdick in Papierkapseln. Wenn sie getrocknet ist, schneidet man sie in Stückchen und dreht dieselben in Hagelzucker.

Italienischer Marzipan.

Man läßt 40 Deka gestoßenen Zucker zerfließen, mischt 25 Deka geschälte, gestiftelte Mandeln, 15 Deka Pistazien, 15 Deka Rosinen, 7 Deka Pignolen, 7 Deka feingeschnittenes Citronat und den Saft von einer halben Limone dazu, streicht die Mischung fingerdick auf Oblaten, bedeckt sie mit Oblaten und schneidet sie zu Stücken.

Rohatlikum.

Man läßt in einem Steingutgefäße 70 Deka gesiebten Zucker mit 1½ Liter Wasser am Feuer zergehen, zieht ihn dann zurück und gibt, wenn er ein wenig ausgekühlt ist, 14 Deka feinste Reisstärke, die man mit etwas Wasser aufgelöst hat, dazu. Dann stellt man die Mischung wieder auf den Herd und rührt sie mit einem hölzernen Löffel 3 bis 3½ Stunden. Wenn sie dick wird und knollenartig vom Löffel fällt, läßt man den Saft von 2 Citronen durch ein Sieb hineinträufeln, kocht sie noch 2 Minuten und gibt dann 5 Tropfen Rosenöl dazu. Wenn alles gut vermischt ist, streicht man die Hälfte der Masse in einen glatten, seichten, mit Mandelöl leicht ausgestrichenen Model ein. Die andere Hälfte wird mit Alkermessaft schön rosa gefärbt, mit 4 Deka feingeschnittenen Mandeln verrührt und dann in einen ebensolchen Model gestrichen. Nach 10 Stunden stürzt man das Rohatlikum aus den Modeln auf ein mit

Zucker bestaubtes Brett und trocknet es oben und seitwärts mit Löschpapier. Dann läßt man es 2 Tage stehen, schneidet es hierauf mit einem breiten, in Staubzucker getauchten Messer in Würfel und dreht diese in Staubzucker ein.

Bäckereien mit Honig.

Brauner Lebkuchen.

Man mischt zu einem Kilo siedendem Honig ein halbes Kilo feingestoßenen Zucker und ein Kilo Weizenmehl, verrührt die Mischung gut und läßt sie über Nacht in einem irdenen Geschirre stehen. Am nächsten Tage knetet man sie mit 3 oder 4 Eiern eine halbe Stunde tüchtig ab, gibt ein Deka mit Franzbrantwein aufgelöste Pottasche, 8 Gramm Cardamomen, 1½ Deka Zimmt, 1½ Deka Gewürznelken, etwas Ingwer, Muscatnuss, weißen Pfeffer und 25 Deka ungeschälte, grobzerhackte Mandeln dazu und knetet das Ganze noch eine halbe Stunde. Dann treibt man den Teig fingerdick aus, legt ihn auf das mit Schmalz bestrichene Blech und bäckt ihn in heißem Ofen, glasiert hierauf die Oberfläche des Teiges mit dickflüssig gekochtem Zucker, läßt die Glasur in kühlem Ofen trocknen und schneidet den noch warmen Lebkuchen in längliche Stücke.

Honig-Kuchen.

Man läßt ein halbes Kilo Honig und ein halbes Kilo Zucker miteinander aufsieden, mischt dann ein halbes Kilo Mehl dazu, arbeitet den Teig gut ab und gibt dabei nach und nach die feingeschnittene Schale einer Limone, 2 Deka feingeschnittenes Citronat, 8 Gramm Ingwer, 8 Gramm Zimmt, 3 Deka Pottasche und ⅛ Liter Rum dazu. Hierauf deckt man den Teig zu, stellt ihn in den kalten Keller und läßt ihn 8 Tage ruhig stehen. Dann wird er kleinfingerdick ausgetrieben und zu Stücken geschnitten, die man mit abgezogenen Mandeln belegt und bei gleichmäßiger Wärme bäckt.

Lebzelt-Busserl.

Man rührt 10 Deka Zucker und 2 Dotter recht gut und gibt nach und nach 2 Deciliter kalten Honig, dann ziemlich viel Zimmt, Gewürznelken und Pomeranzengeruch und zuletzt soviel Mehl dazu, daſs man einen ziemlich festen Teig erhält, den man austreibt, klein aussticht, mit Eiweiß bestreicht und auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche bäckt.

Oder: Man läßt ein halbes Kilo Honig mit 15 Deka Zucker aufsieden, nimmt ihn vom Feuer, mischt 2 Eßlöffelvoll guten Brantwein, Limonen- und Pomeranzen-Zucker, Zimmt, Nelken, Neugewürz und ein halbes Kilo Semmelmehl dazu und schlägt den Teig ab, bis er sich vom Löffel löst. Dann deckt man ihn zu und läßt ihn über Nacht stehen. Am nächsten Tage treibt man ihn messerrückendick aus und sticht ihn zu Busserln aus, die man auf dem mit Mehl bestaubten Bleche bei mäßiger Hitze bäckt.

Schifteln.

Man läßt 2 Deciliter Honig aufsieden, gibt 8 Gramm Zimmt, 5 Gramm Gewürznelken, 5 Gramm Neugewürz, 15 Deka Zucker, 15 Deka feingeschnittene Nüsse und 5 Deka feingeschnittene Arancini dazu, mischt 30 Deka Mehl nur leicht darunter, läßt diesen Teig auskühlen, knetet ihn dann auf dem Brett und läßt ihn über Nacht in der warmen Küche stehen. Am anderen Tage treibt man ihn dünn aus, schneidet ihn zu Schifteln, bäckt dieselben auf dem mit Wachs bestrichenen Blech in kühlem Rohr und bestreicht sie dann mit Wasser.

Oder: Man mischt 30 Deka Mehl, 15 Deka Zucker, Zimmt und Gewürznelken mit heißem Honig zu Teig, treibt denselben kleinfingerdick aus und schneidet ihn zu Schifteln, drückt auf jedes derselben eine halbe abgezogene Mandel und bäckt sie in kühlem Rohre.

Honig-Brot.

Man läßt ein halbes Kilo Honig aufsieden, bis er steigt, nimmt ihn dann vom Feuer und rührt ihn, bis er lauwarm ist, mischt hierauf 25 Deka Roggenmehl und 12 Gramm gestoßene Pottasche dazu und läßt die Mischung an einem warmen Ort aufgehen. Dann mengt man noch 25 Deka Roggenmehl darunter, gibt Anis, Ingwer und Cardamomen und, wenn man will, 2 Dotter und 5 Deka Zucker dazu, drückt den Teig zweifingerdick in eine glatte, mit Butter ausgestrichene Form und bäckt ihn bei starker Hitze.

Nonnen-Krapferl.

Man treibt 7 Deka Rindschmalz mit 2 Dottern und einem Klar ab, gibt 2 Deciliter stark gezuckerten Wein und soviel Mehl dazu, daß das Ganze wie ein fester Nudelteig wird, und arbeitet diesen Teig fast eine Stunde auf dem Brett ab. Dann gibt man ihn in einen bemehlten Weidling, bestreicht ihn oben mit Schmalz und deckt ihn zu. Hierauf läßt man 28 Deka Honig aufsieden, schäumt ihn ab, nimmt ihn vom Feuer und gibt Zimmt, Neugewürz und Gewürznelken, Ingwer, Anis, Limonen-

und Pomeranzen-Schalen und soviel geriebenes Roggenbrot dazu, als er befeuchtet. Man läfst nun Teig und Fülle über Nacht stehen. Am nächsten Tage macht man von der Fülle kleine Kugeln, legt dieselben auf den messerrückendick ausgetriebenen Teig, schlägt den Teig über und radelt ihn zu Krapferln (wie die Schlickkrapferl) ab, bäckt die Krapferl auf dem Bleche bei ziemlich starker Hitze und bestreicht sie, wenn sie aus dem Rohre kommen, mit Wasser.

Nougat.

Man läfst ein Kilo Zucker und ein Stückchen Vanille mit $^3/_4$ Liter Wasser bis zum fünften Grade (Seite 62) einkochen, gibt dann ein halbes Kilo Honig dazu, mischt beides, läfst es einmal aufwallen, zieht es hierauf an den Rand des Herdes, läfst es stehen, bis sich der Schaum gelegt hat, und wiederholt das Aufsiedenlassen noch einigemale. Wenn die Masse so dick ist, dafs ein Tropfen derselben fest stehen bleibt, gießt man sie in eine tiefe, breite Steingutschüssel und läfst sie ein wenig auskühlen, mischt dann den festen Schnee von 7 Eiklar dazu, stellt die Schüssel auf den Rand des Herdes und rührt die Mischung durch 1 bis $1^1/_2$ Stunden in gleicher Richtung, wobei man immer dafür sorgen mufs, dafs die Hitze nicht groß, aber gleichmäßig ist. Wenn die Masse dicht ist, mischt man $^3/_4$ Kilo Nüsse, die man in je 4 (oder in je 8) Theile getheilt hat, dazu, streicht die Mischung schnell auf ein mit Oblaten belegtes Brettchen, bedeckt sie mit Oblaten, beschwert sie ein wenig und läfst sie einige Tage stehen. Dann schneidet man sie in länglich-viereckige Stücke. (Statt der Nüsse kann man Mandeln oder Haselnüsse verwenden.)

Rahmschaum, Gesulztes, Gefrorenes.

Obersschaum zu Backwerk.

Bereitung mit verschiedenem Geschmacke.

Obers,[1]) welches zu Schaum geschlagen werden soll, muss ohne Milch abgenommen, ganz dick und noch vollkommen süß sein. Vor dem Gebrauche stellt man das Obers und das Schneebecken von Messing, in dem es geschlagen werden soll, auf Eis oder für ein paar Stunden in kaltes Wasser. Dann wischt man das Geschirr aus, gibt das Obers hinein und schlägt es mit der Schneeruthe, bis es zu festem Schaum geworden ist. Man kann es auch in einer tiefen Porzellanschüssel mit einer Ruthe aus abgeschälten Birkenzweigen schlagen. Wenn man eine größere Quantität Obers schlägt, so nimmt man während des Schlagens öfters den schon fest gewordenen Schaum mit einem Löffel ab. Sobald der Schaum ganz fest ist, mischt man beliebigen Geschmack und den feingestoßenen Zucker (ungefähr 2 Eslöffelvoll Zucker für ein Deciliter Obers) gleich dazu und rührt dabei so wenig als möglich. Dann stellt man den Schaum auf Eis oder in kaltes Wasser und häuft ihn erst unmittelbar vor dem Servieren auf eine Schüssel.

Obersschaum mit Vanille. Zu wie oben geschlagenem, festen Schaume von 3½ bis 4 Deciliter Obers mischt man 10 bis 15 Deka feingestoßenen Zucker und zuletzt feingestoßene, mit Zucker verriebene Vanille.

Mit Chocolate. Man kocht 7 Deka feine Vanille-Chocolate mit einer halben Kaffeeschalevoll Wasser, rührt sie, bis sie erkaltet ist, und mischt dann nach und nach den Schaum von 3½ Deciliter Obers und 10 Deka Zucker dazu.

Mit Kaffee. Man rührt starken schwarzen Kaffee von 5 Deka Kaffeebohnen mit 14 Deka Zucker auf Eis, bis er zähe wird, und mischt dann Schaum von 4 Deciliter Obers dazu.

Weißer Schaum mit Maraschino. Man rührt ein Deciliter vom Liqueur mit 20 Deka Zucker und mischt den Schnee von 4 bis 5 Deciliter Obers nach und nach dazu.

[1]) Schlagobers, süßer Rahm oder dicke Sahne.

Schaum mit Vanille-Liqueur. Man bereitet ihn wie den mit Maraschino und kann ihn mit einigen Tropfen Alkermessaft färben.

Pomeranzen- oder Rumschaum. Zu Schaum von 5 Deciliter Obers mischt man 15 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und 2 Eßlöffel Rum.

Marillenschaum. Man rührt in einer auf Eis gestellten Schüssel 7 Deka Marillensalse, bis sie weiß wird, und mischt dann löffelweise den gezuckerten Schaum dazu.

Ananasschaum. Man schneidet von frischer oder eingesottener Ananas kleine Stückchen, stößt dieselben mit Zucker, streicht das Gestoßene durch ein Sieb und rührt den Obersschaum dazu.

Erdbeer- oder Himbeerschaum. Man preßt 4 Deciliter frische Beeren durch Leinwand, rührt diesen Saft mit 15 Deka Zucker, mischt den Obersschaum dazu und stellt ihn auf Eis. Man kann dann noch ganze, ausgesucht schöne Beeren zum Schaume mischen. Die Farbe des Schaumes kann man durch ein paar Tropfen Alkermessaft heben.

Mandel-, Nuß- oder Haselnußschaum. Zu gezuckertem Obersschaume mischt man mit den Schalen sehr fein geschnittene Mandeln, Nüsse oder Haselnüsse.

Kastanienschaum. Man kocht, stößt und passiert 30 Deka Maroni und mischt ein wenig Maraschino-Liqueur, Schaum von 3 bis 4 Deciliter Obers und Zucker nach Geschmack dazu.

Oder: Man gibt 15 Deka Beeren von getrockneten Malaga-Trauben und das Kastanienpürée in gekochten Zucker, rührt das Ganze, bis es kalt ist, und mischt dann den Schaum dazu.

Rother Kastanienschaum. Man gibt Vanillezucker und Alkermessaft zu dem Kastanienpürée und mischt dann den Obersschaum dazu.

Garnierungen zu Obers-Schaum.

Man häuft Obersschaum in der Schüssel bergartig auf und besteckt ihn mit Biscuiten (Seite 579) oder Hohlhippen (Seite 552) oder mit Düten von Mandelteig oder von Schmankerl (Seite 553), welche man mit andersfärbigem Schaume gefüllt hat.

Oder: Man garniert den Rand der Schüssel, in die man den Schaum gehäuft hat, mit Häufchen von andersfärbigem Schaum oder von Gefrorenem oder mit kleinen Busserln.

Oder: Man legt um den Schaum halbe, mit Eis überzogene Indianerkrapfen (Seite 580) oder Schüsselchen von Bröselteig (Seite 565), die man mit andersfärbigem Schaume gefüllt hat.

Oder: Man füllt die Krapfen oder die Schüsselchen mit Erdbeeren oder Himbeeren, welche man früher stark mit Zucker bestreut und kalt gestellt hat, und legt sie um den Schaum.

Oder: Man garniert Marillen- oder Liqueur-Schaum mit Kastanienkugeln (Seite 628).

Obers-Schaum in Kruste.

Mit Biscuiten. Man befeuchtet Biscuiten mit Maraschino, bestreicht sie auf der unteren Seite mit Marillensalse und legt dann eine glatte Form am Boden und seitwärts so mit den Biscuiten aus, dass die bestrichene Seite derselben gegen innen kommt. Hierauf füllt man die Form mit Schaum mit beliebigem Geschmacke, deckt denselben mit Biscuiten zu, stellt die Form für eine Weile in Eis und stürzt dann das Ganze.

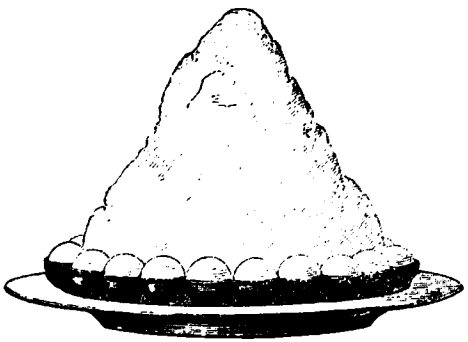


Fig. 46.

In Torte oder Kruste. Man gibt in eine ausgehöhlte Biscuit-Torte, die man vorher in den Ofen gestellt hat, damit sie spröde ist, oder in eine Kruste von hohl ausgebackenem Butterteige Obersschaum mit beliebigem Geschmack und belegt denselben am Rande mit kleinen Windbusserln (S. 608), die man unten mit Salse bestrichen hat. Auch kann man ein Gitter von Vanille- oder Kaffee-Schaum über eingefüllten Schaum spritzen oder Schaum von zwei oder drei Farben schichtenweise übereinander einfüllen.

In einem Kranze von verzuckerten Kastanien. Man formt einen Kranz aus drei übereinanderliegenden Reihen von verzuckerten Kastanien. Die Kastanien werden mit Bruchzucker aneinander geklebt und die Reihen so aufeinander gesetzt, dass in der oberen Reihe immer da eine Kastanie zu liegen kommt, wo in der unteren zwei zusammenstoßen. Man macht den Kranz erst kurz vor dem Gebrauch und füllt ihn mit Obersschaum gehäuft voll.

Obers-Schaum in Bechern.

Gezuckerten Obersschaum mit Vanille-, Kaffee- oder Chocolate-Beimischung häuft man in Kaffeebecher und stellt ihn kalt. Beim Servieren

gibt man feines Gebäck dazu. Man kann Windmasse auf den Schaum häufen, sie glatt streichen und stark mit Zucker bestreuen und diesen dann mit einem glühenden Eisen brennen, damit sie eine gelbe Haut bekommt.

Schaum in Gläsern.

Chocolateschaum. Man kocht 14 Deka geriebene Chocolate mit 14 Deka Zucker und 3 Deciliter Wasser, bis sie dick wird, stellt sie dann in kaltes Wasser und rührt, während sie auskühlt, nach und nach 4 Dotter dazu. Wenn sie vollkommen erkaltet ist, mischt man 2 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu, füllt diesen Schaum in Kelchgläser und stellt dieselben zwischen Eis. Dann schlägt man wieder 2 Deciliter Obers zu Schaum und häuft einen Löffelvoll von demselben auf jedes Glas. Man gibt Backwerk oder feine Kipfel dazu.

Kaffeeschaum. Man füllt gezuckerten Obersschaum, zu dem man Kaffee-Liqueur gemischt hat, in Kelchgläser, stellt dieselben zwischen Eis und gibt auf jedes Glas einen Löffel weißen Schaum.

Obers-Schaum mit Crême oder Chaudeau.

Mit beliebiger Crême. Man kocht Crême (Seite 64 bis 66), stellt sie in kaltes Wasser und schlägt sie mit der Schneeruthe, bis sie ganz erkaltet ist, mischt dann gezuckerten Schaum von 3 Deciliter Obers dazu, häuft die Mischung in der Schüssel auf und garniert sie mit Busserln von spanischem Wind oder besteckt sie mit Hohlhippen.

Mit Marillenschaum. Kalte Crême von 3 Deciliter Obers, 6 Dottern und 10 Deka Zucker mischt man mit Marillenschaum, häuft sie auf die Schüssel und garniert sie wie oben.

Mit Himbeersaft. Man bereitet Crême von 2 Deciliter Obers 6 Dottern und 7 Deka Zucker, mischt, wenn sie erkaltet ist, ausgepressten Himbeersaft und dann Schaum von 2 Deciliter Obers und Zucker nach Geschmack dazu und stellt die Mischung auf Eis.

Mit Liqueur- oder Rum-Crême. Man mischt Obersschaum mit Liqueur- oder Rum-Crême, füllt diesen Schaum schichtenweise in eine ausgehöhlte, mit Marillensalse ausgestrichene Biscuit-Torte und gibt zwischen die Schichten Lagen von eingesottenen Weichseln ohne Kerne, streicht den Schaum oben glatt, spritzt ein Gitter von Obersschaum darüber und belegt den Rand desselben mit Windbusserln.

Als Russische Crême. Russische Crême (Seite 66) häuft man in einer Schüssel auf oder füllt sie in Kelchgläser. Man gibt Backwerk dazu.

Mit Chaudeau (Weinschaum). Man bereitet Chaudeau von 2 Deciliter Malaga, 5 Dottern und Zucker nach Geschmack, läfst ihn erkalten, mischt ihn dann mit Schaum von 3 Deciliter Obers und Zucker, füllt ihn in eine Kruste und unterlegt ihn dabei mit Früchten.

Alpenbutter-Crême.

Man treibt 14 Deka sehr süße, frische Butter flaumig ab, gibt 7 Deka Vanillezucker dazu, mischt dann ausgekühlte dicke Crême von 6 Dottern löffelweise darunter, füllt das Ganze in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form, stellt es auf Eis und stürzt es erst unmittelbar vor dem Gebrauche. Man gibt diese Crême wie Butter zu Thee oder Kaffee und serviert Schnitten von mürbem Gebäcke dazu.

Gefrorener Obers-Schaum.

Man mischt zu festem Schaum von einem halben Liter Schlagobers 10 Deka Zucker und 10 Deka kleinzerbröckelte Mandel-Makronen, theilt dann den Schaum in 3 Theile, mischt zum ersten gestoßene Vanille und einige Löffel Maraschino, zum zweiten Erdbeersaft, einige Tropfen Alkermessaft und einige Erdbeeren, zum dritten geriebene Chocolate, gibt die drei Theile, einen nach dem anderen, in eine Form mit gut schließendem Deckel, umhüllt die Form mit Pergamentpapier, gräbt sie in stark gesalzenes Eis und läfst sie 4 Stunden darin. Wenn das Eis in dieser Zeit aufgeht, muss man es erneuern. Unmittelbar vor dem Anrichten nimmt man die Form aus dem Eise, wäscht sie mit kaltem Wasser ab, wischt sie mit einem Tuch ab und stürzt den Schaum auf die Schüssel.

Gesulztes.

Zum Sulzen von Obersschaum und Crême nimmt man Gelatine von der besten Qualität, löst sie mit heißer Milch (3 Deciliter Milch zu 15 Gramm Gelatine) oder bei Weinschaum mit heißem Wein auf und seiht sie, wenn sie noch heiß ist, durch eine Serviette. Wieviel Gelatine man zur Sulze nimmt, hängt davon ab, ob man die Sulze in einer Glasschüssel sulzt und serviert oder sie in einer Form sulzen läfst und dann stürzt. Sulzen in Glasschüsseln sind leichter herzustellen und wegen ihres geringeren Gelatinegehaltes wohlschmeckender als gestürzte. Man gibt zum Sulzen in einer Schüssel ungefähr 10 Gramm (1 Deka), für gestürzte Sulzen ungefähr 30 Gramm (3 Deka) Gelatine zu einem Liter

Flüssigkeit (mit Inbegriff der zum Auflösen verwendeten Milch). Wenn man die Sulzen im Sommer und ohne Eis macht, muss man etwas mehr Gelatine verwenden. Wenn die Gelatine aufgelöst und noch lauwarm ist, mischt man die anderen Bestandtheile der Sulze dazu und gibt die Mischung in eine Glasschüssel, die man dann in kaltes Wasser an einen kühlen Ort stellt (damit sie nicht springt) und lange, womöglich über Nacht, stehen lässt, oder füllt den Model, den man schon eine Stunde früher in Eis gestellt hat, nicht ganz mit der Mischung voll, bedeckt ihn mit einem Blechdeckel, legt auf diesen Stücke von Eis, lässt die Sulze einige Stunden stehen und stürzt sie dann.[1])

Für klare Sulzen verwendet man Hausenblase oder die feinste, durchsichtig weiße Gelatine. Man löst sie auf die Seite 36 angegebene Weise auf und gibt sie zu schon geklärtem Zucker oder mischt sie zu Zucker und klärt die Mischung mit Eierschnee (Seite 34), lässt sie abstehen und seiht sie dann. Soll die Sulze gestürzt werden, so nimmt man 17 Gramm Hausenblase zu 7 Deciliter der gesammten übrigen Bestandtheile einer Sulze oder 25 Gramm Gelatine zu einem Liter. Zum Sulzen in der Schüssel nimmt man nur den dritten Theil. Im Sommer braucht man etwas mehr Hausenblase oder Gelatine als im Winter.

Gesulzter Obers-Schaum.

Mit Vanille. Man schlägt ein halbes Liter Schlagobers zu steifem Schaum, mischt 14 Deka Zucker mit Vanille dazu, rührt den Schaum nach und nach zur aufgelösten, lauwarmen Gelatine, von der man, wenn er in der Schüssel gesulzt werden soll, 6 Gramm, wenn er gestürzt werden soll, 16 Gramm genommen hat, und sulzt und stürzt ihn auf die oben angegebene Weise.

Mit Caramel. Man gibt zur lauwarmen Gelatine einige Löffelvoll Caramel (Seite 60), mischt dann den gezuckerten Schaum dazu und lässt ihn auf die oben angegebene Weise sulzen.

Mit Rum oder Liqueur. Man gibt ein paar Löffelvoll Rum oder Maraschino- oder anderen Liqueur zur lauen Gelatine, mischt den gezuckerten Schaum, den man mit Cochenille (sieh Vorräthe) blassrosa gefärbt hat, dazu, sulzt ihn in einem mit Biscuiten ausgelegten Model und stürzt ihn.

Mit Chocolate. Man erweicht im Rohre 10 Deka feine Chocolate, rührt gesponnenen Zucker und, wenn derselbe gut mit der Chocolate

[1]) Über Eingießen und Stürzen sieh Seite 35 und 36.

gemischt ist, die aufgelöste, warme Gelatine dazu, mischt dann steifen Schaum von einem halben Liter Obers nach und nach darunter, läßt das Ganze in einer Schüssel sulzen und ziert es mit weißem oder rothem Obersschaume.

Mit Kaffee (Lyoner Kaffee). Man macht einen starken Aufguss von 7 Deka frischgebranntem Kaffee, gibt, wenn er noch ganz heiß ist, 7 oder 17 Gramm aufgelöste und geseihte Gelatine und, wenn er nur mehr etwas lau ist, den festen, gezuckerten Schaum von einem halben Liter Obers dazu, füllt die Mischung in eine Glasschüssel oder in einen Model und läßt sie sulzen. Wenn man sie in einen Model füllt, kann man vorher klaren, mit Zucker und Gelatine gemischten Kaffee in die Vertiefungen desselben gießen und sulzen lassen.

Punschschaum. Man reibt 7 Deka Zucker an einer Pomeranze und einer Limone ab, drückt den Saft der Pomeranze und der Limone auf den Zucker, gibt diesen dann zu 7 Gramm (zum Sulzen in der Schüssel) oder 20 Gramm (zum Stürzen) mit Thee aufgelöster Gelatine, mischt 3 Löffelvoll Rum, Schaum von 4 Deciliter Obers und 7 Deka gestoßenen Zucker dazu und läßt das Ganze in einer Schüssel sulzen oder füllt es in einen ausgepressten Model oder in Kaffeebecher, läßt es in Eis sulzen und stürzt es.

Mehrfärbiger Schaum.

Als Schnitten. Man mischt gezuckerten Obersschaum zu aufgelöster Gelatine, theilt den Schaum in 3 Theile, gibt zum ersten Vanille und färbt den zweiten mit Chocolate und den dritten mit Marillensalse (wie Seite 637). Hierauf läßt man den ersten Theil im langen Model sulzen und gibt dann den zweiten und, wenn dieser gesulzt ist, den dritten darauf. Wenn auch dieser gesulzt ist, stürzt man die Sulze auf ein Brett, schneidet sie in gleichmäßige Schnitten und legt dieselben in der Schüssel auf.

Marmoriert. Man theilt den mit Gelatine gemischten Obersschaum in 3 Theile, färbt dieselben wie oben und läßt jeden Theil für sich ein wenig steif werden, gibt den Schaum dann löffelweise in eine Form und wechselt dabei mit den Farben ab, mischt ihn hierauf mit einem schmalen Messer ein wenig durcheinander, wodurch er wie marmoriert erscheint, sulzt ihn und stürzt ihn.

Gesulzter Mandel- oder Nuss-Schaum.

Man stoßt 28 Deka Mandeln, Nüsse oder Haselnüsse, befeuchtet sie dabei mit ungekochtem Obers, verreibt sie mit solchem, bis man im ganzen 3 Deciliter Obers dazugegeben hat, und presst sie dann aus. Hierauf

mischt man zu dieser ausgepressten Milch ein Deka (oder zum Stürzen 2 Deka) mit Milch aufgelöste Gelatine, rührt 15 Deka Zucker und Schaum von einem halben Liter Schlagrahm dazu und sulzt das Ganze in einer Schüssel oder lässt es im Model sulzen und stürzt es.

Oder: Man mischt zu 7 Gramm aufgelöster Gelatine Mandelessenz, 14 Deka Zucker und Schaum von einem halben Liter Obers und sulzt die Mischung in einer Schüssel.

Pistazien-Schaum als Charlotte.[1])

Man stoßt 7 Deka abgebrühte und abgezogene Pistazien mit etwas Obers recht fein und streicht sie durch ein Sieb. Dann mischt man sie mit 10 Deka Zucker und 15 Gramm mit Obers aufgelöster Gelatine, rührt die Mischung auf dem Eis und mischt Schaum von 4 Deciliter Obers dazu, füllt das Ganze in den Model und lässt es sulzen. Indessen überzieht man Biscuiten mit warmer Glasur mit Maraschino (Seite 87), bestreut sie mit gehackten Pistazien und lässt sie trocknen. Dann klebt man die Biscuiten mit zäher Marillensalse rings um den gestürzten Schaum und belegt diesen oben mit abgetropften eingesottenen Früchten.

Gesulzter Marillen-Schaum.

Man passiert 10 schöne, reife Marillen, rührt das Passierte mit 14 Deka gestoßenem Zucker, mischt 4 Deciliter gute Mandelmilch und 2 Deka aufgelöste Gelatine dazu, rührt Schaum von 2 Deciliter Obers darunter, füllt das Ganze in eine Form oder in Kaffeebecher, lässt es sulzen und stürzt es.

Gesulzter Erdbeer-Schaum.

Als Charlotte. Man macht Erdbeerschaum (wie Seite 637), rührt ihn zu 18 Gramm aufgelöster Gelatine, füllt ihn in eine Reifform und lässt ihn in Eis sulzen. Indessen bestreicht man mit Eis verzierte Schnitten von Genueserteig, die so breit sind wie die Reifform, mit Marillensalse. Wenn der gesulzte Reif gestürzt ist, klebt man die Schnitten rings um die Seitenwand desselben, füllt in den Reif mit Vanille gemischten Obersschaum und legt um den Reif halbe Indianerkrapfen von Windmasse, die man mit gezuckerten Erdbeeren gefüllt hat.

Oder: Man mischt Obersschaum mit Vanillezucker und Gelatine, füllt ihn in eine Reifform, lässt ihn sulzen, stürzt ihn dann, klebt mit

[1]) Sulzen, welche in mit Biscuiten ausgelegten Formen gesulzt werden oder an die man, wenn sie gestürzt sind, mit Marillensalse Backwerk anklebt, nennt man Charlotten.

Marillensalse Makronen von süßen Mandeln um den Rand des gestürzten Reifes, belegt ihn oben zierlich mit ausgesuchten, großen Erdbeeren und gibt in den Reif Obersschaum, den man mit Zucker und Erdbeermark gemischt hat.

Kalter Kastanien-Pudding.

Man läßt ein halbes Kilo geschälte, große Kastanien (Maronen) in heißem Wasser liegen, bis man ihnen die Haut abziehen kann, dünstet sie, wenn dies geschehen ist, mit Zucker und Wasser weich, stößt sie hierauf mit Obers und passiert sie. Dann kocht man 20 Deka Zucker und ein Stückchen Vanille mit Wasser dick ein, nimmt die Vanille wieder heraus und läßt mit dem Zuckersirup 7 Deka Rosinen anschwellen, mischt die passierten Kastanien dazu, gibt die Mischung zu 15 Gramm aufgelöster Gelatine, rührt dann den Schaum von 3 Deciliter Obers, 10 Deka dünne Stückchen Quittenkäse und 2 Löffel Maraschino darunter, füllt das Ganze in eine Kuppelform und läßt es in Eis sulzen. Dann kocht man 10 Deka Vanille-Chocolate mit 10 Deka Zucker und Wasser fein und glatt, läßt sie unter beständigem Rühren erkalten und mischt sie mit Obersschaum zu einer dickflüssigen Sauce. Wenn der Pudding gestürzt ist, garniert man ihn mit großen, wie oben gekochten Kastanien und gibt beim Servieren die Sauce in einer Saucière dazu.

Erdbeer-Reis.

Man kocht 7 Deka Reis mit Obers und 7 Deka Zucker ziemlich weich, mischt ein Deka mit Milch aufgelöste Gelatine, 10 Deka Zucker und, wenn der Reis erkaltet ist, 3 Deciliter passierte Erdbeeren und 2 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu, füllt das Ganze in eine Form, läßt es sulzen, stürzt es dann, garniert es mit schönen Erdbeeren und bestreut dieselben mit Zucker.

Marillen-Reis.

Man bereitet den Reis wie den Erdbeer-Reis, mischt ihn aber statt mit Erdbeeren mit recht reifen, passierten Marillen und garniert ihn, wenn er gestürzt ist, mit gedünsteten Marillen.

Kalter Reis-Pudding.

Mit Pomeranzensaft und Marillen. Man dünstet 14 Deka blanchierten Reis mit Zucker, Pomeranzensaft und weißem Wein weich, rührt ihn zu einem Deka aufgelöster Gelatine und 7 Deka dünner Marillensalse, mengt dann Schaum von 4 Deciliter Obers, würfelig

geschnittene, eingesottene Ananas und 7 Deka Rosinen, die man vorher mit gesponnenem Zucker anschwellen ließ, dazu, füllt das Ganze in eine Puddingform und läßt es sulzen. Wenn der Pudding gestürzt ist, legt man um denselben eine Reihe eingesottener halber Marillen.

Mit Äpfeln. Man kocht 10 Deka Reis mit Obers, Zucker und Vanille dick und weich, rührt ihn, während er auskühlt, zu einem Deka aufgelöster Gelatine, mischt dann 2 Deciliter Obersschaum mit Vanillezucker dazu, unterlegt die Mischung in einer Puddingform in zwei Schichten mit in Zuckerwasser und Wein gedünsteten Äpfelspalten, läßt sie sulzen und stürzt sie.

Mit Maraschino und Himbeer-Sauce. Man mischt wie oben gekochten und zu Gelatine gerührten Reis mit Maraschino nach Geschmack, gibt dann erst den gezuckerten Obersschaum dazu und läßt das Ganze in der Puddingform sulzen. Indessen treibt man frische Himbeeren durch ein Sieb, rührt das Passierte mit Zucker zu einer dicklichen Sauce und stellt dieselbe auf Eis. Man serviert sie dann zum gestürzten Pudding.

Ananas-Schaum mit Früchten.

Das Fleisch einer halben kleinen Ananas wird mit 14 Deka Zucker gestoßen und durch ein Sieb gestrichen, dann mit 15 Gramm aufgelöster Gelatine und dicklich gekochtem Zucker vermischt und zu 4 Deciliter zu Schaum geschlagenem Obers gerührt. Man füllt diesen Schaum in 4 Schichten in einen Model, läßt immer die eine Schicht sulzen, ehe man die nächste daraufgibt, und belegt jede der 3 ersten Schichten, wenn sie gesulzt ist, mit abgetropften eingesottenen Früchten. Auf die erste kann man z. B. geviertheilte Reineclauden, auf die zweite Amarellen (Weichseln), auf die dritte Marillen legen. Die gestürzte Sulze garniert man mit Biscuitkrapferln oder spanischen Winden.

Gesulzte Crême.

Wie Seite 64 gekochte Crême von einem halben Liter Obers, 14 Deka Zucker, 8 Dottern und beliebigem Geschmacke stellt man in kaltes Wasser, rührt sie, während man sie auskühlen läßt, mischt sie mit 15 Gramm aufgelöster Gelatine, füllt sie, wenn sie zu stocken beginnt, in eine ausgepreßte, zierliche Form, die man vorher in Eis oder kaltem Wasser festgestellt hat, läßt sie sulzen und stürzt sie.

Vanille-Crême à la Bavaroise.

Mit rohen Dottern. Man rührt 8 Dotter und 14 Deka Zucker mit Vanillegeruch eine halbe Stunde lang, gibt dann 16 Gramm auf-

gelöste Gelatine und 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu, füllt das Ganze in eine Form und läßt es in Eis sulzen. Dann treibt man 4 Deciliter recht reife Erdbeeren durch ein Sieb, rührt das Passierte mit 10 Deka Zucker eine halbe Stunde und gibt es als Begufs um die gestürzte Sulze.

Als Charlotte. Man bereitet Vanille-Crême von 3 Deciliter Obers, 15 Deka Zucker und 6 Dottern, läßt sie in kaltem Wasser auskühlen und schlägt sie dabei mit der Schneeruthe, gibt, wenn sie ein wenig überkühlt ist, 2 Deka aufgelöste Gelatine dazu und schlägt fort, bis sie ganz kalt geworden ist. Dann mischt man 3½ Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers darunter, füllt das Ganze in eine hohe Form, in welcher man seitwärts Biscuiten aufgestellt hat, läßt es sulzen, stürzt dann die Sulze und ziert sie mit Früchten.

Gesulzte Hafer- und Kaffee-Crême.

Man brennt 2 Händevoll reinen, ausgesuchten Hafer wie Kaffee, gibt ihn in 4 Deciliter heißes Wasser, deckt dasselbe zu und läßt es an einem warmen Ort eine Stunde stehen. Dann seiht man die Flüssigkeit, sprudelt sie mit 8 Dottern und 14 Deka Zucker zu Crême, mischt zu dieser 2½ Deka aufgelöste Gelatine und, wenn sie erkaltet ist, ein halbes Liter zu Schaum geschlagenes Obers und Vanillezucker, füllt das Ganze in eine Form, läßt es in kaltem Wasser sulzen und stürzt es dann.

Für Kaffee-Crême gibt man 7 Deka frischgebrannten Kaffee in heißes Wasser oder in heißes Obers und bereitet und sulzt die Crême wie oben

Gesulzte Nuss- oder Haselnuss-Crême.

10 Deka Nüsse oder Haselnüsse stößt man mit etwas Obers recht fein, gibt sie zu 4 Deciliter heißem Obers und läßt dasselbe auskühlen. Dann seiht man das Obers, schlägt es mit 6 Dottern und Zucker zu Crême, gibt zu dieser 7 Gramm aufgelöste Gelatine, läßt die Crême in kaltem Wasser auskühlen und schlägt sie dabei fort, mischt dann den Schaum von 3 Deciliter Obers dazu und läßt das Ganze in einer Schüssel sulzen.

Mit Eierschaum. Man macht die Crême von 7 Deciliter Obers, 6 bis 8 Dottern und 14 Deka Mandeln, gibt Zucker, Vanille und 15 Gramm aufgelöste Gelatine und, wenn sie erkaltet ist, festen Schnee von 6 Klar dazu und läßt sie auf Eis sulzen. (Wenn man sie in Wasser ulzen lassen will, muss man 17 Gramm Gelatine dazugeben.)

Gesulzte Caramel-Crême.

Man gibt in das Schneebecken 3½ Deciliter Obers, 20 Deka Zucker, 4 Dotter und ein Deka Gelatine und rührt dies auf Glut, bis es heiß ist (damit die Dotter nicht roh sind), läßt es aber nicht aufkochen. Dann mischt man Vanille und gebrannten, mit Wasser aufgekochten Zucker dazu, seiht die Mischung in eine tiefe Schüssel und läßt sie bei beständigem Rühren erkalten. Wenn sie dicklich zu werden beginnt, mischt man den Schaum von 4 Deciliter Obers darunter, füllt das Ganze in einen Model, läßt es sulzen und stürzt es. Sehr wichtig ist es, den Schaum zur richtigen Zeit beizumischen; denn wenn man ihn zu früh dazugibt, zergeht er, geschieht es aber erst, wenn die Crême sich theilweise schon gesulzt hat, so mischt er sich nicht mehr vollkommen mit derselben.

Als Cabinetspudding. Man füllt einen Model fingerhoch mit wie oben bereiteter Crême, läßt dieselbe sulzen und bestreut sie mit Rosinen, Weinbeerln und länglich geschnittenen Pistazien. Dann legt man ein Blatt von Biscuit (Seite 582), welches man auf einer Seite mit Marillensalse bestrichen hat, mit der bestrichenen Seite auf die gesulzte Crême, gibt auf das Blatt wieder Crême und läßt sie sulzen und fährt so fort, bis der Model voll ist. Zuletzt muss ein Blatt von Biscuit kommen. Man läßt den Pudding 2 bis 4 Stunden in Eis stehen, stürzt ihn dann und ziert ihn wie eine Torte mit eingesottenen Früchten.

Gesulzte Chocolate-Crême.

Man löst 14 Deka feine Chocolate und 7 Deka Zucker mit etwas heißem Wasser auf, rührt die Chocolate am Feuer, bis sie recht glatt ist, mischt sie hierauf mit 15 Gramm aufgelöster Gelatine und läßt sie erkalten. Dann mischt man sie zu Crême von 4 Dottern, 7 Deka Zucker und 2 Deciliter Obers, gibt nach und nach Schaum von 3 Deciliter Obers dazu und läßt das Ganze in Eis sulzen.

Als Charlotte. Man läßt wie oben bereitete Masse in einer Reifform auf Eis sulzen. Indessen glasiert man Schnitten von Genueser Teig, die man etwas niederer, als die Reifform ist, geschnitten und oben abgerundet hat, bestreut sie theils mit gehackten Pistazien, theils mit rothgefärbtem Hagelzucker und läßt sie trocknen. Man klebt diese Schnitten dann mit Marillensalse um die gestürzte, reifförmige Sulze, belegt dieselbe oben mit eingesottenen Früchten und häuft in den Reif gezuckerten weißen Obersschaum.

Kalter Cabinets-Pudding.

Mit Früchten. Man sprudelt Crême von 2 Deciliter Obers, 6 Dottern und Zucker nach Geschmack, mischt, während dieselbe auskühlt, 15 Gramm aufgelöste Gelatine dazu und rührt, wenn sie ganz kalt ist, steifen Schaum von einem halben Liter Obers und Zucker darunter. Dann läßt man ungefähr den dritten Theil der Crême in einem Kuppelmodel sulzen, belegt die Sulze mit würfelig geschnittenen eingesottenen Marillen, Melonenspalten, Quitten und Ananas, füllt wieder Crême ein und belegt sie, wenn sie gesulzt ist, mit Früchten, gibt den Rest der Crême darauf, läßt auch diesen sulzen und stürzt dann den Pudding.

Mit Rosinen und Citronat. Man sprudelt Crême von 3 Deciliter Obers, 8 Dottern und Vanillezucker, mischt sie, während sie auskühlt, mit 2 Deka aufgelöster, lauer Gelatine und rührt gezuckerten Schaum von einem halben Liter Schlagobers dazu. Dann legt man in einen mit Wasser befeuchteten Model 2 nach der Größe des Models geschnittene, mit Marillensalse zusammengefüllte Blätter von Biscuitmasse, bestreut dieselben mit dem dritten Theil einer Mischung von 18 Deka Rosinen, 18 Deka Weinbeerl und 7 Deka Citronat, die man schon am Tage vorher mit Rum gut angefeuchtet hat, gibt den dritten Theil der Crême darüber, legt auf die Crême wieder 2 zusammengefüllte Biscuitblätter, bestreut dieselben und bedeckt sie mit Crême und wiederholt diesen Vorgang ein drittesmal. Hierauf stellt man den Model auf Eis, läßt den Pudding sulzen, wozu er ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden braucht, und stürzt ihn dann.

Mit Rosinen und Maraschino. Man läßt ungefähr den dritten Theil von wie oben bereiteter, mit Gelatine und Obersschaum gemischter Crême in einem Model sulzen, dünstet indessen 10 Deka türkische Rosinen und 10 Deka Weinbeerl mit Zuckerwasser und etwas Maraschino auf, damit sie saftig werden, belegt dann die gesulzte Crême mit kleinen Stücken von Biscuiten, die man vorher in mit Maraschino gemischten, gesponnenen Zucker getaucht hat, und streut über die Biscuiten die Hälfte der Rosinen und Weinbeerl. Dann füllt man wieder Crême ein, läßt sie sulzen und belegt und bestreut sie, gibt hierauf den Rest der Crême darüber und läßt auch diesen sulzen. Indessen mischt man ein wenig ohne Gelatine bereitete Crême mit Obersschaum und etwas Maraschino, läßt sie auf Eis stehen, bis der Pudding gestürzt ist, und serviert sie dann als Sauce zum Pudding.

Gesulzte Rum- oder Maraschino-Crême.

Man macht Crême von 4 Dottern, 2 Deciliter Obers und 10 Deka Zucker, gibt 8 Gramm Gelatine und Rum oder Maraschino nach Geschmack und, wenn die Crême zu stocken beginnt, 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu, häuft das Ganze in eine Schüssel und läßt es sulzen.

Als Charlotte. Man bereitet die Crême wie oben, gibt 18 Gramm Gelatine dazu, mischt dann nudelig geschnittene eingesottene Früchte darunter, füllt die Crême in einen mit Biscuiten ausgelegten Model, läßt sie sulzen und stürzt sie oder sulzt sie in einem nicht ausgelegten Model und klebt die Biscuiten dann mit Salse an die gestürzte Sulze.

Biscuitschaum. (Mit rohen Dottern.) Man rührt 6 bis 8 Dotter mit 15 Deka feingestoßenem Zucker eine halbe Stunde, gibt dann ein Deka mit Milch aufgelöste Gelatine, Schaum von 4 Deciliter Obers und 3 Löffel Maraschino dazu, häuft das Ganze in eine Glasschüssel, läßt es sulzen und garniert es mit spanischem Wind.

Russischer Pudding.

Man löst 2 Deka Gelatine mit Milch auf, gibt 2 Deciliter Obers, 12 Dotter und 10 Deka Zucker dazu und sprudelt die Mischung zu Crême. Während dieselbe auskühlt, gibt man Zucker, Rum und 7 Deka Rosinen dazu, rührt, wenn sie ganz kalt ist, Schaum von einem halben Liter Obers darunter, füllt das Ganze in einen mit Biscuiten ausgelegten Model, läßt es sulzen und stürzt es.

Gesulzte Quitten-Crême.

Man schlägt 4 Deciliter Obers, 6 Dotter, 2 Deciliter Quittensaft, Zucker nach Geschmack und ein Deka Gelatine auf dem Feuer zu Crême und kühlt dieselbe wie gewöhnlich aus. Hierauf mischt man Schaum von 4 Deciliter Obers dazu, häuft die Mischung in eine Schüssel, läßt sie sulzen und besteckt dann die Sulze mit kleinen Hohlhippen.

Gesulzte Ananas-Crême.

Man sprudelt 4 volle Eierschalen voll Saft von eingesottener Ananas, 4 Dotter, 8 Gramm aufgelöste Gelatine und Zucker nach Geschmack in einem Topf auf dem Herde zu Crême. Wenn dieselbe ganz kalt ist, mischt man festen Schaum von 4 Deciliter Obers sowie kleinwürfelig geschnittene Ananas dazu und läßt die Mischung in einer Schüssel sulzen.

Gesulzte Pomeranzen-Crême.

Man sprudelt 21 Deka Zucker mit Saft und abgeriebenem Geruch einer Pomeranze, 2 Deciliter Wasser und 5 Dotter auf dem Feuer zur Crême, gibt, während dieselbe auskühlt, 2 Deka Gelatine und, wenn sie kalt geworden ist, 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes, mit Cochenille röthlich gefärbtes Obers dazu, füllt das Ganze in einen Model, läßt es in Eis sulzen und ziert die gestürzte Sulze sodann mit eingesottenen Früchten.

Oder: Man hängt einen kleinen Kuppelmodel in einen größeren, füllt den Zwischenraum mit Wassersulze (sieh diese) aus und läßt dieselbe sulzen, nimmt dann den kleineren Model heraus, füllt den leeren Raum mit wie oben bereiteter Pomeranzen-Crême voll, läßt auch diese sulzen und stürzt das Ganze. Man kann auch einen gewöhnlichen Model mit einem Spiegel von Wassersulze ausgießen, diesen mit Früchten belegen und darüber die Pomeranzen-Crême einfüllen.

Wie Gefrorenes. Man rührt Saft von 2 Pomeranzen und 4 Dotter auf Glut, bis das Gerührte dick wird, mischt, während es auskühlt, ein Deka aufgelöste Gelatine und 21 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch dazu, rührt, wenn die Crême kalt ist, 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers darunter und rührt fort, bis das Ganze wie ein Biscuitteig wird. Dann füllt man es in die Gefrierbüchse und behandelt es wie Gefrorenes, stürzt es hierauf und garniert es mit geschaumtem Obers.

Charlotte von Obstsaft.

Man mischt 5 Dotter mit 28 Deka Zucker und 3 Deciliter frischem Obstsaft, schlägt die Mischung über dem Feuer wie Chaudeau, gibt, während sie auskühlt, 2 Deka aufgelöste Gelatine und, wenn sie kalt ist, 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu, füllt das Ganze eine Stunde vor dem Gebrauch in einen mit Biscuiten ausgelegten Model, läßt es in Eis sulzen und stürzt es.

Schweizer Milch.

Man löst 17 Deka Zucker mit 4 Deciliter Wasser auf, kocht ihn, bis er klar ist, und läßt ihn auskühlen. Dann sprudelt man ihn mit 10 Dottern wie Chaudeau, gibt 10 Gramm Gelatine dazu, stellt die Mischung in kaltes Wasser und rührt sie, bis sie ausgekühlt ist. Hierauf mischt man etwas Rum oder Liqueur, Zucker und 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu und läßt das Ganze in einer Schüssel sulzen.

Gesulzter Chaudeau oder Wein-Schaum.

Man bereitet Chaudeau (Seite 64) von 4 Deciliter gutem weißen Wein, läßt ihn in kaltem Wasser auskühlen, wobei man ihn mit der Schneeruthe fortschlägt, und mischt dann ein Deka aufgelöste Gelatine dazu. Wenn er ganz erkaltet ist, füllt man ihn in eine Form, läßt ihn sulzen und stürzt ihn.

Mit Pomeranzen. Man macht Chaudeau aus Saft von 2 Orangen, abgeriebenem Geruche von einer Orange, 3½ Deciliter mildem Weine, 14 Deka Zucker und 8 Dottern, mischt, während er auskühlt, Gelatine dazu, läßt ihn, wenn er ganz erkaltet ist, in einer Form sulzen und stürzt ihn.

Mit Liqueur. Man gibt zu Chaudeau von gewässertem Weine, während er auskühlt, zugleich mit der Gelatine Maraschino-, Vanille- oder anderen Liqueur nach Geschmack und sulzt den Chaudeau wie den vorigen.

Mit passierten Erdbeeren oder Himbeersaft. Man bereitet Chaudeau von 2 Deciliter Wein, 4 Dottern und 14 Deka Zucker, mischt ein halbes Liter passierte Erdbeeren, dann 2 Deka Gelatine und etwas Cochenillefarbe und zuletzt Schnee von 3 Klar dazu und sulzt die Mischung auf die oben angegebene Weise. Statt der Erdbeeren kann man Himbeersaft und ein wenig Limonensaft dazugeben.

Charlotte von Chaudeau.

Man macht Chaudeau von 4 Deciliter weißem Wein, 8 Dottern und 14 Deka Zucker mit Pomeranzengeruch und gibt 2 Löffelvoll Rum und 2 Deka Gelatine dazu. Dann füllt man den vierten Theil des Chaudeau in eine Reifform, läßt ihn sulzen, belegt ihn mit in kalten Punsch getauchten Biscuiten und streut über diese abgetropfte eingesottene Weichseln. Hierauf gibt man wieder Chaudeau hinein, läßt ihn sulzen und belegt und bestreut ihn, wiederholt diesen Vorgang noch einmal, füllt dann den Rest des Chaudeaus ein und läßt auch diesen sulzen. Dann stürzt man die Sulze, belegt sie oben mit eingesottenen Früchten und kleb, kleine, runde Biscuitkrapferl, welche man mit Perlen von Eis eingefaßt und mit Glasur überzogen hat, mit Marillensalse rings um die Sulze

Punsch-Käse.

Man rührt 28 Deka Zucker und den Saft von 4 Pomeranzen in einer irdenen Schüssel recht lange, gibt dann ausgekühlten Chaudeau von

2 Deciliter gutem Weine, 10 Deka Zucker und 8 Dottern dazu, mischt 2½ Deka Gelatine, welche man mit 4 Deciliter russischem Thee aufgelöst hat, und 2 Löffel Rum darunter, füllt das Ganze in eine Form, läßt es in Eis oder Wasser sulzen und stürzt es.

Whips (englische Sulze).

Man schlägt 21 Deka Zucker, Geruch einer halben Pomeranze und einer halben Limone, Saft von 2 Pomeranzen und einer Limone, 2 Deciliter guten Wein und 6 Dotter auf dem Feuer, bis das Geschlagene dick wird, gibt dann 2 Deka Gelatine dazu und rührt es auf Eis, bis es kalt wird, mischt hierauf den Schnee von 6 Klar und ein Deciliter Rum darunter, füllt das Ganze in einen Model, läßt es sulzen und stürzt es.

Gesulzter Marillen-Schaum.

Man rührt Saft von 4 Pomeranzen, 14 Deka Zucker und 21 Deka Marillensalse recht gut, mischt dann 17 Gramm aufgelöste Gelatine und festen Schnee von 5 Eiweiß oder Obersschaum dazu, füllt das Ganze in eine Form, läßt es sulzen und stürzt es.

Blancmanger oder Mandel-Sulze.

Weiße Vanille-Mandelsulze. Man läßt 14 Deka Mandeln in kaltem Wasser liegen, bis man ihnen die Haut abziehen kann, stößt die geschälten Mandeln und verreibt sie im Mörser mit ein wenig Obers. Dann läßt man 7 Deciliter leichtes Obers heiß werden, aber nicht sieden, rührt die Mandeln dazu, deckt die Mischung zu, läßt sie eine Stunde stehen, drückt sie hierauf durch eine Serviette, läßt sie wieder warm werden und gibt 15 Gramm mit Milch aufgelöste Gelatine und Zucker mit Vanille nach Geschmack dazu. Man stellt dann das Ganze in kaltes Wasser, läßt es auskühlen und rührt es dabei beständig, damit sich keine Haut bildet. Ehe es zu stocken beginnt, füllt man es in einen Model, welchen man vorher in Wasser getaucht und ausgeschwungen oder mit reinem Mandelöl ausgestrichen hat, und läßt es sulzen. Wenn man es dazu in Eis stellt, kann man es schon nach einigen Stunden stürzen. Will man es in kaltem Wasser sulzen, so muss man es über Nacht darin stehen lassen.

Oder: Man nimmt nicht 14, sondern 20 Deka Mandeln, verreibt sie, wenn sie geschält und gestoßen sind, mit Wasser statt Obers und verrührt sie mit siedendem Wasser. Dann bereitet man die Sulze auf die oben angegebene Weise weiter.

Mit Limonen-, Pomeranzen- oder Kaffee-Geschmack. Man mischt den Geschmack dem Obers bei (wie bei Crême, Seite 64) und bereitet die Sulze wie die vorige.

Rothe Sulze. Man bereitet sie wie die weiße, mischt aber frisch ausgepressten Saft von Erdbeeren oder Himbeeren dazu. Oder man mischt eingesottenen Erdbeersaft, Maraschino, Vanille-Liqueur oder Rosenwasser dazu, hebt aber dann die Farbe der Sulze mit Cochenille oder Alkermessaft.

Gelbe Sulze. Man sprudelt ein paar Dotter und Pomeranzenzucker mit kaltem Obers ab, mischt das Gesprudelte zu dem mit der Mandelmilch gemischten, siedend heißen Obers, gibt dann Gelatine und Zucker dazu, läßt das Ganze nochmals durch eine Serviette fließen und bereitet die Sulze weiter wie die weiße.

Grüne Sulze. Man bereitet die Sulze von Pistazien statt von Mandeln (21 Deka Pistazien zu 7 Deciliter Obers) und erhöht ihre Farbe mit ein wenig Spinattopfen.

Weißes Blancmanger mit Spiegel. Man gießt klare Himbeer- oder Marillensulze kleinfingerhoch in den Model, läßt sie sulzen, füllt dann den Model mit Vanille-Blancmanger voll, läßt auch dieses sulzen und stürzt das Ganze.

Braune Mandelsulze. Man löst Chocolate mit ein wenig von siedendem Wasser auf, rührt sie, während sie auskühlt, mit Zucker, mischt, wenn sie fein und kalt ist, die übrigen Bestandtheile der Mandelsulze nach und nach dazu und läßt das Ganze sulzen. Oder man mischt starken schwarzen Kaffee nach der Gelatine zur Mandelsulze und läßt dieselbe stocken.

Mehrfärbig. Weiße Mandelsulze mit Vanille, rothe Mandelsulze mit beliebigem Saft oder anderem Geschmacke, grüne Pistaziensulze und braune Mandelsulze mit Chocolate oder Kaffee gießt man nacheinander in einen Reif- oder Stufen-Model ein und läßt immer eine Schicht sulzen, ehe man eine andere daraufgibt.

Als Damenbrett. Weiße Mandelsulze gießt man in eine glatte Form ein, läßt sie sulzen, stürzt sie und schneidet sie zu Vierecken von gleicher Größe. Man stellt dieselben so in eine größere Form, daß sie mit den Ecken zusammenstoßen, gießt die Zwischenräume nach und nach mit Chocolate-Blancmanger aus, läßt auch dieses sulzen und stürzt dann die Sulze.

Eier von Mandelsulze in Körbchen oder Vogelnestern. Eierschalen, denen man beim Gebrauche des Inhaltes nur ein kleines Käppchen mit einem Messer abgeklopft und die man dann gleich aus-

gewaschen hat, streicht man mittels einer Feder mit Mandelöl aus, stellt sie in Eis fest, gießt sie mit beliebiger Mandelsulze voll und läßt dieselbe sulzen. Kurz vor dem Servieren schneidet man mit einer kleinen, scharfen Schere die Schalen auf, schält die gesulzten Eier heraus und gibt sie in Körbchen von Mandelgrillage oder in Vogelnester von gesponnenem Zucker Ein Vogelnest stellt man her, indem man Fäden von bis zum Bruche gekochtem Zucker recht dicht um einen mit Mandelöl bestrichenen Kuppelmodel spinnt und dann vorsichtig herabschiebt. Man spinnt dann noch eine Handvoll Fäden, gibt sie in das Nest und legt die weißen, rothen oder lichtbraunen Eier darauf.

Äpfel von Mandelsulze. Man läßt gelbliche, mit Dottern bereitete Mandelsulze in kleinen, halbkugelförmigen Wanneln sulzen, drückt dann je 2 Wanneln aneinander, hält sie für einen Augenblick in warmes Wasser, damit die halbkugelförmigen Sulzen sich zu Kugeln vereinigen, stürzt diese Kugeln auf die Schüssel, steckt dann jeder als Krone eine Gewürznelke und als Stengel ein Stückchen Zimmt ein und malt ihnen mit Alkermessaft, welchen man mit Wasser gemischt hat, rothe Backen, damit sie wie rothe Äpfel aussehen. Zwischen diese Äpfel legt man Pomeranzenblätter.

Chocolate-Sulze.

Mit Obers. Man kocht ein Liter Obers, 14 Deka Zucker und 14 Deka Vanille-Chocolate unter fleißigem Sprudeln, bis das Gesprudelte recht fein ist, gibt hierauf 2 Deka Gelatine dazu, sprudelt fort, bis die Mischung kalt ist, füllt sie dann in eine Form, läßt sie zwischen Eis sulzen und stürzt die Sulze. Man kann die Sulze auch mit nur einem Deka Gelatine bereiten und in einer Schüssel sulzen lassen.

Mit Wasser. Man bereitet die Sulze statt mit Obers mit Wasser, und zwar rechnet man auf 14 Deka Chocolate 9 Deciliter Wasser. Man kann sie sehr dünn eingießen, sulzen lassen, dann ausstechen und zum Zieren von Obersschaum u. dgl. verwenden.

Kaffee-Sulze mit Obers.

Man gibt in 7 Deciliter siedendes Obers 10 Deka frischgebrannte Kaffeebohnen, deckt das Obers zu und läßt es erkalten, seiht es dann, gibt 2 Deka aufgelöste Gelatine und Zucker nach Geschmack dazu, seiht es abermals, läßt es in einer Form sulzen und stürzt die Sulze. Oder man mischt zu starkem Kaffee Zucker, gutes gekochtes Obers und Gelatine, sulzt die Mischung in einer Form und stürzt sie.

Klare Kaffee-Sulze.[1])

Man brennt 10 Deka Kaffee, gibt 7 Deka davon in 2 Deciliter siedendes Wasser, deckt dasselbe zu, läßt es erkalten und seiht es dann. Den übrigen Kaffee reibt man und macht von demselben auf einer Filtriermaschine 2 Deciliter mit Wasser aufgegossenen Kaffee. Dann mischt man die beiden Flüssigkeiten mit 2 Deka aufgelöster Hausenblase, gibt sie zu 28 Deka geklärtem Zucker, seiht das Ganze nochmals, läßt es in einer ausgepreßten Form sulzen und stürzt die Sulze.

Kaffee- und Chocolate-Sulze kann man auch in Kaffeebechern sulzen lassen und zum Servieren entweder auf eine Schüssel stürzen oder in den Bechern über einer Serviette auf eine Schüssel oder Tasse stellen.

Vanille-Sulze.

Man löst 25 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser auf, gibt 15 Gramm aufgelöste Hausenblase und ein Stückchen Vanilleschote dazu, kocht und klärt den Zucker und seiht ihn durch eine aufgespannte Serviette und hebt Farbe und Geschmack durch einige Tropfen Cochenille und etwas Vanille-Liqueur oder Kirschwasser und Limonensaft. Dann füllt man die Sulze in eine Form, läßt sie stocken und stürzt sie.

Rosen-Sulze.

Man schüttet 14 Deka geklärten, siedend heißen Zucker über 3 bis 4 Deka Rosenblätter (von Centifolien), deckt ihn zu und läßt ihn erkalten. Dann gibt man Saft von einer Limone und 15 Gramm aufgelöste Hausenblase dazu, seiht das Ganze, läßt es in einer Form sulzen und stürzt es. Man kann auch Kirschwasser und einige Tropfen Cochenille dazugeben.

Veilchen-Sulze.

Man gibt 4 Deciliter rein abgezupfte Blumenblätter der blauen Veilchen in eine Schüssel, übergießt sie mit 4 Deciliter siedendem Wasser, deckt die Schüssel zu und läßt sie einige Stunden stehen. Dann kocht man 28 Deka Zucker mit 3 Deciliter Wasser, schäumt ihn rein ab und gibt, wenn er ausgekühlt ist, das abgeseihte Veilchenwasser, Saft von 2 Limonen und 15 Gramm mit Wasser und Limonenschalen aufgekochte, geseihte, lauwarme Hausenblase dazu. Wenn die Sulze ganz kalt geworden ist, füllt man sie in eine Form, läßt sie in Eis stocken und stürzt sie.

---

[1]) Über klare Sulzen, Gelatine und Hausenblase sieh Seite 641 und 36.

Sulze von eingesottenen Säften.[1])

Man kocht 10 Deka Zucker mit 4 Deciliter Wasser, bis er klar ist, mischt 4 Deciliter eingesottenen Saft von Ribiseln, Himbeeren oder anderen Früchten, etwas Limonensaft und 2 Deka Hausenblase, die man mit 4 Deciliter Wasser und Limonensaft aufgelöst und dann geseiht hat, dazu, lässt die Mischung erkalten, füllt sie in einen Model, den man in Eis eingegraben oder in frisches Wasser gestellt hat, lässt sie sulzen und stürzt sie.

Erdbeer- und Himbeer-Sulze.

Man kocht 28 Deka Zucker mit 7 Deciliter Wasser, bis er schwere Tropfen macht, gießt dann die Hälfte des Zuckers über 1½ Liter reine Erdbeeren, deckt dieselben zu, lässt sie über Nacht stehen und seiht dann den Erdbeersaft durch eine aufgespannte Serviette. Den übrigen Zucker kocht man mit 2 Deka aufgelöster, gekochter Hausenblase und Saft einer Limone auf und seiht ihn, wenn er noch heiß ist, durch eine aufgespannte Serviette in eine Schüssel. Dann gibt man den geseihten Erdbeersaft dazu, seiht das Ganze abermals, lässt es in einer Form sulzen und stürzt es. Bei Himbeersulze gibt man Saft von 2 Limonen oder Saft von weißen Johannisbeeren dazu.

Ribisel-Sulze.

Man zerdrückt die von den Stengeln gezupften Beeren, presst sie durch ein Tuch, lässt den durchgepressten Saft ein paar Stunden stehen, seiht dann das Klare davon herab, gibt zu einem halben Liter vom klaren Safte 30 Deka geklärten Zucker und 17 Gramm Hausenblase, seiht die Mischung wiederholt, füllt sie, wenn sie recht klar ist, in eine Form, lässt sie sulzen und stürzt die Sulze.

Weichsel-Sulze.

Man gibt zu 4 Deciliter ausgepresstem Weichselsafte 20 Deka geklärten Zucker und 2 Deka Hausenblase, lässt die Mischung aufsieden, seiht sie, lässt sie in einer Form sulzen und stürzt die Sulze.

Mit Maraschino. Man kocht 14 Deka Zucker mit 3 Deciliter Wasser, gibt, wenn er recht klar ist, 2½ Deka Hausenblase, den Saft

[1]) Fruchtsäfte müssen warm zum lauwarmen Zucker gemischt werden. Wenn man sie siedend heiß macht, verlieren sie die Farbe. Bei Säften, welche mit Zucker eingekocht sind, nimmt man weniger Zucker zur Sulze. Bei mit Zucker eingekochtem Johannisbeersafte nimmt man auch etwas weniger Hausenblase, weil der Saft selbst sulzig ist.

einer halben Limone, einen halben Liter eingesottenen Weichselsaft und Maraschino nach Geschmack dazu, seiht die Mischung durch ein Tuch, füllt sie in eine Form, läßt sie in Eis sulzen und stürzt die Sulze.

Berberitzen-Sulze.

Man läßt 7 Deciliter schöne, reife, abgezupfte Berberitzen (auch Essigbeeren und Weinscharl genannt) mit 14 Deka geläutertem Zucker aufkochen und dann im zugedeckten Geschirr auskühlen, mischt hierauf 17 Gramm aufgelöste, klare Hausenblase dazu, seiht die Mischung, läßt sie in einer Form sulzen und stürzt die Sulze.

Marillen-Sulze.

15 saftige, dunkelfleischige, geschälte und halbierte Marillen werden mit 28 Deka gekochtem geklärten Zucker übergossen, zugedeckt, 24 Stunden stehen gelassen (oder sogleich ein wenig aufgekocht) und dann durch ein Tuch geseiht, hierauf mit Saft von 2 Limonen und 17 Gramm aufgelöster Hausenblase vermischt und nochmals geseiht. Dann füllt man die Mischung in eine Form, läßt sie in Eis sulzen und stürzt die Sulze.

Pfirsich-Sulze.

6 große, geschälte und halbierte Pfirsiche und die ausgeschlagenen Mandeln der Pfirsichkerne werden mit 28 Deka gekochtem geklärten Zucker übergossen, mit dem Zucker gekocht, bis die Pfirsiche weich sind, dann zugedeckt, ausgekühlt und hierauf geseiht. Dann mischt man 2½ Deka mit gutem Wein aufgelöste Hausenblase dazu, füllt die Mischung in einen Model und unterlegt sie dabei mit gekochten Pfirsichspalten, läßt sie sulzen und stürzt die Sulze.

Ananas-Sulze.

Man kocht 40 Deka Zucker mit 7 Deciliter Wasser, läutert ihn und kocht dann einen Theil des Zuckers mit den gestoßenen Schalen einer kleinen Ananas und dem Saft einer Limone. Das Fleisch der Ananas schneidet man zu Stücken von beliebiger Form, kocht dieselben einige Minuten mit dem übrigen geläuterten Zucker, legt sie dann heraus, mischt ihren Zuckersaft zu dem anderen Zucker und seiht die Mischung. Dann gibt man 2½ Deka aufgelöste Hausenblase und ein Glas von gutem weißen Weine (vorzüglich Champagner) dazu, füllt das Ganze in eine Form, unterlegt es mit den Ananasstücken, läßt es sulzen und stürzt die Sulze.

Von eingesottener Ananas. Man mischt den Saft einer eingesottenen Ananas zu gekochtem Zucker und Gelatine, füllt die Mischung in eine Form, unterlegt sie mit der zu Spalten geschnittenen Ananas, läßt sie sulzen und stürzt die Sulze.

Quitten-Sulze.[1])

Man siedet 28 Deka Zucker mit 7 Deciliter Wasser, kocht mit diesem Zucker 3 abgewischte, zu Scheiben geschnittene Quitten, bis sie weich sind, läßt den Saft der Quitten auf einem Sieb abfließen, mischt ihn mit einem Deka aufgelöster Hausenblase und etwas Limonensaft, gibt Cochenille dazu, damit die Sulze röthlich wird, seiht die Mischung durch eine Serviette und läßt sie in einer Schüssel sulzen.

Äpfel-Sulze.[1])

Man schneidet 12 Stück Borsdorfer- oder Maschanzker-Äpfel zu Spalten, kocht dieselben mit 1½ Liter Wasser, bis sie recht weich sind, läßt dann den Saft ruhig durch ein Tuch fließen und kocht ihn hierauf mit 21 Deka Zucker, bis er schwere Tropfen macht. Nun mischt man ein Deka Hausenblase dazu, seiht die Mischung, füllt sie in eine Form, unterlegt sie mit eingekochten Früchten, läßt sie sulzen und stürzt sie. Man kann die Sulze auch in kleine Formen füllen und dann stürzen oder in Gläschen sulzen und in denselben servieren.

Weintrauben-Sulze.

Man zupft die Beeren von sehr guten Weintrauben ab und preßt sie durch ein Tuch, läßt den Saft eine Weile stehen, seiht ihn dann durch eine Serviette, mischt zu einem halben Liter Saft 14 Deka geklärten Zucker, etwas Limonensaft und 17 Gramm Hausenblase, seiht die Mischung nochmals durch eine Serviette, läßt sie in einem Traubenmodel sulzen und stürzt die Sulze.

Pomeranzen-Sulze.

Man übergießt die fein herabgeschnittene Schale von 2 Orangen und einer halben Citrone mit 2 Deciliter siedendem Wasser, läßt dasselbe eine halbe Stunde stehen, seiht es dann zu 2 Deka mit einem halben Liter Wasser aufgelöster Gelatine oder Hausenblase, mischt 20 Deka geklärten Zucker dazu und stellt die Mischung auf mäßige Wärme. Indessen drückt man den Saft von 6 großen Pomeranzen und einer Limone

[1]) Bei Sulzen von Quitten-, Äpfel- oder Johannisbeer-Säften nimmt man etwas weniger Hausenblase als bei anderen, weil die Säfte selbst sulzig sind.

nur leicht aus und läſst ihn ruhig ſtehen. Dann ſeiht man den Saft durch eine aufgeſpannte Serviette, gibt ihn zu dem rein abgeſchäumten Zucker, läſst das Ganze noch einige Minuten auf mäßiger Wärme ſtehen, ſchäumt es wieder ab, ſeiht es durch die Serviette, gibt einen Löffel guten Rum dazu, füllt es in den Model, unterlegt es mit Orangenſpalten, läſst es ſulzen und ſtürzt die Sulze.

Zum Unterlegen theilt man Orangen, nachdem man die innere, weiße Haut derſelben ſorgſam entfernt hat, in Spalten, ohne das feine Häutchen zu zerreißen, kocht die Spalten in geſponnenem Zucker auf und läſst ſie auf einem Sieb auskühlen.

Limonen-Sulze.

Man reibt den Geruch einer großen Limone an Zucker ab, befeuchtet den Zucker mit dem ausgedrückten, geſeihten Safte von 3 Limonen, gibt 2 Deka von der reinſten Gallerte und 2 Deciliter Weißwein dazu und läſst das Ganze auf mäßiger Wärme ſtehen. Dann miſcht man 28 Deka mit Waſſer klar gekochten Zucker dazu und ſeiht die Miſchung. Sollte ſie nicht klar genug ſein, ſo miſcht man ſie mit leichtem Schnee von einem Eiweiß, kocht ſie, ohne ſie aufzurühren, ganz kurz auf mäßiger Hitze und ſeiht ſie, wenn ſie erkaltet iſt, abermals. Hierauf läſst man ſie im Model ſulzen und ſtürzt die Sulze.

Geſulzte Pomeranzen.

Man ſchneidet Pomeranzen an der Stengelſeite nur ſo weit ab, daſs man mit einem Kaffeelöffel das Fleiſch leicht herausnehmen kann, und legt, wenn dies geſchehen iſt, die Schalen in kaltes Waſſer. Mit dem Safte bereitet man Pomeranzenſulze (ſieh oben), von der man einen Theil licht läſst, einen Theil (mit Pomeranzenzucker) gelb und einen Theil röthlich färbt. Dann trocknet man die Schalen gut ab, ſtellt ſie über ein Sieb auf Eis und gießt jede durch ein Sieb nach und nach mit einer der drei verſchiedenfarbigen Sulzen voll, wobei man darauf achten muſs, daſs die Schalen nicht umfallen. Den Reſt der Sulze gibt man in eine Schüſſel. Wenn alles feſt geſulzt iſt, ſchneidet man mit einem ſcharfen Meſſer jede Pomeranze in 4 Theile und legt die Spalten zierlich über die auf der Schüſſel geſtockte Sulze, wobei man mit den Farben abwechſelt.

Als Körbchen. Man ſchneidet friſchen, ganzen Pomeranzen die Schale ſo an, daſs ein Körbchen mit Henkel gebildet wird, nimmt das Fleiſch und ſo viel als möglich vom Weißen heraus und zackt den Henkel

und den Rand der Körbchen fein aus. Hierauf legt man die Körbchen in Wasser und läßt sie darin liegen, bis man Pomeranzensulze (sieh diese) bereitet hat, stellt sie dann auf Eis, füllt sie nach und nach bis zum ausgezackten Rande mit Sulze voll und läßt dieselbe sulzen.

Thee-Sulze.

Man klärt 21 Deka Zucker, gibt 15 Gramm Hausenblase, einen Eßlöffelvoll Thee und einige Tropfen Cochenille dazu, deckt die Mischung zu und läßt sie kalt werden, mischt sie dann mit einem Deciliter Kirschenwasser und dem Saft einer Limone, seiht sie, läßt sie in einer Form auf Eis sulzen und stürzt die Sulze.

Punsch-Sulze.

Man mischt zu 28 Deka geklärtem Zucker 2 Gläservoll chinesischen oder Kukuruz-Thee, ein halbes Glas Limonen- oder Pomeranzen-Saft, einige Löffel Rum und 20 Gramm aufgelöste Hausenblase, füllt die Mischung in eine Form, läßt sie sulzen und stürzt die Sulze.

Rum-Sulze.

Man siedet 28 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser und gibt, wenn er klar ist, 11 Gramm aufgelöste Hausenblase und 2 Deciliter Rum dazu, füllt die Mischung in eine Form, läßt sie sulzen und stürzt die Sulze.

Liqueur-Sulze.

Man kocht 21 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser, gibt 17 Gramm Hausenblase, Pomeranzensaft und Maraschino oder anderen Liqueur nach Geschmack und zuletzt ein wenig Cochenille dazu, füllt die Mischung in eine Form, läßt sie sulzen und stürzt die Sulze.

Wein-Sulze.

Man läßt ein halbes Liter sehr guten weißen Wein mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Limonen- und Pomeranzen-Schalen eine halbe Stunde kochen, gibt dann geläuterten Zucker, den Saft einer Limone und 2 Deka mit Wein aufgelöste Hausenblase dazu, seiht die Mischung, läßt sie in einer Form sulzen und stürzt die Sulze.

Von Champagner. Man kocht 21 Deka Zucker, bis er klar ist, gibt 2 Deka Hausenblase dazu, färbt den Zucker blaßs rosa, seiht ihn und läßt ihn auskühlen. Wenn er beinahe kalt geworden ist, mischt man Saft von einer halben Limone und 3 Deciliter Champagner dazu, füllt die

Mischung in eine Form, läßt sie sulzen und stürzt sie. Will man das Moussieren des Champagners in der Sulze andeuten, so nimmt man ein wenig von dem mit Hausenblase gemischten Zucker weg, mischt zum übrigen Zucker den Champagner, schlägt den vierten Theil dieser Mischung zu Schaum und läßt denselben in einer Form sulzen, gibt das übrige zum weggenommenen Zucker, den man indessen ebenfalls geschlagen hat, bis er schaumig geworden ist, gießt es auf den gesulzten Schaum in die Form und läßt es sulzen. Es werden sich dann in der gestürzten Sulze kleine Blasen zeigen, welche wie Schaumperlen des Champagners aussehen.

Wasser-Sulze.

28 Deka Zucker werden mit 7 Deciliter Wasser gekocht, dann geklärt und mit Saft von 2 Limonen, ein wenig von der herabgeschnittenen Limonenschale und 17 Gramm aufgelöster Hausenblase gemischt. Man deckt diese Mischung zu, läßt sie eine Weile stehen, seiht sie dann und verwendet diese klare Sulze dazu, Formen auszugießen oder Spiegel in dieselben einzugießen, oder legt Früchte in die Sulze ein.

Verschiedenfarbige Sulze.

Man gießt in einen mit Mandelöl ausgestrichenen Stufenmodel eine beliebige Sulze ungefähr 2 Centimeter hoch ein, läßt sie stocken, gießt hierauf eine Sulze von anderer Farbe und, wenn diese gestockt ist, eine von einer dritten Farbe ein, fährt so fort, bis die Form voll ist, läßt auch die letzte Schicht sulzen und stürzt das Ganze.

Oder: Man gießt einen glatten Model mit klarer Wassersulze aus und läßt dieselbe stocken, sticht dann weiße Mandelsulze, gelbe Marillensulze, Chocolate- und Himbeer-Sulze mit einem Kaffeelöffel zu Stücken von gleicher Größe aus, legt dieselben ein und wechselt dabei mit den Farben ab, gießt jede eingelegte Schicht mit Wassersulze voll, läßt das Ganze sulzen und stürzt es.

Mit Obst unterlegte Sulze.

In glatter Form. Man gießt eine klare Wein-, Wasser-, Limonen-, Weintrauben- oder Liqueur-Sulze 2 Centimeter hoch in einen glatten Model und läßt sie fest werden. Dann belegt man sie blumenartig mit verschiedenen eingesottenen Früchten oder mit kleinen frischen Früchten, die man tags vorher mit ausgekühltem gesponnenen Zucker übergossen hat und vor dem Einlegen abtropfen ließ, bedeckt dieselben nach und nach mit Sulze und gibt, wenn auch diese gestockt ist, wieder Früchte darauf,

doch so, dass sie nur einen hübschen Rand bilden. Derselbe kann zum Beispiel aus einem gewundenen Kranze von schief aufgestellten, gleich großen Spalten von Marillen und Äpfeln (Taftäpfeln, die man mit Limonensaft und Zuckerwasser gekocht hat und auf einem Siebe abtropfen ließ) bestehen. Man gießt die Form dann mit Sulze voll, lässt dieselbe fest werden und stürzt das Ganze.

Im Reifmodel. Man sticht geschälte Taftäpfel mit einem kleinen Äpfelbohrer aus und kocht einen Theil derselben mit Zuckerwasser und Limonensaft weiß, die anderen mit Beimischung von Cochenille schön roth. Sie dürfen aber nicht zu weich werden. Wenn sie erkaltet sind, taucht man sie in Sulze, legt sie in die ausgetriebenen Röhrchen eines Reifmodels und wechselt dabei mit den Farben ab, gießt den Model mit Wein-, Liqueur- oder Limonen-Sulze nach und nach voll, lässt die Sulze fest werden und stürzt das Ganze.

Im Kuppelmodel. Man hängt einen kleinen, glatten Kuppelmodel in einen größeren, füllt den Zwischenraum mit Sulze aus und gibt Eis in den kleinen Model. Wenn die Sulze gestockt ist, erwärmt man den kleinen Model, hebt ihn heraus, gibt in die Vertiefung schönes eingesottenes oder frisches Obst (Erdbeeren oder Ananas oder Trauben oder Pomeranzenspalten o. dgl.), füllt den leeren Raum mit Sulze voll, lässt dieselbe fest werden und stürzt das Ganze.

Fig. 47.

In Kaffeebechern. Man füllt die Becher bis über die Hälfte mit Erdbeeren, Himbeeren und abgezupften weißen Johannisbeeren, die man mit Zucker bestreut und mit Saft von Ananas oder mit dicklich gekochtem Zucker übergossen hat, und gräbt sie in Eis. Dann gießt man sie mit guter Sulze von Wein oder Liqueur voll, lässt dieselbe stocken und serviert die Becher über einer Serviette auf einer Tasse.

In der Schüssel. Einen Tag vor dem Gebrauche gibt man zu 4 Deciliter geklärtem Zucker eine Kaffeeschalevoll guten weißen Wein, klaren Saft einer Citrone, ein Deka aufgelöste und geseihte Gelatine und, nachdem man das Ganze durch eine Serviette fließen ließ, einen Kaffeelöffelvoll Maraschino, gießt die Mischung nach und nach über kaltgestellte, ausgesucht schöne Wald- oder Garten-Erdbeeren oder zu Stücken geschnittenes Melonenfleisch in eine Schüssel und lässt das Ganze bis zum Gebrauch in Eis stehen. Man kann auch festere Früchte verwenden, die man dazu schält, mit Zuckerwasser nicht zu weich kocht und vor dem Einlegen erkalten lässt.

Geschlagene Sulzen.

Die zu Schaum geschlagenen Sulzen sind leichter zu bereiten als die klaren. Man kann auch jede der bisher angeführten Sulzen, wenn sie nicht ganz rein durchsichtig ist oder beim Sulzenlassen nicht fest genug geworden ist, zu einer geschlagenen Sulze machen. Will man die Sulze von eingesottenen oder frischen Früchten machen, so passiert man dieselben, wozu man feste frische Früchte vorher mit Zuckerwasser überkocht, weiche aber roh passiert, und gibt zu 4 Deciliter vom Fruchtmark 4 Deciliter gesottenen Zucker, den man mit 2 Deka aufgelöster Gelatine und ein wenig Limonensaft gemischt hat. Wenn die Mischung ausgekühlt und geseiht ist, gibt man sie in das Einsiedebecken, stellt sie in Eis oder kaltes Wasser und schlägt sie mit der Schneeruthe, bis das Ganze zu festem Schaume geworden ist. Man häuft die Sulze dann in einer Schüssel bergartig auf und serviert sie gleich, oder man füllt sie in eine in kaltes Wasser getauchte Form, läßt sie bis zum Gebrauch in kaltem Wasser stehen und stürzt sie dann. Wenn die Form glatt ist, kann man in dieselbe vor dem Einfüllen der geschlagenen Sulze mit klarer, ungeschlagener oder mit Wasser-Sulze am Boden einen Spiegel eingießen, den man auch mit eingesottenen Früchten, die man in klare Sulze getaucht hat, zierlich auslegen und wieder mit klarer Sulze übergießen kann. Oder man läßt die ganze Form zweimal nacheinander mit klarer Sulze auslaufen und füllt, wenn auch die zweite Schicht gestockt ist, die geschlagene Sulze ein.

Von Äpfeln oder Quitten. Man bereitet Äpfel- oder Quittensulze (Seite 658), gibt zu ersterer den Saft einer Limone und schlägt und sulzt die Sulze auf die oben angegebene Weise.

Von Marillen. Man gibt zu 7 Deciliter Saft von Dunstmarillen 2 Deka aufgelöste Gelatine und gesottenen Zucker nach Geschmack und verfährt weiter wie oben.

Von Erdbeeren oder Pfirsichen. Man färbt das passierte Mark der Früchte mit etwas Cochenille schön roth, gibt zu 7 Deciliter vom Passierten 20 Deka Zucker, den man gekocht hat, bis er klar geworden ist, und 2 Deka aufgelöste Gelatine und vollendet die Sulze wie oben.

Von Ribiseln. Man kocht 40 Deka Zucker mit 4 Deciliter Wasser, gibt 7 Deciliter ausgepreßten Saft von Ribiseln und, weil derselbe sich leicht sulzt, nur ein Deka Gelatine dazu und verfährt weiter wie oben.

Himbeerschaum. Man kocht 10 Deka Zucker mit 4 Deciliter Wasser, bis er klar ist, mischt ihn mit 2 Deka aufgelöster Gelatine, seiht

ihn, gibt, wenn er ausgefühlt ist, 4 Deciliter frisch ausgepressten Himbeersaft, den man mit Saft von einer Limone klar filtriert hat, dazu und verfährt weiter wie oben.

Liqueur-Sulze. Man bereitet Sulze von beliebigem Liqueur (Seite 660), färbt die Hälfte derselben röthlich, gießt die Form mit der lichten Sulze aus, schlägt, wenn diese gestockt ist, die rothe und füllt sie ein und sulzt und stürzt die Sulze. Oder man füllt schichtenweise abwechselnd klare und geschlagene Sulze ein, schlägt jedoch die letztere immer erst, wenn die vorher eingegossene klare Sulze gestockt ist, und auch immer nur so viel davon, als man für eine Schicht braucht.

Als Charlotte. Man mischt unter wie Seite 658 und 659 bereitete Pomeranzen- oder Limonen-Sulze, ehe der Schaum beim Schlagen zu fest wird, würfelig geschnittene eingesottene Nüsse, Marillen, Melonenspalten, Quitten, Weichseln, Ananas u. s. w., füllt die Mischung in einen Model, läßt sie in Eis sulzen, stürzt sie und klebt dann Biscuiten oder anderes Backwerk mit zäher Marillensalse an die Sulze. Die Oberfläche der Sulze ziert man mit eingesottenen Früchten.

Gefrorenes.

Zur Bereitung von Gefrorenem braucht man eine Gefrierbüchse aus Zinn oder starkem Blech. Dieselbe wird an einem kühlen Ort auf Eis gestellt, damit sie kalt wird, dann ausgewischt und in ein Wasserschaff oder einen Eimer voll zerklopften Eises bis zum Rande eingegraben.[1]) Das Eis bestreut man rings um die Büchse mit grob gestoßenem Steinsalz (1 bis 2 Kilo auf ein Schaff Eis) und stößt es fest. Dann füllt man die Büchse mit der Masse, welche frieren soll, halb voll, läßt sie ruhig stehen, bis dieselbe kalt geworden ist,[2]) wischt hierauf das Herausstehende der Büchse ab, fasst die Büchse beim Griff und dreht sie schnell im Kreise. Nach einigen Minuten nimmt man den Deckel ab, wischt ihn aus, stößt das, was sich von dem Inhalte der Büchse seitwärts an derselben angesetzt hat, mit einem Spatel los und mischt es mit der übrigen Masse, dreht hierauf wieder und stößt das Angelegte los und fährt so fort, bis die Masse dick wird, mischt dann einen Löffel Staubzucker dazu und verrührt das Ganze recht gleichmäßig. Dann dreht man die Büchse

[1]) Das während der Bereitung des Gefrorenen durch das Schmelzen des Eises entstehende Wasser muss beim Zapfen des Eimers abgelassen oder sonst entfernt werden.

[2]) Masse mit geistiger Flüssigkeit braucht dazu länger als solche mit Obers.

wieder, aber ohne sie zuzudecken, und drückt dabei den Spatel an die Seitenwand der Büchse und mischt die Masse hierauf abermals. Durch dieses mit schnellem Drehen abwechselnde Verrühren wird die Feinheit des Gefrorenen bedingt. Zuletzt muss es wie Butter sein. Wenn es fertig ist, lässt man es bis zum Gebrauch im Eise stehen. Dann taucht man die Büchse in gestandenes Wasser und stürzt das Gefrorene, oder man fasst dasselbe löffelweise heraus.[1])

Gefrorenes mit eingesottenem Obste.

Man mischt zu 4 Deciliter mit Zucker eingesottenem Obstsafte 14 Deka Zucker, den man mit 4 Deciliter Wasser klar gekocht hat, und den Saft von einer oder 2 Limonen, lässt die Mischung ganz kalt werden und gibt sie in die Gefrierbüchse. Will man das Gefrorene von Früchtenmark machen, welches man ohne Zucker in Dunst gekocht hat, so siedet man Melisszucker mit Wasser, bis er klar ist, seiht ihn durch eine Serviette, mischt von diesem Zucker nach Geschmack zum Mark und gibt Limonensaft und, wenn es die Farbe erfordert, etwas Alkermessaft dazu. Vom Limonensaft darf man nicht viel nehmen, damit die Säure nicht vorschlägt. Wenn man zuviel Zucker zum Marke mischt, friert die Masse schwer. Nimmt man zu wenig Zucker, so wird das Gefrorene zu eisig. In diesem Falle kann man mit gestoßenem Zucker nachhelfen.

Gefrorenes von frischem Obste.

Von Erdbeeren oder Himbeeren. Man passiert frische Erdbeeren oder Himbeeren, gibt zu 4 Deciliter vom passierten Marke 20 Deka Zucker,[2]) den man mit 4 Deciliter Wasser gekocht hat, etwas Limonensaft (bei Himbeeren mehr als bei Erdbeeren) und ein wenig Cochenille oder Alkermessaft zur Hebung der Farbe und füllt die Masse in die Gefrierbüchse.

---

[1]) Wenn man das Frieren beschleunigen will, gibt man nebst Salz auch Salpeter und Salmiak, von jedem 7 Deka, zum Eise. Die Masse wird dann schon in 10 Minuten fest, weshalb man solches Gefrorene „Eisenbahn- oder Minutengefrorenes" nennt. Zu demselben werden die Bestandtheile, ob Obers oder Saft, ungekocht, der Zucker nur aufgelöst verwendet. Man kann solches Gefrorene in Ermanglung einer Gefrierbüchse in einem Schneebecken bereiten, welches man mit einem Finger in der Handhabe leicht dreht, darf jedoch anfangs nur ein wenig von der Flüssigkeit hineingeben und erst nach und nach das übrige dazugießen.

[2]) Das richtige Verhältnis von Zucker und Obst bei Obstgefrorenem bestimmt man bei größeren Quantitäten am sichersten mit der Zuckerwage. Dieselbe soll, wenn man sie in die Mischung hält, auf 20 Grad zeigen.

Von Ribiseln. Man mischt zu 4 Deciliter ausgepreßtem Safte von Ribiseln 28 Deka mit 4 Deciliter Wasser gekochten Zucker und läßt die Mischung frieren.

Von Weichseln. Man stößt die Weichseln, preßt sie durch ein Tuch, mischt ihren Saft, wie den Ribiselsaft, mit Zuckerwasser und Limonensaft und läßt die Mischung frieren. (Oder man macht Ribisel-Gefrorenes und gibt etwas Kirschlorbeergeist dazu.)

Von Marillen. Man kocht 28 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser, gießt ihn über 20 Deka geschälte, halbierte Marillen, deckt dieselben zu, läßt sie über Nacht stehen, gibt dann Limonensaft dazu, treibt das Ganze durch ein Sieb und füllt es in die Gefrierbüchse.

Oder: Man passiert recht reife Aprikosen, legt in das Passierte die ausgelösten, zerstoßenen Mandeln der Kerne und läßt es eine Stunde stehen, mischt dann den gekochten Zucker dazu und streicht die Mischung, ehe man sie in die Gefrierbüchse gibt, nochmals durch ein Sieb.

Von Pfirsichen. Man schneidet geschälte Pfirsiche zu Spalten, bestreut sie mit Zucker, übergießt sie mit einigen Löffeln gutem Wein und läßt sie mehrere Stunden stehen. Dann passiert man sie, mischt sie mit gekochtem Zucker nach Geschmack, etwas Alkermessaft und Limonensaft und läßt die Mischung frieren

Von Quitten. 6 große Quitten werden geschält, zu Spalten geschnitten und mit einem halben Kilo Zucker und 8 Deciliter Wasser gekocht, bis sie weich sind. Dann preßt man sie durch ein Tuch, mischt sie mit Limonensaft und gibt sie in die Gefrierbüchse.

Von Weintrauben. Man zupft die sehr reifen Beeren guter Weintrauben von den Stengeln, zerdrückt sie und preßt sie aus, mischt den Saft mit gekochtem Zucker und Limonensaft und läßt die Mischung frieren.

Von Ananas. Man kocht 21 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser, kocht dann Stücke von frischer oder eingesottener Ananas mit diesem Zucker weich, mischt Limonensaft dazu, treibt die Mischung durch ein Sieb und füllt sie in die Gefrierbüchse. Oder man schneidet eine halbe kleine Ananas zu Scheiben, stößt dieselben mit Zucker, mischt sie zu gekochtem Zucker und Limonensaft, passiert die Mischung und läßt sie frieren.

Von Pomeranzen. Man mischt den abgeriebenen Geruch einer Pomeranze und Saft von 6 Pomeranzen und einer Limone zu 21 Deka mit 4 Deciliter Wasser gekochtem Zucker, seiht die Mischung und läßt sie frieren

Von Limonen. Man mischt zu Saft von 6 Limonen den abgeriebenen Geruch einer Limone und 28 Deka Zucker, den man mit 7 Deciliter Wasser gekocht hat (oder gibt zu 3 Deciliter Saft 6 Deciliter Zuckerwasser), und füllt die Mischung in die Gefrierbüchse.

Punsch-Gefrorenes.

Man kocht 28 Deka Zucker mit 4 Deciliter Wasser, läßt ihn auskühlen, gibt dann 3½ Deciliter russischen Thee, den Saft von 4 Pomeranzen und 2 Limonen und den abgeriebenen Geruch einer Pomeranze und einer Limone dazu, füllt das Ganze in die Gefrierbüchse und mischt, wenn es halb gefroren ist, ein Deciliter Rum dazu.

Gefrorenes von Obst-Saft und Obers-Schaum.

Man mischt 4 Deciliter ausgepreßten Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Marillen, Pfirsichen u. s. w. mit gesottenem Zucker nach Geschmack, gibt 2 Deciliter zu Schaum geschlagenes, mit Zucker versüßtes Obers dazu und treibt die Mischung zu Gefrorenem.

Liqueur-Gefrorenes.

Man siedet 30 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser, mischt den Saft von 2 Limonen und 1½ Deciliter Maraschino oder anderen Liqueur dazu und treibt die Mischung zu Gefrorenem. (Nimmt man Vanille-Liqueur, so mischt man auch ein wenig Alkermessaft bei.)

Tutti-Frutti-Gefrorenes.

Zu Gefrorenem von Limonen, Pomeranzen oder Ananas mischt man, sobald es fest wird, würfelig geschnittene eingesottene Früchte, wie Nüsse, Melonenspalten, Birnen, Ananas u. dgl. Dann häuft man die Mischung bergartig auf eine Schüssel oder füllt sie in Körbchen von Pomeranzenschalen und serviert sie über einer Serviette auf der Schüssel.

Von Obers. Man gibt zu festem Schaum geschlagenes, mit Vanillezucker versüßtes Obers in die Gefrierbüchse, schüttelt diese, damit es sich zusammensetzt, und treibt es wie Gefrorenes, bis es dick wird. Dann mischt man die würfelig geschnittenen Früchte dazu und rührt die Mischung, während man die Büchse noch dreht, mit dem Spatel nur vom Rande los und ganz leicht durcheinander. Man kann auch Vanille-Liqueur oder Maraschino dazugeben.

Kastanien-Gefrorenes.

Mit Rum. Man kocht ¼ Kilo geschälte Kastanien mit Zuckerwasser und einem Stückchen Vanille weich und treibt sie durch ein Sieb. Dann kocht man 21 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser, gibt ihn zu den Kastanien, mischt 2 Löffel Rum und 4 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu und füllt die Mischung in die Gefrierbüchse.

Mit Maraschino als Pudding. Man gibt zu wie oben passierten und mit gekochtem Zucker gemischten Kastanien ein Deciliter Maraschino, den Obersschaum, 14 Deka türkische Rosinen und ebensoviele Korinthen, die man mit Zuckerwasser und etwas Maraschino dünstete und erkalten ließ, und 2 Deka gestiftelte Pistazien, füllt die Mischung in eine in das Eis gegrabene Puddingform, bedeckt sie mit Schreibpapier, schließt die Form gut, gibt Eis auf den Deckel, läßt den Pudding frieren und stürzt ihn vor dem Servieren.

Nuss-Gefrorenes.

Man legt 21 Deka ausgelöste Nüsse in frisches Wasser, läßt sie 24 Stunden darin liegen, schält sie dann, stößt sie und gibt dabei, wenn sie schon ziemlich fein sind, etwas Obers dazu, kocht sie hierauf mit 4 Deciliter Obers auf, mischt sie nebst 21 Deka gestoßenem Zucker zu Schaum von 4 Deciliter Schlagobers und füllt die Mischung in die Gefrierbüchse. Oder man schneidet die ungeschälten Nüsse sehr fein, mischt sie mit dem Zucker zu Schaum von 4 Deciliter Obers und läßt die Mischung frieren.

Mandel- und Haselnuss-Gefrorenes.

Mit Obersschaum. Ein halbes Liter Mandelmilch von 14 Deka süßen und 2 Deka bitteren Mandeln schlägt man mit 6 Dottern, 14 Deka Zucker und Pomeranzengeruch zu Crême. Wenn dieselbe erkaltet ist, gibt man sie in die Gefrierbüchse, treibt sie zu festem Gefrorenen und mischt dasselbe mit Schaum von 2 Deciliter Obers. Haselnuss-Gefrorenes bereitet man ebenso, gibt aber nur Vanillegeschmack dazu.

Von gerösteten Mandeln. Man röstet 21 Deka Mandeln mit 10 Deka Zucker schön gelb, stößt sie, sobald sie ausgekühlt sind, gibt sie in 7 Deciliter siedendes Obers, läßt das Obers eine Stunde stehen, mischt noch 7 Deka Zucker dazu, schlägt die Mischung mit einigen Dottern zu Crême, läßt dieselbe auskühlen und treibt sie dann zu Gefrorenem.

Ohne Dotter. Man stößt 40 Deka geschälte Mandeln oder Haselnüsse mit frischer Milch recht fein, mischt sie dann zu 7 Deciliter frisch abgenommenem Obers, läßt die Mischung über Nacht an einem kühlen

Orte stehen, drückt sie durch eine Serviette, zuckert sie und gibt sie in die Gefrierbüchse.

Vanille-Gefrorenes.

Gelbes. Man kocht ein wenig Obers mit einem Stückchen Vanille, läßt es kalt werden und seiht es dann zu 7 Deciliter Obers, mischt 28 Deka gestoßenen Zucker und 4 bis 6 Dotter dazu und schlägt die Mischung über Feuer, bis sie heiß ist und dicklich wird. Dann hält man sie in kaltes Wasser, schlägt sie fort, bis sie ganz kalt ist, und gibt sie hierauf in die Gefrierbüchse.

Weißes. Man schlägt 3 Klar zu Schnee, gibt nach und nach unter fortwährendem Schlagen 7 Deciliter siedendes Obers mit Vanillegeruch dazu und schlägt die Mischung auf dem Feuer fort, bis das Eiweiß verkocht ist. Dann seiht man sie, mischt den Zucker dazu und füllt sie in die Büchse. Man kann zerdrückte Schmankerl dazumischen und das gestürzte Gefrorene mit Schmankerl bestreuen.

Als Minuten-Gefrorenes. Man gibt zu 7 Deciliter Schlagrahm ein wenig Obers, das man mit Vanille gekocht und dann geseiht hat, und 14 Deka gestoßenen Zucker und treibt die Mischung rasch zu Gefrorenem (Seite 665).

Obers-Gefrorenes mit verschiedenem Geschmacke.

Man bereitet es wie Vanille-Gefrorenes mit Eiern oder ohne Eier und gibt beliebigen Geschmack (wie zu Crême, Seite 63) dazu. Macht man Gefrorenes von Obersschaum mit Maraschino oder anderem Liqueur, so gibt man den Liqueur erst zum Gefrorenen, wenn dasselbe beinahe fertig ist.

Kaffee-Gefrorenes.

Man gibt 10 Deka frisch gebrannte, heiße Kaffeekörner in 7 Deciliter siedendes Obers, deckt das Obers zu und läßt es auskühlen, seiht es hierauf und sprudelt es mit 6 Dottern und 21 Deka Zucker auf Glut. Wenn das Gesprudelte heiß und dicklich geworden ist, schüttet man es in einen Weidling, der in kaltem Wasser steht, rührt es, bis es ganz kalt ist, und füllt es dann in die Büchse.

Caramel-Gefrorenes.

Man brennt 21 Deka Zucker und kocht ihn mit 4 Deciliter siedendes Obers, bis er sich aufgelöst hat, sprudelt dann 3 Deciliter kaltes Obers mit 2 Dottern ab und mischt es dazu, läßt die Mischung bei beständigem Sprudeln heiß werden, damit die Dotter nicht mehr roh sind, seiht sie dann und füllt sie, wenn sie wieder erkaltet ist, in die Büchse.

Chocolate-Gefrorenes.

14 Deka geriebene Vanille-Chocolate und 14 Deka Zucker werden mit 7 Deciliter Obers und 6 Dottern im Becken auf Glut geschlagen, bis das Geschlagene dick wird, dann in kaltes Wasser gestellt und fortgeschlagen, bis es ausgekühlt ist, und hierauf in die Gefrierbüchse gefüllt. Man kann auch die Dotter weglassen und die Chocolate kochen, bis sie fein ist, und dann einfüllen.

Ananas-Gefrorenes.

Man bereitet Ananas-Crême (Seite 66) von 4 Deciliter Obers, 7 Dottern und 14 Deka Zucker, mischt sie, wenn sie erkaltet ist, mit Schaum von 3 Deciliter Obers und gibt sie in die Gefrierbüchse.

Gestürztes Gefrorenes.

Die Formen für das gestürzte Gefrorene müssen in Eis erkaltet sein und rasch gefüllt werden. In obstartige Formen soll man nur Gefrorenes von der dargestellten Obstgattung geben. Zackige Formen füllt man nach Geschmack. Die gefüllte Form wird fest geschlossen, um den Deckel mit Butter verschmiert, welche durch die Kälte bald fest ist und das Eindringen des Eiswassers verhindert, dann in mit Wasser erweichtes Schreibpapier gewickelt und in stark gesalzenes Eis eingegraben, worin sie bis unmittelbar vor dem Servieren bleibt. Man nimmt dann die Form aus dem Papiere, bestreicht sie überall mittels eines Schwammes mit kaltem Wasser, trocknet sie ab und stürzt das Gefrorene heraus.

Zweifarbig. Man macht in 2 Büchsen Gefrorenes von verschiedener Farbe. Das eine soll ein beliebiges Obers-Gefrorenes sein. Wenn die beiden Gattungen fest sind, drückt man das Obers-Gefrorene so am Boden und am Rande der Büchse an, dass es eine fingerdicke Schicht bildet, nimmt das, was man zuviel hat, heraus, füllt den leeren Raum schnell mit dem andersfarbigen Gefrorenen voll, deckt dasselbe mit dem Herausgenommenen zu, schließt die Büchse, dreht sie noch eine halbe Stunde, gräbt sie hierauf für eine Stunde in Eis und stürzt dann das Gefrorene.

Gefrorenes in Gläsern.

Eis-Kaffee. Man bereitet sehr starken schwarzen Kaffee, füllt ihn in eine Flasche, verkorkt dieselbe gut und stellt sie auf Eis. Dann schlägt man Obers zu Schaum, zuckert denselben und stellt ihn auch auf Eis oder treibt ihn in der Gefrierbüchse zu leichtem Gefrorenen. Hierauf mischt man das Obers mit dem Kaffee, füllt die Mischung in Kelchgläser und häuft auf jedes Glas gezuckerten Obersschaum.

Oder: Man mischt ein halbes Liter gutes Obers mit starkem schwarzen Kaffee und Vanillezucker nach Geschmack, füllt die Mischung in die Gefrierbüchse, treibt sie zu leichtem Gefrorenen und richtet dasselbe wie oben in Kelchgläsern an.

Mit Ei. Man rührt 25 Deka Vanillezucker mit 2 Eidottern recht gut, gibt unter beständigem Rühren ein ganzes Ei, dann nach und nach 5 Eidotter und zuletzt 4 Deciliter Schlagobers dazu, rührt das Ganze auf Glut, bis es dicklich ist, mischt hierauf 4 Deciliter starken schwarzen Kaffee dazu, stellt die Mischung auf Eis, füllt sie dann in Kelchgläser und häuft auf jedes Glas gezuckerten Obersschaum.

Gefrorenes von Pomeranzen. Man kocht 21 Deka Zucker mit 2 Deciliter Wasser bis zum Spinnen, gibt den abgeriebenen Geruch einer halben Pomeranze und einer halben Limone, den Saft von 2 Limonen und 2 Pomeranzen und so viel Wasser dazu, dass das Ganze 7 Deciliter ausmacht, seiht die Mischung durch ein feuchtes Tuch und behandelt sie wie gewöhnliches Gefrorenes. Wenn das Gefrorene halb fest ist, füllt man es in Punschgläser und serviert es als Getränk.

Granit-Gefrorenes. Man bereitet Gefrorenes von frischen Früchten, lässt es, wie das vorige, halb fest werden und serviert es in Gläsern.

Von Obst mit Wein. Man bereitet Gefrorenes von frischen Früchten, mischt so viel guten Wein dazu, dass der Wein den vierten Theil der ganzen Masse ausmacht, und zwar bei lichten Früchten weißen, bei dunklen rothen, bei Marillen Muscat-Lünel, und serviert die Mischung in Punschgläsern.

Von Ananas mit Schaum. Man bereitet Ananas-Gefrorenes (Seite 670), mischt, wenn es schon fest ist, Schnee von 3 Klar, den man mit kalt aufgelöstem Zucker gemischt hat, darunter, serviert es in Champagnergläsern und gibt kleines Backwerk oder Hohlhippen dazu.

Punsch à la glace. Man bereitet Punsch-Gefrorenes (Seite 667), mischt zugleich mit dem Rum festen, gezuckerten Schnee von 2 Klar dazu, rührt es einige Secunden und füllt es dann in Punschgläser. Es wird sich auf dem Gefrorenen ein weißer Schaum bilden.

Gefrorener Punsch à la romaine. Man gibt zu dem abgeriebenen Geruche von 2 Pomeranzen und 2 Limonen den Saft dieser Früchte, ein halbes Kilo zu Stücken geschlagenen Zucker und ein halbes Liter Wasser, deckt die Mischung zu, lässt sie stehen, bis der Zucker sich aufgelöst hat, und treibt sie zu Gefrorenem. Wenn dasselbe fest ist, gibt man 2 Deciliter Rum, 3 Deciliter Champagner und ein Deciliter Ananas-

Sirup dazu, verrührt das Ganze gut und serviert es in Kelchgläsern. (Dieses Gefrorene wird bei großen Diners vor dem Braten serviert.)

Ober: Man gibt in jedes Kelchglas Gefrorenes von drei verschiedenen Gattungen in beliebiger Auswahl, läßt in der Mitte des Glases einen kleinen leeren Raum, gießt in diesen ein Liqueurglas voll von einer Mischung aus Rum, Arrack und Vanille-Liqueur und häuft über das Ganze gezuckerten Obersschaum. (Dieses Gefrorene serviert man nur bei Herren-Diners oder -Soupers.)

Pomeranzen-Gefrorenes mit Champagner. Man gibt zu Pomeranzen-Gefrorenem (Seite 666), wenn es fest ist, 4 Deciliter Champagner, treibt die Mischung durcheinander und füllt sie in Kelchgläser.

Liqueur-Gefrorenes mit Schaum. Man mischt zu Himbeer-Gefrorenem Maraschino und dann gezuckerten Schnee und serviert die Mischung in Gläsern.

Wein à la glace. Man mischt eine Flasche guten Wein, den Saft einer Limone und 14 Deka Zucker zusammen, treibt die Mischung zu halbfestem Gefrorenen und serviert dasselbe in Gläsern.

Chocolate-Gefrorenes. Man löst 28 Deka Vanille-Chocolate mit 2 Deciliter Wasser über Glut auf, verrührt sie fein, mischt 17 Deka Zucker, 8 Dotter und 7 Deciliter Wasser dazu, sprudelt die Mischung wie Crême, rührt sie, während sie erkaltet, läßt sie frieren und serviert sie, wenn sie halbfest gefroren ist, in Gläsern.

Gefrorenes Obst.

Frische, weiche Früchte, Aprikosen, Pfirsiche, Melonen u. dgl., werden geschält und zu Spalten oder in Stückchen geschnitten. Man legt dieselben schichtenweise in eine Gefrierbüchse, bestreut jede Schicht mit Zucker und betropft sie mit Limonensaft, gräbt die Büchse in gesalzenes Eis, rührt den Inhalt am Rande öfters los und mischt ihn leicht durcheinander, taucht, wenn er gefroren ist, die Büchse in Wasser, stürzt die Masse auf eine Schüssel, welche man auf das Eis gestellt hat, und übergießt sie nach einiger Zeit mit gesponnenem, noch mäßig lauwarmen Zucker. Besonders gut sind auf solche Weise zubereitete Melonen.

Gefrorene Bomben.

Gefrorene Bomben unterscheiden sich vom gewöhnlichen Gefrorenen hauptsächlich dadurch, dass die Masse, welche frieren soll, nicht in einer Gefrierbüchse getrieben, sondern in eine Bombenform (Fig. 48) gefüllt,

in Eis eingesetzt und vor dem Gebrauche gestürzt wird. Dabei verfährt man auf folgende Weise: Man füllt einen hölzernen Kübel oder eine große, tiefe Blechschüssel mit Eis, nimmt aus der Mitte soviel Eis, dass ein leerer Raum bleibt, der mindestens doppelt so groß ist als die einzusetzende Form, und zerschlägt dasselbe in sehr kleine Stückchen. Dann schwenkt man die Bombenform mit kaltem Wasser aus, füllt sie mit der Masse, welche frieren soll, voll, schließt sie gut und verschmiert den Deckel sehr stark mit Butter (die Form muss bis zum Rande gefüllt sein). Sodann verrührt man in einer Schüssel das gehackte Eis mit einer Mischung von einem Kilo Kochsalz, 7 Deka Salpeter und 7 Deka Salmiak. Nun stellt man die gefüllte Form mit der Spitze nach abwärts in die Öffnung im Eise, drückt das zerhackte Eis fest rings um die Form (auch unten) und auf den Deckel derselben, gießt zuletzt das Wasser, das sich beim Verrühren des Eises abgesondert hat, darüber und lässt das Ganze 4 Stunden an einem kalten Orte stehen. Unmittelbar vor dem Gebrauche gräbt man die Form aus, wäscht sie sehr gut mit kaltem Wasser ab, damit beim Öffnen nichts von dem salzigen Wasser in die Form dringt, hebt den Deckel ab, lockert die Schraube und stürzt die Bombe auf eine flache Glasschüssel. Lässt sie sich nicht gleich stürzen, so umwindet man die Form mit einem in warmes Wasser getauchten Tuche.

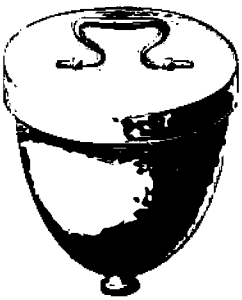


Fig. 48.

Kaffee-Bombe (Gefrorene Kaffee-Crême).

Man kocht starken schwarzen Kaffee von 6 Deka Kaffeebohnen, lässt ihn so stark einsieden, dass nur ein paar Löffelvoll davon bleiben, und mischt dann diese Kaffee-Essenz mit soviel Obers, dass man ein Viertelliter Flüssigkeit erhält. Hierauf schlägt man auf dem Herde Crême von 5 Dottern, einer Messerspitze Mehl, das man mit ganz wenig Milch glatt verrührt hat, 4 Handvoll Staubzucker und dem mit Obers gemischten Kaffee und lässt dieselbe unter beständigem Schlagen erkalten. Sodann schlägt man ein halbes Liter Schlagobers zu festem Schaum, mischt die kalte Crême und, wenn man die Bombe süß haben will, noch etwas Staubzucker dazu, füllt die Masse in die Bombenform und lässt sie auf die oben angegebene Weise frieren.[1])

[1]) Wenn man will, dass die Bombe rascher friert, gibt man zum Kaffee, während derselbe einsiedet, 3 Blätter Gelatine. Doch ist die Bombe ohne diesen Zusatz viel schmackhafter.

Chocolate-Bombe (Gefrorene Chocolate-Crême).

Man schlägt Crême von 5 Dottern, 10 Deka geriebener Chocolate und 2½ Deciliter Milch, seiht sie, läßt sie unter beständigem Sprudeln erkalten, mischt sie dann zu festgeschlagenem Schaum von einem halben Liter Obers, zuckert die Mischung nach Geschmack und läßt sie in einer Bombenform auf die oben angegebene Weise frieren.

Vanille-Bombe (Gefrorene Vanille-Crême).

Man schlägt im Becken Crême von 2½ Deciliter Obers mit viel Vanillegeruch, 7 Dottern und 12 Deka Zucker, läßt sie unter beständigem Schlagen auskühlen, mischt sie dann zu festgeschlagenem Schaum von einem halben Liter Obers und läßt sie in der Bombenform frieren.

Als Biscuitschnitten. Man mischt die ausgekühlte Crême mit Schaum von nur 4 Deciliter Obers, läßt sie in einer viereckigen, mit Butter ausgestrichenen, mit Biscuitbröseln ausgestreuten Form frieren, schneidet sie, wenn sie gestürzt ist, zu Schnitten und legt dieselben wie Biscuitschnitten auf.

Bomben mit Fruchtsaft.

Man bereitet Crême wie für die Vanille-Bombe, rührt frisch ausgepreßten Saft von Himbeeren, Erdbeeren oder Marillen solange mit Staubzucker, bis dieser ganz zerflossen ist, mischt das Gerührte zur erkalteten Crême und diese dann zu festgeschlagenem Schaum von 4 Deciliter Obers und läßt die Mischung in der Bombenform frieren.

Haselnuß- und Mandel-Bombe.

Man röstet geschälte Haselnüsse oder Mandeln mit Zucker (je 2 Deka Mandeln oder Haselnüsse zu einem Deka Zucker) schön gelb, läßt sie auskühlen, stößt sie dann mit ein wenig Obers, rührt von dem Gestoßenen nach Geschmack zu Crême wie für die Vanille-Bombe, mischt festgeschlagenen Schaum von einem halben Liter Obers dazu und läßt die Mischung in der Bombenform fest werden.

Ananas-Bombe.

Man bereitet Crême wie für die Vanille-Bombe, rührt zu viereckigen Stücken geschnittene, eingekochte Ananas mit etwas von ihrem Saft und geschälte, gestiftelt geschnittene, mit Zucker geröstete, ausgekühlte Mandeln nach Geschmack dazu, mischt dies zu festgeschlagenem Schaum von einem halben Liter Obers und läßt die Mischung in einer Bombenform frieren.

Bombe mit Fondant-Einlage.

Man läfst 1/4 Kilo mit Waffer befeuchteten Zucker in einem Meffingpfännchen bis zum Fluge (Seite 62) kochen, fchüttet ihn in eine Porzellanfchüffel, läfst ihn ftehen, bis fich ein Häutchen gebildet hat, rührt ihn dann mit einem neuen Kochlöffel, bis er weifs und dicklich geworden ift, mifcht hierauf 1/4 Kilo verzuckerte Mandeln, die man zu feinem Pulver geftofsen hat, dazu und formt von der Mifchung kirfchengrofse Kugeln. (Sind die Kugeln fehr feft, fo macht man die Maffe mit ein wenig Eierfchnee lockerer.) Dann fprudelt man Crême von 4 Dottern, einem geftrichenen Kaffeelöffelvoll Mehl, das man mit ganz wenig Milch glatt verrührt hat, 2 Efslöffel Vanillezucker und 1/8 Liter Milch, läfst fie unter beftändigem Sprudeln erkalten, mifcht hierauf ein halbes Liter zu feftem Schaum gefchlagenes Obers und Staubzucker nach Gefchmack dazu, füllt die Mifchung in die Bombenform, gibt dabei die Kugeln fo darunter, dafs fie gleichmäfsig vertheilt find, und läfst die Bombe frieren.

Ebenfo bereitet man die Bombe aus Kaffee-Crême-Maffe und mit geftofsenen verzuckerten Hafelnüffen vermifchter Fondantmaffe.

Gefüllte Bomben (en surprise).

Man bereitet eine der angegebenen Bomben und gräbt fie in Eis. Eine Stunde vor dem Gebrauche nimmt man fie aus dem Eife, öffnet die Form, nimmt mit einem Silberlöffel rafch einen Theil der gefrorenen Maffe heraus und füllt den leeren Raum mit einer paffenden Fülle, bedeckt diefe mit ein wenig von der herausgenommenen Maffe, fchliefst die Form, verfchmiert fie, gibt fie wieder in Eis und ftürzt die Bombe erft unmittelbar vor dem Gebrauche. Zur Fülle eignet fich z. B.: Für eine Kaffee-Bombe dicke Vanille-Crême, die man mit gefchälten, länglich gefchnittenen, mit Zucker geröfteten, ausgekühlten Hafelnüffen gemifcht hat; für eine Chocolate-Bombe gezuckerter, mit wie die Hafelnüffe geröfteten Mandeln gemifchter Obersfchaum; für eine Vanille-Bombe gezuckerter Obersfchaum mit einer Beimifchung von Maraschino nach Gefchmack und abgetropften, eingefottenen Weichfeln; für eine Erdbeer-Bombe Punfch-Crême, zu der man auch verzuckerte Mandarinenfpalten mifchen kann, u. f. w. u. f. w.

Verfchiedenfarbige Bomben.

Man bereitet verfchiedenfarbige Bombenmaffen (z. B. Vanille-Crême- und Erdbeerfaft-Maffe oder Kaffee-Crême- und Hafelnufs-Maffe oder Chocolate-Crême- und Mandel-Maffe), läfst diefelben in einer Bombenform mit Einfatz frieren und ftürzt fie fehr vorfichtig.

Warme und kalte Getränke.

Chocolate.

Auf 3 große Kaffeeschalenvoll Milch rechnet man 10 Deka Chocolate. Man schneidet dieselbe zu Stückchen, gibt diese mit etwas Milch in eine Pfanne, läßt sie auf dem Feuer zergehen und rührt sie dabei fein ab. Dann gibt man die übrige Milch dazu, kocht das Ganze auf, gießt es in ein enges, hohes Gefäß und läßt es eine Weile stehen, worauf man es tüchtig sprudelt und dann anrichtet.[1]) Für Chocolate mit Schaum nimmt man Obers statt Milch, gibt den Schaum, der sich beim Sprudeln bildet, zuerst in die Schalen und gießt dann die Chocolate hinein, so daß der Schaum über die Schalen in die Höhe steigt. Man kann ihn hierauf mit geriebener Chocolate und gestoßenem Zucker bestreuen und diesen mit glühendem Eisen brennen. Oder man bereitet Chocolate mit Milch wie oben und sprudelt sie beim Anrichten mit einem Dotter ab, den man vorher mit kalter Milch verrührt hat. Man serviert zu Chocolate Kipfel, Siebenbürger Zwieback o. dgl.

Fig. 49.

Wasser-Chocolate. Man bereitet sie wie die Chocolate mit Milch, nimmt aber etwas mehr Chocolate als bei solcher (4 bis 5 Gramm für eine Tasse) und rührt dieselbe sehr fein ab. Zu Wasser-Chocolate serviert man gebähte Kipfel- oder Semmel-Schnitten oder frisches Milchbrot.

Cacao.

Von entöltem Cacao. Man rührt für je eine Obertassevoll Milch einen gehäuften Kaffeelöffelvoll Cacaopulver und ebensoviel gestoßenen Zucker mit etwas kalter Milch glatt ab, rührt dann die übrige Milch dazu und kocht den Cacao auf.

Oder: Man kocht den Cacao zuerst mit Wasser, bis er sich vollkommen aufgelöst hat, kocht ihn dann mit Zucker und Milch auf und sprudelt ihn ab.[2])

[1]) Fig. 49 zeigt einen Chocolatekocher, bei welchem der Sprudler durch den Deckel geht und die Chocolate beim Sprudeln nicht übergehen kann.

[2]) Auf diese Weise bereiter Cacao ist leichter verdaulich als anderer.

Von Cacao-Bohnen und -Schalen. Man mischt gebrannte und gestoßene Cacao-Bohnen und -Schalen zusammen, kocht 3 Eßlöffelvoll von der Mischung in 4 Deciliter siedendes Wasser ein, rührt das Wasser, bis es wieder siedet, und läßt es langsam eine Viertelstunde kochen. Dann gibt man einen Löffel kaltes Wasser dazu und stellt den Absud beiseite, damit er klar wird. Er wird wie Kaffee mit Milch und Zucker getrunken.

Kaffee.

Will man guten Kaffee bereiten, so muss man vor allem eine gute Kaffeesorte verwenden. Für die Güte der Sorte ist nicht nur der Name, sondern auch der Preis derselben und der gute Geruch der rohen Bohnen sowie das Aroma, das sie beim Brennen entwickeln, maßgebend.[1])

Kaffee soll so oft als möglich frisch gebrannt und immer erst beim Gebrauche gerieben werden. Vorrath an gebranntem Kaffee wird am besten in einem gut verschlossenen Porzellangeschirr aufbewahrt. Für das Rösten des Kaffees sind die Brenner von Eisen mit einem etwas kleineren durchlöcherten oder Drahteinsatz am zweckmäßigsten, weil in denselben die Kaffeebohnen in steter Mischung sind und in nicht zu großer Hitze gleichmäßig anschwellen. Man röstet den Kaffee, bis er raucht und zu krachen anfängt, läßt ihn dann nur noch solange auf dem Feuer, bis er zu schwitzen beginnt und sein Aroma sich entwickelt, schüttelt ihn hierauf ein paarmal auf, gibt ihn in eine Schüssel, deckt ihn zu und mischt ihn noch ein paarmal durcheinander. Der fertig gebrannte Kaffee soll lichtkastanienbraun sein und ein wenig glänzen. Hat er diesen Grad schon erreicht, wenn man ihn vom Feuer nimmt, so soll man ihn flach ausbreiten und offen schnell auskühlen lassen. Bei ungleich geröstetem Kaffee verderben nicht nur die verbrannten, sondern auch die zu lichten Kaffeebohnen den Geschmack.

Gewöhnlich wird der Kaffee in einer aus einem Untertheil und einem Einsatze bestehenden Filtriermaschine bereitet. Die Größe der-

---

[1]) Gute Kaffeebohnen gehen gleichmäßig unter, wenn man sie in kaltes Wasser gibt. Will man erproben, ob Kaffee gefärbt oder sonst verdorben ist, so gibt man ein paar Kaffeebohnen in heißes Wasser. Färben sie es gelblich, so sind sie gut; wird das Wasser grünlich oder braun, so sind sie verdorben. Es ist immer gut, den Kaffee vor dem Brennen mit lauem Wasser zu waschen und ihn dann auf Tüchern im Sonnenschein zu trocknen oder abzuwischen und über Papier auf der warmen Herdplatte trocken werden zu lassen. Jedenfalls müssen die Bohnen vor dem Brennen abgewischt und ausgesucht werden.

selben soll der Menge des zu kochenden Kaffees möglichst entsprechen. Wenn man wenig Kaffee in einer großen Maschine bereitet, wird er nicht gut. Man hebt den Einsatz vom Untertheile herab, gibt den Kaffee, der nicht grob, aber auch nicht gar zu fein gerieben sein soll, hinein, drückt ihn mit dem Stößel ziemlich fest und setzt den Einsatz wieder auf die Maschine. (Vortheilhaft ist es, ein entsprechend geschnittenes Stück von dickem weißen Filz oder Flanell auf das Sieb des Einsatzes zu legen, ehe man den Kaffee eindrückt, doch muss dasselbe immer sehr gut ausgewaschen und sehr oft erneuert werden.) Für je eine Tasse kann man 10 bis 15 Gramm Kaffee rechnen. Dann siedet man frisches Wasser (oder Kaffeesud[1]) in einer Messingpfanne auf und gießt es in sehr kleinen Portionen immer siedend auf den Kaffee, schließt aber, während es durchrinnt, nicht nur den Deckel der Kaffeemaschine, sondern verstopft auch den Gusschnabel derselben. Bei Porzellanmaschinen lässt man den Kaffee bis zum Gebrauch im Untertheile der Maschine stehen, bei Blechmaschinen gießt man ihn sogleich in eine in heißem Wasser erwärmte Porzellankanne. In beiden Fällen lässt man ihn, bis man ihn braucht, in heißem Wasser stehen, wodurch sich sein Aroma noch weiter entwickelt. Erkalteter und wieder erwärmter Kaffee schmeckt nicht gut.

Will man den Kaffee in einer unverzinnten kupfernen Kanne oder in einem irdenen Topfe kochen, so gibt man die Hälfte des geriebenen Kaffees in das kalte Wasser, mischt, sobald dasselbe siedet, die andere Hälfte dazu, lässt die Mischung 10 Minuten stehen und gießt dann das klar gewordene Getränk in die Kaffeekanne.

Soll eine größere Menge Kaffee ohne Maschine gut und schnell bereitet werden, so gibt man für je ein Liter Wasser 10 Deka geriebenen Kaffee in eine Casserolle, rührt ihn, bis er heiß ist, gießt dann das Wasser dazu und lässt das Ganze ungefähr 5 Minuten seitwärts am Herde stehen, aber nicht kochen. Wenn sich der Kaffeesatz gesetzt hat, seiht man den klaren Kaffee durch einen Musselinfleck in ein anderes Geschirr, welches man in heißes Wasser gestellt hat.

Für Kaffee auf türkische Art wird der Kaffee vor jedesmaliger Bereitung frisch geröstet, bis er kastanienbraun ist, und mit einem

---

[1]) Beim Aufgießen mit Absud gibt der Kaffee mehr aus. Man hebt dazu den in der Maschine zurückgebliebenen Kaffeesatz in einem jedesmal gereinigten, zugedeckten Gefäß auf, siedet ihn beim Gebrauche mit der zu einmaliger Kaffeebereitung nöthigen Wassermenge in der Messingpfanne auf und verwendet das Klare dieses Absudes anstatt Wasser. Beim Auskochen kann man auch ein wenig Feigenkaffee zum Kaffeesatz geben, wodurch der Kaffee eine schönere Farbe bekommt.

Holzstößel gestoßen. Man rührt für je eine sehr kleine Tasse einen gehäuften Kaffeelöffelvoll Kaffee und 2 Stückchen Zucker in das siedende Wasser in eine Kanne, läßt die Mischung aufsieden, unterbricht das Kochen dreimal durch Zugießen von etwas kaltem Wasser und läßt den Kaffee 5 Minuten ruhig stehen, ehe man ihn in die Tassen gießt.

Für schwarzen Kaffee nach Tisch muß man den Kaffee sehr kräftig bereiten, jedoch in sehr kleinen Schalen servieren. Man verwendet für solchen Kaffee die feinsten Kaffeesorten, am besten eine Mischung von einer starken und einer wohlschmeckenden Sorte (z. B. Mocca und Java), brennt jedoch jede Gattung für sich. Kaffee gewinnt an Güte, wenn er in größerer Menge bereitet wird. Für Kaffee mit Obers muß das Obers von reinem Geschmack[1]) und nicht zu leicht sein, weil sonst die Güte des Kaffees leidet. Beim Einschenken kann man auf jede gefüllte Tasse einen Löffelvoll geschlagenes Obers geben.

Homöopathischer Kaffee. Man brennt Roggen und Bauweizen zu gleichen Theilen, jeden für sich, und mischt sie dann, oder man brennt gewaschene, getrocknete und ausgesuchte Gerste und kann zu derselben etwas Feigenkaffee geben. Dann reibt man das Surrogat wie Kaffee, kocht 2 Eßlöffelvoll davon in 4 Deciliter siedendes Wasser ein, rührt die Mischung anfangs, damit sie nicht übergeht, und läßt sie langsam nur solange kochen, bis der Schaum vergeht. Dann gibt man ein paar Löffelvoll kaltes Wasser dazu, stellt sie beiseite, damit sich das Trübe setzt, schüttet hierauf das klargewordene Getränk in eine Kanne und erwärmt es, indem man die Kanne in heißes Wasser stellt.

Fig. 50.

Kaffee-Essenz.

Man bereitet von einem Kilo frisch gebranntem Mocca oder feinem Portorico-Kaffee in einer Filtriermaschine mit $^3/_4$ Liter Wasser Kaffee, läßt denselben in einer gut verschlossenen unverzinnten kupfernen Kanne bis auf ein Drittel der Quantität einsieden und gießt ihn dann noch über $^1/_4$ Kilo feingeriebenen Mocca. Dann wird er in ein anderes Geschirr gegeben, zugedeckt, in Eis gestellt, abgekühlt und hierauf in kleine, hermetisch zu schließende Fläschchen gefüllt, in welche man noch ein wenig fein-

[1]) Ein unangenehmer Beischmack entsteht z. B., wenn dem Obers, damit es nicht gerinne, Soda beigemischt wurde. — Fig. 50 zeigt einen Milchkocher, bei welchem eine übergehende Flüssigkeit seitwärts wieder in den Topf rinnt.

geriebenen Mocca ſtreuen kann. Einige Tropfen dieſer Eſſenz genügen, um mit heißem Waſſer oder Milch eine Taſſe Kaffee zu bereiten.

Thee.

Der ſchwarze Thee iſt zwar ſchwächer als der grüne, doch ziehen ihn viele vor, da er der Verfälſchung weniger ausgeſetzt iſt. Häufig werden beide Gattungen gemiſcht verwendet. Eine vorzügliche Miſchung beſteht aus 15 Deka Kaiſermelange zu 20 Deka Blütenthee. Man rechnet für 6 Theeſchalen 3 gehäufte Eßlöffelvoll Thee, gibt denſelben in die Theekanne, gießt anfangs nur ein paar Eßlöffelvoll ſiedendes Waſſer darauf, damit die Blätter anſchwellen, gibt dann das übrige ſiedende Waſſer dazu und läſst den Thee 4 Minuten ſtehen, ehe man ihn in die Taſſen ſeiht. Durch längeres Stehen büßt er an Farbe und Geſchmack ein und kann ſogar ſchädlich wirken. Bleibt ein Reſt in der Kanne, der zum Nachguſs verwendet werden ſoll, ſo muſs man denſelben in eine andere Kanne abgießen. Braucht man noch mehr Thee, ſo ſoll man die neuen Theeblätter nicht zu den ſchon ausgezogenen in die Kanne geben, ſondern ganz friſchen Thee bereiten. Es iſt deshalb gut, ſtets Waſſer im Samowar auf einem Nebentiſche durch eine Spiritusflamme ſiedend zu erhalten.

Man kann den Thee auch in ein Thee-Ei geben und dieſes in dem ſiedendheißen Waſſer liegen laſſen, bis das Waſſer gelb geworden iſt. Dies iſt beſonders zweckmäßig, wenn man nur eine Taſſe Thee bereitet.

Zu Thee ſerviert man gutes, kaltes Obers und meiſtens auch Rum und nebſt gewöhnlichem und Theegebäck auch belegte Schnitten, Butter, Eier, Schinken, Zwieback, ſüße Bäckereien u. dgl.

Sehr erwärmend wirkt Thee, wenn man Zucker und rothen Wein oder Limonenſaft dazumiſcht.

Leichter Thee mit Zucker und viel Rum oder Arrack wird Tſchai genannt.

Mais- oder Kukuruz-Thee.

Man erweicht die ein wenig zerſtoßenen Körner des türkiſchen Weizens durch ein paar Stunden in Waſſer und kocht ſie dann, bis das Waſſer etwas ſchleimig geworden iſt und vanilleartig riecht. Dieſer Thee wird mit Zucker und Milch oder auch mit Zucker und etwas Rum oder heißem rothen Weine getrunken und iſt nahrhaft, leicht verdaulich und nicht aufregend.

Man kann ihn auch mit Milch, Zucker und Dottern wie leichte Crême bereiten und zur Anfeuchtung trinken.

Punsch.

Man befeuchtet 90 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser und läßt ihn in einem zugedeckten Suppentopf an einem warmen Orte stehen. Vor dem Gebrauche kocht man den Zucker, bis er klar ist, gibt ein Stückchen Vanille und den geseihten Saft von 4 Limonen und 8 Pomeranzen dazu, kann auch die dünn abgeschnittene Schale einer Limone beimischen und läßt das Ganze aufsieden. Dann bereitet man Thee von einem Liter siedendem Wasser und 6 Theelöffelvoll Theeblättern, gibt ihn zum aufgesottenen Zucker, gießt ein Glas Rum dazu und seiht das Ganze in den Punschtopf. Man serviert es in Punschgläsern und reicht dazu Fläschchen mit Rum herum, damit sich jeder das Getränk nach Geschmack verstärken kann. Zu Punsch serviert man, besonders zur Weihnachtszeit, Honigbäckereien, Potitzen oder Stollen oder Faschingskrapfen.

Will man für eine Person ein Glas Punsch bereiten, so füllt man ein Trinkglas halb mit Zuckerstücken, gießt es dann mit Wasser voll, schüttet dies in einen Schnellsieder, läßt es einmal aufsieden, gibt einen halben Kaffeelöffel Thee und den Saft von einer halben Limone dazu, seiht das Ganze nach 4 Minuten und mischt 2 Kaffeelöffel Rum dazu.

Will man Punsch schnell bereiten, so mischt man heißen Thee mit Zucker und Punsch-Essenz nach Geschmack.

Punsch-Essenz. Man rührt den Saft von 12 Pomeranzen und 6 Limonen mit einem Kilo gestoßenem Zucker, bis das Gerührte dick wird, mischt dann 7 Deciliter Rum dazu und füllt die Mischung in Flaschen. Will man die Essenz länger aufbewahren können, so kocht man den Zucker, bis er große Blasen macht, nimmt ihn dann vom Feuer, gibt den klaren Saft von 6 Citronen, Geruch von 2 Citronen und einen halben Liter guten Rum dazu und füllt die Mischung in Flaschen, die man dann an einem trockenen Orte stehend aufbewahrt.

Reis-Punsch. Man kocht 10 Deka Reis mit einem Liter Wasser eine halbe Stunde lang und seiht die siedend heiße Flüssigkeit statt des Thees zu den anderen Bestandtheilen des Punsches.

Wein-Punsch.

Man reibt eine Limone an einem halben Kilo Zucker ab, gießt 2 Deciliter Wasser auf den Zucker und kocht denselben bis zum vierten Grad (Seite 61). Dann gibt man 1¼ Liter guten, alten Wein, den Saft einer Limone und 2 Deciliter Rum dazu, seiht das Ganze durch eine Serviette, füllt es in Flaschen und gibt in jede derselben ein Stückchen

Vanille. Sie werden dann gut verkorkt und verpicht und stehend aufbewahrt. Man kann diesen Punsch kalt servieren oder vor dem Gebrauch erwärmen.

Kalter Königs-Punsch. Man gibt zu 85 Deka Zucker 2 Deciliter klaren Thee und, sobald der Zucker zerflossen ist, den Saft von 2 Limonen und 2 Pomeranzen, 3 Deciliter Bordeaux, 3 Deciliter weißen Rheinwein, 3 Deciliter Champagner und 2 Deciliter Arrack, füllt die Mischung in Flaschen, läßt sie bis zum Gebrauch in Eis stehen, füllt sie dann in Gläser und serviert sie möglichst kalt. Man kann auch eine kleine Kaffeeschale voll Ananassirup und ebensoviel Maraschino zum Punsche mischen.

Grog oder Matrosen-Punsch.

Man gibt ein Glas Rum und 25 Deka Zucker in 7 Deciliter siedendes oder kaltes Wasser, oder man kocht ein Kilo Zucker mit wenig Wasser, bis er große Blasen wirft, gibt 3 Deciliter Rum dazu, bewahrt die Mischung in Flaschen auf und mischt von derselben beim Gebrauche nach Geschmack zu siedendem oder kaltem Wasser.

Eier-Wein und Eier-Punsch.

Eier-Wein. Man rührt 6 Dotter, 25 Deka feingestoßenen Zucker und den Saft einer halben Pomeranze, bis das Gerührte dickschaumig ist, gibt dann einen halben Liter rothen Wein, den man mit etwas Vanille aufsieden und dann erkalten ließ, dazu, schlägt oder sprudelt das Ganze über Feuer wie Chaudeau (Seite 64), bis es dicklich wird und steigt, und serviert es warm in Kelchgläsern.

Eier-Punsch. Man kocht 40 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser und der fein herabgeschnittenen Schale von einer halben Pomeranze, bis er klar ist, seiht ihn, mischt klaren Saft von 3 Pomeranzen und 2 Limonen und einen halben Liter Aufguss von 4 Theelöffelvoll chinesischen Theeblättern dazu, läßt die Mischung auskühlen, schlägt sie dann mit 6 Dottern und 2 Eiklar im Becken wie Chaudeau und gießt dabei nach und nach 1 bis 2 Deciliter Rum dazu. Man serviert diesen Punsch warm.

Crambamboli oder Jäger-Punsch.

Man gießt eine Flasche Wein in eine irdene Schüssel, gibt auf die Schüssel einen passenden eisernen Rost, legt auf diesen ein großes Stück mit Arrack getränkten Zucker, zündet dasselbe an und läßt den geschmolzenen Zucker in den Wein laufen. Dann legt man wieder ein Stück getränkten

Zucker auf den Rost und zündet es an und fährt so fort, bis man ein halbes Kilo Zucker über dem Weine geschmolzen hat. Hierauf verrührt man die Flüssigkeit gut und mischt 4 Deciliter Champagner dazu. Wer das Getränk zu stark findet, kann es sich im Glase mit ein wenig Wasser mischen. (Der Champagner kann wegbleiben.)

Glühwein.

Man versüßt ein Liter guten weißen oder rothen Wein mit einem halben Kilo Zucker, gibt 6 Gewürznelken und ein Stück Zimmt dazu und erhitzt den Wein bis zum Sieden. Dann nimmt man das Gewürz heraus und serviert den heißen Wein in einem Punschtopf oder in einer mit einer Serviette umwundenen Flasche. (An dem Zucker kann man die Schale einer Limone oder die einer halben Limone und einer halben Orange abreiben.)

Bischof.

Warmer. Man gibt die fein herabgeschnittene Schale einer ganzen bitteren und einer halben süßen Pomeranze in 7 Deciliter rothen Wein, deckt den Wein zu und läßt ihn 8 Tage stehen. Dann kocht man ein halbes Kilo Zucker bis zum vierten Grade, mischt den Saft einer Pomeranze und, wenn der Zucker ausgekühlt ist, den geseihten Wein dazu, bewahrt diesen Extract in Flaschen auf und mischt von demselben beim Gebrauche nach Geschmack zu rothem Glühweine.

Kalter. Man läßt $1^1/_2$ Liter milden rothen Wein und ein halbes Liter Wasser mit einem halben Kilo Zucker aufsieden, gibt indessen den reinen Saft einer Limone, ein Stück Vanille und 2 Deciliter Rum in einen Topf, gießt dann den siedenden Wein dazu, deckt die Mischung zu, läßt sie erkalten und bewahrt sie in Flaschen auf. Man serviert dieses Getränk in Kelchgläsern. Wer es zu stark findet, kann es nach Geschmack mit frischem Wasser mischen.

Cardinal.

Man schält eine mittelgroße Ananas, schneidet sie zu dünnen Scheiben, übergießt dieselben in einer Schüssel mit einer Flasche gutem rothen Wein und deckt sie zu. Nach einigen Stunden gibt man 80 Deka Zucker und 4 Deciliter Wasser dazu, läßt den Zucker zergehen, seiht die Flüssigkeit dann zu einer Flasche Champagner, füllt die Mischung in Flaschen und stellt dieselben vor dem Servieren in Eis. (Einfacher bereitet man ihn, indem man zu einem Liter rothen Glühwein ein Viertelliter Ananassaft mischt und die Mischung in Flaschen auf Eis stellt.)

Leicht zu bereitende Liqueure.

Kaffee-Liqueur. Man gibt in ein halbes Liter vom feinsten Weingeiste 3 Gramm zu Stückchen geschnittene Vanille, verkorkt den Weingeist und läßt ihn einige Tage an einem warmen Orte stehen. Dann kocht man ein Kilo Würfelzucker mit einem halben Liter Wasser bis zum Spinnen, macht zugleich von einem Viertelkilo frischgebranntem Kaffee sehr guter Gattung ein halbes Liter klaren Aufguß, kocht hierauf den Aufguß mit dem gesponnenen Zucker auf, damit dieser nicht stockt, läßt das Aufgesottene vollständig erkalten und mischt erst dann den geseihten Weingeist dazu, weil der Liqueur sonst trübe wird. Man läßt die Mischung hierauf in einer verkorkten Flasche 4 bis 6 Wochen in Zimmer oder Küche stehen und füllt sie dann in kleinere Flaschen, die man versiegelt und in der trockenen Speisekammer stehend aufbewahrt. Dieser Liqueur bleibt durch einige Monate sehr gut. Wird er länger nicht benützt, so verliert er an Güte, während Früchten-Liqueur umso besser ist, je älter er wird. Man kann mit Oberschaum gemischten Kaffee-Liqueur in Kelchgläsern zu Backwerk servieren.

Vanille-Liqueur. Man gibt in ein halbes Liter vom feinsten Weingeist eine in Stückchen geschnittene Stange Vanille, verkorkt den Weingeist gut und läßt ihn mindestens eine Woche lang an einem warmen Orte stehen. Dann kocht man 85 Deka Zucker mit einem Liter Wasser eine halbe Stunde, mischt, solange der Zucker noch heiß ist, den geseihten Weingeist dazu, färbt die Mischung mit Cochenillesaft, läßt sie über Nacht stehen und füllt sie hierauf in kleine Flaschen, die man gut verkorkt und stehend aufbewahrt.

Weichsel-Liqueur. Man gibt klaren Saft von Weichseln, welche man mit gesponnenem Zucker eingesotten oder in Dunst gekocht hat, und einige Gewürznelken zu gutem Slivowitz, behandelt die Mischung weiter wie Kaffee-Liqueur und bewahrt sie wie diesen auf.

Anis-Liqueur. Man gibt in ein halbes Liter von gutem Kirschgeist oder feinstem Kornbrantwein 2 Deka grobgestoßenen frischen Anis, ein Stückchen Zimmtrinde und ein wenig Limonenschalen, verkorkt die Mischung, läßt sie 6 bis 8 Tage stehen, seiht sie dann zu 75 Deka mit einem halben Liter Wasser bis zum Spinnen gekochtem Zucker, läßt das Ganze einen Tag stehen, filtriert es hierauf und bewahrt es in verkorkten kleinen Flaschen stehend auf. (Zimmt und Limonenschalen können auch wegbleiben.)

Kümmelgeist. Man gießt auf 2 Theelöffelvoll ganzen Kümmel ein Viertelliter heißes Wasser, läßt dasselbe auskühlen, gibt dann ein halbes Liter kaltes Wasser und ein halbes Liter vom feinsten Weingeiste dazu, läßt die Mischung 6 Tage an einem warmen Orte stehen und schüttelt sie während dieser Zeit öfters auf. Dann löst man 40 Deka Zucker mit 30 Deka Wasser auf, seiht den Geist dazu und behandelt das Ganze weiter wie den Kaffee-Liqueur.

Mai-Bowle.

Die zarte Pflanze Waldmeister (Asperula odorata) wird kurz vor dem Aufblühen im Mai gepflückt und frisch zu den bei Garten- oder Waldfesten beliebten Mai-Bowlen verwendet.

Man mischt für je eine solche Bowle zu je 4 Flaschen leichtem, aber ja nicht sauren Weißwein eine Flasche guten, nicht herben Rothwein und soviel Zucker, daß der Wein nicht säuerlich, aber auch nicht süß schmeckt, gibt dann den Waldmeister dazu und läßt ihn ziehen, bis der Wein genug Aroma angenommen hat. Dann nimmt man den Waldmeister wieder heraus oder entfernt ihn durch Seihen, mischt eine Flasche Schaumwein (Champagner) zum Wein und serviert die Bowle sogleich.

Früchten-Bowlen.

Früchten-Bowle (kalter Weinpunsch) wird bei Abendgesellschaften nach dem Abendessen (statt Champagners) oder bei größeren Jausen nach dem Kaffee zu Torten gegeben und im ersteren Falle im Punschtopfe serviert, bei Damengesellschaften aber meistens in Kelchgläsern aufgetragen. Ist die Bowle nur für Herren bestimmt, so macht man sie weniger süß.

Erdbeer- oder Himbeer-Bowle. Man läutert 25 Deka Zucker (Seite 61), gießt ihn über 20 Deka recht reife Walderdbeeren oder Himbeeren und läßt dieselben stehen. Indessen bestreut man 5 Deka ausgesucht schöne Beeren mit Zucker und gibt sie in den Punschtopf. Nach 2 Stunden seiht man den Saft der übergossenen Beeren zu den bestreuten, gießt ungefähr 7 Deciliter guten Weißwein dazu und stellt den Punschtopf in Eis. Beim Servieren gießt man eine kleine Flasche Champagner hinein.

Pfirsich-Bowle. Man schält 6 große, saftige Pfirsiche und schneidet sie zu dünnen Spalten, gibt sie mit 50 Deka Zucker in den Punschtopf, deckt sie zu und läßt sie mehrere Stunden stehen. Kurz vor dem Gebrauche gießt man eine Flasche Weißwein und eine Flasche Rothwein dazu und stellt den Punschtopf in Eis. Beim Servieren gießt man eine kleine Flasche Champagner hinein.

Äpfel-Bowle. Zu dieser verwendet man 12 Calville- oder Ananasreinette-Äpfel, eine Flasche Weißwein und eine Flasche Rothwein. Man schält die Äpfel, schneidet sie in dünne Spalten, gibt dieselben mit Zucker und einem Theil des Weines in einen Punschtopf und läßt sie über Nacht stehen. Kurz vor dem Gebrauche mischt man den übrigen Wein dazu und stellt den Punschtopf in Eis.

Pomeranzen-Bowle. Man reibt den Geruch einer Pomeranze an einigen Stückchen Zucker ab, theilt 3 rein abgeschälte Pomeranzen in Spalten und entfernt die Kerne derselben, wozu man die Spalten ein wenig einschneidet, gibt dann den Geruchzucker, die Spalten und 25 Deka Zucker in den Punschtopf, schüttet 2 Flaschen Wein dazu und stellt den Topf für einige Stunden in Eis. Beim Servieren mischt man eine halbe Flasche Champagner zur Bowle.

Ananas-Bowle. Man übergießt eine geschälte, zu Spalten geschnittene, stark mit Zucker bestreute Ananas oder eine aus der Büchse genommene eingemachte Ananas im Punschtopfe mit 2 bis 3 Flaschen gutem Weißwein, läßt die Bowle lange auf Eis stehen und gibt beim Servieren Champagner dazu.

Will man die Bowlen einfacher bereiten, so gibt man statt Champagners Selterswasser oder Siphon (eine halbe Flasche auf 2 Flaschen Wein) und ein wenig Maraschino dazu.

Getränke mit Obstsaft.

Sorbet. Recht reife Erdbeeren oder Himbeeren, Aprikosen o. dgl. werden zerdrückt, mit etwas Wasser gemischt und geseiht. Dann gibt man Zucker, Limonensaft und etwas Maraschino dazu und stellt die Mischung in Eis oder gibt Eisstückchen hinein. Man serviert den Sorbet in Kelchgläsern.

Oder: Man mischt zu frischem Wasser in Gläsern Aprikosen-, Pomeranzen- oder Ananas-Gefrorenes.

Abguss von Obstsäften. Man gibt in frisches Wasser gegohrenen Himbeer-, Ribisel- oder Berberitzen-Saft und Zucker nach Geschmack und kann auch ein wenig Limonensaft dazugeben.

Oder: Man mischt frisches Wasser mit frisch bereitetem Ribiselsaft. Diesen bereitet man auf folgende Weise: Man läßt die abgezupften Johannisbeeren auf mäßiger Wärme stehen, bis ihr Saft ausgeflossen ist, seiht dann den Saft und läßt ihn über Nacht stehen, damit sich das Trübe setzt. Dann gießt man den klaren Saft in ein anderes Geschirr, gibt Zucker dazu (15 Deka Zucker zu Saft von 50 Deka Beeren) und läßt denselben

zerfließen, siedet den Saft hierauf eine Viertelstunde und läßt ihn erkalten.

Mit Sodawasser. Zu Sodawasser gibt man ein wenig Erdbeer- oder Himbeersaft oder Limonensaft.

Limonade und Orangeade.

Man schält die Limonen oder Pomeranzen (Orangen) wie Äpfel und nimmt dabei auch ein wenig vom Weißen weg, damit der Saft beim Auspressen nicht durch die Schale bitter wird. Zum Auspressen bedient man sich am besten eines Limonenpressers von Glas.[1]) In Ermanglung eines solchen drückt man die Früchte mit den Händen aus und läßt den Saft durch ein Sieb fließen.

Für kalte Limonade oder Orangeade gibt man Limonen- oder Pomeranzen-Saft und Zucker nach Geschmack in frisches Wasser. Für warme Limonade kocht man zu Saft von einer Limone 5 Deka Zucker mit 3 Deciliter Wasser, bis dasselbe klar ist, und gibt dann den Saft dazu.

Fruchtzucker für Getränke.

Man preßt eine größere Anzahl Limonen aus, seiht den Saft durch einen Musselinfleck, wiegt ihn, gibt zu je 1/4 Kilo Saft ein Kilo feingestoßenen Zucker und rührt die Mischung mit einem neuen Holzlöffel. Hierauf zertheilt man diesen teigartigen Zucker zu Bröseln und stellt dieselben nachmittags auf Tellern in das sehr kühle Rohr. Wenn der Zucker trocken geworden ist, wird er gestoßen und in gut verschlossenen kleinen Gläsern aufbewahrt. Will man dann rasch Limonade bereiten, so gibt man 2 bis 3 Löffelvoll von dem Zucker in ein Glas Wasser. Für leichten Punsch gibt man davon nach Geschmack zu Thee und Rum.

Auf gleiche Weise kann man Fruchtzucker von Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren u. s. w. bereiten und trocken aufbewahren. Mit solchem Zucker bereitete Getränke schmecken frischer als solche von eingesottenen Säften.

Mandel-Milch.

Um ein halbes Liter Mandelmilch zu bereiten, nimmt man ungefähr 20 Stück ausgesuchte, gewaschene und mit einem Tuch abgetrocknete oder abgezogene Mandeln, stößt dieselben fein und befeuchtet sie dabei öfters mit einigen Tropfen Wasser, damit sie nicht ölig werden. Wenn sie recht fein

[1]) Man schneidet die Frucht an der Spitze ab, steckt sie auf das wie eine Ananas geformte Glas und dreht sie einigemale, wobei der klare Saft in das untergestellte Gefäß fließt.

sind, verreibt man sie im Mörser nach und nach mit Wasser zu einer milchartigen Masse und drückt dieselbe dann durch eine Serviette. Die zurückbleibenden Mandeln werden wieder so gestoßen, mit Wasser gemischt und ausgedrückt, was man wiederholt, solange das Wasser durch die Mandeln milchig wird. Vor dem Genusse zuckert man die Mandelmilch nach Geschmack. Was für späteren Gebrauch in einer Flasche stehen gelassen wird, soll nicht gezuckert werden. Wenn man die Mandelmilch lauwarm trinken will, füllt man soviel von derselben, als man für einmal braucht, in ein Glas und stellt dieses in warmes Wasser.

Will man jederzeit rasch Mandelmilch bereiten können, so verreibt man gestoßene Mandeln mit Zucker zu einem Teige, formt denselben auf einem mit Zucker bestreuten Brette zu Stangeln, trocknet diese an der Luft, dreht sie dann in Papier und bewahrt sie auf. Beim Gebrauche löst man Stücke davon mit Wasser auf und drückt sie durch eine Serviette.

Hoppelpoppel oder russischer Punsch.

Man sprudelt 4 Dotter und ungefähr ein Viertelliter gutes, kaltes Obers mit Zucker und etwas Muscatnuss zu Schaum, gibt Rum oder Cognac (ein Achtelliter) dazu und serviert das Getränk kalt. Für warmes Getränk sprudelt man nur 2 Dotter zu einem Viertelliter Obers und gibt Zucker und Rum nach Geschmack dazu.

Einsieden und Aufbewahren von Nahrungsmitteln.[1]

Wenn man Eswaren gut erhalten will, muss man vor allem sorgfältige Reinlichkeit beobachten. Die Luft der Aufbewahrungsräume darf weder durch üble Gerüche, noch durch Dunst oder Staub verdorben werden. Es ist deshalb nöthig, Abfälle und unbrauchbare Reste zu entfernen und verschüttete Flüssigkeiten sofort aufzuwischen, damit sich nicht Schimmel bildet, welcher fortwuchert und durch die Luft auf die vorhandenen Lebensmittel übertragen wird. Glas- und andere Geschirre müssen gut gereinigt und zugestopft oder umgestürzt aufbewahrt und vor dem Gebrauche wieder gewaschen und getrocknet werden.

Bei allen Gattungen von Eswaren ist darauf zu achten, dass sie rechtzeitig in Verwendung kommen, und dass man die älteren und diejenigen, welche dem Verderben rascher unterworfen sind, zuerst verbraucht. Es ist deshalb sehr nothwendig, die Vorräthe immer wieder durchzusehen. Besonders gilt dies von den Früchten, deren verschiedene Bereitungsart im nachfolgenden angegeben ist.

Das Auspressen und Seihen der Obstsäfte.

Reife, frisch gepflückte, weiche Beeren, Himbeeren u. dgl., werden in einer Schüssel mit einem großen neuen Kochlöffel oder einem Passierholze zerdrückt und in ein Spitzsäckchen von starker, aber nicht dichter, mehrmals gewaschener Leinwand gefüllt, das man dann zubindet und

[1]) Alles hierauf Bezügliche, was über den Bedarf eines Kochbuches hinausgeht, findet sich in der III. Abtheilung der VII. Auflage meiner „Haushaltungskunde", in welcher an geeigneter Stelle die Behandlung von Fett und Fleisch, das Pökeln und Räuchern, das Erhalten und Einsäuern der Gemüse, das Aufbewahren und Dörren von Obst u. s. w. eingehend erklärt und besprochen ist. Diese III. Abtheilung, welche für sich allein, und zwar durch alle Buchhandlungen zu beziehen ist (Preis 1 fl. 20 kr.), bildet einen wesentlichen Anhang meines Kochbuches.

Über die Kenntnis der Lebensmittel und deren Einkauf findet sich das Nöthige in der II. Abtheilung meiner „Haushaltungskunde", welche den Zweck hat, jungen Dienstmädchen zum Selbstunterricht in allen häuslichen Geschäften zu dienen. (Preis 60 kr.)

über einer Schüssel aufhängt, in welche der Saft abfließen kann. Wenn nichts mehr abfließt, drückt man das im Säckchen Zurückgebliebene aus. Der Saft muss dann noch ein- oder mehreremale geseiht werden.[1])

Johannisbeeren (Ribisel) werden gewaschen, mit einer Gabel von den Stielen gestreift, in einem tiefen Topfe zerdrückt, durch den Spitzsack ausgepresst, bis zum nächsten Tage ruhig stehen gelassen und dann geseiht.

Leichter ist es, den Saft der Johannisbeeren durch Wärme ausfließen zu machen. Man gibt dazu die wie oben von den Stielen gestreiften Beeren zu etwas Wasser in einen Topf, stellt diesen in heißes Wasser und lässt ihn auf dem Herde stehen, bis der Saft der Beeren ausgeflossen ist.

Vollkommen reife Preiselbeeren gibt man wie die Johannisbeeren in einen Topf und lässt denselben in heißem Wasser auf dem Herde stehen, bis der Saft der Beeren ausgeflossen ist.

Berberitzen (Essigbeeren), die vom Reif erweicht sein müssen, zupft man von den Stielen, stößt sie, presst sie aus, deckt den ausgepressten Saft zu, lässt ihn 24 Stunden stehen, damit sich das Trübe setzt, und seiht dann den klaren Saft ab.

Weichseln zupft man von den Stengeln, stößt sie sammt den Kernen, lässt sie in einem zugedeckten Suppentopfe 48 Stunden stehen, presst sie dann aus und seiht den Saft.

Aprikosen (Marillen) schält und halbiert man, übergießt sie mit klargekochtem heißen Zucker (Seite 61), deckt sie zu, lässt sie 24 Stunden stehen und seiht dann den Saft herab, ohne die Früchte auszudrücken.

Feste Früchte, wie Äpfel und Quitten, wischt man ab, schneidet sie zu Spalten, wobei man die Kerngehäuse entfernt, kocht sie mit Wasser nicht sehr weich und lässt ihren Saft durch ein aufgespanntes Tuch fließen.

Rohe Säfte.

Säfte mit Weinsteinsäure. Man gibt gereinigte Weinsteinsäure, die man in Apotheken bekommt, in frisches Wasser, gießt dasselbe, sobald sich die Weinsteinsäure aufgelöst hat, über zerdrückte Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren, mischt die Beeren gut durcheinander und lässt sie 24 Stunden stehen. (Für je 3 Liter Beeren nimmt man 4 Deka Weinstein und 2 Deka Wasser.) Hierauf gibt man sie auf ein aufge-

[1]) Zum Seihen von Obstsäften benützt man ein an die Füße eines umgestürzten Küchenstuhles gebundenes Leinentuch oder einen Flanellfleck oder einen Spitzsack von Filz, den man vorher mit warmem Wasser befeuchtet hat.

spanntes dichtes Tuch oder einen aufgespannten Flanell, läßt ihren Saft in eine untergestellte Schüssel fließen, mischt diesen Saft sodann mit feinstem Zucker (ein Kilo und 10 Deka Zucker zu einem Liter Saft) und rührt die Mischung öfters auf, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat. Wenn der Saft klar geworden ist, füllt man ihn in kleine Flaschen, verbindet dieselben nur mit feinen Mullfleckchen[1]) und bewahrt sie in einem kühlen, frostfreien Raum auf.

Dieser Saft bleibt klar und wohlschmeckend und hält sich über ein Jahr vollkommen gut. Er ist vorzüglich für Getränke geeignet.

Klarer Saft von Erdbeeren. Man gibt rein ausgesuchte, nicht überreife Erdbeeren schichtenweise in einen neuen, nur innen glasierten Topf und bestreut jede Schicht mit gestoßenem Zucker. (Auf ein Kilo Beeren rechnet man 1¼ Kilo Zucker.) Dann verbindet man den Topf mit Papier und läßt ihn einige Tage an einem kühlen Orte stehen, damit sich der Saft der Beeren absondert. Hierauf stellt man den Topf über eine Schüssel, bohrt ihn seitlich knapp über dem Boden an, läßt den Saft in die Schüssel fließen, seiht ihn dann durch Leinwand, füllt ihn in starke Flaschen, die aber nur halb voll gemacht werden dürfen, gibt in jede derselben etwas Vanille-Liqueur und verkorkt und verbindet die Flaschen. Sie werden an einem kühlen Ort in trockenem Sande stehend und mit Sand überschüttet aufbewahrt.

Oder: Man kocht für 1½ Liter Erdbeeren 60 Deka mit Wasser befeuchteten Zucker, bis er klar ist, läßt den Zucker dann auskühlen, mischt die Beeren dazu, bedeckt sie so mit weißem Löschpapier, daß dieses auf den Beeren liegt, und läßt sie 24 Stunden stehen. Dann seiht man den Saft und bewahrt ihn wie den vorigen auf.

Preiselbeersaft. Man zerdrückt die vom Reif erweichten Beeren, läßt sie 24 Stunden stehen, seiht dann ihren Saft durch Leinwand, füllt ihn in Flaschen, verkorkt dieselben und bewahrt sie auf.

Mit Zucker gerührte Säfte. Man mischt zu ausgepreßtem Safte von Beeren das doppelte Gewicht von gestoßenem Zucker, rührt die Mischung eine Stunde lang, füllt sie dann in kleine, starke, mit eingeriebenen Glasstöpseln versehene Gläser, die aber nur halb voll gemacht werden dürfen, verschließt dieselben mit den Stöpseln, verbindet sie fest mit Pergamentpapier und bewahrt sie in Sand auf. Auf diese Art behandelt man auch passierte Beeren. Man verwendet solche Säfte vorzüglich als Beigabe zu Mehlspeisen.

---

[1]) Mull: ein weiches, dickes, weißes Zeug.

Gegohrene Obstsäfte zu Getränken.

Gegohrener Himbeersaft. Man zerdrückt 6 bis 8 Liter Himbeeren[1]) in einer Schüssel mit einem neuen Kochlöffel, gibt sie in ein großes Gurkenglas, verbindet dasselbe mit Tüll und läßt es in der Küche bei ungefähr 15 Grad Wärme einige Tage stehen. Wenn die Masse in Gährung gerathen ist, was man an den aufsteigenden Blasen und am Geruch erkennt, seiht man sie durch einen aufgespannten Flanell oder einen Filzsack und gibt zu je einem Liter von dem durchgeflossenen Saft ein Kilo und 12 Deka Zucker. Wenn sich derselbe aufgelöst hat, kocht man den Saft 4 bis 8 Minuten (vom ersten Aufwallen an gerechnet), stellt ihn hierauf beiseite und füllt ihn, wenn er noch lauwarm ist, in erwärmte Flaschen, läßt ihn dann erkalten, verkorkt und verpicht die Flaschen und bewahrt sie im Keller auf. Man kann den Zucker, anstatt ihn im Saft aufzulösen, in Wasser tauchen und bis zum Fluge kochen und dann den Saft einmal mit dem Zucker aufwallen lassen. Zu langes Sieden benimmt dem Safte Farbe und Geschmack.

Ebenso bereitet man von Ribiseln, Brombeeren, schwarzen Maulbeeren u. s. w. gegohrene Säfte[2]), die zur Mischung mit Wasser geeignet sind.

Ribisel-Wein. Die abgestreiften Beeren von vollkommen reifen Ribiseln werden gewaschen, zerquetscht, durch 24 Stunden stehen gelassen und dann ausgepreßt. (Am besten durch eine kleine Obstpresse.) Hierauf befeuchtet man für je 2 Liter Beeren 1½ Kilo Zucker mit gut einem halben Liter Wasser, kocht ihn, gibt soviel gekochtes, erkaltetes Wasser dazu, daß die Menge der Zuckerlösung mit der Menge des Saftes gleich ist, mischt ihn zum Saft und füllt die Mischung in ein kleines Fäßchen (oder auch in eine große Flasche), macht dasselbe aber nicht ganz voll, weil die Flüssigkeit gährt, und verstopft die Öffnung nicht, sondern bedeckt sie nur mit einem Tüllflecke. Man stellt dann das Fäßchen in den Keller und läßt es ruhig stehen. Im Monate Februar ist der Wein klar und wird in Flaschen gezogen, verkorkt und wie anderer Wein aufbewahrt.

Himbeersaft mit Essig. 4 Liter Himbeeren gibt man mit einem Liter Weinessig in ein Einsiedeglas, verbindet dasselbe mit Papier und läßt es 6 Tage an einem sonnigen Fenster stehen. Dann seiht man den Saft, siedet für je ein Liter Saft ein Kilo Zucker mit Wasser bis

[1]) Eine größere Menge von Beeren geräth leichter in Gährung als eine kleine.

[2]) Wenn sich auf Säften in Flaschen etwas Schimmel zeigen sollte, so nimmt man denselben mit an ein Häkchen gesteckter, neuer feiner Baumwolle heraus.

zum Spinnen, kocht hierauf den Saft eine Viertelstunde mit dem Zucker und füllt ihn in Flaschen.

Weichselgeist. Man gibt zu 1½ Liter geseihtem Weichselsafte (Seite 690) ein Kilo Zucker, rührt die Mischung, sobald sich der Zucker aufgelöst hat, gut auf, füllt sie in Flaschen und läßt dieselben durch 14 Tage in Sonnenschein stehen. Dann bewahrt man den Saft auf.

Saft von schwarzen Heidelbeeren. Man mischt Heidelbeeren mit ein wenig Limonensaft und dem zehnten Gewichtstheil Zucker, läßt sie gähren und füllt den klaren Saft, ohne ihn vorher zu kochen, in Flaschen.

Saft von Berberitzen. Man füllt wie Seite 690 bereiteten klaren Berberitzensaft in Flaschen und läßt dieselben durch 14 Tage an einem warmen Orte stehen. Nachdem der Saft auf diese Weise ausgegohren hat, füllt man ihn in reine Fläschchen, gibt in jedes auf den Saft ein wenig Mandelöl, verkorkt und verpicht die Fläschchen und stellt sie an einen kühlen Ort. Man kann den Saft auch wie den Himbeersaft mit Zucker aufkochen.

Mit Zucker gekochte Säfte.

Man mischt ein Liter rein durchgeseihten Saft mit einem Kilo Zucker, den man auf die Seite 60 angegebene Weise gekocht und geseiht hat, und läßt die Mischung aufsieden. Wenn sich kein Schaum mehr herauskocht, läßt man den Saft auskühlen und füllt ihn in erwärmte Flaschen. Am folgenden Tage gibt man ein wenig Mandelöl oder Rum auf den Saft in die Flaschen, verkorkt[1]) dieselben, verpicht sie oder schließt sie mit Zinnkapseln gegen die Luft ab und bewahrt sie dann im Keller in Sand[2]) auf.

Von Himbeeren, Brombeeren o. dgl. Man bestreut die ausgesuchten Beeren schichtenweise mit Zucker (ein halbes Kilo Zucker für ein Kilo Beeren), deckt sie zu und stellt sie an einen kühlen Ort. Am

---

[1]) Die Korkstöpsel für Fruchtsäfte und Weine, die man aufbewahren will, müssen neu und ausgesucht sein. Wenn man zu anderen Zwecken alte Stöpsel wieder verwenden will, muss man dieselben vorher auskochen.

[2]) Beim Aufbewahren im Keller darf man Fruchtsäfte nicht wie die meisten Weine auf Brettergestellen oder in Sand niederlegen, da die längere Berührung des Zuckerstoffes mit dem Korke die Gährung begünstigt. Sie sollen wie süße Weine stehend und mit Sand bedeckt aufbewahrt werden. Damit dabei die Luft nicht durch die trockenen Stöpsel eindringen kann, werden dieselben mit Pech oder mit Zinnkapseln bedeckt oder mit Pergamentpapier überbunden.

folgenden Tage kocht man sie 15 Minuten, schüttet sie in ein über eine Schüssel gestelltes Sieb, deckt dasselbe zu und läßt es über Nacht stehen, seiht dann den abgegossenen Saft durch ein Tuch, kocht ihn noch 10 Minuten und füllt ihn auf die oben angegebene Weise in Flaschen.

Ribiselsaft. Man läßt für je ein Liter klaren Saft von Johannisbeeren (Seite 690) ein Kilo Zucker spinnen, kocht dann den Saft mit dem Zucker eine Viertelstunde, läßt ihn lau werden, füllt ihn in erwärmte Flaschen, deckt dieselben mit Papier zu, läßt sie 24 Stunden stehen und gibt dann in jede einen Kaffeelöffel Rum. Dann werden sie verkorkt und verpicht und stehend in trockenem Sand aufbewahrt.

Erdbeersaft. Man kocht 1½ Kilo Zucker mit einem halben Liter Wasser bis zum Breitlauf und gießt ihn heiß über 40 Deka Walderdbeeren, welche man auf in einen Rahmen gespanntem Flanell fingerdick ausgebreitet hat. Sobald der Saft durchgeflossen ist, legt man den Rahmen mit den Erdbeeren auf eine nebenstehende Schüssel und gießt das Durchgeflossene wieder über die Erdbeeren. Man wiederholt dies, bis die Beeren ganz licht geworden sind. Dann läßt man den Saft im Einsiedebecken bis zum Siedepunkt heiß werden, aber nicht kochen, stellt das Becken hierauf für kurze Zeit in kaltes Wasser und füllt sodann den noch warmen Saft in Flaschen.

Berberitzensaft. Man kocht vom Frost erweichte, abgezupfte Beeren mit etwas Wasser, seiht sie durch ein Tuch, kocht für je ein Kilo vom durchgeflossenen Saft ein Kilo Zucker mit Wasser, siedet den Saft mit dem Zucker, bis er klar ist, läßt ihn erkalten und füllt ihn in Flaschen.

Gelées oder gesulzte Säfte als Beigabe zu Backwerk.

Klare Säfte, die man auf die Seite 689 angegebene Weise gewonnen und geseiht hat, erhitzt man und mischt sie mit gesponnenem Zucker. Für je ein Liter Saft rechnet man ein Kilo Zucker; nur bei Äpfeln und Quitten, die selbst sulzig sind, nimmt man nur ein halbes Kilo Zucker zu einem Liter Saft. Man kocht die Mischung bis zum Breitlauf ein, schäumt sie dabei fleißig ab und probiert öfters, ob sie den richtigen Grad schon erreicht hat, bei welchem der Saft sulzig bleibt. Zu kurz gekochter Saft bleibt flüssig; zu lange gekochter verliert die schöne Farbe. Man füllt den Saft dann in weite Einsiedegläser, läßt ihn vollkommen erkalten und verbindet die Gläser hierauf mit Pergamentpapier. Will man das Klar- und Sulzigwerden von Gelée beschleunigen, so kocht man es auf sehr starker Hitze und mischt während des Kochens Limonensaft dazu.

Preiselbeer-Gelée bereitet man auf die angegebene Weise aus klarem Preiselbeersafte. (Dasselbe ist sehr schmackhaft und darf auch Kranken gegeben werden.)

Für Himbeer-Gelée mischt man zu 4 Liter Himbeeren ein Liter weiße Ribisel oder gibt beim Kochen Limonensaft zum Gelée.

Bei Gelée von Taft- oder Reinette-Äpfeln kocht man Limonen-Saft und -Schalen, bei solchem von Maschanzker- oder anderen gelbfleischigen Äpfeln etwas Pomeranzenschale mit dem Safte.

Für Quitten-Gelée verwendet man den Sud von Quitten, welche man für Quittenkäse gekocht hat.

Für weißes Quitten-Gelée kocht man abgewischte, ungeschälte Äpfelquitten mit Wasser weich, gibt sie in kaltes Wasser, schält sie schnell, schneidet jede gleich zu Spalten, entfernt die Kerne, legt die Spalten in eine Porzellanschüssel mit Wasser, deckt sie gut zu, läßt sie 2 Tage stehen, seiht dann dieses Wasser und kocht es mit gleich schwer Zucker zu Gelée.

Für Pomeranzen-Gelée schält man 8 Pomeranzen rein ab, schneidet sie zu Scheiben, entfernt aus diesen die Kerne, gibt die Scheiben, den Saft von 4 Pomeranzen und die dünn abgeschnittene Schale von einer Pomeranze zu einem halben Liter Wasser, deckt das Ganze zu und läßt es bei mäßiger Hitze drei Viertelstunden sieden. Dann seiht man es durch Leinwand, mischt die durchgeflossene klare Flüssigkeit mit gleich schwer gestoßenem Zucker und kocht sie bis zum Sulzigwerden ein.

In Dunst gekochte Fruchtsäfte für Übergüsse und Früchtenmark für Gefrorenes.

Die Säfte, welche in Dunst gekocht werden sollen, müssen aus reifen, aber möglichst frisch gepflückten Früchten bereitet, in Flaschen gefüllt[1]) und verkorkt werden. Der Saft darf nicht ganz bis an den Hals der Flaschen reichen. Die Korkstöpsel[2]) verbindet man fest durch ein Kreuzband von Spagat.

Man gibt dann in einen großen Topf eine handhohe Unterlage von grober Leinwand (von einem alten Kaffeesack o. dgl.), legt auch solche Leinwand innen um die Seitenwand des Topfes, stellt die Flaschen, von

---

[1]) Es eignen sich dazu Flaschen von Mineralwässern und Champagner, stark im Glase und von gleicher Größe. Sie werden ein paar Tage vor dem Gebrauche mit Sodalauge ausgekocht, gut nachgespült, umgestürzt und getrocknet.

[2]) Die Stöpsel müssen neu und ausgesucht sein. Man befeuchtet sie mit Rum, läßt sie durch einige Stunden trocknen und erweicht sie dann durch Drücken mit einer Stöpselpresse.

denen man jede in ein Säckchen von grober Sackleinwand gesteckt hat, fest hinein und gießt soviel kaltes Wasser in den Topf, dass dasselbe bis zum Halse der Flaschen (etwa 3 Centimeter unter die Stöpsel) reicht. Dann stellt man den Topf bei mäßiger Hitze (nachmittags) auf den Sparherd, deckt ihn zu und gibt ein Tuch um den Rand des Deckels, damit kein Dunst heraus kann. Man lässt das Wasser von dem Augenblick an, wo es stark zu sieden beginnt, je nach der Größe der Flaschen 10 bis 20 Minuten sieden, ohne dabei den Deckel aufzumachen, zieht dann den Topf zurück oder stellt ihn ganz weg und bedeckt ihn mit einem Tuche. Am folgenden Tage nimmt man die erkalteten Flaschen heraus, wischt sie ab, verbindet sie über die Stöpsel mit feuchten Herzblasen oder Pergamentpapier und klebt auf jede einen Zettel mit der Aufschrift des Inhaltes. Dann stellt man die Flaschen im Keller in Kisten und überschüttet sie mit trockenem Sande.

In Dunst gekochte klare Säfte für Übergüsse von Mehlspeisen. Man siedet ein Kilo Zucker mit einem Liter Wasser, bis er klar ist, sich aber noch nicht spinnt (Seite 61), und lässt ihn auskühlen. Hierauf mischt man ein Liter klaren Fruchtsaft (Seite 689) dazu und füllt die Mischung in kleine, aber starke Flaschen, die dann auf die oben angegebene Art verkorkt und verbunden, in Dunst gesotten und aufbewahrt werden.

Aprikosensaft. Der wie Seite 690 gewonnene Saft wird ohne weitere Beimischung von Zucker in kleine Flaschen gefüllt und in Dunst gekocht.

Ananassaft. Für solchen verwendet man die Schalen von Ananas, deren Inneres man in anderer Weise (für Compot oder Dessert, zum Einsieden u. s. w.) verbraucht hat. Man nimmt doppelt so schwer Zucker, als die Schalen wiegen, und kocht ihn bis zum zweiten Grade (Seite 61). Dann lässt man die Schalen mit dem Zucker aufsieden, deckt sie zu und lässt sie 24 Stunden stehen, seiht hierauf den Saft herab, füllt ihn in kleine Flaschen und kocht ihn auf die oben angegebene Weise in Dunst.

Früchtenmark ohne Zucker für Gefrorenes. Vollkommen reife und rasch passierte Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Weichseln, Aprikosen oder Pfirsiche gibt man ohne jeden Zusatz in Flaschen, die man verkorkt und verbindet, wie die oben angeführten Säfte in Dunst siedet und ebenso aufbewahrt. Sie werden erst bei weiterer Verwendung mit Zucker gemischt.

Dunst-Obst.

Das für alle Früchte gleiche Verfahren besteht darin, dass man die frisch gepflückten, noch nicht weichen Früchte in die Dunstgläser gibt, mit

dem gekochten Zucker bedeckt und, nachdem man die Gläser mit doppeltem wasserdichten Pergamentpapier recht fest verbunden hat, in Dunst siedet. Als Schutz gegen das Anlaufen der Früchte kann man vor dem Einlegen derselben in jedes Glas eine Messerspitze Salicylsäurepulver geben.

Den Zucker zum Ausfüllen der Gläser kocht man, bis sich ein Häutchen bildet (bis zum dritten Grad, Seite 61). Man nimmt für ein Kilo Zucker 1 bis 1⅓ Liter Wasser und rechnet für je ein Kilo Früchte, je nachdem sie süß oder sauer sind, ein viertel bis ein halbes Kilo Zucker. Man kann auch den warmen Zucker über eine Fruchtgattung in eine Schüssel gießen und die Früchte erst am folgenden Tage mit einem Silberlöffel in die Gläser einlegen.

Beim Verbinden muss man dafür sorgen, dass im Innern des Glases möglichst wenig Luft bleibt. Man hält das mit Wasser erweichte, dann abgetrocknete und über die Öffnung des Glases gelegte Stück Pergamentpapier mit der linken Hand am Halse des Glases fest, drückt es mit der rechten oben ein wenig nieder, damit ein Theil der im Glase befindlichen Luft entweicht und die übrige später beim Erwärmen Raum hat, um sich auszudehnen, und bindet es mit feinem, aber starken Spagat (Bindfaden), den man sehr oft herumwindet, recht fest. Zum Dunstsieden stellt man die Gläser wie die Flaschen mit Fruchtsaft (Seite 695) in den Topf, gibt das kalte Wasser nur bis an den Hals der Gläser, da es beim Kochen nicht bis zum Pergamentpapier steigen darf, lässt es so lange sieden, wie bei den Fruchtsäften, und verfährt auch weiter genau so, wie dies auf Seite 695 angegeben ist. Der Inhalt der Gläser muss bis zur Siedehitze gebracht werden, damit nicht nachher Gährung eintreten kann. Wenn man ein Glas mit Dunstobst einmal geöffnet hat, muss man den Inhalt rasch verbrauchen.

Von Kirschen eignen sich zum Dunstsieden am besten die großen schwarzen oder die Herzkirschen; Weichseln und Amarellen sollen dazu groß und reif, aber nicht weich sein. Die Stiele dieser Früchte schneidet man halb ab. Für Kirschen kann man den Zucker auch mit ausgepresstem Safte von weißen oder rothen Ribiseln oder Himbeeren kochen. Man siedet weiche Kirschen durch 10 Minuten, harte durch 15 Minuten (vom Aufsieden des Wassers an gerechnet) in Dunst. Dunkle Kirschen kann man auch, anstatt sie in Dunst zu sieden, nachmittags in das laue Sparherdrohr stellen.

Die Pflaumengattungen schält man gewöhnlich, wobei man die Stiele an den Früchten lassen muss, übergießt sie in einer Schüssel mit dem warmen Zucker, gibt sie erst am folgenden Tag in die Gläser

und siedet sie 15 Minuten in Dunst. Reife, aber noch feste, ungeschälte Zwetschken, Pflaumen, Reineclauden oder Mirabellen müssen, besonders um den Stiel herum, mit einer Nadel mehrmals angestochen werden. Man legt sie dann in heißes Wasser, stellt sie beiseite, gibt sie am folgenden Tage mit diesem Wasser wieder auf den Herd und läßt sie langsam heiß werden, aber nicht sieden, legt sie hierauf in kaltes Wasser, trocknet sie nach einer Stunde ab, gibt sie in die Gläser, übergießt sie mit dem gleich im Gewicht genommenen, gekochten, erkalteten Zucker und kocht sie 15 Minuten in Dunst.

Halbierte reife Zwetschken kocht man mit gesottenem Zucker (ein Kilo Zucker zu 5 Kilo mit den Steinen gekochten Zwetschken) einmal auf, gibt sie noch heiß in die Gläser und siedet sie in Dunst oder stellt sie nach dem Abkochen in das Rohr und läßt sie darin, bis der Saft über den Früchten steht. Oder man stopft die Gläser mit Zwetschken voll, gibt über dieselben gestoßenen Zucker und kocht sie in Dunst oder stellt sie wie oben in das Rohr.

Aprikosen (Marillen) und Pfirsiche, die reif, aber noch fest und makellos sein müssen, schält und halbiert man mit einem scharfen kleinen Messer (oder halbiert sie, ohne sie zu schälen). Hierauf kocht man Zuckerwasser (von einem Kilo Zucker und 7 Deciliter Wasser für je ein Kilo Früchte), gibt einen Theil der Früchte hinein, läßt sie eine halbe Minute sieden, hebt sie dann mit einem Silberlöffel heraus, legt sie in eine Schüssel und gibt wieder Früchte in den Zucker. Wenn alle gekocht sind, legt man sie mit der Schnittseite gegen unten in die Gläser, übergießt sie mit dem Zuckersaft und siedet sie 10 Minuten in Dunst. Bei Aprikosen kann man in jedes Glas drei aus aufgeschlagenen Aprikosenkernen gelöste, geschälte Mandeln geben.

Zuckerbirnen schält man, läßt aber die Stengel daran, legt die Früchte zuerst in kaltes und dann in heißes Wasser, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, gibt sie in die Gläser, übergießt sie mit dem gekochten Zucker und siedet sie 10 Minuten in Dunst. Noch feste Salzburger oder andere edle Birnensorten werden geschält, dann halbiert, wobei man die Stengel theilt, und wie die Reineclauden mit Wasser so weit erweicht, daß sie, wenn man sie ansticht, leicht von der Nadel fallen. Dann gibt man sie in die Gläser, übergießt sie mit dem Zucker und siedet sie ungefähr 20 Minuten in Dunst.

Ananas schält man, schneidet sie zu dünnen Spalten oder Scheiben, gibt sie mit der gleichen Gewichtsmenge von klargekochtem Zucker in

Gläser, die man gut verbindet, und siedet sie eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden in Dunst.

Ohne Zucker. In Dunst gekochte Früchte erhalten sich auch ohne Zucker, wenn sie von ihrem eigenen Safte vollkommen bedeckt werden. Ohne Zucker gedünstete, geschälte oder ungeschälte Zwetschken und ungezuckert gedünstete Kirschen siedet man in Dunst, um sie haltbar zu machen.

Einmachen der Früchte in Zucker.

Das Einmachen der Früchte in Zucker für Compot geschieht bei saftigen Beeren in einem Tage, bei festeren Früchten in 3 bis 6 Tagen. Man kann von den auf diese Art eingemachten Früchten nach Bedarf aus dem Glase nehmen und den Rest ohne Schaden wieder monatelang stehen lassen.

Im allgemeinen ist zu beobachten, dass die einzumachenden Früchte wohl ausgewachsen, aber noch fest, von guter Gattung, makellos und frisch vom Baume gepflückt sein sollen. (Sind Früchte zu reif, so gerathen sie leicht in Gährung.) Um festeren Früchten den gehörigen Grad von Weichheit zu geben, blanchiert man sie, das heißt, man legt sie in heißes weiches Wasser und lässt sie solange darin, bis sie in die Höhe steigen und einem Drucke der Finger nachgeben. Man fasst sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, gibt sie in kaltes, aber ebenfalls gesottenes Wasser und legt sie, wenn sie erkaltet sind, zum Abtropfen auf ein Sieb.[1])

Man kocht für ein Kilo geschälte, entkernt gewogene Früchte ein Kilo vom feinsten Zucker (am besten Würfelzucker) mit einem Liter Wasser, bis er klar ist, lässt dann die Früchte in dem Zucker aufsieden, fasst sie heraus, gibt sie in einen Topf, kocht den Zucker noch einmal auf und gießt ihn heiß über die Früchte. Wenn er wieder erkaltet ist, drückt man ein Blatt weißes Fließpapier so auf den Zucker, dass keine Frucht über denselben herausstehen und von der Luft getroffen werden kann, und deckt den Topf zu. Am nächsten Tage gießt man den wieder flüssiger gewordenen Zucker ab, kocht ihn, bis sich kein Schaum mehr herausiedet, und gießt ihn abermals heiß über die Früchte in den Topf. Am dritten (oder auch vierten) Tage kocht man ihn wieder klar, lässt dann die Früchte einmal mit dem Zucker aufsieden und dann auskühlen, legt sie hierauf in die

[1]) Man darf dazu nur solche Siebe und Geschirre verwenden, in welche niemals etwas Fetthältiges gegeben wurde. Auch darf man keine verzinnten Geschirre gebrauchen, weil die Farbe mancher Früchte durch Zinn verändert wird. In Gefäßen von Messing oder Kupfer darf man Eingesottenes nicht stehen lassen, weil Zucker und Säure Grünspan erzeugen.

Gläser[1]), läſst den Zucker bis zum Breitlauf einkochen und gibt ihn, wenn er wieder erkaltet iſt, über die Früchte, die mit dem Zuckerſafte ganz bedeckt ſein müſſen. Sollte derſelbe nach einigen Tagen wieder dünn geworden ſein, ſo muſs man etwas Zucker dazu geben und ihn abermals bis zum Breitlauf einkochen. Der Saft ſoll auf der Zuckerwage 40 Grad Zuckergehalt zeigen.

Hat ſich der Saft zu ſehr eingeſotten, ſo muſs man geläuterten Zucker dazu geben. Bei jedem Aufkochen muſs man mit in heißes Waſſer getauchter Leinwand das am Rande des Geſchirres Angelegte wegwiſchen, da durch das Hineinkochen der Säure die Früchte in Gährung gerathen. Dies geſchieht auch, wenn man ſie in die Gläſer gibt, ehe ſie genügend eingekocht ſind, oder wenn ſie während der Behandlung der Luft ausgeſetzt waren. Sollten die Früchte zu gähren anfangen, was man am Trübwerden des Saftes erkennt, ſo kocht man den Zucker mit etwas Salicylſäurepulver auf, ſchäumt ihn rein ab und gibt ihn wieder über die Früchte. Um die Gährung zu verhüten, kann man gleich anfangs bei je ein Kilo vom Obſt ein halbes Gramm Salicylſäurepulver mitkochen. Wird der Zucker zu ſtark eingekocht und zu oft gerührt, ſo candiert er (d. h. er wird feſt und weiß). Für Früchte, welche weiß bleiben ſollen oder deren Saft nicht zu dunkel werden darf, gibt man Limonenſaft zum Zucker.

Wenn die Gläſer gefüllt ſind, reibt man den Hals derſelben mit einem mit warmem Waſſer befeuchteten Leinentuche rein und wiſcht mit einem trockenen Tuche nach. Dann legt man in jedes Glas auf das eingefüllte Obſt ein genau nach der Größe des Glaſes geſchnittenes, in Rum getauchtes weißes Löſchpapier, verbindet die Gläſer mit Blaſen[2]) oder Pergamentpapier und klebt auf jedes einen Zettel mit Angabe der Obſtſorte und der Jahreszahl.

Himbeeren, Brombeeren u. ſ. w. pflückt man, wenn ſie noch ganz feſt ſind, läſst die kurzen Stengel daran, gibt die Beeren in geläuterten, bis zum Fluge gekochten Zucker, kocht ſie, bis der Saft ſo ſulzig iſt, daſs die letzten Tropfen desſelben an der unteren Seite des Löffels

---

[1]) Um die Früchte gegen Anlaufen zu ſchützen, ſchwefelt man die Gläſer, in die ſie gelegt werden ſollen, aus. Dazu hängt man in die reinen, trockenen Gläſer ein centimetergroßes Stückchen in geſchmolzenen Schwefel getauchte, an Draht befeſtigte, brennende Leinwand und bedeckt das Glas mit einer Untertaſſe. Sobald der Schwefel abgebrannt iſt, entfernt man das Leinwandſtückchen, deckt die Gläſer, welche blau angelaufen ſind, zu und füllt ſie erſt nach einer Viertelſtunde.

[2]) Herzblaſen ſoll man vor dem Gebrauch ein paar Stunden in Brantwein erweichen, dann mit Kleie trockenreiben und abwiſchen.

hängen bleiben, was ungefähr eine halbe Stunde dauert, und gibt sie, solange sie noch warm sind, in die Gläser. Der Saft wird leichter sulzig, wenn man frisch ausgepressten Saft von recht reifen Ribiseln mit dem Zucker kocht.

Große, wohlschmeckende Garten-Erdbeeren (Pröpstlinge) bereitet man wie die Himbeeren, oder man siedet sie mit Himbeersaft ein, indem man für je ein Liter Erdbeeren 1½ Liter frisch ausgepressten Himbeersaft mit einem halben Kilo Zucker kocht, bis er klar geworden ist, und dann die Beeren solange mit diesem Safte siedet, bis derselbe dick genug ist, aber die Farbe noch nicht verliert. Man kann sie auch mit Rum bereiten. Dazu kocht man für je ein Kilo Beeren 2 Kilo Zucker mit Wasser bis zum Spinnen, taucht indessen die Früchte einzeln in Rum, legt sie aufeinander und läßt sie liegen, bis der Zucker den richtigen Grad erreicht hat. Dann läßt man sie mit dem Zucker einmal aufwallen.

Von Johannisbeeren (Ribiseln) legt man noch feste, schöne Träubchen in eine glasierte irdene Cassérolle, gibt zu einem halben Liter derselben ein halbes Liter weiches Wasser und ein Liter grobgestoßenen Zucker, kocht sie, nachdem der Zucker sich aufgelöst hat, auf mäßiger Hitze einige Minuten, deckt sie dann zu und stellt sie beiseite. Am folgenden Tage schüttet man den Saft ab, kocht ihn bis zum fünften Grade, läßt ihn erkalten und gibt ihn wieder über die Beeren.

Rothe Heidelbeeren oder Preiselbeeren gibt man in Wasser, läßt sie, nachdem man sie ausgesucht und Blättchen und unreife Beeren entfernt hat, auf einem Sieb abtropfen, gibt sie dann schichtenweise in eine Cassérolle und bestreut jede Schicht mit gestoßenem Zucker. (Auf je 2 Kilo Beeren rechnet man ein Kilo Zucker.) Am folgenden Tage kocht man sie, ohne sie aufzurühren, bis der Saft dicklich wird, doch nicht solange, daſs sie die Farbe verändern. Man gibt sie als Compot zu Wildbraten.

Schwarze Heidelbeeren. Rein ausgesuchte Schwarzbeeren werden ohne Beigabe oder mit etwas gestoßenem Zucker nicht sehr weich gedünstet und noch warm in erwärmte Flaschen gefüllt, die dann verkorkt und verbunden und, wenn sie vollkommen erkaltet sind, in Sand stehend aufbewahrt werden. Man gibt solche Schwarzbeeren als Compot, als Beigabe zu Schmarren u. dgl.

(Getrocknete Schwarzbeeren kocht man, wenn man sie als Compot geben will, mit rothem Wein und Zucker auf.)

Weinbeeren und Stachelbeeren. Man schneidet reife, aber nicht weiche Beeren eitwärts ein, entfernt die Kerne mit einem Federkiele,

kocht die Beeren auf mäßiger Hitze 5 Minuten in dem bis zum Breitlauf gesottenen Zucker, fasst sie dann heraus, lässt den Zucker noch stärker einkochen und hierauf erkalten und gibt ihn wieder über die Beeren. In den nächsten Tagen kocht man den Zuckersaft täglich etwas dicker ein, lässt auch die Beeren noch ein- oder zweimal damit aufsieden, damit sie durchsichtig werden, gibt zuletzt die Beeren in die Gläser und übergießt sie mit dem erkalteten Safte. Sind die Beeren beim Pflücken noch sehr fest und grün, so gibt man sie, wenn man sie entkernt hat, zuerst in heißes, etwas gesalzenes und dann in kaltes Wasser und lässt sie auf einem Sieb abtropfen, ehe man sie mit dem Zucker kocht.

Weichseln gibt man, nachdem man ihnen die Stiele halb abgeschnitten hat, in gekochten, ausgekühlten Zucker und lässt sie langsam sieden, bis sie durchsichtig sind, und dann über Nacht in einer zugedeckten Schüssel stehen. Am folgenden Tage kocht man sie wieder dicklich ein, doch nicht zu lange, damit der Saft die schöne Farbe nicht verliert.

Schwarze Herzkirschen, die reif, aber noch fest sind, zupft man von den Stielen, kocht für je ein Kilo derselben 80 Deka Zucker mit Wasser bis zum Breitlauf und siedet dann die Kirschen mit dem Zucker auf. Hierauf kocht man durch ein paar Tage den Saft täglich auf und gibt ihn wieder über die Kirschen, kocht zuletzt die Kirschen noch einmal mit dem Saft auf und füllt sie in die Gläser. Man kann auch einige Gewürznelken und ein Stück Zimmt oder frisch ausgepressten Ribiselsaft mit dem Zucker kochen.

Hagebutten (Hetschen). Man schneidet die noch fest vom Stocke genommenen Hagebutten auf, löst mit einem wie zum Schreiben geschnittenen Federkiele die Kerne und das Rauhe heraus und stutzt die Stiele ab. Hierauf kocht man die Hagebutten in dünn geläutertem Zucker weich, kocht Zimmtrinde und einige Gewürznelken mit, die man nach dem Kochen wieder herausnimmt, und lässt die Früchte über Nacht stehen. Dann füllt man sie in die Gläser und übergießt sie mit dem noch einmal aufgesottenen und dann erkalteten Zucker oder kocht sie, wenn dies nöthig erscheint, noch einmal mit dem Zucker auf und füllt sie dann in die Gläser.

Cornelkirschen (Dürlitzen) werden noch fest abgenommen, in heißes Wasser gelegt und dann mit gleich schwer Zucker, den man bis zum Spinnen gekocht hat, durch eine Viertelstunde gesotten, in den nächsten Tagen täglich mit dem wieder abgeschütteten und dicker eingekochten Zucker übergossen und zuletzt mit dem Zucker in die Gläser gefüllt.

Mispeln, die noch hart vom Baume genommen wurden, sticht man einigemale mit einer Nadel an, lässt sie in heißem Wasser liegen,

bis sie in die Höhe kommen, und kocht sie dann mit Zucker. Am anderen Tage mischt man den Zucker mit ausgepresstem Safte von geriebenen Äpfeln, kocht ihn zur gehörigen Dicke ein und gibt ihn wieder über die Früchte.

Marillen (Aprikosen). Harte und makellose Früchte schneidet man auseinander, schält sie mit einem kleinen, scharfen Messer und legt sie in kaltes Wasser. Dann gibt man sie in soviel kochendes Wasser, dass sie ganz von demselben bedeckt sind, lässt sie aber nur so lange darin, bis sie in die Höhe steigen, worauf man sie in kaltes Wasser gibt, dann auf einem Siebe abtropfen lässt und mit geklärtem Zucker kurze Zeit kocht. Am zweiten und dritten Tage kocht man den Zucker auf und gibt ihn wieder über die Früchte. Am vierten Tage siedet man ihn dicker ein, gibt die Früchte hinein, lässt sie einmal aufkochen, füllt sie, wenn sie erkaltet sind, in die Gläser, bedeckt sie mit rumgetränktem weißen Fließpapier und verbindet die Gläser.

Pfirsiche. Man nimmt Pfirsiche, deren Fleisch sich nicht vom Kerne löst, weil diese saftiger sind als andere und nicht faserig werden, schneidet sie mit einem kleinen, scharfen Messer entzwei und dabei gleich auch vom Kerne los, schält sie, legt sie zuerst in kaltes Wasser, gibt sie dann in heißes und lässt sie so lange in diesem liegen, bis man sie mit einem Hölzchen leicht durchstechen kann. Dann kocht man sie mit geklärtem Zucker, wie die Marillen, und behandelt sie weiter wie diese.

Zwetschken, Pflaumen und Mirabellen schält man, lässt aber die Stiele daran. Hierauf legt man die Früchte zuerst in kaltes und dann in siedendes Wasser, gibt sie, wenn sie weich genug sind, in den geläuterten Zucker und verfährt weiter wie bei den Aprikosen.

Reineclauden und Feigen. Erstere sticht man mit einer Nadel, letztere mit einem Federmesser an, damit ihre Haut beim Kochen nicht reißt. Hierauf gibt man sie in weiches Wasser mit Alaun, lässt dasselbe bis zum Sieden heiß werden, fasst die Früchte dann heraus, gibt sie zuerst in kaltes Wasser mit Alaun, dann in reines Wasser und, wenn sie abgetropft sind, in geläuterten Zucker und behandelt sie weiter wie die Marillen.

Quitten. Man schält die Quitten, gibt die Schalen in einen Topf, legt die zu Spalten geschnittenen Quitten darauf, bedeckt sie mit Wasser und lässt sie eine Stunde sieden. Dann legt man sie auf ein Sieb und deckt sie zu, seiht den Sud und kocht mit demselben den Zucker, bis er klar ist. Hierauf siedet man die Spalten mit dem Zucker, bis sie glänzend sind und der Saft sich sulzt, lässt sie erkalten und füllt sie in die Gläser.

Birnen. Kleine Muscatellerbirnen, die reif, aber noch grün und fest sind, schält man und legt sie gleich in Wasser mit Limonensaft, damit sie weiß bleiben. Die Stiele müssen an den Früchten bleiben und werden abgeschabt. Man kocht die Birnen dann in weichem Wasser mit etwas Alaun, läßt sie in reinem Wasser erkalten, gibt sie, wenn sie abgetropft sind, in den gekochten Zucker, siedet sie mit diesem langsam, bis sie weich genug sind, faßt sie hierauf heraus, kocht den Zucker noch besser ein, läßt ihn auskühlen und gibt ihn wieder über die Früchte Am dritten Tage mischt man noch Zucker zum Safte, kocht den Saft, schäumt ihn ab, gießt ihn, wenn er erkaltet ist, wieder über die Birnen und füllt dieselben in die Gläser. Man gibt dann in jedes Glas ein Glasstückchen oder einen kleinen Stein, um die Birnen niederzudrücken und unter dem Zuckersafte zu erhalten, damit sie weiß bleiben und nicht anlaufen. Nagawitz-, Salzburger- und Kaiserbirnen halbiert man, wobei auch die Stiele halbiert werden müssen, schält sie, schneidet ihnen das Kernhaus aus und behandelt sie wie die Muscatellerbirnen.

Ananas. Man schält sie, schneidet sie in dünne Scheiben oder Spalten, gibt dieselben in ein Porzellangeschirr, übergießt sie mit dem gekochten, heißen Zucker, deckt sie zu und stellt sie an einen kühlen Ort. Am nächsten und am übernächsten Tage wird der Zucker wieder aufgesotten und heiß über die Ananas gegeben. Zuletzt läßt man die Spalten im dickgekochten Zucker sieden und mit demselben erkalten und füllt sie in die Gläser.

Citronenspalten. Große, feste italienische Cedern schält man fein, schneidet sie nach der Länge in 4 Theile und jeden Theil einmal quer durch, legt sie für 24 Stunden in Salzwasser und wässert sie dann durch einige Tage fleißig ab. Wenn sie nicht mehr bitter sind, setzt man sie mit kaltem Wasser zu, kocht sie eine halbe Stunde, gibt sie hierauf in kaltes Wasser, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, schabt sodann das innere Fleisch mit einem Löffel heraus, kocht die Spalten einige Minuten mit gesponnenem Zucker und stellt sie mit dem Zucker beiseite. Nach 24 Stunden wird der Zucker besser eingekocht und wieder über die Spalten gegeben, und nach abermals 24 Stunden kocht man die Spalten wieder mit dem Zucker. So wechselt man noch ein paarmal ab und füllt dann die Spalten in die Gläser.

Halbe Pomeranzenschalen. (Zum Servieren von Pomeranzen-Marmelade und -Gelée.) Man schneidet Pomeranzen mitten durch, kocht sie in viel Wasser, bis sie, wenn man sie mit einer Nadel durchsticht, leicht von derselben herabfallen, und läßt sie in frischem Wasser erkalten.

Hierauf schabt man das Mark heraus, legt die Schalen nebeneinander in eine Schüssel, übergießt sie mit ausgekühltem dünnen Zuckerwasser und behandelt sie dann auf die bei den Citronenspalten angegebene Weise, bis sie durchsichtig sind.

Pomeranzen-Spalten und -Scheiben. 5 kleine Pomeranzen, denen man mit einem feinen Reibeisen die gelbe Schale leicht abgerieben hat, legt man auf 2 Stunden in ein großes Geschirr mit Wasser, um ihren bitteren Geschmack auszuziehen. Dann siedet man ein Kilo Zucker mit drei Viertelliter Wasser, bis er klar ist, schneidet jede Pomeranze in 8 Spalten oder zu Scheiben, gibt dieselben, wenn man die Kerne entfernt hat, in den Zucker, mischt auch den Saft von 2 Limonen dazu und kocht die Spalten oder Scheiben sehr langsam, bis ihre dicke weiße Schale glasig wird.

Afrikanische Pomeranzen. Große, recht dickschalige Apfelsinen schält man sehr fein, indem man nur das Gelbe wegschabt, reibt sie mit Salz ein und läßt sie über Nacht liegen. Hierauf schneidet man sie von oben nach unten streifenweise nur so tief ein, daß man Saft und Kerne herausdrücken kann, und läßt sie 2 Tage in Wasser liegen, drückt sie hierauf aus und reibt sie ab. Dann wiegt man sie, kocht gleich schwer Zucker mit viel Wasser, klärt und seiht denselben, stellt indessen die Pomeranzen mit kaltem Wasser auf und läßt sie 5 Minuten sieden und dann abtropfen. Hierauf gibt man die Pomeranzen in den Zucker, kocht sie, bis sie durchsichtig geworden sind, was 2 bis 2½ Stunden dauert, läßt sie auskühlen und gibt sie mit dem Zucker in die Gläser.

Schwarze Nüsse. In der ersten Hälfte des Juli abgenommene grüne Nüsse, deren innere Schale noch weich ist, durchsticht man mehrmals mit einer Spicknadel und läßt sie, um ihnen das Bittere zu benehmen, durch 14 Tage in Wasser liegen, welches täglich erneuert werden muß. Dann siedet man sie mit gesalzenem Wasser auf mäßiger Hitze, bis sie so weich geworden sind, daß sie von einer Nadel, mit der man sie durchsticht, leicht herabfallen, gibt sie in kaltes Wasser, läßt sie über Nacht stehen, legt sie dann auf ein Sieb und läßt sie abtropfen, wiegt sie hierauf, kocht für je 50 Deka Nüsse 60 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser, bis er klar ist, und schüttet den heißen Zucker über die Nüsse. Am nächsten Tage gießt man den Zucker ab, siedet ihn etwas stärker ein, gießt ihn, wenn er erkaltet ist, wieder über die Nüsse und wiederholt dies durch mehrere Tage, wobei man noch etwas Zucker dazu gibt, den Schaum abnimmt und in ein Mullfleckchen gebundene Gewürznelken und Zimmtstückchen mitkocht. Am sechsten Tage kocht man den Zucker bis zum

Spinnen, läßt dann die Nüsse einigemale mit dem Zucker aufwallen, gibt sie hierauf in starke Einsiedegläser, bedeckt sie mit dem ausgekühlten Zucker und verbindet sie mit doppeltem Pergamentpapier. — Wenn man auf diese Weise den Zucker nach und nach eindickt, bleiben die Nüsse saftig und rund. Dickt man ihn zu rasch ein, so schrumpfen sie zusammen.

Weiße Nüsse. Man schält im August abgenommene, ausgewachsene Nüsse, deren Schale jedoch noch weich ist, bis aufs Weiße und wirft jede gleich in frisches Wasser mit gestoßenem Alaun. Dann blanchiert man sie in siedendem Wasser, in das man auch Alaun gegeben hat, und ersetzt dieses während des Kochens durch anderes, damit sie recht weiß werden. Wenn sie so weich sind, dass sie beim Anstechen von der Nadel fallen, läßt man sie in kaltem Wasser auskühlen und dann auf einem Sieb abtropfen und gibt sie hierauf in geläuterten Zucker. Man kocht den Zucker am nächsten Tage wieder auf und gießt ihn über die Früchte und wiederholt dies durch ein paar Tage. Dann kocht man die Nüsse mit dem Zucker und einem Stückchen Vanille auf und füllt sie hierauf wie die schwarzen in Gläser.

Unreife Zwetschken, Reineclauden und Mandeln, deren Kerne noch weich sind, nimmt man ab, legt sie in klare Lauge, läßt sie mit derselben heiß werden, jedoch nicht sieden, gibt sie dann in warmes Wasser, nimmt sie einzeln heraus, wischt sie ab und durchsticht sie mit einer Nadel. Dann kocht man Wasser mit Weinessig auf, gibt die Früchte hinein und läßt sie seitwärts auf dem Herde mehrere Stunden stehen, bis sie so weich sind, dass sie beim Anstechen leicht von der Nadel fallen. Nun stellt man sie beiseite und läßt sie auskühlen, gibt sie sodann in frisches Wasser, läßt sie am anderen Tag auf einem Sieb abtropfen, gibt sie hierauf in den geläuterten Zucker und behandelt sie weiter wie die Nüsse.

Rhabarber für Compote einzusieden. Man schneidet die Blattstiele der Rhabarber zu fingerlangen Stücken, wiegt dieselben, bestreut sie mit halb so schwer Zucker und deckt sie zu. Am folgenden Tage kocht man den ausgeflossenen Saft, gibt, wenn derselbe dicklich wird, die Stückchen dazu, kocht sie eine halbe Stunde und bewahrt sie in Gläsern auf, die man gut verbindet.

Mit Zucker eingekochte Melonen- und Kürbis-Spalten.

Von einer ausgewachsenen, aber noch ganz fest abgenommenen Melone schneidet man das Fleisch, von Melonen, deren Fleisch man genießen kann, jedoch das Grüne an der Schale in Spalten. Man überkocht

dieſelben mit Waſſer, bis man ſie leicht durchſtechen kann, gibt ſie dann in kaltes Waſſer und läſst ſie hierauf auf einem Sieb abtropfen. Indeſſen kocht man Zucker (ebenſo ſchwer, als die rohen Spalten) mit in Organtin gebundenen Gewürznelken und Limonenſchalen auf. Man gießt dann den kochenden Zucker über die Spalten, läſst dieſelben erkalten und bedeckt ſie mit Fließpapier. In den folgenden Tagen ſiedet man den Zucker noch zwei- oder dreimal auf und gießt ihn heiß über die Spalten. Zuletzt kocht man die Spalten mit dem Zucker auf, läſst ſie auskühlen, gibt ſie in Gläſer und verbindet dieſelben.

Von reifen, aber feſten Zucchi, Spargel- oder Melonen-Kürbiſſen oder anderen Kürbisgattungen mit gelbem Fleiſche ſchneidet man Spalten wie von Melonen und kocht dieſelben wie die Melonenſpalten ein.

Mit Eſſig. Man überkocht die Kürbisſpalten mit Waſſer, in das man ein wenig Salz gegeben hat, ſiedet für je ein Kilo Kürbisſpalten ein Kilo Zucker mit 7 Deciliter Waſſer und 4 Deciliter Weineſſig und läſst ein Stück Zimmtrinde, 10 Körner Neugewürz und Limonenſchalen, alles in ein Organtinfleckchen gebunden, mitkochen, gibt hierauf die in friſchem Waſſer ausgekühlten, abgetropften Spalten in den Zucker, kocht ſie weich und läſst ſie mit dem Zucker in einer Schüſſel 3 Tage ſtehen. Dann kocht man den Zuckerſaft dick ein, läſst ihn erkalten und gibt ihn über die in Gläſer gefüllten Spalten.

Mit Limonenſaft. Zu einem Kilo Kürbisfleiſch, das man in fingerdicke Stückchen geſchnitten hat, nimmt man 1½ Kilo Zucker. Man reibt denſelben an 2 Limonen ab und kocht ihn dann mit ein wenig Waſſer bis zum Spinnen. Indeſſen ſteckt man in den dritten Theil der Stückchen je eine Gewürznelke und ein kleines Stückchen Zimmt und gibt über alle den klaren Saft von 5 oder 6 Limonen. Dann kocht man die Kürbisſtückchen mit dem Zucker und einem Glaſe Wein, bis ſie durchſichtig ſind, läſst ſie auskühlen und füllt ſie in Gläſer.

Mit Ingwer. Ein Kilo zu runden Stückchen ausgeſtochenes feſtes Fleiſch von gelbem Kürbis übergießt man mit einem Deciliter Weineſſig und läſst es 24 Stunden ſtehen, wobei man es öfters aufſchüttelt. Am folgenden Tage kocht man 80 Deka Zucker mit 2 Deciliter Waſſer und dem Eſſigſafte der Kürbisſtückchen, bis er klar iſt, gibt hierauf die Kürbisſtückchen dazu, kocht ſie, bis ſie durchſichtig ſind, und legt ſie dann heraus. Hierauf gibt man ein Säckchen von Organtin mit 7 Deka kleingeſchnittenem Ingwer in den Zucker, kocht dieſen ſulzig ein, läſst ihn erkalten und gießt ihn dann über die in Gläſer gefüllten Kürbisſtückchen.

Gemischte Früchte.

Um gemischtes Compot (Tutti frutti) von eingesottenen Früchten servieren zu können, ohne mehrere Gläser öffnen zu müssen, legt man eingesottene festere Früchte verschiedener Gattung durcheinander in Gläser, kocht den Zuckersaft der verwendeten Früchte mit gutem Weißwein auf, läßt ihn auskühlen und gibt ihn über die Früchte.

Von Beeren und Kirschen. Beinahe reife Stachelbeeren, rothe und weiße Johannisbeeren, Himbeeren, Ananas-Erdbeeren und Kirschen, von jeder Gattung gleich viel, legt man zusammen ein. Man nimmt für je ein Kilo Früchte ein Kilo Zucker, taucht denselben in Wasser, kocht ihn, bis er klar ist, siedet dann eine Fruchtgattung nach der anderen mit dem Zucker, bis sie genügend gekocht ist (die lichten Gattungen vor den dunklen), und nimmt dabei den Schaum fleißig ab. Die gekochten Früchte läßt man auf einem Sieb abtropfen und gibt sie dann in einen Topf. Zuletzt kocht man den von allen abgeflossenen Saft mit dem Reste des Zuckers dicker ein und mischt ihn mit den Früchten.

Venezianische Tutti frutti. Man nimmt von jeder Fruchtgattung die gleiche Gewichtsmenge und rechnet auf je ein Kilo Früchte ein Kilo Zucker, von welchem man die eine Hälfte stößt, die andere mit Wasser befeuchtet und stehen läßt. Reife, aber feste Aprikosen, Pfirsiche und Reineclauden übergießt man, eine Gattung nach der anderen, mit heißem Wasser, um ihnen die Haut abziehen zu können, schneidet sie dann entzwei und bestreut sie mit der Hälfte des auf ihr Gewicht entfallenden Zuckers. Von einer reifen, aber noch harten Melone schneidet man das feste Fleisch in Stückchen, übergießt dieselben in einer Schüssel mit gutem Weißwein und bestreut sie mit der Hälfte des ihrem Gewichte gleichkommenden Zuckers. Dann bestreut man auch Spalten einer Ananas mit der Hälfte des für sie bestimmten Zuckers und läßt alle Früchte einige Stunden stehen. Indessen kocht man die Schalen der Ananas mit dem mit Wasser befeuchteten Zucker, einer Schote Vanille und Wasser, seiht diesen Zucker zum Zuckersaft aller Früchte, kocht denselben bei fleißigem Abschäumen, bis er klar ist, gießt für je 3 Kilo Früchte eine Flasche guten Wein dazu, gibt, wenn der Zuckersaft wieder siedet, die Melonenstückchen hinein, kocht sie, bis sie weich sind, und legt sie dann auf ein Sieb. Hierauf kocht man nacheinander alle anderen Früchte, läßt den abgetropften Saft von allen mit dem Reste des Zuckers vom Kochen besser einsieden, stellt ihn zum Auskühlen in Wasser und gibt ihn, wenn er erkaltet ist, über die Früchte, die man durcheinander in größere starke Gläser oder Holz-

gefäße eingelegt hat. Die Gefäße werden dann gut verkorkt, verpicht und aufbewahrt.

Tutti frutti mit Rum. Man befreit ein halbes Kilo reife, makellose Erdbeeren von den Stielen und Kelchen, läutert ein halbes Kilo Zucker, kocht die Beeren flüchtig mit dem Zucker auf, gibt sie in einen Steintopf, läßt sie erkalten und gießt dann eine halbe Flasche feinen Rum dazu. Hierauf deckt man den Topf fest zu, stellt ihn an einen kühlen Ort und rührt seinen Inhalt täglich auf. Nach einiger Zeit kocht man Himbeeren wie die Erdbeeren und gibt sie in den Topf. Dann entkernt man Weichseln, mischt sie mit gleich schwer gestoßenem Zucker, stellt sie in einem offenen Gefäß in heißes Wasser, kocht sie durch 10 Minuten und gibt sie ebenfalls in den Topf. Ebenso werden entkernte, halbierte Aprikosen und Pfirsiche und später entkernte Reineclauden und Pflaumen mit gestoßenem Zucker gekocht und in den Topf gegeben. Hat man schon viele Früchte eingelegt, so gießt man eine halbe Flasche Rum nach und rührt alles gut durcheinander. Wenn der Topf voll ist, wird er fest verbunden.

Senffrüchte (Mostarda). Man schält reife, aber noch fest abgenommene Pflaumen, Pfirsiche, kleine Birnen, Äpfel, Melonen (das Grüne an der Schale), Kürbisse u. s. w., läßt die kleineren Früchte ganz und schneidet die großen zu Stücken, wiegt alle, überkocht sie dann, jede Gattung für sich, in Wasser und läßt sie auf einem Sieb auskühlen. Indessen läutert man für je ein Kilo Früchte ein Kilo Zucker mit wenig Wasser. Hierauf legt man die Früchte in den noch heißen Zucker, läßt sie erkalten, bedeckt sie mit Papier und stellt sie an einen kühlen Ort. Nach 24 Stunden kocht man sie auf und läßt sie wieder stehen. Am dritten Tage wiederholt man dies, gießt dann einen Theil des heißen Zuckers ab, verrührt ihn mit braunem Senfmehl (7 Deka Senfmehl für 50 Deka Früchte) und mischt ihn wieder zu den Früchten. Man legt hierauf die so bereiteten Fruchtgattungen sowie eingesottene schwarze Nüsse, Feigen und Cedernspalten (Seite 703 bis 705) durcheinander in Gläser, übergießt sie mit dem Senfzucker und verbindet die Gläser.

Muse, Marmeladen oder Salsen.

Für Marmeladen werden weiche, saftige Früchte (Beeren) nur ausgesucht und durch ein Haarsieb getrieben. Weiches Steinobst wird vor dem Passieren geschält, festeres Obst geschält und überdünstet.

Man nimmt für je ein Kilo entkernte Früchte ein Kilo feinen Zucker, löst ihn auf die Seite 61 angegebene Weise mit Wasser auf,

kocht ihn, bis er sich am Löffel und am Geschirre weiß und grießartig trocken ansetzt, mischt dann die passierten Früchte nach und nach dazu und zieht den Zucker dabei von der Hitze zurück, da er sonst leicht übergeht. Wenn man den Zucker zuerst so stark einkocht, ist die Salse bald fertig, verliert ihre schöne Farbe nicht und ist haltbar.

Man kocht Salsen im Schneebecken (in welchem man auch den Zucker siedet) oder in einem gut glasierten irdenen oder einem porzellanenen Geschirre, nimmt den Schaum, welcher sich dabei auf der Salse bildet, mit einem Silberlöffel ab und rührt die Salse öfters auf, damit sie sich nicht am Boden anlegt. Um zu erproben, ob sie schon genügend gekocht ist, läßt man einen Tropfen der Salse auf Löschpapier fallen. Dringt derselbe nicht mehr durch das Papier, so nimmt man sie vom Herd und füllt sie, sobald sie nicht mehr heiß, aber doch noch warm ist, in weite Gläser oder Steintöpfe, verbindet dieselben aber erst am folgenden Tage mit Pergamentpapier. Zum Schutze gegen das Anlaufen legt man vor dem Verbinden in jedes Glas über die Salse ein nach der Größe des Glases geschnittenes, in Rum getauchtes weißes Löschpapier oder stellt die Gläser in das kühle Rohr, damit sich auf der Salse ein Häutchen bildet. Die Gläser müssen an einem sehr trockenen, kühlen Ort aufbewahrt werden. Sollte sich trotzdem nach einiger Zeit auf der Salse Schimmel zeigen, so wird derselbe rasch entfernt und die Salse mit etwas Zucker überkocht und dabei gut abgeschäumt und dann wieder in die gereinigten Gläser gefüllt und verbunden.

Für nicht passierte Ribisel-(Johannisbeer-)Salse gibt man die mit einer Gabel von den Stielen gezupften, großen Beeren in den ausgekühlten, gesponnenen Zucker und kocht sie langsam, damit sie nicht platzen, bis sie sulzig sind. Oder man stoßt so schwer Zucker, als die abgestreiften Beeren wiegen, gibt die Beeren schichtenweise in eine Schüssel und bestreut sie dabei mit dem Zucker, läßt sie dann über Nacht stehen und kocht sie hierauf in einem irdenen Geschirre.

Für Ribiselsalse ohne Kerne verwendet man sehr reife, große Beeren, die man entkernt, indem man die bei einem leichten Drucke mit den Fingern herauskommenden Kerne mit einem wie zum Schreiben geschnittenen Gänsekiel abstreift. Man kocht dann für je ein halbes Liter Beeren ein Kilo Zucker bis zum Faden, läßt ihn auskühlen, nimmt hierauf zu je 2 Schöpflöffelvoll Beeren 2 Löffelvoll Zucker, kocht die Beeren in kleinen Partien nacheinander ein, damit sie nicht zerdrückt werden, und gibt die schon gekochten in eine Schüssel. Wenn alle eingesotten sind, füllt man sie in Gläser und vertheilt den Saft gleichmäßig

in dieſelben. Steigen die Beeren über den Saft, ſo drückt man ſie mit einem Kaffeelöffel nieder.

Brombeerſalſe bereitet man wie die von nicht entkernten Johannisbeeren, indem man die gewogenen, mit halb ſo ſchwer Zucker beſtreuten Beeren über Nacht ſtehen läſst und dann ſulzig einkocht. Beim Kochen gibt man Limonenſaft und Pomeranzenſchalen zur Salſe.

Für Kirſchen- und Weichſelſalſe beſtreut man die von den Stengeln gezupften, entkernten und dann gewogenen Früchte in Schichten mit der gleichen Gewichtsmenge von geſtoßenem Zucker, deckt ſie zu, läſst ſie über Nacht ſtehen und kocht ſie dann bis zur Probe ein, ohne ſie zu zerrühren. (So bereitete Salſe nennt man Kirſchen- oder Weichſelfleiſch.) Oder man kocht den Zucker mit wenig Waſſer bis zum Spinnen und gibt die entkernten Kirſchen dazu. Für Kirſchenſalſe auf Powidelart kocht man 7 Kilo entkernte, große ſchwarze Kirſchen mit einem Kilo geſtoßenen Zucker, einem halben Liter Eſſig und Schalen einer Limone.

Für Salſe von Zwetſchken (Pflaumen) nimmt man reife, gelbfleiſchige Früchte. Man entkernt ſie, wiegt ſie, ſtößt für je ein Kilo Zwetſchken ein halbes Kilo Zucker, beſtreut die geſchälten, halbierten Früchte mit dem Zucker, läſst ſie über Nacht ſtehen und kocht ſie dann mit dem eigenen Safte, bis ſie ſulzig werden, wobei man ein Stückchen Vanille mitkochen läſst. Will man die Salſe ſehr zart und licht haben, ſo ſiedet man den Zucker bis zum Spinnen und gibt dann die friſch geſchälten Zwetſchken dazu.

Wenn ſich recht reife Zwetſchken ſchwer ſchälen laſſen, ſo dünſtet und paſſiert man ſie, ehe man ſie mit dem Zucker einkocht. Die Salſe wird dann roth.

Mirabellen, runde große Pflaumen und Reineclauden ſchält man und kocht ſie wie die Zwetſchken mit geſtoßenem oder mit geſponnenem Zucker ein. Im letzteren Falle kocht man Zimmtrinde oder Vanille mit oder gibt zur Salſe, ehe man ſie vom Feuer nimmt, etwas Rum.

Aprikoſen (Marillen), reife aber feſte Früchte, die man von Flecken o. dgl. gereinigt, aber nicht geſchält hat, gibt man in ein Geſchirr, bedeckt ſie mit Waſſer und ſiedet ſie weich, läſst ſie dann auskühlen, paſſiert ſie und kocht ſie mit gleich ſchwer Zucker, den man bis zum Trockenwerden gekocht hat, ein. Sie bleiben ſchön gelb und erhalten ſich gut. Weiche Früchte können roh geſchält und halbiert, mit dem Zucker beſtreut und während des Kochens zerdrückt werden. Roh paſſierte weiche Früchte werden durch den Luftzutritt braun.

Pfirsiche kocht man ebenso. Man kann geschälte Zwetschken oder Melonenfleisch mitkochen, wodurch die Farbe der Salse schöner wird.

Für Äpfelsalse passiert man ungeschälte, gesottene oder geschälte, zu Spalten geschnittene, gedünstete Äpfel und kocht sie mit weniger als gleich schwer Zucker und ein wenig Limonen-Saft und -Schalen. Oder man schält Maschanzkeräpfel, legt sie in Wasser, siedet ihre Schalen mit Wasser aus, seiht dasselbe, kocht den Zucker mit dem geseihten Wasser und gibt dann die Äpfel, die man indessen gerieben hat, dazu.

Birnen schält und halbiert man, kocht sie mit gesponnenem Zucker und einem Stückchen Vanille dick ein und zerrührt sie während des Kochens. Anstatt Zuckers kann man frisch von der Presse geronnenen Weinmost nehmen.

Quitten, die vollkommen reif und abgelegen sein sollen, werden nicht geschält, sondern nur abgewischt, dann gesotten, passiert und mit gleich schwer gesponnenem Zucker eingekocht.

Für Melonensalse nimmt man das Fleisch einer reifen, aber festen Frucht. Man schneidet es zu Würfeln, bestreut dieselben mit Zucker (1½ Kilo Zucker zu 2 Kilo Frucht), deckt sie zu, läßt sie über Nacht stehen, kocht sie dann und gibt dabei Saft von einer Citrone und 2 Deka Ingwer dazu.

Für Weintraubensalse drückt man abgezupfte Beeren, welche dicke Haut und festes Fleisch haben, einzeln leicht mit den Fingern zusammen, damit die Kerne herausgehen, streift diese mit einem Hölzchen ab, gibt den dabei herausfließenden Saft durch ein Sieb zu gestoßenem Zucker und kocht mit diesem Zucker die Beeren ein.

Pröpstlingsalse. Man passiert die Pröpstlinge durch ein feines Sieb, wiegt für je ein Kilo vom Passierten ein Kilo gestoßenen Zucker, läßt das Passierte ein wenig einkochen, gibt dann den Zucker dazu und kocht die Salse so dick ein, als man sie haben will. (Durch das spätere Dazugeben des Zuckers wird das Aroma der Salse erhöht.)

Salse von gemischten Früchten. Man passiert ein Kilo abgezupfte, mit 8 Gewürznelken gedünstete Weinbeeren, schält 10 Pfirsiche, 10 Kaiserbirnen und 4 säuerliche Äpfel und schneidet sie in Stückchen, mischt alles zusammen und kocht es mit weniger als gleich schwer Zucker ein.

Oder: Man mischt zu einem Kilo passierten Erdbeeren ein Kilo passierte Himbeeren, gibt ein Kilo entkernte rothe Kirschen, ein Kilo entkernte Weichseln und ein Kilo gestoßenen Zucker (oder rothe Kirschen, Ribiselsaft und Zucker) dazu, läßt die Mischung über Nacht stehen und kocht sie dann ein.

Hagebutten (Hetschen) sammelt man erst, wenn sie schon vom Reife gebrannt sind. Man stellt sie, um sie noch mehr zu erweichen, in zugedeckten Schüsseln über Töpfe mit siedendem Wasser, schneidet hierauf jede auseinander und entfernt die Kerne und das Rauhe. Dann stoßt man die Hagebutten, wobei man sie mit etwas Wasser befeuchtet, treibt sie durch ein Sieb, wiegt sie, läßt gleich schwer Zucker dick einsieden, gibt das Passierte löffelweise dazu und kocht die Salse.

Für Orangensalse wiegt man Pomeranzen ab, schält sie dann und legt die Schalen in Wasser. Den Saft drückt man aus und seiht ihn auf den Zucker, welchen man gleich schwer mit den Früchten genommen hat. Wenn die Schalen 14 Stunden in Wasser, das man in dieser Zeit öfters wechselt, gelegen sind, nimmt man sie heraus, reinigt sie vom Weißen und schneidet sie sehr fein. Indessen siedet man den Zucker mit dem Saft ein, nimmt ihn dann vom Feuer, gibt die Schalen dazu und füllt die Salse in Gläser.

Für Scotch marmalade, welche man wie Honig genießt und die man bei Thee sehr hübsch in mit Zucker gekochten, halben Pomeranzenschalen (Seite 704) servieren kann, wird das Fleisch saftiger Pomeranzen eingesotten. Man theilt dazu die abgeschälten Pomeranzen in Spalten, schneidet bei jeder Spalte das Weiße an der inneren Seite knapp weg, löst die Häutchen an beiden Seiten los, biegt sie zurück, faßt sie zusammen und zieht sie ab, wobei auch der Zwischentheil auf der äußeren Seite abgelöst wird. Dann entfernt man die Kerne, wiegt die Spalten, siedet für 1¼ Kilo vom Fleisch ein Kilo Zucker, bis derselbe weiße Blasen wirft, und kocht dann das Fleisch mit dem Zucker, bis der Saft in schweren Tropfen vom Löffel fällt. Indessen schneidet man die ganz dünn herabgeschnittenen gelben Schalen von 4 Pomeranzen feinnudelig, kocht sie mit gewechseltem Wasser und seiht sie ab. Ehe man das Eingesottene vom Feuer nimmt, gibt man die Schalen dazu. Dann füllt man die noch heiße Marmelade in erwärmte Gläser.

Rosen. Die gut gesäuberten Blätter von frischgepflückten Rosen werden mit ein wenig Staubzucker so lange gemengt, bis sie feucht sind. Dann gibt man Limonensaft (Saft von einer Limone für Blätter von 30 Rosen) dazu und läßt das Ganze über Nacht im Keller stehen. Am nächsten Tage läßt man viermal so schwer Zucker, als die Rosen wiegen, spinnen, siedet die Rosen damit 5 Minuten, stellt sie dann weg, läßt sie aber nach einiger Zeit nochmals 5 Minuten sieden, damit sie das Herbe verlieren und sich besser halten. Sie werden lauwarm in Gläser gefüllt und gut verbunden.

Obst-Käse.

Powidel. (Festes Zwetschkenmus.) Recht reife Zwetschken (gemeine Pflaumen) werden gewaschen, entkernt[1]) und ohne jede Zugabe gekocht, bis sie dick und dunkel sind. Da dies sehr lange dauert, kann es an mehreren aufeinanderfolgenden Tagen geschehen. Man kocht sie zuerst auf starker, dann auf mäßiger Hitze und rührt sie dabei mit einem Holzlöffel fleißig auf, damit sie nicht anbrennen, aber mit Vorsicht, weil sie stark spritzen. Wenn sie fest genug eingekocht sind, füllt man sie in glasierte irdene oder in Steintöpfe, streicht sie oben glatt, läßt sie erkalten, bedeckt sie dann mit einer fingerdicken Schicht von ausgelassenem Rindsfett und verbindet die Töpfe gut.

Feineres Zwetschkenmus. Man kocht die Zwetschken zuerst wie oben, passiert sie, sobald sie weich sind, und läßt sie dann sulzig einkochen. Hierauf stellt man sie vom Feuer weg, rührt sie, solange das Geschirr heiß ist, füllt sie in Steintöpfe, bestreut sie mit Zimmt und gestoßenen Gewürznelken, bedeckt sie, wenn sie ganz erkaltet sind, mit einem Leinwandfleckchen, gibt auf dieses ein Schicht von ausgelassenem Kernfett und verbindet die Töpfe. Dieses Mus wird ebenso wie Powidel vor dem Gebrauche mit etwas Wein oder Wasser aufgekocht.

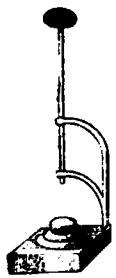


Fig. 51.

Quittenkäse. Abgelegene Quitten werden abgewischt und mit soviel Wasser, daſs dasselbe anfangs über die Früchte steht, in einen Topf gegeben, zugedeckt und gesotten, bis sie weich sind. Dann wird eine Quitte nach der anderen heiß aus dem Sude genommen, rasch geschält und durch ein Sieb gestrichen. Hierauf mischt man das Passierte mit gleich schwer feingestoßenem Zucker und Limonensaft und kocht es auf mäßiger Hitze bei fleißigem Rühren, bis es sich beim Aufheben des Löffels in schweren Flocken löst. Den Sud der Quitten[2]) nimmt man nicht zum Käse, weil er denselben zu fest und zähe machen würde.

Will man lichten, glänzenden Quittenkäse bereiten, so verwendet man nur Äpfelquitten, mischt dieselben, wenn sie passiert sind, mit einigen geschälten, gedünsteten, passierten Maschanzkeräpfeln und Limonensaft, taucht den Zucker in Wasser, kocht ihn stärker als bis zum Faden ein und gibt dann erst das Passierte dazu.

[1]) Fig. 51 zeigt einen Zwetschken-Entkerner, mit dem man die Früchte durch einen Druck entkernt.

[2]) Den Quittensud kann man mit Zucker zu Gelée einkochen (Seite 695).

Man ſtreicht nun den noch heißen Käſe in Blechformen (oder in Suppenteller oder Kaffeetaſſen), die man vorher in warmes Waſſer getaucht hat, und läſst ihn durch einige Tage an einem warmen Orte ſtehen. Wenn er auf der Oberfläche trocken geworden iſt, beſtreut man dieſelbe mit Zucker, löst den Käſe mit den Fingern ein wenig vom Rande des Geſchirres los, ſtürzt ihn auf das mit Papier belegte Blech und ſtellt ihn wieder an einen mäßig warmen Ort. Wenn er wieder abgetrocknet iſt, bewahrt man ihn im Ganzen zwiſchen Schreibpapier in Schachteln auf oder ſchneidet ihn in hübſche Scheiben, Würfel o. dgl., dreht dieſelben in grob geſtoßenen Candiszucker, legt ſie ſchichtenweiſe in Schachteln und trennt die Schichten durch Schreibpapier.

Man kann auch den noch heißen Käſe in Papierkapſel füllen, dieſelben abziehen, ſobald er trocken iſt, und ihn dann wie oben aufbewahren. Oder man füllt ihn mit einer Wurſtſpritze in aufgeblaſene, dünne Därme, bindet dieſe an beiden Enden zu, theilt ſie in der Mitte durch Drehen ab, hängt ſie an Stäbe und läſst ſie an einem warmen Orte trocknen.

Äpfelkäſe bereitet man wie den von Quitten und trocknet ihn wie dieſen. Oder man gibt Häufchen von dem Käſe auf das Blech, läſst ſie im Rohre trocknen, bis ſie außen ſteif ſind, nimmt ſie, wenn ſie noch warm ſind, mit einem Meſſer ab und drückt je 2 aneinander.

Äpfel- Quitten- oder Aprikoſen-Paſtillen. Man ſiedet die ungeſchälten Früchte mit Waſſer, paſſiert ſie dann, miſcht das Paſſierte mit gleich ſchwer geſtoßenem Zucker und etwas Limonenſaft und kocht es, bis es ſich in Fetzen vom Löffel löst. Dann gibt man es in eine Schüſſel und läſst es 3 Tage ſtehen. Hierauf gibt man mit 2 Löffeln kleine Häufchen von der Maſſe auf Staubzucker, wälzt ſie in demſelben zu Kugeln, legt dieſe dann über Papier und läſst ſie trocknen.

Kleine Paſtillen von verſchiedenen Früchten. Dieſelben können ſehr raſch von ohne Zucker in Dunſt geſottenem Früchtenmark (Seite 696) bereitet werden. Man miſcht das Mark mit geſtoßenem Zucker, treibt die Maſſe aus, ſticht ſie mit verſchiedenen kleinen Ausſtechern aus, dreht die ausgeſtochenen Stückchen in Zucker, trocknet ſie an der Luft und legt ſie zwiſchen Papier in kleine Cartons.

Pfirſichkäſe (Perſikaden). Man gibt zu einem Pfund feingeſtoßenem Zucker ein Pfund Pfirſichmark von roh durch ein Sieb getriebenen guten Früchten, kocht die Miſchung zu einer ganz dicken Maſſe ein, läſst dieſelbe ein wenig auskühlen, gießt ſie dann auf das mit zerdrücktem weißen Candiszucker beſtreute Brett, beſtreut ſie mit Zucker und treibt ſie mit dem Rollholze halbfingerdick aus. Hierauf ſticht man ſie zu ver-

schiedenen Formen aus, trocknet die ausgestochenen Stückchen auf Papier an einem warmen Ort und bewahrt sie in Gläsern auf.

Reineclauden-Käse. Man bereitet ihn wie den von Pfirsichen, verrührt ihn aber, damit er schöner grün wird, vor dem Auskühlen mit ein wenig Spinattopfen, den man mit Rum gemischt hat.

Candierte Früchte.

Man kocht für ungefähr 50 Stück geschälte Früchte ein halbes Kilo in Wasser getauchten Zucker, bis er klar ist, übergießt dann die Früchte mit dem heißen Zucker, deckt sie zu und läßt sie über Nacht stehen. Am folgenden Tage gießt man den Saft ab, kocht ihn dick ein, läßt ihn erkalten, gießt ihn wieder über die Früchte, bedeckt dieselben so mit weißem Löschpapier, daß das Papier die Früchte unmittelbar berührt, und stellt sie in die Speisekammer. Nach drei Tagen nimmt man sie aus dem Safte, legt sie fest nebeneinander in flache Geschirre und läßt sie solange in kühlem Ofen oder in heißem Sonnenscheine stehen, bis der Zucker auf den Früchten steif geworden ist. Dann taucht man sie in den Saft und trocknet sie wieder. Sind sie genügend getrocknet, so legt man sie in Schachteln ein, wobei man immer Früchte verschiedener Gattung in eine Schachtel gibt, und hebt sie an einem kühlen, trockenen Ort auf. Zum Candieren eignen sich Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Feigen, Pflaumen u. s. w.

Man kann auch in Zucker eingemachte Früchte (Seite 699) aus dem Safte nehmen, mit gestoßenem Zucker bestreuen und in Wärme und Luft trocknen. Früchte, welche bereits in Gährung gerathen sind, werden bei solcher Behandlung wieder genießbar und können z. B. als Dessert verwendet werden.

Pomeranzenschalen (Arancini). Man siedet die abgelösten Schalen von Orangen in Wasser, in das man etwas Pottasche gegeben hat, nimmt sie heraus, läßt sie eine Viertelstunde liegen, gibt sie in kaltes Wasser, nimmt sie heraus, sticht sie mit kleinen, runden Ausstechern aus, entfernt mit einem feinen, scharfen Messer bei jedem ausgestochenen Stückchen das Weiße, legt die Stückchen wieder in kaltes Wasser und läßt sie dann auf einem Sieb abtropfen. Hierauf gibt man sie in gesponnenen Zucker (5 Deka Zucker für je eine Pomeranze), läßt sie ein paar Stunden stehen, kocht sie dann 5 Minuten (vom Aufsieden an gerechnet), faßt sie hierauf einzeln mit Nadeln heraus, dreht sie in feingestoßenen weißen Candiszucker, legt sie auf Siebe und trocknet sie in der Nähe des warmen Ofens.

Fisolenschoten und Pomeranzenschalen zum Sieren.

Fisolenschoten. Man zieht grünen Schoten von fleischigen türkischen Bohnen die Fäden ab, spaltet die Schoten, zieht ihnen die dünne Haut ab, salzt sie stark, deckt sie gut zu und läßt sie acht Tage stehen. Dann kocht man sie mit viel Wasser, bis sie weich sind, gibt sie hierauf in kaltes Wasser, welches man mehrmals wechselt, damit ihnen das Salz gut ausgezogen wird, läßt sie auf einem Sieb abtropfen, legt sie sodann auf eine Schüssel und übergießt sie mit gekochtem heißen Zucker. Am folgenden Tage kocht man sie mit dem Zucker, nimmt sie hierauf heraus, kocht den Zucker mit Limonen-Saft und -Schalen dicker ein und gibt ihn wieder über die Schoten, wiederholt dies nach zwei Tagen und füllt sie dann in Gläser.

Pomeranzenschalen. Man entfernt alles an den Schalen befindliche Weiße, wässert die Schalen einige Tage ab, um ihnen den bitteren Geschmack zu nehmen, gibt sie hierauf in siedendes und dann wieder in kaltes Wasser, läßt sie zwischen zwei Tüchern trocknen, kocht sie sodann in gesponnenem Zucker und füllt sie mit dem Zucker in Gläser.

Säfte zum Färben für Backwerk und Sulzen.

Alkermessaft. Man zupft die Beeren von den Stielen, zerdrückt sie, läßt sie in einem neuen, gut glasierten oder Porzellan-Geschirre zwei Tage lang stehen, drückt dann ihren Saft durch Leinwand und gibt zu 15 Deka vom Safte 30 Deka grobgestoßenen Zucker. Wenn dieser sich aufgelöst hat, siedet man den Saft auf, läßt ihn dann auskühlen und füllt ihn in Flaschen. Er färbt Milch und alles, was Säure enthält, schön roth. Will man etwas nicht Säurehältiges mit Alkermessaft färben, so muss man denselben mit ein paar Tropfen Limonensaft mischen, weil die Farbe sonst ins Blaue schlägt.

Cochenillefarbe. 15 Gramm Cochenille, 15 Gramm Pottasche, 15 Gramm gebrannter Alaun und 30 Gramm Weinstein werden nacheinander sehr fein gestoßen, hierauf zusammengemischt und im Mörser verrührt. Dann rührt man die Mischung in ein halbes Liter in einem großen Topfe siedendes Wasser (aber sehr vorsichtig, weil sie leicht übergeht), nimmt sie rasch vom Feuer und läßt sie durch ein Tuch auf 20 Deka gestoßenen Zucker fließen. Wenn dieser sich aufgelöst hat, kocht man das Ganze auf und füllt es in Fläschchen, die man gut verstopft und versiegelt. Diese Farbe ist schöner und unschädlicher als die von

Alkermesbeeren und wird hauptsächlich zum Färben von Backwerk, Sulzen u. dgl. verwendet.

Spinattopfen. Man stößt eine Schüssel voll Frühjahr-Spinat, preßt den Saft durch ein Tuch, stellt ihn in einer Casserolle auf den Herd und läßt ihn bei beständigem Rühren zusammengehen. Dann schüttet man ihn auf ein Sieb, läßt das Wasser ablaufen, füllt das Dicke in ein Glas und verbindet dasselbe.

Früchte in Slivowitz, Kirschgeist oder Rum.

Man wiegt für je ein Kilo Früchte ein Kilo Zucker, befeuchtet denselben mit Wasser und läßt ihn kochen. Indessen richtet man die Früchte vor. Weichseln schneidet man die Stiele ab, Zwetschken schält, Pfirsiche schält und halbiert man. Weintrauben guter Gattung schneidet man mit einer Schere in kleine Zweige. Man legt diese Früchte in Einsiedegläser, die man aber nur halb vollmachen darf, gibt Slivowitz, Kirschgeist oder Rum, und zwar 2 Deciliter davon für ein Kilo Früchte, und einige Gewürznelken und Zimmtstückchen dazu und gießt den ausgekühlten Zucker darüber, verbindet die Gläser und läßt sie 14 Tage in der Sonne stehen.

Aprikosen in Franzbrantwein. Man durchsticht frisch gepflückte, feste Früchte mit einer Nadel, gibt sie in kaltes Wasser, läßt dasselbe auf dem Herde heiß werden, nimmt die Früchte heraus, legt sie auf ein Sieb und läßt sie abtropfen. Indessen kocht man für je ein Kilo Früchte ein halbes Kilo Zucker mit Wasser, bis er klar ist. Man übergießt dann die Aprikosen durch 3 Tage täglich mit dem aufgesottenen heißen Zucker, gibt zuletzt soviel Franzbrantwein dazu, als Zuckersaft da ist, füllt das Ganze in Gläser, verbindet dieselben und läßt sie noch 14 Tage im Sonnenscheine stehen.

Früchte in Essig.

Weichseln. Man füllt nicht zu enge Gläser mit Weichseln, deren Stiele man abgestutzt hat, streut gestoßenen Zucker (ein halbes Kilo Zucker für ein Kilo Früchte) zwischen dieselben, gießt die Zwischenräume mit nicht zu scharfem Weinessig aus, verbindet die Gläser gut und stellt sie an die Sonne. Nach acht Tagen kocht man den Essig mit Zimmt und Gewürznelken auf, läßt ihn erkalten und gibt ihn wieder über die Früchte, worauf man die Gläser abermals verbindet und noch einige Wochen im Sonnenscheine stehen läßt.

Zwetschken. Man kocht ein Kilo Zucker mit 4 Deciliter Essig und 4 Deciliter Wasser, 8 Deka Zimmt und einigen Nelken, kocht dann in diesem Zucker nacheinander in kleinen Partien 1½ Kilo geschälte Zwetschken, läßt dieselben auskühlen, füllt sie in Gläser und übergießt sie mit dem indessen dicker eingekochten Safte. Nach acht Tagen wird der Saft nochmals übersotten und, wenn er erkaltet ist, wieder über die Früchte gegeben, worauf man die Gläser verbindet.

Ungeschälte Zwetschken oder große, feste Kirschen. Man kocht für 5 Kilo Früchte 1½ Kilo Zucker mit 7 Deciliter Weinessig und einem halben Liter Wasser, Zimmt und Gewürznelken, gießt ihn siedend über die Kirschen oder die abgewischten und mit einer Nadel durchstochenen Zwetschken und deckt dieselben zu. Am folgenden Tage kocht man den Essigzucker wieder und gibt ihn heiß über die Früchte. Am dritten Tage kocht man die Früchte mit dem Essigzucker, gibt sie in Gläser und verbindet dieselben.

Essig-Birnen. Für 2 Kilo nicht sehr reife, kleine Birnen kocht man ein Kilo Zucker mit einem halben Liter Essig und einem halben Liter Wasser und mit 20 Stück Gewürznelken, die man mit einem Stückchen Zimmtrinde in ein Fleckchen von Organtin gebunden hat. Dann gibt man die geschälten, halbierten Birnen dazu, kocht sie, bis sie durchsichtig sind, nimmt sie heraus, gibt sie in die Gläser, läßt den Zuckersaft besser einkochen, gibt ihn über die Birnen und verbindet die Gläser gut.

Essig.

Um auf einfache Weise sehr guten Weinessig für den Haushalt zu erzeugen, kocht man 28 Deka große Rosinen (Zibeben) mit einem halben Liter scharfen Weinessig und 7 Deka Zucker, gibt sie, wenn sie ein wenig ausgekühlt sind, in eine ungefähr 3 Liter haltende, starke Flasche mit weitem Halse, stopft dieselbe nur ganz leicht mit zusammengedrehtem Papier zu und stellt sie an einen mäßig warmen Ort (in der Nähe des Herdes oder des Ofens). Wenn dieser Essig recht sauer riecht, gießt man ein halbes Liter Wein dazu. Wenn dieser sauer geworden ist, gießt man abermals so viel Wein nach. So fährt man fort, bis die Flasche voll geworden ist. Dann nimmt man in eine kleine Flasche Essig zum Verbrauch heraus und ersetzt denselben durch Wein. Wenn man durch ein paar Jahre Essig herausgenommen und durch Wein ersetzt hat, füllt man den ganzen Essig in kleinere Flaschen und setzt in der großen Flasche neuen an. Dieser Essig bildet keine Essigmutter, sondern bleibt stets klar und wohlschmeckend. Man darf aber auch den abgezogenen Essig

nicht fest verkorken und nicht an einen kalten Ort stellen, weil er sonst matt wird.

Himbeer-Essig. Man gibt in eine Flasche mit weitem Halse 3 Liter ausgesuchte Himbeeren und 3 Liter guten Weinessig, macht die Flasche aber nicht ganz voll und bindet sie nur mit Papier zu. Man lässt sie 3 Wochen an der Sonne stehen, seiht dann den Essig, füllt ihn in kleinere Flaschen und gibt in jede derselben einen Löffel feines Tafelöl.

Bertram-(Estragon-)Essig. Man füllt eine Flasche bis zur halben Höhe mit von den Stengeln gezupften Blättern des Bertramkrautes, macht sie mit gutem Weinessig nicht ganz voll, bedeckt sie nur leicht mit Papier und lässt sie 8 Wochen stehen. Dann seiht man den Essig in kleinere Flaschen und gibt in jede derselben etwas feines Öl.

Gewürz-Essig für Aspic, Wildbret und Saucen. Man gibt in 6 Liter scharfen Weinessig 10 Händevoll Estragonblätter, 2 weiße, geschälte Zwiebeln, 20 Schalotten, eine halbe Muscatnuss, die Schale einer halben Limone, 6 Lorbeerblätter, 15 Stengel von Thymian, 50 Pfefferkörner, 20 Gewürznelken, ein paar Zehen Knoblauch, etwas Gurkenkraut und Pimpinell (Poterium sanguisorba) und lässt die Mischung an einem warmen Orte destillieren. Von diesem Essig mischt man dann nach Geschmack zu Bertram- oder anderem Essig.

Paradiesäpfel.

Frisch eingelegt. Man legt kleine, reife, aber nicht weiche Paradiesäpfel dicht nebeneinander, aber ohne sie zu drücken, in weite Einsiedegläser, verbindet die Gläser mit Pergamentpapier, stellt sie (nach dem Speisen) in das kühle Rohr und lässt sie darin stehen, bis aus den Früchten soviel Saft ausgeflossen ist, dass derselbe die Früchte bedeckt. Beim Gebrauche nimmt man von den Früchten, lässt aber den Saft bis zuletzt im Glase.

Mit Essig oder Salzwasser. Man legt kleine Paradiesäpfel, an denen man beim Abschneiden ein Stückchen vom Stengel gelassen hat, in große Gläser, füllt dieselben mit wie für Pfeffergurken gekochtem erkalteten Essig oder mit gekochtem kalten Salzwasser aus, bedeckt das Eingelegte fingerdick mit ausgelassenem Rindsfett und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier.

In Dunst gekocht. Man bricht große, reife, makellose Paradiesäpfel entzwei, dünstet sie in einem zugedeckten Geschirre, bis sie weich sind und die Häutchen zusammenschrumpfen, und schüttet sie auf ein großes, über eine Schüssel gelegtes Haarsieb. Dann gießt man den durchgeflossenen

Saft weg, passiert die Äpfel, füllt das Passierte in starke Dunstgläser oder Flaschen, die man verkorkt und mit doppeltem Pergamentpapier verbindet, und siedet es in kleinen Gläsern eine Stunde, in größeren etwas länger in Dunst. Wenn man nicht den ganzen Inhalt eines Glases auf einmal verwendet, so bedeckt man den Rest mit gutem Öl, damit er nicht anläuft.

Getrocknet. Man passiert die Paradiesäpfel wie zum Dunstsieden, kocht das Passierte in weiten, flachen Geschirren dick ein, streicht es auf Tellern dünn auseinander und stellt es zum Trocknen in das kühle Rohr oder in Luft und Sonnenschein. (In letzterem Falle muss man zum Schutze gegen Fliegen Tüll darüber spannen.) Wenn es ganz trocken ist, rollt man es zusammen und hebt es in einem Säckchen an einem trockenen Ort auf. Zum Gebrauche weicht man die nöthige Menge davon über Nacht ein. Die so getrockneten Paradiesäpfel erhalten sich jahrelang und sind zu jeder Verwendung geeignet.

Schwämme aufzubewahren.

Getrocknete Schwämme. Pilze, Champignons u. dgl. reinigt man, wäscht sie aber nicht, schneidet sie blätterig, streut sie auf Siebe oder Glasplatten und lässt sie an der Luft im Sonnenschein und an kühlen Tagen in der Küche in der Nähe des Herdes trocknen. Man kann sie auch auf mit Papier belegte Backbleche streuen und in sehr kühlem Rohre trocknen. Kleine Morcheln u. dgl. zerschneidet man nicht, sondern fasst sie mit einer Nadel auf Zwirn und hängt sie zum Trocknen auf. Wenn die Schwämme vollkommen ausgetrocknet sind, werden sie in Einsiedegläser gefüllt, gut verbunden und an einem trockenen Orte (in der Nähe eines Ofens o. dgl.) aufbewahrt. In einer kalten Speisekammer werden sie gleich wieder feucht. Man kann getrocknete, noch warme Schwämme stoßen und in gut verschlossenen Gläsern an einem warmen Ort aufbewahren, um sie im Bedarfsfalle gleich für Saucen, Ragouts und Suppen verwenden zu können.

Trüffeln werden geschält, zu Scheiben oder würfelig geschnitten, getrocknet und in Gläsern aufbewahrt.

Pilze und Champignons in Essig. Zum Einlegen in Essig lässt man sehr kleine Schwämme ganz und schneidet nur das Erdige unten an den Stielen weg. Bei etwas größeren, bei welchen jedoch der Bart auch noch nicht ausgewachsen sein darf, trennt man die Hüte von den Stielen. Fleckige Stellen schneidet man weg. Den Champignons wird die Haut abgezogen. Man wäscht die Schwämme in kaltem Wasser, kocht

sie einige Minuten in stark gesalzenem Wasser (wobei die Haut der Pilze grünlich wird), und läßt sie auf einem Sieb abtropfen, kocht sie dann mit Weinessig, den man indessen mit etwas Muscatblüte und Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern gesotten hat, einmal auf und füllt sie, wenn sie ausgekühlt sind, mit dem Essig und Gewürz in Einsiedegläser. Nach ein paar Tagen übergießt man sie fingerdick mit Öl und verbindet die Gläser mit Blasen. Man gibt diese Schwämme kalt zu Fleisch (wie Gurken) oder bereitet von denselben Saucen u. dgl.

In Dunst gekocht. Man schneidet kleinen, festen, makellosen Champignons oder Pilzen die Stiele ab, legt jeden Schwamm gleich in Wasser, nimmt dann alle heraus, läßt sie mit reichlich Butter, Limonensaft, Salz und etwas Wasser ein paarmal aufkochen, gibt sie mit ihrer Brühe in kleine Dunstgläser, die man gut verbindet, und siedet sie eine Stunde in Dunst. Wenn sie erkaltet sind, soll sich auf jedem Glas eine ungefähr fingerdicke Decke von Fett gebildet haben.

Mit Fett. Man dünstet kleine Champignons mit viel Butter, ein wenig Limonensaft und Salz, bis sie genügend weich sind (wie bei frischer Bereitung), und gibt sie in kleine Einsiedegläser, macht dieselben aber nicht ganz voll. Am folgenden Tage gibt man in jedes Glas soviel Fett, daß dasselbe die Schwämme zweifingerdick bedeckt, streut auf dieses, wenn es fest geworden ist, kleinfingerdick Kochsalz und verbindet die Gläser luftdicht.

Champignons-Essenz. Man dünstet ein Kilo völlig ausgewachsene, gereinigte, zerschnittene Champignons mit einem Deka Salz und Saft von 2 Limonen im zugedeckten Geschirre 10 Minuten, vergießt sie hierauf mit einem Liter recht kräftiger Fleischbrühe und kocht sie mit derselben eine Viertelstunde, seiht dann diese Essenz durch eine Serviette und bewahrt sie in versiegelten Fläschchen auf.

Champignonssaft (Soya). Große, völlig ausgebildete und bei vollkommen trockenem Wetter gesammelte Champignons[1]) reinigt man, ohne sie zu waschen, durch Wegschneiden der sandigen und wurmstichigen Theile, bricht sie in Stücke, gibt sie in einen irdenen Topf, bestreut sie mit Salz (4 Deka Salz für je ein Liter Schwämme), deckt sie zu, läßt sie drei Tage stehen und rührt sie täglich dreimal auf. Dann stellt man den Topf für eine halbe Stunde in das mäßig warme Rohr, seiht hierauf den ausgeflossenen Saft, ohne die Schwämme zu drücken, durch aufgespannte alte, locker gewebte Leinwand in eine Casserolle, gibt für je

[1]) Solche sind oft in reichlicher Menge auf Pferdeweiden wild wachsend zu finden.

ein halbes Liter Saft 4 Gramm Neugewürz, 4 Gramm Pfefferkörner und ein wenig Ingwer mit Muscatblüte dazu, stellt die Casserolle auf das Feuer, läßt den Saft auf die Hälfte einsieden, seiht ihn dann und füllt ihn in sehr kleine Gläser, die man gut verkorkt und verpicht und an einem trockenen Ort aufbewahrt. Man verwendet diesen Saft zum Würzen von Ragout u. dgl.

Trüffeln aufzubewahren. In Wein. Die Trüffeln werden gewaschen, geschält, in eine Casserolle gegeben, fest zugedeckt und 1 bis 2 Stunden im Rohre gedämpft. Dann legt man sie in kleine Einsiedegläser, vertheilt den Saft, welcher sich beim Dämpfen herausgezogen hat, in die Gläser, füllt dieselben mit Madeira-Wein voll, verbindet sie mit doppelten Herzblasen oder Pergamentpapier und siedet die Trüffeln eine Viertelstunde in Dunst.

Mit Öl. Mit Bürstchen reingewaschene Trüffeln kocht man mit rothem Wein und etwas Neugewürz je nach ihrer Größe eine halbe oder eine ganze Stunde, läßt sie auf Sieben in lauem Rohre trocknen, legt sie, wenn sie erkaltet sind, in Dunstgläser und übergießt sie mit soviel Öl, daß sie von demselben gut bedeckt sind. Dann werden die Gläser gut verbunden oder mit Kork verstopft und verpicht. So eingelegte Trüffeln halten sich an einem kühlen Ort ein paar Jahre und bleiben wohlschmeckend.

Trüffeln erhalten sich auch über den Winter wie frisch, wenn man sie nur wäscht, in lauem Rohre trocknet, wieder vollkommen auskühlen läßt und dann mit Öl übergießt und aufbewahrt. Der Bodensatz, welchen sie nach einiger Zeit bilden, schadet nicht.

Mit Fleischsulze. Mit Bürstchen reingewaschene, große Trüffeln übertrocknet man in lauwarmem Rohre durch ungefähr 10 Minuten. Wenn sie wieder erkaltet sind, legt man sie in Blechbüchsen und füllt dieselben mit nur mäßig gesalzener und gewürzter Fleischsulze von Rindfleisch und Kalbsfüßen beinahe voll, verlöthet die Büchsen gut, kocht sie über eine Stunde in Dunst, läßt sie dann im Wasser vollkommen erkalten, wischt sie ab und hebt sie an einem kühlen Ort auf. Auf diese Weise sind die Trüffeln leicht zu versenden und bleiben das ganze Jahr saftig und wohlschmeckend. Hat man einige aus der Büchse genommen, so läßt man ein wenig von der Sulze schmelzen, gießt es über die zurückgebliebenen Trüffeln, läßt es wieder fest werden und bedeckt es dann mit lauem Fett.

Essig-Gurken.

Man nimmt zum Einlegen von Gurken (und anderen Gemüsen) am besten echten, reinen Weinessig, mischt ihn jedoch, damit die Gurken nicht

mit der Zeit zu sauer werden, mit soviel Wasser, dass er mäßig scharf ist. Er hält sich auf den Gurken bis zu Ende ohne Erneuerung rein und gut, wenn man das Wasser mit dem nöthigen Salze so lange siedet, bis das Salz vollkommen aufgelöst ist, und dann den Essig mit diesem Salzwasser aufkocht. Man nimmt für je 3 Liter Essig einen Liter Wasser und 6 Eßlöffelvoll Salz.

Essig- oder Pfeffer-Gurken. Zum Einlegen nimmt man kleine, in trockener Zeit abgenommene Gurken. Die frühen, schnell gewachsenen sind schöner grün und haltbarer als die späten, billigeren. Man legt die Gurken in frisches Brunnenwasser, lässt sie nach ein paar Stunden auf einem Sieb abtropfen und trocknet sie einzeln mit reiner, weicher Leinwand ab. Sie werden in Einsiedegläser oder Fässchen eingelegt, die gut ausgewaschen und dann wieder vollkommen ausgetrocknet sein müssen. Fässchen sollen ein so großes Spundloch haben, dass man beim Einlegen mit der Hand durchfahren kann. Man bedeckt den Boden des Glases oder Fässchens mit Weichselblättern, Bertramzweigen und Dilldolden, legt die Gurken dicht aneinander in Schichten ein, streut zwischen die Schichten Dilldolden und Blätter und legt bei je 100 kleinen Gurken auch ein paar grüne Paprikaschoten und einige geschälte Schalotten ein. Dann deckt man das Eingelegte mit Blättern zu, übergießt es mit dem gekochten, erkalteten Essig (sieh oben) und schließt das Gefäß gut gegen die Luft ab. Gläser verbindet man mit in warmem Wasser erweichtem Pergamentpapier recht fest. Bei Fässchen wird das fest verschlagene Spundloch mit Pech übergossen. Die aufbewahrten Fässchen müssen oft umgedreht werden. Wenn nach einiger Zeit ein Theil des Essigs eingetrocknet ist, füllt man gekochten, ausgekühlten Essig nach. Auf diese Weise eingelegte Gurken bleiben resch, schmackhaft und grün, das Salz sondert sich nicht ab und der Essig wird nicht trübe.

Man kann zu eingelegten kleinen Gurken ein wenig guten Slivowitz gießen, was zur Erhöhung ihres Wohlgeschmackes und zu ihrer Erhaltung beiträgt.

Will man Gurken in Gläsern niederhalten, so beschwert man sie mit einem flachen, gewaschenen Steine. Zum Schutze gegen Luftzutritt kann man sie mit geseihtem warmen Kernfett fingerdick übergießen.

Russische Gurken. Feste, grüne Gurken mittlerer Größe reinigt man, übergießt sie mit gesalzenem siedenden Essig, lässt sie erkalten und legt sie hierauf in Steintöpfe ein. Von Würzen, die man dabei zwischen die Gurken streut, nimmt man bei 3 Liter Essig zum Ausfüllen 40 Deka Schalotten, 5 Deka Knoblauch, Krenscheiben und ein paar Händevoll

Dilldolden und Bertramblätter. Man bedeckt dann die eingelegten Gurken mit Senfsäckchen[1]) und verbindet die Töpfe mit starkem Papier. Nach 14 Tagen schüttet man den Essig ab, vermehrt ihn mit gesottenem Wasser und Essig, kocht ihn auf, läßt ihn erkalten und gibt ihn wieder über die Gurken.

Senf-Gurken. Man schält 10 große Gurken, schneidet sie in fingerlange und fingerdicke Stückchen, salzt dieselben ein, deckt sie zu und läßt sie 24 Stunden stehen. Dann siedet man 1½ Liter Essig, läßt ihn auskühlen, trocknet indessen die Gurkenstückchen ab, legt sie in Gläser ein, wobei man 28 Deka Zucker, 28 Deka gelbe Senfkörner, 17 Gramm weiße Pfefferkörner, Dill, Schalotten und zu Scheiben geschnittenen Meerrettig dazwischenstreut, und übergießt sie hierauf mit dem ausgekühlten Essig. Dieser wird dann noch dreimal, immer nach 48 Stunden, abgegossen, aufgesotten, ausgekühlt und wieder über die Gurken gegeben. Hierauf verbindet man die Gläser. Man verwendet diese Gurken wie die kleinen Essiggurken als Fleischgarnierung und zu Saucen.

Gurken auf englische Art. Ausgewachsene, aber noch grüne Gurken werden geschält und stark eingesalzen. Nach einigen Stunden brennt man sie mit siedendem Essig ab und läßt sie auf einem Sieb ablaufen. Wenn sie ausgekühlt sind, legt man sie mit Schalotten, Knoblauch, Bertram und Pfefferkörnern in Gläser, bedeckt sie mit Senfsäckchen, übergießt sie mit frischem kalten Essig und verbindet die Gläser. Man bereitet aus solchen Gurken Salat, indem man sie aufschneidet und nur mit Öl abmacht.

Gurken mit Zucker. Man siedet ein Liter Essig mit einem halben Liter Wasser, einem halben Kilo Zucker, einem Stück Zimmtrinde und einigen Gewürznelken, schneidet 9 ausgewachsene, aber feste Gurken zu Spalten und kocht dieselben in dem Essig. Am nächsten Tage wird der Essig abgegossen, aufgekocht, ausgekühlt und wieder über die Gurken gegeben, die man dann zudeckt und über Nacht stehen läßt. Hierauf legt man die Spalten in Gläser, bedeckt sie mit dem nochmals aufgekochten und wieder erkalteten Essig und verbindet sie gut.

Gemüse in Essig.

Rohnen (Beten). Man siedet oder bratet so viele Rohnen, als man braucht, um ein weites, starkes Einsiedeglas zu füllen, schält sie,

---

[1]) Entsprechend große Leinwandsäckchen füllt man mit so viel weißem Senfsamen, daß sie im Glas oder Steintopf eine fingerdicke Decke bilden.

wenn sie noch warm sind, legt sie mit Kren und Äpfelschnitten, Koriander und Kümmel ein, gießt mit Salzwasser gekochten und wieder erkalteten Essig über das Eingelegte und verbindet das Glas. Beim Gebrauche schneidet man die Rohnen zu Scheiben.

Bohnenschoten (Fisolen). Jungen grünen Schoten oder gelben Schoten von Wachsbohnen werden die Enden abgeschnitten und die Fäden abgezogen. Hierauf kocht man die Schoten einige Minuten in stark gesalzenem Wasser, dem man bei grünen für je einen Liter eine Messerspitze Pottasche zugesetzt hat, läßt sie auskühlen und dann auf einem Sieb abtropfen und übergießt sie hierauf in einer Schüssel mit siedendem Weinessig. Am folgenden Tage gibt man sie mit Schalotten, Lorbeerlaub, Pfefferkörnern und gewässertem gekochten, aber erkalteten Essig in Gläser, bedeckt sie mit gutem Öl und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier.

Spargel für Salat. Man nimmt nur frisch abgeschnittene, mürbe Stämme, bricht bei unten holzigen das Holzige weg, schuppt zarte Stämme ab und schält stärkere vom Kopfe nach abwärts. Dann kocht man die Spargel mit gesalzenem Wasser, läßt sie abtropfen und übergießt sie in einer Schüssel mit siedendem Weinessig. Am nächsten Tage wird der Essig abgeschüttet, mit Wasser gemischt, aufgekocht, abgeschäumt und heiß über den Spargel gegossen. Hierauf gibt man den Spargel in Gläser, übergießt ihn mit reinem, mit Wasser gemischtem aufgekochten und wieder erkalteten Essig, gießt auf diesen fingerdick Öl und verbindet die Gläser mit Pergamentpapier.

Karfiol. Man zertheilt ihn in kleine Rosen, zieht die Haut von den kurzen Stengeln und behandelt die Rosen wie Spargel.

Kleine Maiskolben. Man nimmt ganz junge, nur fingerlange, noch ganz weiche Maiskolben[1]), entfernt ihre Deckblätter und Bärte, schält ihre kurzen Stiele, läßt die Kolben einen Tag in Wasser liegen, überkocht sie dann mit gesalzenem Wasser und behandelt sie weiter wie Spargel. Beim Einlegen gibt man auch kleine Zwiebelchen, Bertramblätter und Dilldolden in die Gläser.

Auf ungarische Art legt man die rohen Kolben wie kleine Pfeffergurken ein.

Perlzwiebeln und Schalotten. Man schält sie, kocht sie mit Wasser, Essig und Salz auf und läßt sie auf einem Sieb abtropfen, gibt sie dann in siedenden Essig, deckt sie zu und stellt sie beiseite. Nach

[1]) Man nimmt dazu Kolben, welche unten an den Kukuruzpflanzen gewachsen sind, weil diese sich am wenigsten ausbilden.

einigen Tagen kocht man den Essig mit weißem Pfeffer, Lorbeerlaub, Muscatblüte und Salz auf, läßt ihn erkalten, seiht ihn, gibt ihn mit den Zwiebeln in Gläser und verbindet diese mit Pergamentpapier.

Mit Salz eingelegte Bohnenschoten.

Man stutzt zarte grüne Schoten an beiden Enden ab, mischt zu je einem Kilo Schoten ein halbes Kilo geriebenes Kochsalz, gibt die Mischung in Einsiedegläser und verbindet dieselben. Nach einigen Tagen, wenn die Schoten ein wenig zusammengesunken sind, füllt man mit Schoten aus einem der Gläser die übrigen voll. Dieses Nachfüllen wiederholt man, bis sie nicht mehr zusammensinken. Man nimmt die Schoten erst nach Neujahr in Gebrauch, wäscht sie vor der Verwendung gut aus, siedet sie dann, bis sie weich sind, und bereitet sie wie frische.

Gemischte saure Gemüse (Mixed pickles).

Man nimmt dazu junge grüne Bohnenschoten, kleine Gurken, grüne Paprikaschoten, zu Stücken geschnittene grüne Melonenschalen, kurzgeschnittenen Spargel, zu kleinen Rosen zertheilten Blumenkohl, dem man die Haut vom Stengel gezogen hat, von den losen Blättchen befreiten Rosenkohl, Perlzwiebel, Schalotten, gestutzte Rettige, junge Möhren und Petersilienwurzeln mit den kleinsten Herzblättchen daran, große, frische Bohnen, welche man überkocht und ihnen dann die Haut abgezogen hat, Selleriewurzeln, Schwarzwurzeln und Cardi, kleine, unreife Paradiesäpfel und unreif abgenommene Moosbeeren (Vaccinium oxycoccus), welche erst durch die Behandlung mit Essig roth werden.

Die grünen Gemüse übergießt man, jede Gattung für sich, mit siedend heißem Salzwasser, läßt sie kurze Zeit stehen, seiht sie dann ab und übergießt sie mit heißem Essig, in welchem man ein Stückchen Alaun (ein nußgroßes Stückchen auf 4 Liter) aufgelöst hat. Jeden dritten Tag wird der Essig abgegossen, aufgekocht und wieder über die Gemüse geschüttet, was man fortsetzt, bis dieselben wieder grün sind. Die weißen Gemüse werden ebenfalls, und zwar auch jede Gattung für sich, mit Salzwasser und dann mit Essig übergossen, doch gibt man keinen Alaun zum Essig. Zwiebeln und Schalotten behandelt man abgesondert. Sie werden nur zweimal mit kochendem Essig überschüttet und erst zuletzt zu den fertigen Mixed pickles gemischt.

Vor dem Einlegen gießt man den Essig, welcher den unreifen Geschmack ausgezogen hat, weg und bereitet Gewürzessig, indem man zu je einem Liter frischem Weinessig 6 Deka Pfeffer, 1½ Deka Neugewürz,

3 Deka Ingwer und 3 Deka mit etwas Wasser gesottenes Kochsalz gibt, den Essig bis zum Sieden erhitzt, dann kalt werden lässt und seiht. Man legt die Gemüse in zierlicher Mischung in die Gläser, gibt in jedes Glas eine kleine rothe Schote Paprika und ein wenig Curcumawurzel, übergießt das Eingelegte mit dem Essig, gibt auf diesen ein wenig feines Provencer-Öl, verschließt die Gläser mit Korkstöpseln, verbindet sie mit Pergamentpapier und bewahrt sie an einem kühlen Ort auf.

Durch Gährung gesäuerte Gemüse.

Salzgurken. Feste, grüne, mittelgroße Gurken lässt man durch 24 Stunden in frischem Brunnenwasser liegen und trocknet sie dann mit Tüchern. Hierauf reibt man ein reines, trockenes Fässchen mit Salz aus, belegt es am Boden mit Weichselblättern oder auch Weinranken und mit Dilldolden, gibt auf diese eine Schicht Gurken, bestreut dieselben mit Blättern, gibt wieder Gurken und wieder Blätter darüber und fährt so fort, bis das Fässchen voll ist. Dann füllt man die Zwischenräume mit gesalzenem Wasser, das man zuerst heiß gemacht und dann so weit abgekühlt hat, dass es lau ist, aus. Das Wasser darf aber nicht schärfer sein, als eine stark gesalzene Suppe; denn durch zu viel Salz wird die Gährung verhindert. Das Fässchen wird gut verschlagen und an einem mäßig warmen Orte (in der Küche) stehen gelassen, bis die Gurken — nach 3 bis 4 Tagen — in Gährung gerathen, was man an ihrem säuerlichen Geruch erkennt. (Man kann, um die Gährung zu beschleunigen, beim Einlegen unten und oben in das Fässchen ein Stück in Weinblätter gewickeltes schwarzes Brot geben.) Wenn die Gurken in Gährung sind, stellt man sie in den Keller und dreht das Fässchen anfangs täglich, später alle acht Tage um. Wenn die Flüssigkeit eingetrocknet ist, füllt man beim Spundloche Wasser nach. Hat man ein Fässchen zum Gebrauch aufgemacht, so muss man die Gurken leicht niederschweren, damit sie immer von Flüssigkeit bedeckt sind.

Schnell eingesäuerte weiße Rüben. Wenn man weiße Rüben für den Hausgebrauch rasch einsäuern will, so wäscht und schält man sie, schneidet sie mit der Zahnscharbe nudelig, salzt sie, gibt sie in einen irdenen Topf, übergießt sie mit ein wenig Sauerteig, den man mit warmem Wasser aufgelöst hat (oder legt sie in dreifingerhohen Schichten ein und bestreut jede Schicht mit Mehl) und bedeckt sie mit einem entsprechend großen Flecken von leichter Leinwand o. dgl. Dann gibt man einen gut passenden hölzernen Deckel darauf und beschwert denselben mit Steinen. Man lässt die Rüben in der warmen Küche stehen, bis sie in Gährung

gerathen, was in 8 bis 10 Tagen der Fall ist. Beim Gebrauche nimmt man von den unten im Topfe befindlichen Rüben und gibt oben wieder Rüben nach.

Gemüse in Dunst zu kochen.

Gemüse, welche man in Dunst kochen will, um sie für den Winter aufzubewahren, müssen frisch gepflückt sein und wie zu gewöhnlicher Bereitung gereinigt werden. Verwendet man zum Kochen Quell- oder Brunnenwasser, so soll dasselbe vorher mit einem kleinen Zusatze von Pottasche gesotten werden, weil kalkhältiges Wasser die Gemüse hart macht.

Spargel wäscht man, nachdem man unten das Holzige weggebrochen und die Haut, soweit sie zähe ist, abgeschabt hat, und gibt ihn in gesalzenes, siedendes Wasser mit ein wenig Citronensaft. Wenn er 5 Minuten gekocht hat, legt man ihn in kaltes Wasser. Dann läßt man ihn zwischen Tüchern abtropfen und füllt ihn in die Gläser. Diese müssen so hoch sein, daß der Spargel, wenn er darin steht, noch zweifingerhoch von der Flüssigkeit bedeckt ist und darüber ein fingerhoher Raum leer bleibt. Das zum Ausfüllen nöthige Wasser siedet man schon früher mit dem Salze, von welchem man auf je ein halbes Kilo Spargel einen schwachen Löffelvoll rechnet, und läßt es ganz erkalten, ehe man es in die Gläser gibt. Zum luftdichten Verschließen der Gläser nimmt man entsprechend große Korke, die man vorher sieden und erkalten lassen muß, und Herzblasen oder Pergamentpapier, das man vor dem Gebrauch einweicht. Man kocht den Spargel auf die beim Dunstsieden von Obst (Seite 677) angegebene Art, und zwar je nach der Dicke der Stämme etwas kürzer oder etwas länger als eine Stunde in Dunst. Ein paar Tage später bindet man noch Stanniol über die Blasen. Beim Gebrauche legt man den Spargel in siedendes Wasser, läßt ihn heiß werden und bereitet ihn dann beliebig wie frischen.

Karfiol, den man in kleine Rosen zertheilt, und ähnliche Gemüse behandelt man wie den Spargel. Das Salzwasser, in dem man sie kocht, verwendet man auch zum Ausfüllen der Gläser.

Sauerampfer, Bertram und dergleichen Blätter drückt man in kleine Dunstgläser fest ein, bestreut sie mit gestoßenem Salz oder übergießt sie mit ein wenig Salzwasser und kocht sie 10 Minuten in Dunst.

Getrocknete Gemüse.

Grüne Erbsen. Für je einen Liter ausgesuchte junge Zuckererbsen läßt man 15 Deka in Wasser getauchten Zucker im Einsiedebecken auf starker Hitze sieden. Wenn der Zucker klar ist, gibt man die Erbsen dazu,

rührt sie, bis sie runzlig werden, und schüttet sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Man muss das Sieb zudecken und muss die abgetropften Erbsen auch zwischen Tüchern auskühlen lassen; denn durch Zutritt der Luft verlieren die Gemüse die grüne Farbe. Wenn sie ganz ausgekühlt sind, streut man sie auf einem mit Papier belegten Blech auseinander, bedeckt sie mit Papier, stellt sie nachmittags in das kühle Rohr und trocknet sie, bis sie ganz hart sind. Dann bewahrt man sie in einem Einsiedeglas an einem trockenen Ort auf. (Der Rest des Zuckersaftes taugt nicht mehr zu gleicher Verwendung.) Wenn man solche Erbsen zubereiten will, erweicht man sie eine Stunde lang in der gleichen Menge kalten Wassers, gibt sie dann mit dem Wasser in Butter und dünstet sie wie frische.

Für Suppenspeisen kocht man ebenso feine Erbsen in Salzwasser statt Zuckerwassers und trocknet sie auf die oben angegebene Weise. Vor dem Gebrauche lässt man sie über Nacht in Wasser liegen.

Peterſilienblätter, Thymian, Majoran u. dgl. breitet man im Sommer im Freien auf Tüchern aus, bedeckt sie mit Papier und lässt sie im Sonnenscheine trocknen. Man hackt sie dann fein, bestreut sie mit Salz und füllt sie in Gläser, die man gut verbindet und aufbewahrt. Im Winter verwendet man sie, als ob sie frisch wären.

Abfälle von Spargel und Champignons kann man trocknen und in Säckchen aufbewahren. Man benützt sie zur Verbesserung von Saucen und kocht sie dazu mit Suppe aus.

Gemüse und Wurzeln aufzubewahren.

Will man Spargel einige Tage ohne Nachtheil aufbewahren, so schlägt man ihn in feuchte Tücher ein und stellt ihn an einem kühlen Ort in Sand auf. Grüne Erbsen lässt man in den Schoten. Karfiol hängt man einzeln, die Rosen nach abwärts gerichtet, im Keller oder in der Vorrathskammer an Stangen.

Zwiebel, Knoblauch und Schalotten werden an der Luft getrocknet, zu Kränzen geflochten und an einem trockenen, kühlen, aber frostfreien Ort (im Herbst am Dachboden, später im Keller) aufbewahrt.

Peterſilie, von der man im Winter die Blätter benützen will, setzt man in Kistchen mit Erde ein, begießt sie öfters und gibt ihr Luft, Licht und Sonne. Will man im Herbst eine größere Menge Peterſilie unterbringen, so legt man die Pflanzen schichtenweise im Keller übereinander und bedeckt jede Schicht mit sandiger Erde, lässt aber die Blätterköpfe an der freien Seite herausragen.

Meerrettig (Kren) legt man ebenso ein, schneidet jedoch vorher die Faserwurzeln weg, weil er sonst treibt und seine Kraft verliert. Bei Rüben verschiedener Gattung, welche zum Verbrauche bestimmt sind, schneidet man die Herzblätter mit einem Scheibchen von der Wurzel aus, damit sie nicht treiben, gibt die Rüben in Kisten und bedeckt sie mit trockenem Sande. Erdäpfel erhalten sich gut, wenn man sie mit Steinkohlen-Asche bedeckt, da sie dann nicht so leicht austreiben. Beim Gebrauche müssen Triebe derselben mit einem Messer herausgestochen werden, weil sie schädlich sind. Die Frühlingstriebe der weißen Rüben sind als Salat zu verwenden.

Behandlung von Honig.

Um Honig aus den Fladen fließen zu machen, legt man diese in einen Durchschlag, den man auf eine Schüssel gestellt hat, schneidet sie so durch, dass alle Zellen geöffnet sind, legt sie mit der offenen Seite nach abwärts, damit der Honig leicht ausfließen kann, bedeckt sie mit einem Sieb und stellt die Schüssel in die Sonne, doch hinter die geschlossenen Fenster, damit nicht Bienen und Wespen durch den Honiggeruch angelockt werden. Man füllt dann den von selbst ausgeflossenen, ganz klaren Honig in Gläser und verbindet dieselben gut. Den noch im Wachs befindlichen kann man auspressen und in einem anderen Geschirr aufbewahren. Das in ihm enthaltene Unreine setzt sich nach einiger Zeit oben zusammen.

Aufbewahren von Milch, Obers und Butter.

Sollen Milch und Obers (süßer Rahm, Sahne oder Schmetten) im Sommer von einem Tag zum anderen süß erhalten werden,[1]) so muss man sie an einem kühlen Ort aufbewahren und gegen Luftzutritt schützen. Milch kann man am besten aufbewahren, wenn man sie in Flaschen füllt und diese verkorkt und in kaltes Wasser stellt, das öfters gewechselt werden muss, oder mit einem feuchten Tuch umwickelt. Obers stellt man in Töpfen in ein größeres Gefäß mit frischem Wasser und deckt dasselbe gut zu. Gegen Sauerwerden und Gerinnen (Zusammengehen) beim Absieden schützt man Milch und Obers, indem man sie möglichst bald, nachdem sie gebracht wurden, abkocht und das Abkochen wiederholt, wenn sie länger aufbewahrt werden sollen.

Will man Milch sauer genießen, so stellt man sie offen an einen wärmeren, luftigen Ort, damit sie schnell dick wird, weil sie dann schmackhafter ist, als wenn sie lange steht und dadurch stark ausrahmt.

[1]) Näheres über Milchwirtschaft enthält die „Haushaltungskunde".

Alle zur Aufnahme von Milch und Obers dienenden Gefäße müssen bald nach dem Entleeren sehr rein mit warmem Wasser oder Lauge ausgewaschen, dann nachgespült und gut getrocknet werden.

Aus abgerahmter saurer Milch erhält man Topfen (Quark), wenn man die Milch in einem glasierten Topfe heiß werden und so lange auf mäßiger Hitze stehen läßt, bis sie gerinnt. Man rührt sie dann auf, schüttet sie in ein Leinwandsäckchen, hängt dasselbe über einer Schüssel auf, läßt die Molke abfließen und drückt den zurückbleibenden Topfen gut aus. Auf diese Weise kann man auch aus zusammengelaufenem Obers Topfen machen, der für Mehlspeisen gut zu verwenden ist.

Molke für Kranke bereitet man, indem man frisch gemolkener Milch Lab-Essenz beimischt. („Haushaltungskunde", III. Theil, VII. Auflage.)

Will man aus einer geringen Menge von ungekochtem, mäßig sauren Rahme Butter machen, so gibt man den Rahm in eine starke Flasche mit weitem Hals[1]) und schüttelt dieselbe gleichmäßig, bis sich die kleinen Butterkügelchen zu größeren vereinigt haben. Dann gießt man die Buttermilch heraus, schüttelt die Butter noch besser zusammen, gibt sie hierauf in eine Schüssel und drückt sie mit einem Holzlöffel ab, bis keine Milchtropfen mehr herausdringen. Die Tropfen spült man öfters mit Wasser weg.

Butter schützt man beim Aufbewahren gegen die Luft, weil der Sauerstoff der Luft das Ranzigwerden der Butter verursacht. Man drückt sie in einen Topf, bedeckt sie mit einem in gekochtes, scharfes Salzwasser getauchten Leinwandflecken und verbindet das Gefäß.

Aufbewahren der Eier.

Zum Aufbewahren für die Wintermonate werden am besten im August gelegte, ganz frische Eier genommen. Man erprobt, ob sie wirklich ganz frisch sind, indem man sie in kaltes Wasser gibt, in welchem frische und daher volle und schwere Eier zu Boden sinken, ältere, schon ein wenig ausgetrocknete aber nicht untergehen. Auch wenn man die Eier an das Ohr hält und schüttelt, erkennt man, ob sie ganz voll sind oder nicht. Man legt die Eier dann in kleine Kistchen, schützt sie gegen Luft und Frost oder starke Wärme, untersucht öfters, ob sie noch gut sind, indem man jedes Ei gegen starkes Sonnenlicht oder eine helle Kerzenflamme hält und durchschaut, um zu sehen, ob es noch fleckenlos ist, entfernt verdorbene sogleich und legt jedes durchgeschaute Ei auf die Seite, auf der es früher nicht lag.

[1]) Schneller geht es mit einem Schneeschläger (Fig. 1).

Rindschmalz (Schmelzbutter).

Will man aus Butter Schmalz bereiten, so stellt man die Butter in einer emaillierten Casserolle auf den heißen Herd und kocht sie anfangs stärker, dann nur langsam, bis das Fett gelb und klar geworden ist. Dann nimmt man den Schaum ab, setzt die Casserolle beiseite, läßt das Fett kühl werden und seiht hierauf das Klare davon langsam in einen irdenen oder Steintopf. Zu ungesalzener Butter gibt man beim Auslassen etwas Salz (ungefähr einen Kaffeelöffelvoll zu 1½ Kilo Butter), um das Fett haltbarer zu machen, und einen Eßlöffelvoll Weizen- oder Kukuruzgrieß, um die Absonderung der Butterſäure[1]) zu befördern. Wenn die Butter einen unangenehmen Geschmack hat, gibt man beim Auskochen derselben ein Stück Brot und einige Äpfelspalten und Zwiebelscheiben mit in die Casserolle. Rindschmalz mit unangenehmem Geschmacke kocht man mit diesen Zuthaten nochmals aus. Enthält die Butter viel Säure, so kocht man sie in einem Topfe mit Wasser, läßt dasselbe erkalten, nimmt dann das gestockte Fett ab, macht es heiß und seiht es in den Schmalztopf.

Käse aufzubewahren.

Man wickelt den Käse in einen Leinwandlappen, welchen man mit stark gesalzenem Wasser befeuchtet hat, und bewahrt ihn auf einem Brett in einem trockenen Keller auf. Alle 3 oder 4 Tage befeuchtet man die Leinwand von neuem mit Salzwasser. Für stark gesalzenen, trockenen Käse befeuchtet man die Leinwand mit Bier. Ein kleineres Stück Käse gibt man unter einen Glassturz.

Gänsefett.

Man läßt das beim Ausnehmen einer fetten Gans aus den Eingeweiden gelöste Fett 24 Stunden in Wasser liegen, welches man während dieser Zeit mehrmals wechselt, schneidet es dann würfelig, gibt einige geschälte Äpfelspalten, ein paar Pfefferkörner und etwas Salz dazu und bratet es aus, bis die Grieben gelblich sind. Dann seiht man das Fett in einen Topf, läßt es erkalten, verbindet hierauf den Topf gut und bewahrt ihn auf.

Schweinefett.

Speck, welchen man zu Schmalz auslassen will, läßt man durch Kälte steif werden und schneidet ihn dann zu handbreiten Streifen und diese zu Blättern und die Blätter zu kleinen Würfeln. Dann gießt man

[1]) Wenn die Butterſäure nicht gut herausgekocht ist, schäumt das Schmalz beim Gebrauche. Man kann sie für ordinäre Mehlspeisen verwenden.

in eine Casserolle oder einen Topf nur so viel Wasser, dass dasselbe den Boden des Gefäßes dünn bedeckt, gibt den Speck dazu und kocht ihn bei fleißigem Umrühren zuerst auf starker, dann auf mäßiger Hitze, bis die Speckwürfel gelblich werden. Hierauf setzt man das Geschirr, welches nicht ganz voll sein darf, vorsichtig beiseite, lässt das Schmalz auskühlen und seiht es dann in den Schmalztopf. Den trüben Rest seiht man in ein kleines, tiefes Geschirr, in dem sich das noch brauchbare Fett zu Boden setzt.[1])

Die zurückbleibenden Speckgrammeln oder Grieben mischt man mit aufgekochtem Speck und dem ausgeflossenen Fette desselben und gibt sie in einen Topf. Sie werden für Knödel, zum Abschmalzen von Sterz u. s. w. verwendet.

Aufbewahren von Fleisch.

Wenn man nicht täglich frisches Rindfleisch bekommen kann und keinen Eiskeller oder Eiskasten zur Aufbewahrung des Fleisches hat, so schützt man dasselbe im Sommer am besten gegen das Verderben, wenn man es mit Salicylsäurepulver bestreut und einreibt. Für 6 Kilo Fleisch nimmt man 3 Gramm oder einen gehäuften Eßlöffelvoll Salicyl[2]). Man reibt das Fleisch ein, bis es eine weißliche Farbe bekommt, entfernt größere Fettpartien und vorstehende Knochen (oder bestreut sie reichlicher mit dem Pulver) und hängt das Fleisch an einem kühlen, luftigen Ort auf. Man kann auch ein Stück Fleisch oder Wildbret oder Geflügel in ein Tuch, das man in eine Lösung von Salicylsäure getaucht hat, eindrehen und es in einen kühlen Brunnen hängen oder zwischen trockenen Sand in ein Kistchen legen, welches man dann in den Keller stellt.

Wenn man Fleisch an einem luftigen, kühlen Ort erhalten will, ohne es einzureiben, so muss man es frei hängen lassen und gegen Fliegen gut schützen. Das gleiche gilt beim Aufbewahren in einem Eiskeller.

In feuchten Kellern nimmt jedes Fleisch einen unangenehmen Geschmack an. Bei der Behandlung des Fleisches ist höchste Reinlichkeit nothwendig, und man soll jeden Gegenstand, mit dem es in Berührung kommt, täglich mit frischem Wasser waschen. Das Fleisch darf jedoch vor dem Aufbewahren nicht gewaschen werden und nicht auf Eis gelegen sein.

---

[1]) Über größere Vorräthe sieh „Haushaltungskunde", III. Abtheilung.

[2]) Die Salicylsäure, welche weder schädlich noch von unangenehmem Geschmack ist, hat die Eigenschaft, Fäulnis und Gährung zu verzögern. Vor der Bereitung wird das Fleisch mit kaltem Wasser, das man mehrmals wechselt, gut abgewaschen.

Geflügel[1]) kann man im Winter an einem kalten Ort ein paar Wochen ohne Nachtheil liegen lassen. Es verdirbt nicht, sondern wird nur mürbe. Doch muss man es vor zu großer Kälte schützen; denn wenn es friert, verliert es Saft und Geschmack. Es kann vor dem Aufbewahren trocken gerupft und ausgenommen werden.

Leber erhält sich einige Tage, wenn man sie mit abgerahmter Milch übergießt und die Milch auf der Leber dick werden läßt oder sie täglich erneuert. Das gleiche gilt von Kalbfleisch.

Zu längerer Erhaltung von Fleisch dient auch das Marinieren oder Einreiben mit Gewürzen (Seite 30), wie bei Rindfleisch auf Wildbretart (Seite 211), bei Schöpsenschlegel (Seite 232) und bei falschem Wildgeflügel (Seite 238, 239, 240, 263), sowie das Einbeizen (Seite 30).

Wildbret trocknet man mit Tüchern ab und reibt es mit gestoßenen Wacholderbeeren und etwas Salz ein. Dann legt man es zwischen Lorbeerblätter und Thymiansträußchen in ein Holz- oder Thongeschirr, bedeckt es mit einem passenden Holzdeckel, beschwert denselben mit Steinen, stellt das Gefäß an einen kühlen Ort, dreht das Fleisch öfters um und reinigt das Gefäß von Zeit zu Zeit. So aufbewahrtes Wildbret hält sich sehr lange.

Wildgeflügel läßt man in den Federn, nimmt es aber aus, reibt es inwendig mit einem Tuche trocken, steckt ihm Pfeffer, Wacholderbeeren, Thymian und Lorbeerblätter in den Leib und bestreut Augen und verwundete Stellen mit Pfeffer. Dann hängt man es an einem kühlen Ort auf.

In Fett. Wildgeflügel hält sich in kühler Witterung mehrere Wochen gut, wenn man es nur so lange bratet, bis es nicht mehr blutig ist, dann in einen Topf legt und mit so viel lauem Schweineschmalz übergießt, daß es von demselben bedeckt ist.

Einpökeln.

Durch das Pökeln kann Fleisch durch längere Zeit gut erhalten werden. Auch bietet gut zubereitetes gepökeltes Fleisch eine angenehme Abwechslung für den Speisezettel. Das Pökeln ist ferner eine wichtige Vorbereitung für das Räuchern.[2])

---

[1]) Anleitung zum Zufüttern junger Hühner und zum Mästen von ausgewachsenem Geflügel enthält die III. Abtheilung der „Haushaltungskunde".

[2]) Näheres über Einpökeln, Räuchern, Bereitung verschiedener Würste, Verwendung der Schweinshaut für Gallerte u. s. w. enthält die „Haushaltungskunde", III. Abtheilung.

Um Fleisch auf trockenem Wege zu pökeln, reibt man es mit Salz und Salpeter ein, wodurch es eine schöne, dunkelrothe Farbe bekommt und seinen Geschmack verändert. Man kann es außerdem noch mit verschiedenen Gewürzen einreiben, was zur Veränderung und Verbesserung des Geschmackes beiträgt, zur Erhaltung des Fleisches aber nicht nothwendig ist. Zum Einpökeln mit Salzlake übergießt man das Fleisch mit einer gekochten Mischung von Wasser, Salz, Salpeter und ein wenig Zucker. Das Pökeln im großen ist übrigens in städtischen Haushaltungen nicht leicht ausführbar. Man beschränkt sich gewöhnlich darauf, einzelne Stücke, hauptsächlich Ochsenzungen, auf trockenem Wege zu pökeln.

Zum Pökeln von 2 Ochsenzungen nimmt man 3 Löffel Salz, einen schwachen Kaffeelöffel Salpeter[1]), einen Löffel Kümmel, einen Löffel Wacholderbeeren, einen Löffel Koriander, ein paar Lorbeerblätter, eine Zwiebel und eine kleine Knoblauchzwiebel, eine Handvoll Petersilie, ebensoviel Selleriebblätter, etwas frischen oder trockenen Majoran oder Thymian und ein paar Salbeiblätter. Man schneidet die Kräuter und Zwiebeln fein, mischt sie mit dem gestoßenen Gewürze, reibt die Zungen mit der Mischung ein, dreht sie fest in Leinwand, legt sie in eine Holzschüssel, die sie ganz ausfüllen müssen, bedeckt sie mit einem Holzteller und beschwert denselben mit einem Steine, dreht die Zungen täglich um und kocht sie nach 8 Tagen.

Schweinslungenbraten und abgelöstes Halsfleisch vom Schweine kann man mit Salz, Salpeter, gestoßenen Lorbeerblättern und Wacholderbeeren einreiben, in Schweinsnetz drehen und 8 Tage so eingepökelt liegen lassen und dann räuchern oder auf dieselbe Weise, aber ohne Salpeter einpökeln und nach einigen Tagen braten.

Will man gepökeltes Fleisch räuchern lassen (was in Städten die Selcher besorgen), so trocknet man es ab, reinigt es von den Gewürzen und macht an jedes Stück eine Schlinge von starker Schnur.

Aufbewahrung von Fastenthieren.

Getödtete Fische, besonders große, kann man im Winter ohne Gefahr einige Tage aufbewahren, wenn man sie ausnimmt und einsalzt. In wärmerer Zeit muss man sie in einen Eiskeller geben oder wie Fleisch mit Salicylsäurepulver einreiben. Sicherer ist es, sie durch Kochen und Marinieren (Seite 379) bis zum Gebrauche gut zu erhalten. Forellen

---

[1]) Nimmt man zuiel Salpeter, so kann das Salz nicht in das Fleisch eindringen und das Fleisch wird trocken und bekommt einen herben Geschmack.

werden, wenn man sie nicht bis zur Verwendung lebend in einem Fischbehältnis im Wasser haben kann, blau gesotten, mit gesäuerter Sulze übergossen und mit Rindsfett bedeckt.

Krebse können bei entsprechender Behandlung durch Wochen außer Wasser lebend und fett erhalten werden. Man setzt sie in einen Korb auf Nesseln, Klee und Petersilienblätter, gibt ihnen Nahrung, bindet den Korb mit einem Tuche zu und stellt ihn in den Keller. Die Blätter werden täglich mit frischem Wasser bespritzt und öfters erneuert. Des Abends füttert man die Krebse, indem man ein Ei, das man mit etwas Bier oder Obers abgesprudelt hat, und ein wenig Weizenkleie und mit Milch erweichte Semmel auf die Blätter gibt. Auch durch Bespritzen mit frischer Milch erhält man die Krebse fleischig. Korb und Blätter müssen vor jeder Fütterung von den Resten der früheren rein gewaschen werden, da die Krebse durch saure Nahrung zugrunde gehen. Matte, bleiche Thiere, welche den Schweif gerade ausstrecken, sind krank und sollen gleich entfernt werden.

Schnecken bewahrt man an einem kühlen Ort in einem Kistchen mit Hafer auf. Sie sind gut, solange ihre Deckel gewölbt sind, und nicht mehr brauchbar, wenn sie dieselben öffnen.

Mehl.

Mehl muss an einem trockenen, luftigen Ort aufbewahrt, gegen Staub geschützt, öfters aufgerührt und beim Gebrauche durch ein Sieb geschüttelt werden. Ehe man einen neuen Vorrath in ein Behältnis gibt, muss man den Rest des alten herauskehren. Trockenes Mehl ist ausgiebiger als frisches und seine Trockenheit trägt zum Gelingen mancher Speise wesentlich bei. Für Backwerk und Hefenteige nimmt man vom feinsten Mehle. Strudelteige erfordern ein viel Kleber enthaltendes Mehl.[1]) Von anderem Mehle bereitete werden nicht dehnbar und reißen. Für ordinäre Mehlspeisen verwendet man eine Mittelsorte oder eine Mischung von feinem und ordinärem Mehle; für feine Gemüse und Suppenspeisen zieht man das feine Mehl vor.

Hausbrot.

Man mischt ungefähr 2 Liter Roggen-Auszugmehl in einer Schüssel mit ziemlich heißem Wasser (in das man aber noch den Finger halten kann) zu einem brockigen, nicht zu breiig weichen Teige, gibt Salz und

[1]) In wärmeren Gegenden entwickelt sich im Getreide mehr Kleber, als in kälteren. Ungarisches oder Banater Mehl enthält viel Kleber und ist daher sehr beliebt.

Anis dazu, deckt den Teig zu und läfst ihn ſtehen. Gleichzeitig löst man 2 Deka Hefe mit lauer Milch auf, ſprudelt ſie mit Weizenmehl zu Dampfel und läſst dasſelbe aufgehen. Dann miſcht man beides zuſammen und macht es mit Roggenmehl zu einem feſten Teige, welchen man mit einiger Anſtrengung mit beiden Händen tüchtig knetet, bis er ſchnalzt, wenn man eine Hand herauszieht, ſich ablöst und recht fein iſt. Man deckt dieſen Teig zu, läſst ihn in der Nähe des warmen Herdes ſtehen, bis er gut gegangen iſt, knetet ihn dann auf dem erwärmten, bemehlten Nudelbrette wieder gut ab, wodurch er feinlöcherig wird, und formt ihn zu einem Wecken (oder Laib), den man in ein mit bemehlter Leinwand ausgelegtes, längliches Körbchen legt, zudeckt und nochmals aufgehen läſst. Indeſſen wärmt man in dem Rohr, in welchem das Brot gebacken werden ſoll, einen Dachziegel. Dann legt man den warmen Ziegel auf das Blech, ſtürzt das Brot auf den Ziegel, beſtreicht es mit kalter Milch und läſst es eine Weile backen, dreht es hierauf ſo, daſs die rückwärtige Seite nach vorne kommt, und beſtreicht es wieder mit warmer Milch. Wenn es ausgebacken iſt, beſtreicht man es nochmals mit warmer Milch, lehnt es aufrecht an eine Wand und läſst es erkalten.[1]) Will man das Brot beim Bäcker backen laſſen,[2]) ſo ſchickt man den einmal gegangenen, zu einem Laibe geformten, in ein rundes Körbchen oder eine Schüſſel gelegten Teig vor dem zweiten Aufgehen zum Bäcker, und zwar in der von ihm beſtimmten Zeit, nach der man ſich mit dem Abkneten richten muſs. Wenn das Brot zu wenig aufgegangen iſt und ſtarke Oberhitze hat, wird es hohlrindig, wenn es feucht geknetet und wenig gegangen iſt, ſpeckig

Wenn man oft Brot bäckt, verwendet man ſtatt Hefe Sauerteig,[3]) den man ſich bereitet, indem man bei jedem Backen beim Formen des Brotes ein wenig Teig zurückläſst und denſelben zu einem kleinen Laibchen formt, das man dann mit Mehl beſtreut, aufgehen läſst und in der Speiſekammer aufbewahrt, bis man wieder Brot bäckt.

Für Roggenbrot mit Kartoffeln miſcht man ein halbes Kilo geſottene, paſſierte Kartoffeln zum Mehl und nimmt Kümmel anſtatt Anis zum Teige.

---

[1]) Um bereits in Gebrauch befindliches Brot vor dem Austrocknen zu bewahren, gibt man es in niedere, runde Blechbüchſen mit gut ſchließendem Deckel.

[2]) Über Backen von Hausbrot im eigenen Backofen bei großen Haushaltungen ſieh „Haushaltungskunde", III. Abtheilung.

[3]) Als Gährungsmittel anſtatt Hefe oder Sauerteig benützt man in Weingegenden das Weindampfel, in Hopfengegenden das Hopfendampfel („Haushaltungskunde", III. Abtheilung).

Gesundheits- oder Schrotbrot wird aus ungebeuteltem Mehl ohne Sauerteig bereitet. Man mischt ungefähr ein Kilo-Weizenschrot mit lauwarmem Wasser (20 bis 25 Grad R.) zu festem Teige, knetet denselben auf dem Nudelbrette gut ab und formt ihn zu kleinen Wecken, die man zudeckt und 2 bis 3 Stunden liegen läßt, dann im heißen Sparherdrohre nicht lange bäckt und während des Backens mit Wasser bestreicht, damit sie eine glatte Rinde bekommen.

Über Conserven, Nähr-Präparate und Würzen.

In großen Städten, wo sich in vielen Häusern nur unzureichende oder gar keine Vorrathsräume befinden, sind die Hausfrauen vielfach darauf angewiesen, Fabriks-Conserven zu verwenden.

Obst-Conserven werden in obstreichen Gegenden in großen, mit allen modernen Hilfsmitteln ausgestatteten Fabriken[1]) auf das sorgfältigste hergestellt. Sie kommen in Gläsern und Blechbüchsen in den Handel. Die Früchte sind entweder nach Gattungen gesondert oder als gemischte Früchte[2]) in Zucker eingelegt oder mit Rum, Cognac oder Senf oder als Marmeladen, Säfte oder Früchtenmark (passierte Früchte ohne Zuckerzusatz) bereitet. Letzteres ist sowohl für Gefrorenes als auch zur Herstellung von Früchtenpastillen bestimmt. Da die Preise mäßig gehalten sind, finden diese Conserven immer größere Verbreitung, umsomehr, als an vielen Orten die rohen Früchte verhältnismäßig theuer sind oder als sie von weit hergebracht werden müssen, daher weder den Reifegrad noch die Frische besitzen, welche zum Einsieden nothwendig sind, und deshalb auch bei sorgfältigster Behandlung dem Verderben leicht unterliegen.

Californisches Dörrobst, das in neuerer Zeit stark auf den europäischen Markt gebracht wird, eignet sich vorzüglich zur Herstellung eines wohlschmeckenden und nicht kostspieligen Compotes. Das Obst wird am Abende vor dem Gebrauche ganz leicht abgewaschen, dann mit ein wenig Wasser übergossen und über Nacht stehen gelassen, damit es anschwillt, und am nächsten Tage mit diesem Wasser und etwas Zucker stark gedünstet.

Gemüse-Conserven, welche wie die Obstconserven in Fabriken hergestellt werden, ermöglichen es, die feinsten und wohlschmeckendsten

[1]) Z. B. in Bozen, Actien-Gesellschaft vormals Ringlers Söhne.

[2]) Gemischte Früchte in Büchsen, geringerer Zuckergehalt, daher billiger.

Gemüse ohne Rücksicht auf die Jahreszeit auf den Tisch zu bringen. Die Art ihrer Verwendung ist auf Seite 166 angegeben.

Knorrs Dörrgemüse, die durch ein eigenartiges, sorgfältiges Verfahren beim Trocknen in ihrer ursprünglichen Farbe und ihrem natürlichen Geschmack erhalten werden, bilden im Winter einen angenehmen, nicht kostspieligen Ersatz für frische Gemüse. Sie werden vor dem Gebrauche für eine Stunde in frisches Wasser gelegt und dann wie die frischen Gemüse bereitet.

Fleisch-Conserven, welche in Büchsen in den Handel kommen, sind für den Haushalt weniger wichtig, doch sind sie bei größeren Ausflügen und in entlegenen Sommerfrischen gut zu verwenden.[1]) Die Büchsen werden vor dem Gebrauche geöffnet und in kochendem Wasser auf dem Herd erwärmt und die Conserven je nach der Gattung des Fleisches mit Kartoffeln, gedünstetem Reis, Macaroni oder Polenta serviert.

Liebigs Fleisch-Extract bietet den Hausfrauen ein ausgezeichnetes Hilfsmittel zur raschen Herstellung guter und kräftiger Suppen und Saucen, zur Verbesserung von Gemüsen u. dgl. mehr. Ein Kilogramm Fleisch-Extract enthält die löslichen Bestandtheile von 45 Kilogramm Ochsenfleisch, und 30 Gramm davon genügen, um ein Liter siedende Wurzelbrühe in Fleischbrühe zu verwandeln. Seine vielseitige Verwendbarkeit hat den Fleisch-Extract im kleinen Haushalt, aber noch mehr in allen feinen Küchen unentbehrlich gemacht.

Liebigs Fleischpepton wird hauptsächlich für Kranke verwendet, bietet aber auch, wenn es mit Fett auf Brot gestrichen wird, ein die Leistungsfähigkeit erhaltendes und förderndes Nahrungsmittel für Jäger, Touristen u. s. w.

Knorrs Leguminosenmehl von Erbsen, Linsen und Bohnen eignet sich zur Herstellung von nahrhaften und wohlschmeckenden Suppen.

Knorrs Hafermark ist reiner, gewalzter Gebirgshafer in Flocken und hat, wie alle Haferpräparate, großen Nährwert. Er wird zur Herstellung von Suppen, Milchspeisen, Köchen u. dgl. verwendet und ist besonders in der vegetarianischen Küche beliebt. Zu Suppen und Köchen für kleine Kinder eignet sich vorzüglich Knorrs Hafermehl.

Maizena, Stärkemehl von amerikanischem weißen Mais, wird besonders in Nord-Deutschland zum Verdicken von Saucen, zu Mehlspeisen, anstatt Gelatine bei kalten Speisen von Milch und Obstsaft u. s. w. häufig

[1]) Den größten Wert haben die Fleisch-Conserven bei militärischen Übungen und insbesondere für die Marine, weshalb ich sie in meinem italienischen Kochbuche („Manuale di Cucina") an geeigneter Stelle ausführlich besprochen habe.

verwendet. Gleichwertig mit Maizena, aber im Inland erzeugt und daher billiger, ist Knorrs Maismehl.

Quaker-Oats ist amerikanischer gewalzter Hafer und wird wie Knorrs Hafermark verwendet.

Margarine, Kunst- oder Sparbutter, wird aus Rindsfett mit Beimischung von Palmitin, Stearin und Oleïn erzeugt. Die Kunstbutter kommt zwar in Bezug auf Fettgehalt und Verdaulichkeit der echten Butter nahe, doch fehlt ihr der Wohlgeschmack derselben gänzlich, weshalb sie ausschließlich zum Kochen verwendbar ist.

Saccharin, ein Versüßungsmittel, welches über dreihundertmal süßer ist als Zucker, kann überall, wo es sich nur um den Zuckergeschmack handelt, angewendet werden. Saccharin wirkt nicht, wie Zucker oder Honig, Gährung erregend, ist daher für Magenleidende, Diabetiker, wie überhaupt für solche Kranke, welchen der Genuss von Zucker untersagt ist, ein erfreulicher Ersatz. Da es in Pulverform nur in heißer Flüssigkeit und da nur schwer löslich ist, bringt man es als Pastillen von der Größe halbierter Erbsen in den Handel. Kostspieliger als das Saccharin, aber viel reiner in Geschmack und daher zur Versüßung von Kaffee, Thee u. dgl. für solche, die keinen Zucker genießen dürfen, besonders zu empfehlen ist die Krystallose[1]), die den im Saccharin enthaltenen Süßstoff in krystallisierter Form und frei von den Nebenbestandtheilen des Saccharin enthält.

Vanillin, ein wohlschmeckendes Surrogat für die Vanilleschote, kommt in Pulverform in den Handel und ist insbesondere für einfache Mehlspeisen zu empfehlen.

---

[1]) Die Krystallose ist noch wenig bekannt und bei uns nur in einigen Apotheken, z. B. in der Feldapotheke in Wien, erhältlich.

Mahlzeiten.

Das Tafeldecken und Servieren.

Ein hübsch gedeckter Tisch in einem freundlichen, nicht zu engen und nicht zu warmen Speisezimmer und eine aufmerksame, gewandte und geräuschlose Bedienung sind die wesentlichsten Bedingungen für die Behaglichkeit einer Mahlzeit. Eine gute Hausfrau soll darauf bedacht sein, denselben auch beim gewöhnlichen Familientische Rechnung zu tragen. Sie wird dann bei besonderen Gelegenheiten der Sorge überhoben sein, dass durch allerlei Versehen und Ungeschicklichkeiten das Wohlbefinden und die gute Stimmung ihrer Gäste gestört werde. Übrigens müssen auch gut geschulte Diener vor jeder größeren Mahlzeit noch specielle Anweisungen erhalten; denn bei Tisch soll die Hausfrau sich anscheinend nur der Unterhaltung ihrer Gäste widmen und darf höchstens von ihrem Platz aus in ganz unauffälliger Weise die servierenden Personen ein wenig überwachen oder ihnen im Nothfalle mit den Augen einen Wink geben.

Für ein größeres Mittagmahl (Diner) wird der Tisch mit einem weißen Tafeltuche bedeckt, welches entsprechend lang und breit und niemals aus zwei Tüchern zusammengesetzt sein soll. Dann stellt man in regelmäßigen Entfernungen von mindestens 60 Centimeter flache Teller auf und legt rechts von jedem Teller das Messer, welches mit der Schneide dem Teller zugekehrt sein muss, und den Löffel, links vom Teller die Gabel auf den Tisch. Messerbänkchen von Silber oder Glas sind nur mehr beim gewöhnlichen Familientische gebräuchlich, wo dann Messer und Löffel auf dem Bänkchen rechts vom Teller liegen, während die Gabel links bleiben muss. Auf den Teller kommt die zierlich gefaltete Serviette und auf oder in dieselbe das Gebäck, gewöhnlich eine kleine Rundsemmel und ein kleines Salzstangel. Links hinter den Teller stellt man ein größeres Wasser- und ein kleineres Weinglas und dann in einer Reihe gegen rechts zu die übrigen noch nöthigen Gläser, z. B. Bordeauxglas, Champagnerglas, grünen oder braunen Römer für Rheinwein und Sherryglas. Gläser für Dessertweine stellt man auf Tassen auf einen gedeckten Nebentisch oder die Credenz bereit.

Wird Bier gegeben, so serviert man dasselbe in hohen Kelchgläsern, sobald die Suppe herausgegeben worden ist. Für je zwei Personen stellt man ein kleines Salzfass mit einem Salzlöffelchen auf den Tisch. Pfefferbehälter sind nicht mehr üblich. Auch Behältnisse für Zahnstocher müssen wegbleiben. Man legt nur auf jeden Platz rechts unter den Tellerrand zwei Zahnstocher. Essig-, Öl- und Senfbehälter werden auf den Nebentisch gestellt, Körbchen mit Gebäck auf dem Tische vertheilt. Wasser stellt man in gläsernen Caraffen, leichten weißen und rothen Tischwein ebenfalls in Caraffen über silbernen Untersätzen, schwere Weine in den Original-Flaschen auf. Die Mitte der Tafel nimmt eine große Jardinière mit Blumen oder ein Aufsatz mit einem Kelchglase mit Blumen ein. Bei festlichen Gelegenheiten, besonders Hochzeiten, pflegt man auch in jede Serviette eine einzelne schöne Rose oder Nelke zu stecken. Der Gebrauch, den Tisch mit einem Strauße zu schmücken, ist sehr hübsch und auch für den gewöhnlichen Familientisch zu empfehlen. Rechts und links vom mittleren Aufsatze werden meistens niedrige Aufsätze mit Bäckereien aufgestellt. Dann folgen Körbchen oder starke Schalen mit Obst u. dgl. Bei großen Gesellschaften kann man den für jeden Gast bestimmten Platz mit einer auf die Serviette gelegten Karte mit dessen Namen bezeichnen. Menu-Karten werden rechts neben die Teller gelegt.

Mit dem Servieren beginnt man bei größeren Mahlzeiten gewöhnlich abwechselnd bei den verschiedenen anwesenden Damen. Die Hausfrau hat darüber vorher genaue Anweisungen zu geben. Bei Herrengesellschaften, wo die Hausfrau die einzige Dame ist, wird stets bei dieser, bei Hochzeiten immer bei der Braut begonnen. Die Schüsseln werden über eine zusammengelegte dicke Serviette auf die flache linke Hand genommen und den Gästen von der linken Seite geboten und dabei sehr gerade gehalten, damit nichts verschüttet wird. Zusammengehörige Speisen, wie Braten und Sauce u. s. w., müssen unmittelbar nacheinander gereicht werden. Jede Speise wird zweimal, aber nicht öfter angeboten. Die gebrauchten Teller und Bestecke werden mit der rechten Hand von der rechten Seite weggenommen.[1]) Werden verschiedene Weinsorten zur Auswahl serviert, so

---

[1]) Teller und Bestecke werden gewöhnlich erst gewechselt, wenn alle Gäste mit der betreffenden Speise fertig sind. Nur wenn man mit der Bedienung beschränkt und mit Bestecken nicht sehr reichlich versehen ist, empfiehlt es sich, jeder Person, sobald sie die Speise gegessen hat und nicht mehr davon nimmt, Teller und Besteck wegzunehmen, die Klinge des Messers und die Zinken der Gabel rasch in einen auf einem Nebentische bereit gestellten Kessel mit warmem Wasser zu tauchen, gut abzuwischen und das Besteck auf einem frischen Teller wieder hinzustellen.

hat die servierende Person jedem Gaste die Namen derselben zu nennen, damit dieser seine Wahl treffen kann. Leere Flaschen und Caraffen müssen immer durch volle ersetzt werden.

Die Suppe wird bei größeren Mahlzeiten immer auf einem Nebentisch auf die dort bereit gestellten Suppenteller gefasst. Nur bei kleinen, freundschaftlichen Mittagessen werden Suppentopf und Suppenteller rechts und links vom Platze der Hausfrau aufgestellt und fasst diese die Suppe heraus. Wenn kalte und warme Assietten gegeben werden, so serviert man die kalten zuerst und gibt dazu, wenn sie aus kleinen Gerichten bestehen, kleine Teller und Bestecke. Wird Fisch im ganzen aufgetragen, was bei größeren Mahlzeiten immer der Fall sein soll, so gibt man dazu eine Fisch-Kelle oder Schaufel. Zu zerlegtem Fische gibt man eine Gabel. Fisch wird mit Fischbestecken oder in Ermanglung solcher mit zwei Gabeln gegessen. Zu zerlegtem Fleische mit Sauce und Garnierungen gibt man eine Gabel und einen Löffel, zu Salat ein Salatbesteck von Holz oder Horn mit silbernem Griffe. Salat und Compot zu Braten werden meist auf, der Form des großen Tellers entsprechenden Ansatztellern gegessen. Bei Geflügel sind diese Ansatzteller für die Knochen bestimmt, und werden für Compot andere kleine Teller gereicht. Für Crêmes und Aufläufe gibt man ebenfalls kleine Teller mit daraufliegendem Löffel; Glastellerchen für Gefrorenes werden über Eisdeckchen auf kleine Teller gestellt. Unter zerschnittene Torten schiebt man eine Kuchenschaufel.

Vor dem Auftragen des Desserts müssen alle überflüssigen Gegenstände, die Salzfässer, die Brotkörbchen, herumliegende Brotreste u. s. w., vom Tisch entfernt und die Brosamen mittels einer gekrümmten Bürste rasch auf eine dazu bestimmte zierliche Schaufel gekehrt werden. Dann stellt man die Dessertteller und Dessertbestecke hin und setzt das noch nicht auf der Tafel befindliche Backwerk und Obst, den Käse u. s. w. und die zum Nachtische bestimmten Weine und dazugehörigen Gläser auf den Tisch, worauf sich die bedienenden Personen entfernen.

Der schwarze Kaffee wird nach dem Dessert entweder noch bei Tisch oder in einem Neben-Salon getrunken. Im ersteren Falle wird alles zum Dessert Gehörige entfernt. Man serviert den Kaffee in sehr kleinen Schalen und reicht gleichzeitig eine oder mehrere Gattungen Liqueur herum. Auch muss frisches Wasser in Gläsern auf Tassen aufgestellt werden. Der im Neben-Salon servierte Kaffee wird meist stehend getrunken.

Bei einem Gabelfrühstücke (Déjeuner à la fourchette) oder bei einem Abendessen (Souper), wenn bei demselben warme Speisen gegeben

werden, deckt man den Tisch wie bei dem Mittagmahle. Bei kleinen Spielgesellschaften kann man zu den Spielenden gedeckte Tischchen setzen und an diesen servieren.

Für Thee deckt man den Tisch mit einem weißen oder farbigen Tischtuche (weiße sind eleganter), stellt kleine Teller auf, legt auf jedes eine Theeserviette und ein kleines Besteck, stellt zu jedem Gedeck ein Glas Wasser, vertheilt auf dem Tische Wassercaraffen, Zuckervasen, Rumfläschchen, Kannen mit geschaumtem Obers, Körbchen mit Gebäck und Salzfässer und stellt alles, was zum Thee gegeben werden soll, in zierlicher Anordnung auf. Süßes und gesalzenes Theegebäck, jedes für sich, wird auf mit Servietten belegten Tassen in Reihen aufgelegt. Einfache Butterschnitten, Canapés und Sandwiches legt man ebenfalls auf solche Tassen oder hübsche Geschirre von Porzellan. Süße und Sardellen-Butter wird entweder als Ananas geformt (Seite 190) und über ein Weinblatt auf einen Teller gelegt oder sonst zierlich formiert und mit halbierten Sardellen, mit Sardinen, mit kleinen, zu Blumen eingeschnittenen weißen und rothen Rettigen oder mit Butterblumen (Seite 190) garniert, süße Butter auch nur in eine Butterschale eingedrückt. Kaltes Fleisch legt man auf flache Schüsseln und kann es nach Geschmack garnieren. Der Thee wird von der Hausfrau meist auf der Credenz eingeschenkt und wenig oder gar nicht gezuckert. Die gefüllten Schalen stellt man auf jeden Platz links vom Teller, und jeder Gast bedient sich selbst mit Zucker, Rum und Obers. Werden nach dem Thee Früchte, Torten, Backwerk, Gesulztes oder Gefrorenes serviert, so nimmt man alles zum Thee Aufgestellte weg und gibt die erforderlichen frischen Teller, Löffel und Messer.

In neuerer Zeit ist es üblich, dass Damen an ihren Empfangs-Nachmittagen ihren Besuchern nach englischer Sitte Thee anbieten. Dieser sogenannte Fünf-Uhr-Thee wird im Salon selbst an einem kleinen Theetische von der Hausfrau oder der Haustochter bereitet und eingeschenkt und von ihr den jeweiligen Besuchern gereicht. Auf dem Theetische muss in einem Samowar stets Wasser siedend erhalten werden, damit jeder neueintretende Besuch rasch eine Tasse heißen Thee erhalten kann. Außer Thee serviert man noch gesalzenes Theegebäck, süßes Backwerk und belegte Brötchen oder auch nur feines Backwerk in reicher Auswahl.

Soll bei einem warmen Abendbrote, bei welchem Bier und Wein credenzt wird (z. B. bei einer Spielgesellschaft), auch Thee gegeben werden, so serviert man denselben am zweckmäßigsten zum Schlusse, nachdem alles zum Speisen Gebrauchte vom Tische abgeräumt wurde, und gibt nur süßes Backwerk dazu.

Wenn man bei sehr großen Gesellschaften, bei Hausbällen, theatralischen Aufführungen u. s. w., keine große Tafel decken will, so stellt man ein Buffet (Credenztisch) auf. Für ein solches wird ein großer Tisch mit einem weißen Tischtuche bedeckt und mit kalten Fleischspeisen, Salaten, Süßigkeiten, Früchten u. s. w. besetzt, und zwar muss in den gebotenen Speisen eine große Mannigfaltigkeit herrschen und sollen dieselben zierlich und appetitlich angerichtet, mit den nöthigen Vorlegelöffeln oder -Gabeln versehen und in möglichst geschmackvoller Anordnung aufgestellt werden. Auf einen Nebentisch stellt man Getränke und Gläser, auf einen anderen große und kleine Teller, Bestecke und Servietten in reicher Menge. Jeder Gast bedient sich dann selbst nach Geschmack und Belieben. Wenn es der Raum erlaubt, kann man noch kleine, nur mit einem Tischtuche bedeckte Tischchen aufstellen, an denen sich die Gäste, wenn sie sich am Buffet versorgt haben, niederlassen können und zwischen denen man auch Schüsseln herumreichen kann. Gebrauchte Teller, Bestecke und Gläser müssen entfernt, leere Schüsseln und Flaschen ebenfalls weggeräumt und, wenn nöthig, durch volle ersetzt werden.

Das Tranchieren und Anrichten von Fleisch und Fischen.

Um die verschiedenen Braten und Fleischstücke geschmackvoll anrichten zu können, muss man sie kunstgerecht zerlegen (tranchieren). Hiezu gehört ein starkes, aber biegsames, scharfgeschliffenes Messer und eine scharf zugespitzte zweizinkige Gabel, welche leicht in das Fleisch dringt, ohne große Löcher in dasselbe zu reißen. Man soll das Fleisch sehr rasch tranchieren, damit es nicht kalt und trocken wird, und darf es nur mit Messer und Gabel berühren. Um das Messer leichter leiten und einen stärkeren Druck ausüben zu können, soll man beim Schneiden den Zeigefinger auf den Messerrücken legen.

Gegenwärtig ist es üblich, dass die Braten schon zerlegt auf den Tisch kommen; früher war es Gebrauch, dass sie auf der Tafel von der Hausfrau oder dem Hausherrn in Gegenwart der Gäste tranchiert wurden.

Bei Rindfleisch, Lungenbraten und anderen größeren Fleischstücken muss man beim Zerlegen den Faden des Fleisches abschneiden. Wenn sich bei einem Fleischstücke die Richtung des Fadens ändert, so schneidet man es an solchen Stellen auseinander, um alles quer über die Fasern zerlegen zu können. Man schneidet das Fleisch in Stücke oder Scheiben von möglichst gleicher Größe und Dicke und stutzt, um dies zu erleichtern, zum Dünsten oder Braten bestimmtes Fleisch vor der Zu-

bereitung, gesottenes nach dem Kochen gleichmäßig zu. Wenn das Fleisch sehr weich ist, muss man es stark schräg schneiden, damit es nicht zu leicht zerfällt, und wenn Scheiben zu groß ausfallen würden, schneidet man es keilförmig, d. i. auf einer Seite dünn zulaufend. Vom Brustkerne schneidet man den Fettdeckel weg und zerlegt das Fleisch mit Knorpeln und Fett in Scheiben. Man gibt das tranchierte Fleischstück entweder wie ganz auf die Schüssel oder schiebt es so auseinander, dass immer etwas von der Schnittfläche vorsteht, oder legt es in zwei schiefen Reihen auf. Die Garnierung gibt man so herum, dass weder das Fleisch noch der Rand der Schüssel davon bedeckt ist. Hat man mehrere Garnierungen, so gibt man sie als kleine Häufchen um das Fleisch und wechselt dabei mit den Farben ab.

Englischer Braten (Roastbeef) soll sehr heiß angerichtet und unmittelbar vor dem Servieren geschnitten werden. Er wird häufig im ganzen auf einer entsprechend großen, warmen Schüssel in das Speisezimmer gebracht und auf einem Nebentische zerlegt. Ist der Lungenbraten an der inneren Seite daran, so löst man zuerst dieses zartere Fleisch von oben gegen unten von den Knochen und unten von den Rippen und schneidet es in dünne Scheiben, dreht dann den Braten um und schneidet ihn auf der anderen Seite ebenso in Scheiben. Den Bratensaft, Senf, geschabten Kren, Mixed pickles und kleine Kartoffeln reicht man besonders dazu.

Bei ganzem Rücken von Hirsch, Reh u. dgl. schneidet man die Fleischtheile auf beiden Seiten vom Gerippe und zerlegt diese Filets, bei der schmäleren Seite anfangend, in zweifingerbreite, schräge Stücke. Dann hackt man die Rippen und das aufstehende Halsstück vom Gerippe, so dass nur der gerade Rücken bleibt, legt diesen auf die Schüssel, gibt das wieder zusammengeschobene Fleisch wie ganz darauf und serviert die Sauce in einer Schale dazu. Man kann aber auch das Gerippe ganz weglassen und das Fleisch zierlich in die Schüssel legen und mit ein wenig Sauce begießen. Wenn man Wildbret kalt aufschneidet, werden die Schnitzchen dünner gemacht, ohne das Gerippe aufgelegt und garniert oder geziert (wie Seite 352).

Hasenrücken bratet man im ganzen, löst dann das Fleisch an beiden Seiten vom Gerippe, schneidet es zu gleichen Stücken und legt dieselben wieder auf das Gerippe oder richtet sie ohne dasselbe an.

Gespaltenen Rücken von Kalb, Schwein u. s. w. schneidet man meist in so viele Stücke, als Rippen sind, und legt dieselben mit den Beinen gegen unten in die Schüssel. Wenn man die Rückenknochen nicht

ablöst, hackt man sie vor dem Braten zwischen den Rippen ein, damit man beim Zerlegen die Stücke leicht trennen kann, oder sägt sie, damit keine Beinsplitter in das Fleisch kommen, statt des Anhackens mit einer feinen, scharfen Säge durch. Noch besser ist es, das gebratene Fleisch abzulösen, zu schrägen Scheiben zu schneiden und dann wieder auf das Gerippe zu legen.

Nierenbraten. Man zerlegt den Braten wie die Rücken und schneidet die Niere in Scheiben, schiebt dann alles zu seiner vorigen Gestalt zusammen, legt auch die Niere wieder an ihre Stelle und erwärmt den Braten nochmals, ehe man ihn serviert. Man kann auch die Niere für sich auflegen, mit ein wenig vom Bratensaft übergießen und zugleich mit dem Braten herumreichen.

Kalbsbrust wird auf dem Tranchierbrett umgewendet und der Länge nach zwischen den Rippen und Knorpeln auseinander geschnitten. Man schneidet dann das Knorpelstück zu Scheiben und zerlegt das Rippenstück nach den Rippen, ohne dabei die Fülle auszudrücken.

Bei Kalbsschlegel (Keule) löst man meistens die einzelnen Fleischstücke, welche durch Häutchen abgesondert sind, heraus, zerschneidet sie so, daſs bei jedem der Faden abgeschnitten wird, schiebt sie wieder zusammen, legt sie an die vorige Stelle und wickelt um das vorragende Stelzbein eine Papiermanschette. Wenn man für die Tafel nicht des ganzen Fleisches bedarf, schneidet man nur die größte Nuſs, welche das zarteste Fleisch hat, auf. Zerschneidet man das Ganze, so kann man den Knochen entfernen. Von kleineren Schlegeln mit zartem Fleische schneidet man das Fleisch zu beiden Seiten vom Beine und zerlegt es dann querüber in Scheiben.

Schinken. Will man ihn kalt servieren, so löst man dem gekochten, vollkommen erkalteten Schinken die Schwarte ab, hält ihn beim Beine, schneidet längs des Knochens an beiden Seiten das Fleisch in zwei großen Stücken herab und schneidet diese dann über quer so fein wie möglich in Schnitten, wobei man das sehr scharfe, dünne Tranchiermesser nicht hin- und herschieben, sondern nur niederdrücken und anziehen soll. Leichter ist es, kalten Schinken recht fein aufzuschneiden, wenn er in einer Maschine eingeschraubt ist. Beim Auflegen gibt man die minder schönen Schnitten zuerst in die Schüssel, legt die schöneren in Reihen darauf und ziert die Schüssel auf die Seite 360 angegebene Weise. Soll Schinken warm serviert werden, so löst man die Schwarte ab, zerlegt den Schinken wie den Kalbsschlegel, legt ihn wie ganz zusammen und gibt eine Papiermanschette um das Bein.

Geflügel. Junge Hühner, Kapaune kleinerer Race u. dgl. faſst man mit der Gabel an der Bruſt und hält ſie ſo, daſs man die Füße zur rechten, das Halsſtück zur linken Hand hat. Dann ſchneidet man zuerſt die Biegel und die Flügel herab, trennt hierauf das Bruſtſtück mit einem Schnitte von ſeitwärts vom Rücken, dreht es um, reißt bei der Bruſt das Gabelbein heraus, löst am Rande das Fleiſch vom Bruſtbein, reißt auch dieſes heraus und ſchneidet das Bruſtfleiſch in einige Schnitzchen. Man trennt nun das fleiſchloſe Halsſtück vom Rücken[1]) und ſpaltet dieſen in zwei Theile. Dann legt man in die erwärmte Schüſſel zuerſt die beiden Rückenſtücke, um dieſe die Biegel und Flügel und oben darauf das wieder zuſammengeſchobene Fleiſch des Bruſtſtückes und gießt den ausgefloſſenen Saft darüber. Bei großem Geflügel ſchneidet man auch die Schenkelſtücke beim Gelenke durch.

Von Schnepfen, Rebhühnern u. ſ. w. ſchneidet man die Biegel und Flügel ab und theilt das übrige in einige Stücke, wobei man das Bruſtbein durchſchneidet. Bei Enten, Faſanen u. dgl. löst man die Biegel mit einem Schnitte von oben und einem von unten ab und ſchneidet ſie beim Glied entzwei. Dann nimmt man die Flügel ſehr klein herab, damit ſoviel Fleiſch als möglich beim Bruſtſtücke bleibt, dreht die Gabelbeine aus und ſchneidet nun das Bruſtſtück mit einem Schnitte ſeitwärts vom Rücken. Hierauf wird der Rücken mit einem Querſchnitte vom Halsgerippe getrennt und nach der Länge geſpalten. Das Bruſtfleiſch ſchneidet man nach der Länge mit ſehr ſcharfem Meſſer in mehrere dünne Schnitten und trachtet, daſs an jeder derſelben etwas von der Haut bleibt. Meiſtens wird das Geflügel auf der Schüſſel wie ganz zuſammengelegt und das Bruſtſtück mit dem zuſammengeſchobenen Fleiſch oben daraufgegeben. Bei Faſan, Haſelhuhn, Schnee- und Birkhuhn legt man die gefiederten Köpfe dazu.

Krammetsvögel und andere kleine Vögel werden nur nach der Länge halbiert, Tauben in vier Theile geſchnitten.

Bei Indian, Gänſen, Enten u. dgl. großem Geflügel ſchneidet man das Bruſtfleiſch vom Gerippe und zerlegt es etwas ſchief in Schnitten, ſchneidet auch das Schenkelfleiſch in Stückchen und bedeckt mit dem weißen Fleiſche die bergartig in der Schüſſel aufgelegten anderen Stücke. Wenn Geflügel kalt ſerviert wird, ſo legt man es wie das warm ſervierte auf und bedeckt bei größerem Geflügel die auf die Schüſſel gelegten anderen Stücke mit den dünnen Schnitten vom Bruſtfleiſch oder bei Indian ab-

[1]) Mit einer Tranſchierſchere, wie ſie in Frankreich und England üblich ſind, kann man Gelenke und Gerippe ſchön und leicht durchſchneiden.

wechselnd mit diesen und Stückchen vom dunklen Schenkelfleische, oder man löst die größeren Fleischstücke vom Gerippe, schneidet sie zu schönen Stücken und legt dieselben zierlich auf. Die fleischloseren Theile kann man auf andere Weise verwenden. Man garniert kaltes Geflügel mit Aspic, Kugeln von gesulzter Fricassé (Seite 146), Würfeln von gesulzter Leber- oder Wildbret-Fasch (Seite 188 und 189) u. s. w.

Kalbskopf. Man schneidet die Haut am Scheitel kreuzweise auf, spaltet die Schädelknochen, nimmt das Hirn mit einem Löffel heraus, schneidet die Ohren weg, zerlegt die übrigen Haut- und Fleischtheile in schöne Stücke, gibt dieselben auf die Schüssel und legt die Ohren und die abgezogene, in einige Stücke zerschnittene Zunge in die Mitte. Das Hirn wird mit Pfeffer und Salz bestreut und für sich angerichtet.

Wildschweinskopf wird vom Halsschnitte angefangen in Scheiben und weiter oben am Kopf in dünne Schnitten zerlegt und warm serviert oder im ganzen kalt auf die Schüssel gegeben, mit Aspic oder der eigenen Sulze geziert und erst am Nebentische wie der warme geschnitten.

Spanferkel. Von dem Einschnitte am Halse, den man nach dem Braten gemacht hat, um den Dampf herauszulassen, ausgehend, trennt man mit einem Messer den Kopf ab, schneidet die Kinnladen und die Ohren mit so viel Haut, als man mit dem Messer erreicht, herab, spaltet den Schädel, nimmt das Hirn heraus, macht dann zuerst auf der einen, dann auf der anderen Seite in der Richtung vom Ohre gegen den Schweif einen langen Schnitt, löst die Schultern und Schenkel ab, schneidet den Rücken in dreifingerbreite Stücke, trennt Schultern und Schenkel beim Glied und legt die Stücke auf die Schüssel. Das mit Pfeffer und Salz bestreute Hirn und die Kopfstücke kann man für sich anrichten.

Zum Zerlegen der Fische bedient man sich der Fisch-Kelle oder -Schaufel. Bei allen großen Fischen, wie Lachs, Hecht u. s. w., zieht man zuerst mit einem Messer eine Linie vom Kopfe bis zum Schwanz und bezeichnet die Stücke, in die der Fisch zerlegt werden soll, mit der Fisch-Kelle. Plattfische, wie Steinbutte, Seezunge u. s. w., werden auf die Seite 374 angegebene, durch Figur 37 erläuterte Weise zertheilt.

Anrichten von Zwischenspeisen, Mehlspeisen und süßen Speisen.

Schmalzgebackene Speisen, und zwar sowohl Einschiebspeisen (Fleisch ausgenommen) als süße Mehlspeisen, legt man meistens über einer

Serviette[1]) auf eine Schüssel. Kartoffeln richtet man zwischen einer Serviette auf einer runden Schüssel, Selchwürste ebenfalls zwischen einer Serviette auf einer länglichen Schüssel an.

Pasteten und Kuchen werden auf einem mit weißem Papier umhüllten Tortenblech über einer Serviette auf eine flache Schüssel, Torten über einer Papier-Spitzenmanschette auf eine Tortenplatte gegeben.

In der Schüssel gebackene Mehlspeisen (Aufläufe) stellt man vor dem Servieren in den zur Schüssel gehörigen Einsatz von Metall. In Dunst gesottene Mehlspeisen (Puddings) mit Überguss gibt man in eine Schüssel mit aufgebogenem Rand und serviert einen Theil des Überguss in einer Sauceschale dazu.

Kalte Puddings, Sulzen u. s. w. stürzt man auf flache Schüsseln. Bei klaren Sulzen kann man den um die Sulze vorschauenden Boden der Schüssel mit gehackter Sulze bedecken. Man lässt zu diesem Zweck ein wenig von der Sulze für sich stocken.

Compot, Obstsulzen und Gefrorenes gibt man in Glasschüsseln mit aufgebogenem Rande, Backwerk auf flache Backwerkschüsseln oder Aufsätze.

Anrichten von Nachtisch (Dessert).

Käse, welcher bei Herrentafeln niemals fehlen darf, legt man in großen oder in länglich geschnittenen kleinen Stücken auf einen Glasteller, bedeckt ihn mit einem Glassturz und lässt ihn bis zum Servieren auf einem Nebentische stehen.

---

[1]) Man legt die 4 Ecken der Serviette in der Mitte zusammen, wiederholt dies, wenn die Schüssel nicht sehr groß ist, mit den neu entstandenen Ecken, dreht dann die Serviette um, indem man sie mit der einen flachen Hand unten, mit der anderen oben anfasst, und legt sie auf eine flache Schüssel. Hierauf legt man wieder die vier Ecken gegen oben in die Mitte zusammen und biegt die noch über die Schüssel hinausragenden Ecken gegen unten ein, wodurch die Serviette eine achteckige Form erhält. Schmalzgebackene Mehlspeisen legt man auf die so gestaltete Serviette, Erdäpfel (oder Kastanien) zwischen dieselbe. Setzt man eine Pastete darauf, so biegt man die in der Mitte zusammenstoßenden Ecken der Serviette gegen den Rand zurück. Wenn man Selchwürstchen zwischen eine Serviette geben will, so schlägt man dieselbe der Länge nach von zwei Seiten gegen die Mitte zusammen, dreht sie um, legt wieder die Längsseiten in der Mitte zusammen, schlägt dann die Serviette an den beiden schmalen Seiten so weit gegen unten ein, dass sie die Länge der Schüssel bekommt, und steckt hierauf, um sie der ovalen Form der Schüssel anzupassen, die Ecken ebenfalls gegen unten ein.

Feines Backwerk, verzuckerte Mandeln, Früchtenkäse, glasierte Früchte, gedrücktes und candiertes Obst, Südfrüchte (Datteln, Feigen, Malagatrauben, Sultan-, Damascener und syrische Rosinen, Krachmandeln, türkische Haselnüsse o. dgl.) legt man über Papier-Spitzenmanschetten auf Tafelaufsätze oder auf zierliche Geschirre.

Obst wird über Weinblättern auf Dessertgeschirren oder Aufsätzen oder in Körbchen u. s. w. aufgerichtet. Äpfel und Birnen werden vorher mit einem Tuch abgewischt, von Weintrauben mangelhafte Stellen ausgeschnitten, Pflaumen jedoch so wenig wie möglich berührt, damit sie den Reif, das Zeichen der Frische, nicht verlieren. Nüsse schlägt man so auf, dass die ganze Schale angesprungen ist, oder man löst den Kern vorsichtig heraus, ohne ihn zu zerbrechen, und löst das feine, gelbe Häutchen ab. Beim Auflegen der Früchte dreht man die schönste Seite derselben gegen außen, wechselt mit Farben und Formen ab und trennt die einzelnen Gattungen durch kleine Weinblätter. Kirschen und Weichseln kann man bergartig und in der Weise aufrichten, dass man die Stiele nicht sieht, indem man sie in einen Trichter einlegt und dabei alle Stiele gegen die Mitte kehrt. In den Trichter muss man zuerst ein Weinblatt geben, damit keine Kirsche zu tief einsinkt. Ist der Trichter vollgelegt, und zwar so, dass die schönsten Früchte am Rande liegen, so deckt man Weinlaub und einen Teller darüber, stürzt alles zusammen um, hebt den Trichter vorsichtig ab und nimmt das Blatt weg. Beeren häuft man über Weinblättern auf und serviert gestoßenen, in Zuckerschalen von Glas oder Silber gehäuften Zucker dazu. Eine Melone schneidet man zu Spalten und legt diese über Weinblättern in einer Schüssel auf. Oder man schneidet die Melone unten flach ab, damit sie gerade stehen kann, schneidet jede zweite Spalte so heraus, dass die übrigen Spalten oben und unten noch zusammenhalten, putzt die Kerne heraus, stellt die Melone über Weinlaub auf die Schüssel und steckt dann die herausgeschnittenen Spalten an ihrer vorigen Stelle ein, legt sie aber nieder. Gestoßener Zucker wird mit herumgereicht. Ananas schneidet man zu Scheiben, setzt sie wieder wie ganz zusammen und serviert Zucker dazu. Man kann sie auch schälen und zu Spalten schneiden und diese mit Zucker bestreuen und auflegen. Pomeranzen als Dessert legt man für sich allein auf. Für kaltes Compot (bei Jausen, auf Bällen u. s. w.) werden sie in Spalten getheilt, in Zucker gedreht und auf Glasschüsseln angerichtet. In beiden Fällen gibt man gestoßenen Zucker dazu. Mandarinen legt man für sich allein oder mit anderen Südfrüchten (sieh oben) auf Obstschalen oder Aufsätze. Gesottene oder gebratene Kastanien (Maroni) werden in eine Schüssel mit Deckel gegeben und heiß serviert.

Weichseln, Ribiseln u. dgl. kann man mit Zucker überziehen, indem man recht trockene Früchte in gesponnenen Zucker oder in leichten Eierschnee taucht, dann in gestoßenen Zucker dreht und auf Sieben in der Sonne oder an einem warmen Orte trocknen läßt. Man legt sie dann wie anderes Obst auf.

Gefrorenes Obst (Seite 665) stürzt man auf eine Schüssel und läßt es bis zum Gebrauch an einem kühlen Orte stehen.

Die Wahl und Ordnung der Speisen und Getränke.

Die Zusammenstellung der täglichen Mahlzeiten ist eine wichtige und schwierige Aufgabe und verlangt selbst von der geübten, erfahrenen Hausfrau Nachdenken und Überlegung. Besonders schwierig gestaltet sich aber die Speisewahl, wenn es gilt, ein größeres Gastmahl zusammenzustellen, bei welchem den verschiedensten Geschmacksrichtungen Rechnung getragen und den Gästen die möglichste und angenehmste Abwechslung geboten werden soll.

Bei der Wahl der Speisen für den gewöhnlichen, täglichen Familientisch[1]) herrscht wohl in jedem Hause ein bestimmtes, durch die Verhältnisse bedingtes Herkommen; doch soll jede Hausfrau darauf bedacht sein, innerhalb der ihr gezogenen Grenzen die Mahlzeiten so schmackhaft und nahrhaft als möglich zu gestalten; denn die Ernährung ist besonders bei jungen Menschen von großem Einfluss auf die Entwickelung der körperlichen und geistigen Kräfte. Auch muss sie auf den Gesundheitszustand der am Mahle theilnehmenden Familienglieder Rücksicht nehmen,[2]) die Zeit und die Mittel, welche die Gerichte zu ihrer Bereitung erfordern, berechnen, dafür sorgen, dass nicht mehrere leichte oder schwere oder mehrere mühsam zu bereitende Speisen an einem Tage zusammenkommen u. s. w. Am zweckmäßigsten und gesündesten ist immer die gemischte Kost, welche aus Fleisch, Gemüsen, Brot, Hülsenfrüchten und Mehlspeisen besteht, denn diese Nahrungsmittel enthalten in ihrer Gesammtheit die Nährstoffe, denen der Körper zu seinem Aufbau und seiner Erhaltung bedarf, und ihre Verschiedenartigkeit ermöglicht auch der Hausfrau, die nur über bescheidene Mittel verfügt, jene Abwechslung in die Mahlzeiten zu bringen, welche unser Organismus verlangt. Der Ekel, den wir bei beständiger Wiederkehr desselben Gerichtes empfinden, entspringt nicht einem verwöhnten Gaumen, sondern ist eine warnende Stimme des unbefriedigten Organismus. Was

[1]) Über Speisewahl für Gesunde und Kranke in den verschiedenen Altersstufen sieh „Haushaltungskunde", I. Theil, VII. Auflage.

[2]) Zur Speisewahl für kränkliche Hausgenossen ist Dr. Josef Wiels „Diätetisches Kochbuch" und sein „Tisch für Magen-, Fieber- und Lungenkranke" zu empfehlen.

den Preis der einzelnen Nahrungsmittel anlangt, so ist wohl zu beachten, dass die nahrhaftesten auch die preiswürdigsten sind. Ein Kilogramm Fleisch ist so nahrhaft wie drei Kilogramm Brot, und Hülsenfrüchte bilden trotz des höheren Preises eine verhältnismäßig billigere Nahrung als Erdäpfel.[1])

Das Fleisch, welches unter den erwähnten Nahrungsmitteln den größten Nährwert hat, ist am wohlschmeckendsten und verdaulichsten, wenn es frisch gebraten oder gedünstet ist. Daher ist der in vielen Haushaltungen eingebürgerte Gebrauch, das Fleisch täglich gesotten auf den Tisch zu bringen, nicht zu empfehlen, auch dann nicht, wenn durch den Genuss der Rindsuppe das dem Fleische beim Kochen Entzogene dem Magen doch zugeführt wird. Es ist nur eine Gewohnheit, die Rindsuppe für unentbehrlich zu halten. Dieselbe lässt sich ganz gut wenigstens an einigen Tagen der Woche durch Suppen von Hülsenfrüchten oder durch mit Fleischabfällen bereitete oder durch Wurzelsuppen mit Liebigs Fleisch-Extract ersetzen, deren Bereitungsart sich in diesem Buche in reicher Auswahl vorfindet.

Milch ist ein Nahrungsmittel, welches fast alle zum Aufbau und zur Erhaltung des menschlichen Körpers nöthigen Bestandtheile in sich vereinigt. Sie bildet daher nicht nur die geeignetste Nahrung für Kinder, sondern ist auch ein vorzügliches Mittel, um bei Abmagerung durch große Erschöpfung, Krankheit oder körperliche Anstrengung Kräfte und Körpermasse schnell wieder zu ersetzen. Wenn Milch für kleine Kinder oder für Kranke schwer verdaulich ist, so mischt man sie mit Wasser und etwas Zucker, doch soll sie in keinem Fall abgerahmt werden, da die Fetttheile der Milch den Käsestoff derselben leichter verdaulich machen. Im Sommer ist saure Milch sehr zuträglich. Topfen (Quark), mit Salz und Kümmel gemischt und auf Butterbrot gestrichen, ist besonders nahrhaft und kann Kindern im Winter als Jause (Vesperbrot) gegeben werden.

Eier sind ebenfalls sehr nahrhaft und leicht verdaulich, besonders wenn sie weich gekocht oder als weiches Eingerührtes zubereitet oder für Kinder mit Zuckerwasser, Milch oder Suppe abgesprudelt sind.

Hülsenfrüchte kommen von aller Pflanzenkost dem Fleisch am nächsten und sollen besonders dort häufig genossen werden, wo nicht viel Fleisch auf den Tisch kömmt. Sie sind als Püree und Suppe besonders zuträglich und sollen mit Fett, Brot und viel Wasser genossen werden.

[1]) Das Sprichwort: „Vielesser werden nur erzogen" ist insofern richtig, als Kinder, welche kräftige, gemischte Nahrung bekommen, einer viel geringeren Quantität bedürfen, als solche, die sich an einer Speise von geringem Nährwerte satt essen und durch dieselbe ihrem Körper die erforderlichen Nahrungsstoffe zuführen sollen.

Kastanien, Nüsse, Mandeln schließen sich den Hülsenfrüchten an und sind wie diese reich an Eiweißstoff.

Reis und Kukuruz sind hauptsächlich fetterzeugend und sollen zu Fleisch oder mit Käse oder Milch gegeben werden.

Die Kartoffeln, welche wegen ihrer ungünstigen Nahrungsbestandtheile (Stärkemehl und Wasser) von schädlichem Einflusse sind, wenn sie als alleiniges oder Haupt-Nahrungsmittel genossen werden, sind als Zuspeise in Verbindung mit Fett, Fleisch und Gemüse schätzenswert und nützlich. Ihre Bereitungsart ist unendlich mannigfaltig, doch sind sie am zuträglichsten, wenn sie passiert verwendet werden.

Die Gemüse führen dem Körper die nöthigen Salze, Eisen, Phosphor, Kalk u. s. w. zu.

Neben den leicht verdaulichen, nahrhaften Speisen bedürfen wir auch schwerverdaulicher Stoffe, um dem Magen die nöthige Arbeit und Füllung zu geben. Zu diesen sind Salat, Erdäpfel, Brot u. s. w. zu rechnen.

Bei der Speisewahl für eine größere Mittagstafel ist im allgemeinen Folgendes zu beobachten: Man wählt nur leichte Suppen, z. B. braune Suppe mit feinen Nudeln, gebackenen Erbsen u. dgl., zarte Kräutersuppe mit Consommé, gestoßene Fleischsuppe von Geflügel u. s. w. Wenn man nur eine Zwischenspeise gibt, so eignet sich dazu vorzüglich ein schöner, großer, im ganzen servierter Fisch. Bei zweierlei Assietten wählt man eine kalte und eine warme, bei mehreren z. B. eine mit Aspic, eine von Fisch, eine mit Teighülle (Pastetchen, Croutons u. dgl.). Nach den Zwischengerichten kommt ein Filet, Roastbeef oder anderes großes Fleischstück mit Garnierung von verschiedenen Gemüsen. Bei familiären Mahlzeiten kann es auch gesottenes Rindfleisch sein, welches dann mit faschierten Gemüsen, Erdäpfelspeisen, Zungenstückchen, kleinen Würstchen u. dgl. garniert wird und zu dem man eine kalte und eine warme Sauce gibt. Zu gedünstetem Fleische serviert man die dazugehörige oder eine passende, zu gebratenem meist eine kalte Sauce (Senf, Mixed pickles o. dgl.). Nun folgt bei größeren Mahlzeiten ein Entree, z. B. ein Ragout oder kleine Coteletten mit Pürée oder ein Salmi mit Brustschnitzen oder etwas Gedünstetes oder Eingemachtes. Zwischen diesem und dem eigentlichen Braten kann ein feines Gemüse ohne Beleg oder mit einer kleinen Garnierung gegeben werden. Der Braten besteht meistens in Geflügel oder Wildbret. Zu demselben wird Salat und Compot serviert. Nach dem Braten kommt die warme Mehlspeise, wenn eine solche überhaupt gegeben wird, dann etwas Gesulztes oder Geschaumtes, eine gefrorene Crême (Bombe) oder Eis, zum Dessert Backwerk, Obst, Confect, Käse.

Was die Getränke anbetrifft, so wählt man sie bei einem großen Mahle meist in folgender Weise: Vor der Suppe wird Sherry, nach der Suppe meist Bier gereicht. Zum Fische gibt man leichten Rheinwein oder weißen österreichischen Wein, zum Entree Bordeaux. Diese Weine werden bis zum Braten fortserviert. Vor dem Braten kann bei feierlichen Gelegenheiten Eispunsch (ponche à la romaine) credenzt werden. Nach dem Braten serviert man Champagner, zum Nachtisch Dessertweine (z. B. Ausbruch, Tokayer, Muscat Lünel), zum schwarzen Kaffee Liqueure (Curaçao, Maraschino, Anisette o. dgl.). Zu bemerken ist noch, dass Champagner in Eis gekühlt, weißer Wein in kaltes Wasser gestellt, rother Wein aber ein paar Stunden vor der Mahlzeit in das warme Zimmer gebracht oder vor dem Servieren in warmes Wasser getaucht wird.

Bei einem kleineren Diner genügt es vollkommen, wenn man außer dem Tischweine nur eine gute weiße und eine gute rothe Weinsorte und zum Schlusse eine Gattung feinen Dessertwein oder eine Flasche Champagner serviert.

Für ein feineres Nachtmahl (Souper) sollen leicht verdauliche Speisen gewählt werden, z. B. Suppe in Theeschalen, Fischgerichte (aber nicht Aal) oder andere Gerichte aus den Assietten, ein Ragout oder leichtes Eingemachtes, ein Braten von Geflügel oder Wild mit Salat und Compot, eine Torte, leichtes Backwerk und warme oder kalte Crême oder Geschaumtes oder Gefrorenes mit Hohlhippen oder für Herren nur Käse. Von Getränken serviert man Bier und nicht zu schweren Weißwein und Rothwein, zum Schlusse meist Champagner oder eine Bowle.

Bei einem Gabelfrühstück serviert man hauptsächlich kleine, schnell bereitete Speisen, zuerst Gerichte aus den Assietten, dann Beefsteaks oder Coteletten oder etwas Gebackenes mit zartem Gemüse u. dgl., jedoch nie gesottenes Rindfleisch oder große Braten. Zum Schlusse kann man leichtes Backwerk und eingemachte Früchte oder Compote geben. Von Weinsorten sollen wenige, aber gute serviert werden.

Zu spätem Frühstücke serviert man Kaffee, Chocolate oder Thee oder alle diese Getränke zur Auswahl, feines Gebäck, Butter, Honig und bei Thee auch belegte Brötchen, kaltes Fleisch u. s. w. Bei besonderer Gelegenheit kann dann eine Torte mit Ausbruch oder anderem guten Wein, Obersschaum mit Hohlhippen oder eine kalte Charlotte oder Obstsulze oder Gefrorenes und kleines Backwerk gegeben werden. Bei einem statt Gabelfrühstücks gegebenen späten Thee kann man auch warme Fleischspeisen servieren.

Das einfache Vesperbrot, in Österreich Jause genannt, besteht gewöhnlich in Kaffee oder Thee, Cacao oder Chocolate. Man gibt entweder nur Weißbrot oder auch Butter und Honig oder Obst dazu.

Bei festlichen Anlässen, wie Kindstaufen u. s. w., oder bei größeren Damen-Kaffees ist es üblich, nach dem Kaffee feines Backwerk und Torten, Sulzen oder Gefrorenes und süßen Wein (Ausbruch oder Schaumwein) oder bei Damen-Kaffees eine Bowle zu geben.

Die nachfolgenden Zusammenstellungen von Speisen sind für größere Mahlzeiten berechnet. Stellt man nur die mit gesperrter Schrift gedruckten Speisen zusammen, so ergibt sich eine einfache Mahlzeit, die durch Beibehaltung einer Assiette oder Mehlspeise zu einer solchen mittlerer Gattung erweitert werden kann.

Speisen-Folge.

Jänner.

1.

Braune Suppe mit Nudeln.
Gesulzte Gansleber.
Rindsfilet, mit Gemüsen auf Gärtnerinart garniert.
Kalte Kapernsauce.
Rehrücken mit Butterteig, Bratensauce. Compot.
Backwerk. Gefrorenes. Käse.

2.

Austern mit Limonen.
Braune Suppe mit Leberreis.
Fisch mit Mayonnaise.
Saftbraten, mit blauem Kohl, Kastanien und gedünsteten Rüben garniert.
Kapaun mit welschem Salat.
Chocolatetorte. Birnen. Käse.

Februar.

3.

Tapioca-Suppe.
Fisch mit Aspic.
Marinierter Lendenbraten mit kleinen Kartoffeln und Sauce.
Poularde mit Salat.
Compot von Dunstobst.
Faschingkrapfen. Confect. Käse.

4.

Bries-Suppe.
Pökelzunge mit Kren.
Rindsschnitze, mit gedünsteten Gemüsen garniert.
Macaroni-Pastetchen.
Gespickter Kalbsschlegel. Salat.
Datteltorte. Pomeranzen.
Käse.

März.

5.

Suppe mit Frittatennudeln.
Salatfische in Aspic.
Rindfleisch mit Püree, Rettig und Essiggurken garniert.
Schalotten-Sauce.
Faschiertes Gemüse.
Gerollter Nierenbraten und Salat von Brunnenkresse.
Pomeranzen-Auflauf.
Linzertorte. Rumfrüchte.

6.

Suppe mit Biscuitpfanzel.
Fisch mit warmer Sauce.
Gedämpftes Rindfleisch.
Macaroni mit Saft (al sugo).
Hirnwürstchen.
Lammsrücken mit Salat.
Muscazintorte.
Boznerfrüchte. Backwerk.
Käse. Äpfel.

April.

7.

Kräutersuppe.
Butterschnitten (Canapés).
Saftbraten mit Rahmnocken und der Sauce.
Gebackener Karfiol.
Gespickte Kalbsnuss und Salat.
Pudding mit Salsenbeguss.
Kaffeetorte. Backwerk.
Südfrüchte. Käse.

8.

Suppe mit Hirnknöderln.
Schinken mit Aspic.
Rindfleisch mit falschen Fondüs, Spinatwürstchen, Erdäpfelpüree und Häringsalat.
Auerhahnbrust mit Salmischnitten und Preiselbeeren oder gespickte Poularde und Salat.
Gefrorene Crême. Backwerk. Äpfel.

Mai.

9.

Suppe mit Brandteigerbsen.
Rindfleisch mit Kartoffeln, Reis und Sauerampfer-Sauce.
Backhühner und Speckſalat.
Pomeranzentorte.
Gartenerdbeeren mit Zucker.

10.

Einmachsuppe mit Hühnerleber.
Abgeschmalzener Spargel.
Entre-côtes mit Champignonsauce u. Krebs-Meridon in Butterteig. Reis.
Hühner und Salat.
Erdbeerschaum. Backwerk. Käse.

Juni.

11.

Ragoutsuppe.
Forellen mit Essig und Öl.
Beefsteaks mit Hindernissen und englischem Senf.
Haschée-Pastete.
Gespickte Hühner. Salat.
Lyoner Kaffee. Backwerk.
Erdbeeren mit Rothwein und Zucker.

12.

Spargelsuppe mit Haschéekrapfeln.
Krebse.
Roastbeef mit Kartoffeln, Mixed pickles und Pfeffersauce.
Lammscoteletten mit Erbsen.
Junge Gans. Häuptelsalat.
Schwarzer Kirschenkuchen.
Himbeeren mit Zucker.

Juli.

13.

Wurzelsuppe mit Reis.
Muscheln mit kalter Sardellenfülle.
Wienerbraten mit Macaroni.
Gebratene Ente. Salat.
Gedünstete Birnen.
Schneeballen mit roh eingerührten Erdbeeren.

14.

Krebssuppe mit gestürztem Reis.
Englischer Rindsbraten mit gefüllten Kohlrüben, Schwämmen, Fisolenschoten, kalter Senfsauce.
Junger Indian. Salat mit Eiern.
Marillenschaumkoch.
Backwerk. Früchte.

August.

15.

Sommersuppe mit Leberconsommé.
Voul-au-vent-Pastetchen.
Fogasch mit Holländersauce.
Rindsfilet mit Gemüsen à la jardinière.
Spanische Sauce.
Gefrorener Punsch à la romaine.
Gefüllte Artischocken.
Fasan mit gemischtem Salat.
Pfirsich-Compot.
Haselnuss-Torte. Backwerk.
Gefrorenes. Hohlhippen.
Früchte. Käse.

16.

Braune Suppe mit Eierconsommé.
Fisch mit Kräutersauce.
Krebsmayonnaise in Muscheln.
Lendenbraten mit Gemüsen auf Gärtnerinart. Champignonsauce.
Sorbet.
Galantine in Aspic.
Gespickte Rebhühner und gemischter Salat.
Feine Dunstmehlspeise.
Punschtorte. Kleines Backwerk.
Gefrorene Bombe.
Früchte. Käse.

September.

17.

Suppe mit Schlickkrapferln.
Kalbskopf mit Kren.
Rumpsteaks mit kleinen Erdäpfeln und Mixed pickles.
Gebratene Schnepfen. Salat.
Königstorte.
Gefrorenes Obst. Backwerk.

18.

Lebereinmachsuppe mit Semmel.
Schinkenwannel.
Rindfleisch mit gefüllten Gurken, Rohscheiben und Robertsauce.
Wildenten, einfach gebraten, eingesottene Preiselbeeren und Salat.
Schrotmehltorte. Melone mit Zucker.

Oktober.

19.

Hirnsuppe mit Semmel.
Hühnersalat.
Rindfleisch mit gedünsteten Kürbisstückchen, gefüllten Paradiesäpfeln, Erdäpfelnudeln und Äpfelkren.
Hirschfilet mit Germbutterteig und Wildbretsauce mit Trüffeln.
Backwerk. Obst. Käse.

20.

Braune Suppe m. Grießpfanzel.
Schinkenpastetchen.
Husarenbraten mit Kürbis und Krautstrudel.
Krammetsvögel mit Semmelschnitten oder Rebhühner und Salat.
Vanilletorte.
Weintrauben. Birnen. Nüsse.

November.

21.

Reissuppe mit Paradiesäpfeln.
Semmelpastetchen oder Fischsalat.
Roastbeef mit Erdäpfelscheiben und Senf.
Coteletten von Hasenrücken mit Linsenpüree.
Gebratene Gans mit Äpfelcompot und Salat.
Nusskoch mit Nusscrême.
Backwerk. Früchte. Käse.

22.

Suppe von Wildgeflügel.
Rahmpudding mit Leber oder gefüllte Pfannkuchen.
Rindfleisch mit rothem Kraut, Erdäpfeln m. Sardellen u. Eiersauce.
Gemsenschlegel mit Krapferln von Butterteig, Sauce und Essigfrüchte.
Mandelkoch mit Salsenschaum.
Rumschnitten. Obst. Käse.

December.

23.

Falsche Schildkrötensuppe.
Muscheln mit kalter Fülle oder Würstchen in Butterteig.
Rindfleisch, Macaroni m. Schinken, Kohlwürstchen, Häringsauce.
Hasenrücken mit Salmischnitten.
Compote von Quitten, Äpfeln u. s. w.
Crêmekoch mit Überguss.
Nusspotize. Kleines Backwerk.
Früchte. Käse.

24.

Suppe mit Bröselknöderln.
Kalbszunge auf Austernart oder Käsesemmeln.
Mostbraten mit Erdäpfelpürée, braungedünstetem Kraut und Nudeln.
Hasensalmi, in Dunst gekocht.
Indian mit Salat und Compot.
Johannisbrot-Torte.
Kleines Backwerk. Früchte. Käse.

Fasten-Mittagstafel.

Fischsuppe mit Champignons.
Falsche Austern.
Erdäpfelkrapferl mit Käse.
Garnierter Fisch mit Eiersauce.
Spargel.
Backfisch mit Salat.
Schwarzes Chocolatekoch.
Mandeltorte. Gefrorenes.
Kleines Backwerk. Früchte.

Gestoßene Fischsuppe.
Forellen mit Aspic.
Holländische Eierspeise.
Gebratener Fisch mit Karfiol.
Spinat m. Coteletten von Froschkeulen.
Spanischer Scheiterhaufen.
Biscuittorte mit kalter Crême.
Kleines Backwerk. Pomeranzenspalten.
Käse.

Abendessen (Souper).

Braune Suppe in Theeschalen.
Fisch mit Mayonnaise.
Ragout im Reisreif.
Kapaun und welscher Salat.
Gefrorene Chocolate-Bombe.
Backwerk. Käse.

Reisschleim in Theeschalen.
Forellen mit Essig und Öl.
Gedünstetes Bries.
Wildgeflügel mit Salmischnitten u. eingesottenen Preiselbeeren.
Backwerk. Stracchino.

Klare Kraftbrühe.
Lammscoteletten mit Erbsen.
Gebratene Hühner mit Salat.
Dunst-Crême in Bechern.
Backwerk.

Oglioſuppe in Schalen.
Leberkuchen mit Aspic.
Kalbscoteletten mit Karfiol.
Compot.
Nusstorte. Backwerk. Käse.

Gabelfrühstück.

Klare Suppe in Theeschalen.
Kleine geräucherte oder marinierte Fische mit gebratenen oder gekochten Eiern.
Beefsteaks mit Garnierung.
Backwerk. Früchte.
Feine Käse.

Gerstenschleim in Theeschalen.
Geflügelbrüstchen oder Faschschnitzchen mit Erbsen.
Gebratener Rehrücken mit eingesottenen Johannis- oder Preiselbeeren.
Backwerk. Früchte. Käse.

Gabelfrühstück
nach Hochzeit.

Ragoutsuppe.
Fisch mit Mayonnaise.
Trüffel-Pastete.
Kapaun oder Fasan und welscher Salat.
Weintraubentorte.
Gefrorenes in Formen.
Verschiedenes Backwerk.
Feines Confect.
Bier. Weine. Champagner.

Kaltes Buffet
im Freien.

Aufgeschnittenes Fleisch m. Kren.
Butterschnitten. Caviar. Limonen.
Fischschnitze in Aspic.
Kalter Rindsbraten mit Sauce-Tartare und Mixed pickles.
Kalte Galantine. Fleischpastete.
Gestürzter Salat.
Semmeln. Salzstangel. Kornbrot.
Kuchen. Früchte. Käse.
Weine. Bier.

Frühstück und Jause.

Kaffee. Obers.
Kipfel. Gugelhupf o. Natronkuchen.
Brotschnitten. Butter. Honig.
Citronattorte. Obst. Gefrorenes.
Backwerk und süßer Wein oder kalter Bischof oder Cardinal.

Chocolate mit Obersschaum und gestoßenem Zucker.
Feines Milchbrot. Zwieback. Biscuitbrot.
Frisches oder gefrorenes Obst.
Bowle von Früchtenwein. Backwerk.

Thee mit Rum u. Obersschaum.
Weißbrot. Weiche Eier.
Brotschnitten. Butter. Schinken.
Falscher Rehrücken.
Backwerk von mürben und Bröselteigen. Obst.

Kaffee à la glace oder kalter Chocolateschaum in Kelchgläsern.
Kleine Kipfel. Hohlhippen.
Falsche Butterschnitten.
Candierte Früchte.
Dobostorte.

Thee mit Rum u. Obersschaum.
Sandwiches. Senf-Eier.
Falsche Rebhühner.
Salzstangerl. Milchbrotschnitten.
Süßes Backwerk.
Alpenbutter-Crême.
Falsches Commissbrot.

Thee mit Rum u. Obersschaum.
Butterschnitten mit Sardinen.
Kaltes Wildbret auf welsche Art oder Kalbsschlegel als falscher Lachs.
Weihnachtsstollen und kleines, gemischtes Backwerk.
Gefrorene Crême (Bombe).

Englischer Rindsbraten.
Gesulzte Gansleber.
Butter. Gesalzenes Gebäck.
Thee. Rum. Obers.
Theestangerl. Bretzel von Bröselteig. Catalanibrot.
Falscher Steirerkäse.
Obst-Gefrorenes mit Obersschaum.

Thee. Rum. Obers.
Kartoffeln mit Butter u. Sardinen oder gebackenen Häringen.
Marinierter Kalbsschlegel.
Gesalzenes Gebäck.
Krapferl und Schnitten von süßem Backwerk.
Gesulzter Marillenschaum.

Abendessen (Souper).

Braune Suppe in Theeschalen.
Fisch mit Mayonnaise.
Ragout im Reisreif.
Kapaun und welscher Salat.
Gefrorene Chocolate-Bombe.
Backwerk. Käse.

Reisschleim in Theeschalen.
Forellen mit Essig und Öl.
Gedünstetes Bries.
Wildgeflügel mit Salmischnitten u. eingesottenen Preiselbeeren.
Backwerk. Stracchino.

Klare Kraftbrühe.
Lammscoteletten mit Erbsen.
Gebratene Hühner mit Salat.
Dunst-Crême in Bechern.
Backwerk.

Oglioſuppe in Schalen.
Leberkuchen mit Aspic.
Kalbscoteletten mit Karfiol.
Compot.
Nusstorte. Backwerk. Käse.

Gabelfrühstück.

Klare Suppe in Theeschalen.
Kleine geräucherte oder marinierte Fische mit gebratenen oder gekochten Eiern.
Beefsteaks mit Garnierung.
Backwerk. Früchte.
Feine Käse.

Gerstenschleim in Theeschalen.
Geflügelbrüstchen oder Faschschnitzchen mit Erbsen.
Gebratener Rehrücken mit eingesottenen Johannis- oder Preiselbeeren.
Backwerk. Früchte. Käse.

Gabelfrühstück
nach Hochzeit.

Ragoutsuppe.
Fisch mit Mayonnaise.
Trüffel-Pastete.
Kapaun oder Fasan und welscher Salat.
Weintraubentorte.
Gefrorenes in Formen.
Verschiedenes Backwerk.
Feines Confect.
Bier. Weine. Champagner.

Kaltes Buffet
im Freien.

Aufgeschnittenes Fleisch m. Kren.
Butterschnitten. Caviar. Limonen.
Fischschnitze in Aspic.
Kalter Rindsbraten mit Sauce-Tartare und Mixed pickles.
Kalte Galantine. Fleischpastete.
Gestürzter Salat.
Semmeln. Salzstangel. Kornbrot.
Kuchen. Früchte. Käse.
Weine. Bier.

Frühstück und Jause.

Kaffee. Obers.
Kipfel. Gugelhupf o. Natronkuchen.
Brotschnitten. Butter. Honig.
Citronattorte. Obst. Gefrorenes.
Backwerk und süßer Wein oder kalter Bischof oder Cardinal.

Chocolate mit Obersschaum und gestoßenem Zucker.
Feines Milchbrot. Zwieback. Biscuitbrot.
Frisches oder gefrorenes Obst.
Bowle von Früchtenwein. Backwerk.

Thee mit Rum u. Obersschaum.
Weißbrot. Weiche Eier.
Brotschnitten. Butter. Schinken.
Falscher Rehrücken.
Backwerk von mürben und Bröselteigen. Obst.

Kaffee à la glace oder kalter Chocolateschaum in Kelchgläsern.
Kleine Kipfel. Hohlhippen.
Falsche Butterschnitten.
Candierte Früchte.
Dobostorte.

Thee mit Rum u. Obersschaum.
Sandwiches. Senf-Eier.
Falsche Rebhühner.
Salzstangerl. Milchbrotschnitten.
Süßes Backwerk.
Alpenbutter-Crême.
Falsches Commisbrot.

Thee mit Rum u. Obersschaum.
Butterschnitten mit Sardinen.
Kaltes Wildbret auf welsche Art oder Kalbsschlegel als falscher Lachs.
Weihnachtsstollen und kleines, gemischtes Backwerk.
Gefrorene Crême (Bombe).

Englischer Rindsbraten.
Gesulzte Gansleber.
Butter. Gesalzenes Gebäck.
Thee. Rum. Obers.
Theestangerl. Bretzel von Bröselteig. Catalanibrot.
Falscher Steirerkäse.
Obst-Gefrorenes mit Obersschaum.

Thee. Rum. Obers.
Kartoffeln mit Butter u. Sardinen oder gebackenen Häringen.
Marinierter Kalbsschlegel.
Gesalzenes Gebäck.
Krapferl und Schnitten von süßem Backwerk.
Gesulzter Marillenschaum.

Bei Hausbällen zu servieren.

Zuerst wird herumgereicht: Thee. Rum. Obers. Gesalzenes und süßes Theegebäck. Sandwiches. Kleines Backwerk.

Später folgt als Souper: Gansleberpastete. Kaltes Geflügel mit Aspic. Rehschlegel mit Butterteig und Erdäpfelbögen. Ananas-Pudding. Süßes Backwerk. Haselnußstorte. Feines Confect.

Noch später: Gefrorenes. Hohlhippen. Waffeln.

Getränke: Bier. Verschiedene Weine.

Zum Schlusse: Schwarzer Kaffee. Liqueure.

Buffet bei Bällen.

Für 30 Personen:	Für 30 Personen:
1 Schüssel Fisch mit Mayonnaise.	1 Schüssel Hummermayonnaise.
1 Schüssel Muscheln m. kalter Fülle.	1 Schüssel Fisch mit Aspic.
5 Schüsseln Fleisch, z. B.: Zunge mit Kren, Russischer Kuchen, Schweinerner Fisch, Kapaun mit Aspic, Rehschlegel mit kalter Salmisauce.	5 Schüsseln Fleisch, als: Schinken mit Kren, Hasenkuchen mit Butterblumen, Galantine von Hausgeflügel, Kaltes Roastbeef, Rebhühner mit gesulzter Sauce.
2 Schüsseln gestürzter Salat.	2 Schüsseln welscher Salat.
2 Schüsseln gemischtes Compot.	2 Schüsseln gesulztes Compot.
2 Schüsseln süße Speisen, z. B.: Kalter Cabinetspudding, Klare Kaffeesulze.	2 Schüsseln süße Speisen, z. B.: Kalter Kastanienpudding, Gefrorene Pomeranzencrême.
8 Schüsseln Backwerk, z. B.: Apfeltorte, Mandeltorte, Kaiserbrot, Glasierte Würfel, Chocolate-Busserl, falsche Salami, Pariser Stangerl, Pignoli-Krapferl.	8 Schüsseln Backwerk, z. B.: Datteltorte, falsche Melone, Zahnstocher, Haselnußwürfel, Kaffee-Krapferl, Rum-Schnitten, Chocolate-Bretzel, Salsenbögen.
3 Aufsätze mit Confect.	3 Aufsätze mit Confect.

Als Erfrischung gibt man warme Limonade, Mandelmilch, Salonzuckerl, Pomeranzenspalten, Quittenkäse u. dgl., und Eis, auf Nebentischen Wein, Bier und Thee. Am Schlusse Punsch (mit Faschingkrapfen) oder nur schwarzen Kaffee und Liqueure.

Angabe,

in welcher Jahreszeit nachfolgende Thiere am besten zu genießen sind.

(Mit Berücksichtigung der Schonzeit.)

Das Hausgeflügel bietet das ganze Jahr hindurch einen Vorrath für die Küche. Dem jungen Geflügel vom Frühjahr und Sommer folgt das gemästete für Herbst und Winter.

Hammel- und Schöpsenfleisch, vorzüglich von Juli bis Dec., weil die Thiere da am besten genährt sind.

Lammfleisch, am besten von drei bis zehn Monate alten Thieren.

Schweine, October bis März.

Ferkel, das ganze Jahr.

Wildschweine, Nov. bis Febr.

Hirsche, Juni bis Mitte Sept.

Gemsen, Herbst bis Jänner.

Rehe, Juli bis Februar.

Hasen, Sept. bis Mitte Jänner.

Rebhühner, Herbst.

Schnepfen, Herbst.

Haselhühner, Herbst.

Fasan, October bis Jänner.

Schneehühner, Herbst.

Wachteln, August bis October.

Krammetsvögel, Frühjahr und Herbst.

Birkhuhn (Spielhahn) und Auerhahn, April, Mai.

Wildenten, Anfang Juli bis Febr.

Wildgänse, Herbst.

Austern, Winter.

Krebse, Mai bis September.

Meerkrebse (Hummer), Winter.

Meerspinnen (Grancevoli), Winter.

Schnecken, Winter bis Ostern.

Schildkröten, Winter und Frühjahr.

Frösche, Frühjahr.

Eingesalzene, geräucherte und marinierte Fische, das ganze Jahr.

Fische, meist im Herbst und Winter.

Forellen, am besten im Mai, Juni und Juli.

Wann Seefische am wohlschmeckendsten sind, ist auf Seite 47 angegeben. Sie können, wenn die Jahreszeit nicht sehr kalt ist, nur in Eisverpackung versendet werden.

Register
nach der Eintheilung der Speisen.

Seite

Suppenspeisen.

Klare Fleischsuppen.

Beef-Tea 88
Braune Suppe 91
Frühlingssuppe 91
Hühnersuppe 91
Kraftsuppe, Krankenbrühe 91
Oglosuppe 91
Rindsuppe, gewöhnliche 90
Sommersuppe 91
Suppe mit Liebigs Fleisch-Extract . 92

Gestaubte Suppen mit Fleisch oder Gemüsen.

Blumenkohl- oder Karfiolsuppe . . . 98
Briessuppe 98
Einmachsuppe 92
Erbsensuppe 99
Fleckssuppe 94
Fleischsuppe, saure 95
Französische oder Wurzelsuppe . . . 97
Gansserlsuppe 98
Geflügelsuppe, gestoßene 98
— von Wildgeflügel (Jägersuppe) . . 98
Gehäcksuppe 94
Gesundheits- oder Kräutersuppe . . . 98
Gulyasch-Suppe 97
Hirnsuppe 95
Jäger- oder Klachelsuppe 95
Kalbfleischsuppe, gestoßene 93
Kartoffelsuppe 100
Kastaniensuppe 94
Kohlsuppe 98
Krebssuppe mit Rindsuppe 103
Lebersuppe 98
— gestoßene 94
Linsensuppe 99
Milzsuppe 94
Polnische Suppe (Barszcz) 96
Ragoutsuppe 96
Russische Suppe 96
Salatsuppe 98

Seite

Schildkrötensuppe, falsche 102
Spanische Suppe (Olla potrida) . . 96
Spargelsuppe 98
Suppe von Grünkorn-Extract . . . 100
Topinamboursuppe 99
Wurstsuppe 95

Brotsuppen.

Brotsuppe 108
Fleischsuppe 108
Panadel (verkochte Weißbrotsuppe) . 107
Schwäbische Brotsuppe 108
Semmelsuppen 97, 107

Suppen mit Grieß, Reis u. dgl.

Gerstensuppen 109, 110
Gerstenschleim 110
Grießsuppe 108
Grütze und Graupen 109
Kartoffelgrieß 109
Krautreis 112
Mailänder Reis 113
Minestra (italienische Reissuppe) . . 112
Pilaw 113
Reis, braun gedünsteter 114
Reis mit Fleischresten 114
Reis, gestürzter 114
Reis mit Paradiesäpfeln 111
Reis-Meridon 114
Reisschleim 111
Reissuppe 111
Reissuppe, gestoßene 111
Risi-bisi (Reis mit Erbsen) 112
Risotto (welscher Reis) 112
Ritscher 110
Rumforder Suppe 110
Sagosuppe 108
Tapiocasuppe 108

Suppen-Einlagen.

Beinmark-Klößchen 128
Biscotenpfanzel (Schöberl) 125

	Seite
Bröselknödel	127
Eier-Consommé oder Kaiser-Nockerl	115
Eierteigwaren	116
Erbsennockerl	125
— gebackene	125
Erbsenpfanzel	127
Fadennudeln	116
Farferl	116
Faschknödel	122
Faschkrapferl	122
Faschnocken	122
Faschscheiben	122
Fleckerlsuppe	117
Fleisch-Consommé	116
Fleischknödel	122
Fleischknchen	121
Fleischpfanzel	121
Fleischstrudel	119
Fleischwanneln	121
Frittatennudeln	119
Frittatenstrudel	120
Frittatenwürstchen	120
Gerstel, geriebenes	117
Grießfarferl	117
Grießknödel, abgebrannte u. abgetriebene	126
Grießnockerl	126
Grießpfanzel	126
Grießstrudel	119
Haschékrapferl, gebackene	121
Haschéschnitten	313
Heidenknödel	129
Hirn-Consommé	115
Hirnknöderl	128
Hirnschnitten	187
Hirnkoch und -Krapferl	127
Kartoffelknödel	126
Kartoffelpfanzel	127
Leber-Consommé	116
Leber-Erbsennockerl	123
Leberknödel	123
Leberpfanzel	123
Leberreis	123
Lungen- und Fleischpfanzel	121
Lungenstrudel	119
Macaroni mit Saft (al sugo)	117
Macaronisuppe	92
Mehlklöße, böhmische	129
Mehlnockerl	124
Milzscheiben	122
Milzschnitten	187
Nierenknödel, siehe Fleischknödel.	
Nudeln, geschnittene	117
Nudeln, eingegossene	116
Nudelscheiben mit Hachis	118
Nudelwanneln	118
Ragoutpfanzel und -Wanneln	121
Ragoutwürstchen	121
Reisknödel	115
Reiswanneln	114
Reiswürstchen	115
Salat- und Kohlwürstchen	115
Schlickkrapferl	117
Schwammklößchen (Mehlnockerl)	125
Semmelkoch mit Hirn, sieh Hirnkoch.	
Semmelkrapferl	120
Semmelpastetchen	120
Semmelpfanzel	127
Speckknödel (Klöße)	128
Speckstrudel	119
Sterz	129
Tiroler Knödel	128

Fasten-Suppen mit Wasser bereitet.

	Seite
Beuschelsuppe von Fisch	104
Bohnensuppe	100
Brotsuppe	108
Einbrenn- oder Kümmelsuppe	102
Erbsensuppe	99
Fisch in brauner Sauce als Suppe	104
Fischsuppe, klare	103
Fischsuppe, gestoßene	104
Froschsuppe	102
Gehäcksuppe von Schnecken	94
Gerste mit Schwämmen	109
Gerstel, angelaufenes	117
Gersten- und Reisschleim	110
Grieß, angelaufener	109
Grießfarferl	117
Grünkorn-Extract-Suppe	100
Heidengraupen	109
Hirsegraupen	109
Karfiolsuppe	98
Kartoffelsuppe	100
Kräutersuppe	98
Krebsensuppe	108
Linsensuppe	99
Milchner-, falsche Hirnsuppe	104
Muschel- und Austernsuppe	108
Panadel	107
Petersilisuppe	101
Ragoutsuppe	96
Reis mit Paradiesäpfeln	111
Reissuppe	111
Rogensuppe	104
Rohrhühnersuppe	105
Salatsuppe	98
Schildkrötensuppe	102
Schneckensuppe	94
Schwammsuppe	101
Spargelsuppe	98
Topinamboursuppe mit Froschkeulen	99
Wurzelsuppe	97
Zwiebelfarferl	116

Seite

Milch-Suppen.

Chocolatesuppe 106
Mandelsuppe 106
Milchsuppe 106
Rahmsuppe und saure Milchsuppe . . 105
Schotensuppe 105

Wein- und Bier-Suppen.

Biersuppe 107
Weinsuppe 107

Einlagen für Fasten-Suppen.

Erbsenpfanzel 127
Fasten-Risotto 113
Fisch-Knödel und -Pfanzel 124
Fisch-Nocken 124
Fischreis 124
Frittatenstrudel mit Krebsfülle . . . 120
Frittatenwürstchen 120
Kartoffelknödel 126
Krebsknöderl 124
Krebs-Meridon 123
Pfannsterz 130
Ragoutpfanzel 121
Ragoutwürstchen 121
Reis-Meridon 114
Schlickkrapferl von Fisch 118
Schnitten mit Fischfasch 313
Semmelkrapferl 120
Semmelpastetchen 120
Semmelpfanzel zu Fischsuppe 127
Sterz mit Schwammsuppe 129

Assietten.

Warme Assietten.

Artischocken, gebackene, mit Ragout . 164
Augsburgerwürste mit Sardellen . . 294
Bratwürste mit Senf 294
Brotkrusten, kleine, mit Fleisch . . . 314
Butterteig-Pasteten 334
— -Würstchen 330
Chineser-Pastetchen 330
Coteletten von Geflügel 278
— von Wildgeflügel 279
— von Hasen- oder Rehrücken . . . 279
Eier, gefüllte, mit Fleischragout . . 401
Eierkuchen (Omelette) mit Haschée . . 399
— mit Schinken 400
Eingerührtes mit Schinken 398
— mit Schwämmen und Bries . . 398
— mit Kalbfleisch 399
Faschkrapferl von Schmarrenteig . . 326

Seite

Fasch-Reif 288
Faschschnitten mit Trüffeln 331
Fasch-Wanneln oder -Becher 289
Fleisch-Äpfel und -Birnen 291
Fleischpürée in Papierkästchen . . . 289
Frittaten-Würstchen mit Ragout, Hirn oder Haschée 326
Gansleber mit Champignons 307
— mit Blut 307
— mit Trüffeln 307
— mit Bröseln 308
— gespickt 307
Geflügel-Crême mit Ragout 290
Haschée (Hachis) garniert 312
— von Lunge 306
— oder Butterteig-Pastetchen . . . 332
— -Pastete 329
Kalbsbries mit Krebsbutter 310
— fricassiert 310
— gespickt 310
Kalbs-Coteletten mit Trüffeln . . . 275
— — in Papilloten 281
— — gefüllt 280
Kalbshirn als Würstchen 302
— mit Sardellen und Eiern 302
— in Muscheln 302
Kalbskopf, gefüllt 300
— mit Kren 299
— mit Saucen 299
Kalbsohren mit Ragout 300
— gefüllt und gebacken 300
Kalbs-Roulade 282
Kalbszunge auf Austernart 296
Kälberne Vögerl 282
Käse-Beschamel 323
Kartoffel-Wanneln mit Schinken . . 316
— -Krapferl 315
— — mit Hefe 317
— -Pastetchen (Croustaden) 315
— -Laiberl im Netze 316
Kartoffelkoch, unterlegtes 317
Kartoffelscheiben, unterlegte 316
Krapferl von Hefenteig, gefüllte . . . 327
Krebs-Netzchen 320
— -Pastete mit Fleisch 337
Lamms-Coteletten im Netzel . . 276, 281
— im Schlafrock 270
— mit Fasch gefüllt 280
— als Roulade 282
Lammsfüße, gefüllt 301
Lammskopf mit Bröseln 300
Leber mit Sardellen 308
— gespickt 307
— gebacken mit Sauce 308
— -Vögerl 308
— gefüllte im Netz 306
— -Wanneln 289

	Seite
Macaroni-Pastete (Timbale)	328
— -Pastetchen	328
Muscheln mit warmer Fleischfülle	292
Netzwürstchen	293
Nudel-Pastete	328
— -Pastetchen (Croustaden)	327
Ochsenzunge, frische, mit Kren	297
— — mit Bröseln	298
— — gefüllt	298
Pastetchen von Schmarrenteig	326
Pfannkuchen mit Haschée	425
— mit Bries und Hirn	326
Pilaw (Reis auf türkische Art)	322
Pökelzunge mit Kren	296
Ragout	311
Ragoutwürstchen	331
Rahmpudding mit Leber oder Pökelzunge	324
Rehleber	307
Reis mit Leber und Sprossenkohl	321
— mit Kalbfleisch und Schwämmen	322
— mit Haus- oder Wildgeflügel	322
— mit Wildbret	321
— mit Schweinefleisch	322
Reis-Meridon mit Ragout	320
— mit Geflügelfleisch	321
Reispastetchen	321
Reisreif mit Ragout oder Haschée	322
Risolen	329
Saucißchen	293
Schinken-Kipferl	318
— -Krapferl	318
— -Pastetchen	318
— -Wanneln	318
Schnitzchen, faschierte, von Wildbret	284, 285
Schöpsen-Coteletten à la Nelson	277
Schweinskopf mit Kren	301
Semmelpastetchen mit Ragout	313
Trüffel-Pastetchen	338
Vögel im Neste	332
Wildbret in Semmelkruste	314
Würstchen, gebackene, von Ragout	291
— — von Haschée	291
— — von Gansleber	291
— — von Kalbsbries	291
— gesottene oder gebratene, frische, mit Senf oder mit Kren	293
— von Hefenteig (Cannellons)	327
Zaja	331
Zunge, geräucherte, mit Kren	296

Kalte Assietten.

	Seite
Auerhahn mit kalter Sauce	357
Butterschnitten (Canapés)	361
— mit Schinken	362
— mit Zunge	362
Butterschnitten mit Gänsebrustfleisch	362
— mit Wildgeflügel	362
— mit rohem Fleisch	362
Fasch, gesulzte	344
Faschwurst mit Aspic von Kalbfleisch	347
— — von Wildbret	348
— — von gemischtem Fleisch	348
Fleischkäse, in Aspic eingelegt	343
Galantine oder Geflügelwurst	346
Gansleber-Kuchen	341
— — eingelegte kleine	343
— -Pastete	338
— -Würste	347
— gesulzte	344
— passierte	344
Gans, gesulzte	352
Gänsebrüste, geräucherte	361
Geflügel mit kalten Saucen	359
— mit Mayonnaise	359
— — und Trüffeln	359
— mit Aspic	358
— als gestürzte Sulze	358
— -Macédoine	345
Hasen-Kuchen oder -Käse	340, 341
— -Salmi	344
Hirn in Aspic	345
Hirschkopf mit Aspic und Sauce	352
Hühnersalat	360
Kalbs-Coteletten mit Mayonnaise	356
— — gespickt mit Aspic	357
Kalbsnuss mit kalter Sauce und Aspic	356
Kalbsschlegel, geräucherter	361
— mit kalten Saucen	355
— mit Aspic	355
— gespickt mit Sardellen	356
— als falscher Lachs	356
— auf Thunfischart (maltraitierter)	355
Kalbsschulter als Galantine	346
Kaninchen mit Sardellensauce	357
Kuchen, russischer	342
— marmorierter	342
— von Lungenbraten	341
— von Rindfleisch	341
— von Wildgeflügel, kleine, mit Aspic	343
Leberkäse in Aspic	341, 343
Milchferkel, gesulztes	351
Muscheln mit kalter Fülle	345
Pasteten mit Wildgeflügel	339
— mit Wildbret	339
Preßwurst	348
Rebhuhn, ungarisches	352
Rehkuchen, Gâteau oder Käse	341
Rehschlegel, geräucherter	361
Rindfleisch, kaltes	354
Schinken	360
Schnepfenbrüste in gesulzter Fasch	358
Schöpsenschlegel mit kalter Sauce	355

	Seite
Schweinefleisch, kaltes, mit Senf oder kalter Sauce	353, 354
Schweinsfisch	354
Schweinskopf, faschierter	348
— gefulzter	350
— als gestürzte Sulze	350
— als Harlekinschnitten	350
als Kopf- oder Preßwurst	350
Trüffel-Pastete	338
— -Pastetchen	339
Wildbret, kaltes, mit Saucen	352, 353
— mit Aspic	353
— mit Butter oder Rettig	353
Wildbretfasch, gefulzte	344
Wildgeflügel mit Aspic	357
— als gestürzte Sulze	357
— mit kalter Sauce	357
— mit gefulzter Sauce	358
— -Schnitzchen oder -Coteletten	358
Wildschweinefleisch mit Sauce	353
Wildschweinskopf	351
— falscher	349
Würste, geräucherte	361

Warme und kalte Assietten für Fasttage.

	Seite
Austern	393
— falsche	388
— -Ragout in Muscheln	393
Brotkrusten mit Krebsragout	314
Bücklinge mit Eiern	386
— kalt mit Butter	386
Butter mit Caviar und Limonen	361
Butterschnitten (Canapés) m. Sardellen	361
— mit marinierten Fischen	362
— mit Lachs	362
Champignons, gefüllte	173
Eier, gefüllte, mit Sardellen	401
— — Ragout	401
— — in Butterteig	402
— — mit Krebsfleisch	402
— — gebacken	402
— in Ragout	402
— im Schlafrocke	402
— gesetzte, mit Sardellen	400
— geschnittene, mit Krebsfleisch	400
— gestürzte	400
Eierkuchen mit Caviar	399
— französischer (Omelette)	399
— — mit Ragout	399
— -Pfanzel	401
Eierspeise, französische	401
— holländische	401
— gestürzte	400
— in Muscheln	408
— -Krapferl	408
Eingerührtes mit Krebsen und Spargel	398
— mit Sardellen oder Häring	398
Fische, blaugesottene	365
— gesottene, mit Saucen	366, 367
— — mit Essig und Öl	366, 367
— — mit Butter	366
— — garniert	366
— gebratene	370
— geräucherte	365
— kalte, mit Saucen	378
— — mit Aspic und Mayonnaise	380
— marinierte	386
Fischreste, marinierte	379
Fischsalat	388
Fischschnitze	375 - 377
Froschkeulen als Coteletten	396
Häringe, gebraten	386
— in Papilloten	387
— mit Butter oder Aspic	387
— gefüllt	387
Hummer oder Meerkrebse, warme	390
— kalt mit Sauce	391
— mit Mayonnaise	391
— — und Aspic	391
— -Coteletten	392
Karfiol, gebackener	164
Kartoffel-Krapferl mit Käse	315
— eingebröselt	315
— -Scheiben, unterlegte, mit Häring	316
— — mit Ei und Sardellen	316
— -Bögen	179
— -Strudel	180
— mit Butter	177
Käsekapseln (Fondues)	322
— -Auflauf	324
— -Krapfen	323
— -Torte	324
Käse-Semmeln	323
Krabben (Crevettes)	392
Krebs-Fleisch in Muscheln	392
— -Haschè in Schalen	185
— -Becher	319
— -Kapseln	319
— -Pastetchen	319
— -Meridon	320
— -Wanneln, gefüllte	516
— -Würstchen	185
— eingebröselt	319
— -Strudel	186
— -Reif mit Fasten-Ragout	186
Krebse	390
Meerspinnen (Crancevoli)	392
Muscheln mit Fischfülle	383
— mit Sardellenfülle	389
Ochsenaugen	400
Papierkapseln oder Formen mit Fischfülle	382

Seite

Papierkapseln oder Formen mit Lachs und Trüffeln 383
— mit Ragout 383
Rahmpudding mit Käse 324
Reis-Meridon mit Fastenragout . . . 320
Salatfische in Aspic 389
Sardellen, frische, gebraten 375
— — gebacken 378
— mit Kräutersauce 388
Sardellenbutter mit Rettig 361
Sardinen mit Limonen 387
— mit Erdäpfeln und Butter . . . 387
Schnecken, gefüllte 394
Schnitzchen von Fischfasch 381
Schwarzwurzeln, gebackene 165
Semmelpastetchen 121
Spargel, abgeschmalzen 162
— mit Krebsbutter 163
Trüffeln in der Montur 174
— gefüllte 174
Trüffel-Pastete für Fasttage 337
Würstchen von Fischfasch 381

Rindfleisch, Garnierungen und Saucen.

Rindfleisch.

Beefsteaks 218
— faschierte oder deutsche 219
— rohe 219
Bœuf à la mode 210
Braten, englischer 211
Esterházy-Rostbraten 228
Fleisch im Schlafrocke 227
Fleischresten, Verwendung von . . . 226
Gulyáshús (Gulaschfleisch) 214
Gulasch, deutsches 215
Hasen- oder Rehrücken, falscher . . . 225
Husarenbraten 224
Jägerfleisch 220
Lungen- oder Lendenbraten 213
— gespickt 213
— mit Beize 213
— mariniert 213
— als ungarischer Hase 213
— als Wienerbraten 214
— mit Sardellen (französisch) . . . 214
— als Holländerbraten 214
— gerollter 224
Lungenbraten mit Bröseln 221
Rostbraten 210
Ochsenschlepp 221
Pilaw mit Fleisch 226
Pörkölt 215
Rindfleisch, englisches 211

Seite

Rindfleisch, faschiertes (Faschwurst) . 225
— gedünstetes 208
— — mit Gemüse 208
— — mit spanischer Sauce 209
— — mit Macaroni 209
— — mit Sardellen 209
— — auf italienische Art 209
— — als Rosmarinfleisch 210
— gebratenes, als Speckbraten . . . 212
— — als Harlekinfleisch 212
— gesotten 207
— — auf französische Art 207
— — auf italienische Art 208
— überkocht und gedünstet 208
Rindsbraten, englischer 211
— — gespickter 212
— auf Wildbretart 211
Rinds-Roulade 222
Rindsschnitze, Rumpsteaks 217
— Entre-côtes 218
Roastbeef 212
Rostbraten, schnell gebraten 215
— gedünstet 215, 216
— mit Paprika 216
— als Maschin-Rostbraten 216
— schwedischer 216
— heißabgesotten 217
— gebacken 222
— gefüllt 222
Saftbraten 208
Schnitzchen, eingebröselte 222
— gehackte 225
— gefüllte 222, 223
— faschierte 226
— — mit Reis 226
— von Lungenbraten 219
— als Feldbraten 220
Schwäbisches Fleisch 221
Zraze, Schnitzchen auf polnische Art 221

Garnierungen.

Artischocken, abgeschmalzen 164
— gedünstet 161
— gebacken 164, 165
— gefüllt 172
Artischockenböden, gedünstet 162
— gefüllt 172
Aspic 189
Bohnen, getrocknete als Pürée . . . 175
Bohnenschoten, gedünstet 160
— abgeschmalzen 163
Braun- und Blaukohl 157
Butter als Garnierung 190
Eier, hartgekochte 186
— gefüllte 186, 401
— — gebackene 402

	Seite
Eier, geschnittene	400
— im Schlafrock	402
Eingerührtes	398
Erbsen, grüne, gedünstet	156
— abgeschmalzen	163
— als Pürée	175
— getrocknete, als Pürée	175
Erbsennockerl mit Petersilie	183
Erbsenschoten, abgeschmalzen	163
— mit Buttersauce	155
— gedünstet	156
Erdartischocken	159, 162
Gemüse, gemischte	165
— — (à la jardinière)	165
— — als kleine Chartreuses	166
— — als Ragoût macédoine	165
Grießsterz	412
Gurken, gedünstet	159
— gefüllt	171
Haferwurzeln	164
Heidensterz	412
Kardy, abgeschmalzen	164
— gedünstet	160
— als Pürée	176
Karfiol (Blumenkohl), abgeschmalzen	163
— gebacken	164, 165
Kartoffeln, abgeschmalzen	177
— à la maître d'hôtel	177
— mit Sardellen	177
— gebraten oder geschmort	178
— gedünstet	177
— gefüllt	179
— geröstet (Erdäpfelschmarren)	177
— -Rohscheiben	178
— -Krusten, kleine	178
— -Pürée	175
— — kaltes	175
— -Kipferl	179
— -Laibchen	179
— -Strudel	180
— -Krapferl	179
— als gelbe Rübchen	179
— -Nockerl mit Käse	181
— — mit Grieß	181
— -Knödel	180
— -Nudeln	180
— -Bögen	179
— -Sterz	181
Kastanien, glasiert	162
— als Pürée	176
Kerbelrübchen	156, 159, 164
Knödel, abgeschmalzen	184
Kohl, gedünstet	157, 160
— -Würstchen	157, 168
— -Strudel	168
— gefüllt	168
Kohlrabi, gedünstet	158
Kohlrabi, gefüllt	171
— als Pürée	176
Krapferl von mürben Teigen	185
— von Butterteig	185
Kraut, gedünstet	160
— braun gedünstet	158
— gestürzt	169
— -Strudel	169
— -Würstchen	169
— neu gesäuert	158
— rothes oder blaues	158, 161
Kren	190
Kürbisse, abgeschmalzen	164
— gedünstet	159, 162
— gefüllt	171
Linsen als Pürée	175
Macaroni mit Käse	182
— mit Bratenresten	182
— mit Sardellenbutter	183
— mit Schinken	183
Maiskolben, kleine	164
Mehlklöße	185
Monatrettige	190
Nockerl von saurem Rahm	183
Nockerl oder Spatzen	183
Nudeln mit Brösseln	182
— mit Petersilie	182
— mit Grieß	182
Nudelkranz	182
Nudelscheiben	118, 405
Ochsenaugen	56
Paradiesäpfel, gefüllt	172
Polenta	184
— mit Erdäpfeln	184
Puffbohnen	160, 163
Rahmpudding oder falsche Polenta	183
Ragout als Garnierung	187
Reis, gedünstet	181
— mit Champignons	181
— mit Käse	181
— mit Krebsbutter	181
— mit Schinken	181
— als Reif	181
Rosen- oder Sprossenkohl	160
— — mit Buttersauce	155
Rüben, weiße, gedünstet	158, 161
— rothe, als Pürée	176
— gelbe, als Pürée	176
— gemischte	159
Salat, gedünstet	160
— gefüllt als Würstchen	167
Sauerampfer als Pürée	176
Sauerkraut, gedünstet	157
Schwämme, gedünstet	172
— gefüllt	173
— als Haschée	173
— als Pürée	176

Seite

Schwarzwurzel, abgeschmalzen . . . 164
— in Buttersauce 156
— gebacken 165
Seekohl, abgeschmalzen 164
Sellerie, gedünstet 161
— gefüllt 172
Semmelschnitten, geröstete, mit Hirn 187
— mit Beinmark 187
— mit Milz (falscher Schnepfenkoth) . 187
— mit Schnepfenkoth 188
— mit Salmi 188
— mit Rehleber 188
Silbermangold, abgeschmalzen . . . 164
Spatzen 183
Spinat-Würstchen 167
Stachis mit Buttersauce 156
— gedünstet mit Butter 162
— gebacken 164
Tarhonya 183
Trüffeln 173
— in der Montur 174
— als Pürée 176
Wasserspatzen 183
Zuckerwurzeln 156, 160
Zwiebeln, gefüllt 172
— als Pürée 176
— und Schalotten, kleine 160
Zwiebelscheiben 160

Warme Saucen.

Äpfelsauce 143
Austernsauce 139
Bertramsauce, gewöhnliche 136
Béarnaise-Sauce 136
Bohnensauce 134
Bohnenschotensauce 135
Champignonsauce 137
Currysauce 132
Dillsauce 135
Dottersauce 141
Erdäpfelkren 144
Französische Sauce 140
Fricassésauce 140
Hagebuttensauce 142
Häringsauce 139
Holländische Sauce 140
Kapernsauce 134
Kartoffelsauce 134
Knoblauchkren 144
Knoblauchsauce 131
Kräutersauce 136
Krebssauce 138
Limonensauce 141
Linsensauce 134
Mandelkren 144
Milzsauce 134

Seite

Möhrensauce 141
Muschelsauce 140
— falsche 140
Olivensauce 134
Paradiesäpfelsauce 142
Petersiliensauce 135
Pfeffersauce 132
Pikante Sauce 132
Polnische Sauce 143
Pomeranzensauce 141
Preiselbeersauce 143
Ragoutsauce 138
Rahmsauce 141
— mit Sardellen 141
Ribiselsauce 142
Rohnensauce 142
Salmisauce 133
Sardellenkren 144
Sardellensauce 139
Sauerampfersauce 135
Schalottensauce 131
Schnittlauchsauce 135
Schwammsaucen 137
Semmelkren 143
Senfsauce (Robert-Sauce) 132
Spanische Sauce 131
Suppenkren 143
Trüffelsauce 138
Weichselsauce 142
Weinbeersauce 143
Weinsauce 141
Wildbretsaucen 133
Wurzelsauce, braune 133
Zwiebelsauce 131

Kalte Saucen.

Äpfelkren 144
Bohnensauce 145
Bohnenschoten in Essig 151
Buttersauce statt Mayonnaise . . . 147
Caviarsauce 150
Chaudeausauce 146
Cumberlandsauce 150
Eierkren 144
Eiersauce mit Schnittlauch 145
— Sardellen 145
Essigkren (Meerrettig) 144
Essig- und Salzgurken, kleine . . . 151
Fricassésauce 146
Gemüse, eingemachte 151
Gurken, frische 151
Häringsauce 151
Hummersauce 150
Kapernsauce 148
Kartoffelsauce 145
Kräutersauce 148

Seite

Linsensauce 145
Mandelsauce 145
Mayonnaise (Ölsauce), gelbe 146
— weiße 146
— mit Kräutern 146
— mit Sardellen 146
— von hartgesottenen Dottern . . . 147
— ohne Aspic 147
— mit Senf 147
— gekochte 147
Pomeranzenkren 144
Rüben, rothe 191
Sardellensauce 150
Schwämme in Essig 151
Senfsauce, englische 149
— indische (Rémolade indienne) . 149
— mit Kräutern (Rémolade verte) 149
— mit Kapern (Sauce tartare) . . 149
Wacholdersauce 146
Wildbretsauce 148
Wildgeflügelsauce 147

Gemüse und Belege für Fleisch- und Fasttage.

Gemüse.

Artischocken, abgeschmalzen 164
— gedünstet 161
— gefüllt 172
— — gebacken 164, 165
Bleichsellerie in Buttersauce 155
Bohnen, frische 160
— getrocknete, abgeschmalzen 174
— — eingeschüttet 174
— — eingebrannt 175
Bohnenschoten, eingebrannt 152
— abgeschmalzen 163
— mit Käse 163
— gedünstet 156, 160
— in Buttersauce 155
Bocksbart 152
Braunkohl, gedünstet 157
Bund- oder Schlusssalat, eingebrannt 152
Burgunderrüben, gedünstet 159
Burgunderrübenblätter 152
Endivie (Wintersalat), eingebrannt . 152
Erbsen, grüne, abgeschmalzen 163
— — gedünstet 156
— getrocknete, abgeschmalzen 174
— — eingebrannt 175
— grüne, in Buttersauce 155
Erbsenschoten mit Buttersauce . . . 155
— gedünstet 156
— abgeschmalzen 163
Erdartischocken, gedünstet 159

Seite

Erdartischocken als falsche Fondi . . 162
— gefüllt 172
Gemüse, conservierte 166
Gemüse, gemischte 165
— — als Macédoine 165
— — als Chartreuse 166
— — faschiert als Melone 171
Gurken, gedünstet 159
— gefüllt 171
Hafer- oder Weißwurzel mit Buttersauce 156
Hülsenfrüchte, abgeschmalzen 174
— eingebrannt 175
Kardy, abgeschmalzen 164
— gedünstet 160
Karfiol, abgeschmalzen 163
— mit Buttersauce 154
— faschiert 170
— gebacken 164
— mit Schinken 171
Kartoffel, abgeschmalzen 177
— auf englische Art 177
— auf französische Art 177
— mit Sardellen 177
— eingebrannt 179
— geröstet (als Schmarren) 177
— geröstet als Laibchen 177
— gebraten oder geschmort 178
— gedünstet 177
— auf amerikanische Art 178
— mit Buttersauce 178
— mit Kümmel 178
— mit Paprika 178
Kerbelrübchen mit Buttersauce . . . 156
— gedünstet 159
— abgeschmalzen 164
Kohl, eingebrannt 152
— gedünstet 157, 160
— gefüllt 168
— gestürzt 168
— -Würstchen 157, 168
— -Strudel 168
— blauer, gedünstet 157
Kohlrabi, eingebrannt 153
— gedünstet 158
— gefüllt 171
Kraut, eingebrannt 153
— gedünstet 157, 160
— braun gedünstet 157
— gefüllt 168
— -Würstchen 169
— gestürzt 169
— neu gesäuert 158, 157
— rothes und blaues 158, 161
— -Strudel 169
Kürbisse, eingebrannt 154
— abgeschmalzen 164
— gedünstet (Kaiserrüben) . . . 159, 162

Seite

Kürbisse, auf ungarische Art gedünstet 216
— gefüllt 171
Linsen, abgeschmalzen 174
— eingebrannt 175
Mangold, eingebrannt 152
Melonzani (Eierfrucht) 162
Möhren (gelbe Rüben) 153, 158
Paradiesäpfel, gefüllt 172
Pflückerbsen (Spargelerbsen) 155
Portulak 152
Puffbohnen 160, 163
Pürée von Erbsen 175
— von dürren Erbsen 175
— von Bohnen 175
— von Kardy 176
— von rothen Rüben 176
— von Linsen 175
— von Möhren 176
— von Sauerampfer 176
— von Erdäpfeln 175
— — kaltes 175
— von Kastanien 176
— von Kohlrüben 176
— von Erbsen-, Linsen- u. Kastanien-Mehl 176
— von Schwämmen 176
— von Trüffeln 176
— von Zwiebeln 176
Rettige als Gemüse 153, 156
Rhabarber, abgeschmalzen 164
— als Spinat 152
Röhrlsalat 152
Rosen- oder Sprossenkohl, gedünstet . 160
— — in Buttersauce 155
Rüben, eingebrannt 153
— gedünstet 158, 161
— mit Schöpsenfleisch 158
— braun gedünstet 158
— gemischte 159
— neugesäuerte 154
— saure 154
Salat, abgeschmalzen 163
— eingebrannt 152
— gedünstet 157, 160
— gefüllt 167
Sauerkraut, eingebrannt 153
— gedünstet 157
— braun gedünstet 158
— auf ungarische Art 158
— gestürzt, mit Wildbret 170
— mit Fischfasch 170
— mit Rogen 170
— mit geräuchertem Fleisch 170
Schwammlaibchen 173
Schwämme, gedünstet 172
— gefüllt 173
— als Haschè 173

Seite

Schwämme (Pilze), gebacken 174
Schwarzwurzeln, Hafer- und Zuckerwurzeln, abgeschmalzen 164
— in Buttersauce 156
— gebacken 165
Seekohl 152, 164
Sellerie, gedünstet 161
— gefüllt 172
Silbermangold, abgeschmalzen 164
Spargel, abgeschmalzen 162
— mit Buttersauce 154
— mit Krebsbutter 163
— -Salat, abgeschmalzen 163
Speck-Kraut 153
— -Gurken 159
Spinat, eingebrannt 151
— -Würstchen 167
— -Pudding 167
Stachis mit Buttersauce 156
— gedünstet 162
— gebacken 165
Teltower Rüben, gedünstet 159
Trüffeln, gedünstet 173
— in der Montur 174
— Wirsing- oder Herzkohl, eingebrannt 152
Zuckererbsen, grüne, getrocknete . . . 155
Zuckerwurzeln mit Buttersauce . . . 156
— gedünstet 160
Zwiebeln, gefüllt 172

Belege.

Augsburger Würste 294
Blutwürste 294
Bratwürste 294
— geräucherte 295
Cervelatwürstchen 295
Eier, gestürzte 400
Einfachste Eierspeise 398
Eierkuchen 399
Eingerührtes mit Speck und Zwiebel 398
Fasch-Coteletten 284
— -Schnitzchen 226, 284
Fische, gebacken 377
— geräucherte 385
Fischleber 383
— -Schnitzchen 375
Fleisch, geräuchertes 296
Frittatenwürstchen mit Haschè oder Hirn 326
Froschkeulen, gebacken 396
— als Coteletten 396
Haschè-Coteletten o. Fleischkrapferl 227, 285
Hechtwürste 382
Herz, gespickt 305
Hirn, gebacken 302
— gebraten 301
— -Coteletten 302

	Seite
Hirn-Pafese	313
Kalbfleisch, gebacken	270
Kalbsbries, gebacken und gebraten	310
— gespickt	310
Kalbs-Coteletten	274, 281
— -Gekröse (Reisel), gebacken	303
— -Roulade	282
— gebacken	271
— -Schnitzchen, kleine	271
— — Pariser	273
Kälberne Vögerl	282
Krainerwürste	295
Kuheuter, gebacken und gebraten	309
Kuttelflecke mit Bröseln	304
Lammfleisch, gebacken	270
Lamms-Coteletten	276
— im Schlafrock	270
— gefüllt	280
Lamms- und Kalbsfüße, gebacken	301
— — gefüllt	301
Lamms-Roulade	282
— gebacken	271
Leber, gebacken	308
— geröstet	306
— gespickt	307
— -Filets	306
— -Würste	294
Milzschnitten	187
Netzwürstchen	293
Nieren, geröstet	305
Ochsenaugen (gebackene Eier)	56
Pafesen, ungefüllte (Arme Ritter)	313
— mit Hirn oder Haschée	313
— mit Fischfülle	313
Pökelfleich	295
Pökelzunge	296
Preßwürste	295
Rinds-Roulade mit Faschfülle	222
Rostbraten, gebacken	222
Rothwurst	295
Rückenmark, gebacken	302
Salzhäringe, gebraten	386
gebacken	387
Sardellen, frische, gebacken	378
Schinken	297
Schneckenhaschée auf Semmelschnitten	395
Schnitzchen von Fischen	375
— von Geflügelbrüsten	278
— von Wildbret	279
— faschierte	284
— von Kaninchen	278
— gehackte	283
— von gehacktem Fleisch, kleine	225
Schöpsen-Coteletten	276
Schwartenwurst	295
Schweinefleisch, geräuchertes	296
Schweins-Coteletten, kleine	277
Schweins-Roulade	294
Selchwürstchen	288
Semmelschnitten, sieh Pafesen.	
Stockfisch, gebacken	385
Wildschweinefleisch	251
falsches	254
Würstchen, frische, kleine (Saucißchen)	293
— — — von Kalbfleisch	294
— — — von Geflügelfleisch	294
— gebackene, von Haschée	291
— — von Geflügelfleisch	290
— von Ragout	291
— — von Kalbsbries	291
— von Fischfasch	381
— ohne Darm	293
Zunge, frische	297
— geräucherte	296
Zungenschnitzchen, eingebröselte	298
gefüllte	298

Einschiebspeisen.

Fleisch mit Saucen u. dgl.

	Seite
Bratenreste mit Sauce	257, 260, 262
Bries, gedünstet	309
— mit Champignonsauce	309
— mit Paradiessauce und Reis	309
— gespickt mit Ragout	310
— mit Krebsbutter	310
— eingemacht	309
— fricassiert	310
— mit falscher Muschelsauce	309
Bruckfleisch	310
Enten, gedünstet	263
— — mit lichter Sauce	263
— als Wildenten	263
— braun gedünstet	263
Gansleber mit Trüffeln	307
— geröstet, mit Limonensaft	306
— gespickt mit Rahm	307
— mit Champignons	307
Gänse, gedämpft mit Sauce	262
Gansbratenreste mit Sauce	262
Gekröse in saurer Sauce	303
— in gelber Sauce	303
— eingemacht	303
Gemsenfleisch, sieh Hirschfleisch.	
Hasenjunges (Hasenklein)	253
Herz mit Rahm und Paprika	305
— mit Wacholderbeeren	305
Hirsch- und Gemsenfleisch mit süßer Sauce	251
— — braun gedünstet	252
Hirschziemer mit Kruste	252
Hirn, eingemacht	302
Hühner, ausgewachsene, gedünstet	265

Seite

Hühner, ausgewachsene, mit Gemüse oder Ragout 265
— — mit Reis 265
— — mit Buttersauce 265
— — mit Rahmsauce 266
— — mit falscher Muschelsauce . . 266
— — als falscher Auerhahn 266
— — als falscher Fasan 266
— — heißabgesotten 266
— junge, gedünstet und garniert . . 266
— — eingemacht 268
— — mit Paprika und Rahm . . . 267
— — heiß abgesotten 268
— — mit Linsen 267
— — mit Rahmsauce 268
— — auf türkische Art 267
— — mit Paradiessauce und Reis . 267
— — mit Pipiansauce 267
— — fricassiert 268
— — mit Bertramsauce 268
— — mit Kräutersauce 268
— — mit Krebssauce 268
— — mit Schwammsauce 269
— — mit Wein 267
— — mit Limonensaft 267
Indian, gedünstet 264
— mit Saucen 265
Kalbfleisch, eingemacht 257
— einfach gedünstet 254
— gespickt und gedünstet 255
— braun gedünstet 257
— mit Kapernsauce 255
— mit Rahmsauce 255
— mit pikanter Sauce 255
— mit Paprika als Gulasch 257
— Sauerampferpürée 256
— als Pilaw 257
— heiß abgesotten 257
Kalbsbratenreste mit Sauce 257
Kalbsbrust, gespickt 256
— gefüllt 256
— mit Paradiesäpfeln 256
— mit Macaroni 256
Kalbs-Coteletten mit Muschelsauce . . 275
— mit Kräutern 275
— mit Wurzeln 275
— mit Trüffeln 275
— mit Sardellen 275
Kalbs-Fricandeau mit Schwämmen . 255
— mit Rahmsauce 255
Kalbskopf, eingemacht 299
— mit kalter Kräutersauce 299
— mit saurer Sauce 299
— mit Champignonssauce 299
— mit Fricassée-sauce 300
Kalbs-Roulade mit Saucen 282
Kalbsschnitzchen, gespickt 272

Seite

Kalbsschnitzchen als Kaiserschnitzchen . 272
— als Elisabethschnitzchen 272
— weißgedünstete mit Saucen . . . 273
— mit Wein 273
— mit Limonensauce 273
— mit Sauerampfer 272
— mit Senf 273
— mit Paprika 273
— mit Rahm und Sardellen . . . 273
Kaninchen (Lapin) gedünstet 261
— mit Paprika 262
— mit Rahm 262
— eingemacht 262
— heißabgesotten 262
Coteletten 278
Kapaun, gedünstet und garniert . . 264
— mit Sauce 265
— mit Trüffeln 265
Kuheuter mit Sauce 309
Kuttelflecke, gedünstet 303
— mit Paradiesäpfeln 303
— mit Kapern 304
— als Speckflecke 304
Lammsbrust, gedünstet mit Saucen . 261
Lamms-Coteletten mit Sauce . . . 276
Lammfleisch, eingemacht 260
— mit Erbsen 260
— mit Buttersauce 261
— mit Champignonssauce 260
Lammfleisch, braun gedünstet 261
— mit Blutsauce 261
— mit Rahm 260
— mit Paprika als Gulasch . . . 260
— heißabgesotten 260
Leber mit Rahmsauce 308
— mit Pfeffersauce 308
Lunge, gedünstet 305
eingemacht 306
— sauer eingemacht 306
Nieren saure 305
— mit Pfeffer oder Robertsauce . . 305
— mit Paprika 305
Ochsengaumen mit Saucen 299
Reh-Schlegel, -Nuss oder -Rücken gedünstet und garniert 252
— — — mit Saucen 252
Rehschulter 252
Reh-Vorderes in brauner Sauce . . 253
Schnitze von Wildschwein 280
Schnitzchen von Geflügelbrüsten . . . 278
— mit Krebsbutter 278
— mit Champignon-, Salmi- oder Trüffelsauce oder Ragout 278
— mit Pürée 279
Schöpsen-Coteletten mit brauner Sauce 277
— à la Nelson 277
— mit Paradiesäpfeln 277

	Seite
Schöpsen-Coteletten mit Paprika	277
Schöpsenfleisch, braun gedünstet	258
— mit Beize	258
— mit Kapernsauce	258
— mit Kräutern	259
— mit Paprika	259
— mit Sardellen	259
— mit Paradiessauce	259
Schöpsenfleischreste mit Pfeffersauce	260
Schöpsenfricandeau	258
Schweins-Coteletten	277
Schweinefleisch, gedünstet	258
— als Schwarzwild	254
— mit Paprika als Gulasch	254
— mit Kren oder Senf	253
— mit Hirsebrein	253
— mit Paradiesäpfeln und Reis	254
— als Pilaw	253
Schweinskopf mit saurer Sauce	301
Tauben, gedünstet	263
— braun gedünstet	264
— mit Wacholdersauce	264
— mit Blutsauce	264
— gespickt	264
— als Wildtauben (mit Salmi)	264
— mit Krebsreif	264
— heißabgesotten	264
Wildbretschnitzchen m. Ragout o. Pürée	279
— mit Paradiessauce	279
— mit Trüffelsauce	279
— mit Champignons und Trüffeln	279
— mit Rahm	280
— mit Zwiebel	280
— mit Pfeffer oder Robert-Sauce	280
Wildgeflügel, gedämpft und garniert	269
— mit Wildbretsauce	269
Wildschweinefleisch mit Saucen	251
— mit Kruste	251
Zunge, frische, mit süßer Sauce	297
— — in Sauce mit Fleisch-Extract	297
— — gespickt mit Sauce	297
— — gespickt mit Rahm-Sauce	297
— — gespickt mit Sardellen	298
— — eingebröselt mit Sauce	298

Faschiertes und Ragout.

	Seite
Äpfel und Birnen von Fleisch	291
Coteletten in Papilloten	281
Fasch-Coteletten und -Schnitzchen	284
— -Reif mit Sauce	288
— -Wanneln und -Becher	289
— -Schnitzchen im Netzel	284
Faschiertes Wildbret als Hasenrücken	286
Fleischkrapferl von Bratenresten	285
Fleischkuchen, gefüllte, mit Sauce	287
— von Lammsbeuschl	288
Fleischpürée in Papierkästchen	289
Galantine mit Sauce, warme	286
Geflügelcrême	290
Haschée (Hachis), garniert	312
— von Kalbs- oder Geflügelfleisch	312
— von Wildgeflügel	313
— von Wildbret	313
Haschépudding	287
Hasenpudding mit Sauce	287
Judenbraten oder Fleischwurst	285
Kalbskopf als Ragout	300
Kalbsohren mit Ragout	300
Leberwanneln	280
Muscheln mit warmer Fülle	292
Netzwürste, falsche	285
Ragout, garniert	311
— von Kalbfleisch	311
— von Geflügel	311
— Godard	312
— von Wildgeflügel (Ragout Monglas)	312
— von Wildbret, einfaches	212
— von Kaninchen	312
— in Dunst gekocht	312
Salpicon oder Klein-Ragout	311
— royal	311
— au suprême	311
— à la reine (weißes Ragout)	311
— chasseur (Wildbret-Ragout, feines)	312
Salmi in Dunst gekocht	288
Schnitzchen und Coteletten, gefüllte	280
— als Rouladen	282
— von gehacktem Fleisch	283
Schöpsenpilaw in Weinblättern	285
Würstchen, gebackene	290
Zaja	331
Zungenschnitzchen, gefüllte	298

Große Pasteten u. dgl.

	Seite
Butterteig-Pastete in Kruste	334
— — hohlausgebacken	334
— — als Vol-au-vent-Pastete	334
— — mit Gitter	334
— — verzierte mit Wildbret	334
Flaum-Pastete	325
Fisch-Pastete	337
Gänseleber-Pastete, kalte	338
Geflügel-Pasteten	335, 336, 337
Haschée-Pastete	329
Krebs-Meridon	320
Macaroni-Pastete, gestürzte (Timbale)	328
— — mit verschiedenem Fleisch	328
— — mit Fasch und Ragout	329
— — mit Frittaten	329
Nudel-Pastete	328
Pasteten in Reifform	335
— von Wildgeflügel	335

Seite

Pasteten von Hausgeflügel 336
— von Wildbret 336
Pilaw mit Geflügel 322
Rahmpudding mit Leber 324
Reis, gefüllter, gestürzter 321
Reis-Meridon in Butterteig 321
Schöberl-Pastete 325
Schüssel-Pastete (Pie) 337
Trüffel-Pastete für Fasttage 337
— — in Terrine 338
Vögel im Neste 332
Wildgeflügel-Pastete in Terrine . . 339
Wildbret-Pasteten 334, 336, 338
— — in Terrine 339
— in Semmelkruste 314

Braten und Salate.

Braten.

Auerhahn 243
Birkhühner 244
Braten, englischer 211
Enten 239
— als Wildenten 240
Fasan 242, 243
Faschwurst 225
Fricandeau 255
Gänse, gebraten 240
— gedünstet 262
Gemsenbraten 249
Hase, ungarischer 213
Haselhühner 242
Hasenrücken 246
— falscher 225
Hirschbraten 248, 251
— wie Roastbeef 249
Holländerbraten 214
Hühner, einfach gebraten 238
— gespickt 239
— gefüllt 239
— entbeint 239
— als falsches Wildgeflügel 239
Husarenbraten 224
Indian (Truthahn) 236
— gefüllt 237
Jungfernbraten im Netze 235
Kalbsbraten, einfach 229
— gespickt 230, 231
— ausgelöst 230
Kalbsbrust, gefüllt 229
Kalbs-Coteletten 274, 275
Kalbsnuss oder Fricandeau 255
Kalbsschlegel mit Saucen 255
Kalbsschnitzchen . . . . . 271—274
Kaninchen (Lapin), einfach gebraten 234
— gespickt 234
Kapaun und Poularde 237

Seite

Kapaun und Poularde, gespickt . . . 237
— gefüllt 238
— mit Sauce 238
— als Wildgeflügel 238
Krammetsvögel 241
Lamms-Braten 233
— -Brüstchen, gefüllt 233
— -Schlegel mit eigenem Safte . . 260
— -Rücken, gespickt 233
Lenden- oder Lungenbraten 213
— gerollt 224
— französischer 214
Milchbraten 229
Milchferkel (Spanferkel) 235
— gefüllt 236
Mostbraten 210
Netzbraten 235
Nierenbraten, gerollter 229
Niederländer Schlegel 231
Rebhühner (Feldhühner) 242
Rehrücken und Filet 247
Rehschlegel 248, 252
Rohrhühner 244
Rosmarinfleisch 210
Rostbraten . . . . . 215—217
Schildhahn 244
Schneehühner 242
Schnepfen 241
Schnitzel und Coteletten . . . . 271—280
— von Lungenbraten 219
Schöpsen-Braten 231
— -Fricandeau (Nuss) 258
Schöpsen-Schlegel, gespickter 232
— mit Saucen 258
— — auf Wildbretart 232
— Rücken gerollter 233
Schweins-Schlegel 234
— -Rücken mit Schwarte 234
— -Braten mit Brotkruste 235
Speckbraten 212
Tauben, gebraten 239
— gefüllt 239
— gespickt 239
— als Wildtauben 239
Wachteln 240, 270
Wienerbraten 214
Wildbret, falsches . . 211, 225, 232, 254
Wildenten 245
Wildgänse 245
Wildschweinsbraten 250, 251
Wildtauben 245

Eingebröseltes Fleisch anstatt Braten.

Coteletten im Schlafrocke 270
Hühner und Tauben, gebackene . . . 269
Kalbfleisch und Lammfleisch, gebackenes 270

Seite

Kalbsschnitzchen 274
Kaninchen, gebackenes 270
Lungenbraten mit Bröseln 221
Rostbraten, gebackene 222
Schlegel, panierter 271
Schnitzchen u. Coteletten, pan. 274, 276, 278
Schnitzchen von Lungenbraten . . . 222
— von Wildbret 279
Wildgeflügel, grilliert 270

Saure Salate.

Bohnen- und Puffbohnen-Salat . . 198
Bohnenschoten 198
Brunnkresse oder Röhrlsalat 195
Fondi, falsche Fondi u. Kardy als Salat 194
Gemischter Salat 196
Gesulzter, gestürzter Salat 197
Grüner Salat 194
Gurkensalat 194
Häringsalat 196
Hauptelsalat 195
Haferwurzelsalat 192
Hopfensalat 194
Karfiolsalat 198
Kartoffelsalat 192
— mit Trüffeln 198
Kohlsalat 194
Kohlsprossensalat 194
Kohlrabisalat 194
Krautsalat 191, 194
Kürbissalat 194
Linsensalat 198
— pikanter 198
Möhrensalat 192
Paradiesäpfelsalat 194
Pastinaksalat 192
Polnischer Salat 196
Rapontikasalat 192
Rapunzelsalat 195
Rhabarbersalat 198
Rettig, schwarzer 192
Rothe und Burgunder Rüben . 191, 192
Salzgurkensalat 194
Schwarzwurzelsalat 192
Sellerisalat 192
Spargelsalat 194
Speksalat 191
Staudensellerisalat 195
Welscher Salat 196
Winter- oder Bleich-Salat 195
Zuckerwurzelsalat 192

Süße Salate. Compots.

Compot von getrockneten Früchten . 198
— von californischem Dörrobst . . . 199

Seite

Compot von frischem Obst 199
— von Dunstobst 208
— von ungekochten Früchten . . . 208
— gemischtes 208
— gesulztes 204
— von Essigfrüchten 204
— von Rum- und Slivowitz-Früchten 204
— von Senffrüchten 204
— von Kastanien 208
Goldrübencompot 202
Kaltschale von Erdbeeren, Marillen, Ananas 205, 206
Pomeranzen-Compot 198
Rhabarber-Compote 208
Triett von Wein 205
— von Himbeeren 205
— von Erdbeeren 205
Tutti frutti 204
Weichsel-Pfeffer 199
Zwetschken-Pfeffer 199

Fische und andere Fastenspeisen.

Fische.

Aal, blaugesotten 366
— als Brodetto 368
— in brauner Sauce 369
— mit Senfsauce 379
— gebraten 373
— — mit Senfsauce 373
— — mit Limonensaft 373
— — mit Bröseln 373
Austern, falsche 383
Barboni, gebraten 374
— gebacken 378
Barsch, gebacken 377
Blaufelchen, blaugesotten 366
— mit Sardellen 370
Branzin, gesotten 367
— mit warmer Sauce 366
Bricken (Neunaugen) in brauner Sauce 369
— gebraten 374
Brodetto mit Polenta 368
Bücklinge (geräucherte Häringe) . . . 386
— gebraten 386
— — in Papier 386
— — mit Eiern 386
Calamari, gebacken 378
Dental, gesotten 367
Fisch, aufzubewahren 379
Fischblanketten 368
Fische, blaugesotten 365
— gesottene mit Essig und Öl . . . 366
— — mit Butter 366
— — mit kalten Saucen 366
— — mit warmen Saucen 366

Seite

Fische, gebackene 377
— gedünstete 368
— — in brauner Sauce 368
— — mit Blutsauce 369
— gebratene 370
— — mit Butter und Limonensaft . 370
— — mit Kräutern und Limonensaft 370
— — mit legierter Kräutersauce . . 370
— — mit Sardellen 370
— — — Rahm und Limonensaft . 370
— — mit Kren 371
— mit Rahm und Bröseln 371
— gespickt 371
— gefüllt 372
— geräucherte 385
— — mit saurem Rahm 385
— — mit Sardellen 385
— gesottene, garniert 366
— kalte mit Essig und Öl 378
— — auf italienische Art 378
— — mit kalten Saucen 378
— — mit Eiersauce 378
— — gebratene 379
— — mit Sulze geziert 380
— — in Sulze eingelegt 380
— mit Sulze und Mayonnaise . 381
Fischleber 388
Fischreste zu marinieren 379
Fischsalat 388
— -Schnitze 375
— — faschierte 381
— — von Forellen 375
— — mit Limonensaft 376
— — mit Kräutern 376
— — mit Wein und Glace 376
— — mit Krebsbutter und Ragout . 376
— — mit Rahm und Kapern . . . 376
— — mit Rahm und Paprika . . . 376
— — gespickt mit Trüffeln 376
— — mit Trüffel- oder Pfeffer-Sauce 376
— — mit Sardellensauce 376
— — eingebröselt 377
— -Würstchen 381
Fischstücke, gesottene mit Austernsauce 366
— — mit Rahmsauce 367
— — mit Paprika 367
— — mit Kren 367
— — abgeschmalzen 367
Fogasch, abgeschmalzen mit Zwiebel . 367
Forellen, blaugesotten 366
— mit Essig und Öl 366
— mit Butter 366
— gebacken 377
— in Sulze 380
— mit Himbeeressig 381
Formen, kleine, mit Fischfülle . . . 382
— von rohem Fischfleisch 382

Seite

Formen, von gebratenem Fisch . . . 382
— von geräuchertem Fisch 383
— mit Krebsen und Ragout 383
Grundlinge, gebacken 378
Häringe, frische, gebraten 375
— eingesalzene, gebraten 386
— — — in Papier 386
— — Milchner, gefüllte 387
— — gebacken 387
— — mit Erdäpfeln 387
— — kalte 387
Häringsalat 388
Hecht, blaugesotten 366
— mit Sardellen und Rahm . . . 370
— mit Kren 371
— gespickt 371
— -Würste 382
Huchen, blaugesotten 366
— mit warmer Sauce 366
— mit Sulze 380
— — und Mayonnaise 381
Judenbraten 382
Kabeljau, gesotten 367
Karpfen mit Kren 367
— in brauner Sauce 368
— in Blutsauce 369
— in schwarzer Sauce auf böhmische Art 369
— mit Schwämmen 371
— mit Bratwurstfülle 372
— auf Fischerart 373
— als Zwiebelkarpfen 373
— gebacken 377
Lachs, blaugesotten 366
— mit warmer Sauce 366
— geräuchert 386
— — mit Citronensaft 386
Makrelen, gebraten 374
Meerfische, abgesotten 367
— — mit Limonensaft 367
— gebraten 374
— — mit Petersilie, Bröseln und Limonensaft 375
— — mit Sardellen und Limonensaft 375
— gebacken 378
Muscheln mit Fischfülle 383
— mit Sardellenfülle, warm . . . 389
— — kalt 389
Orade, gebraten 374
Reinanken (geräucherte Blaufelchen) . 386
Rombo, gesotten 367
Rutten, blaugesotten 366
— in brauner Sauce 369
— gebacken 377
Salatfische mit Aspic 389
Salblinge, blaugesotten 366

	Seite
Salblinge, in Sulze	380
— geräuchert	386
Sardellen, frische, gebraten	375
— — gebacken	378
— marinierte	388
Sardinen oder Anchovis	387
Scombri, gebraten	374
— gebacken	378
Schill mit warmer Sauce	366
Schleihen in Blutsauce	369
Seezunge, gebraten	374
— — mit Öl und Limonensaft	374
— gebacken	378
Stockfisch	384
— abgeschmalzen	384
— als Kapuzinerstockfisch	384
— mit Sardellen und Rahm	385
— — und Erdäpfeln	385
— gebraten	385
— gebacken	385
Thunfisch, gebraten	374
— mariniert	388
Wels mit warmer Sauce	366
— gespickt	371
Zander mit brauner Sauce	368

Garnierungen zu Fischen.

	Seite
Artischocken	161, 162
Aspic	189
Austern	393
— falsche	383
Austernragout in Muscheln	393
Bohnenschoten	156, 160
Brotkrusten mit Krebsragout	314
Eier, hartgesottene	186
— gestürzte	400
— geschnittene	400
— gefüllte	401
— — gebackene	402
— im Schlafrock	402
— kalte, gefüllte	186
Eierspeise in Muscheln	408
Eingerührtes	398
Erbsen und Puffbohnen	156, 160
Fastenragout	45, 187
Fischleber	383
Fischragout in Muscheln	383
Fondi und falsche Fondi	162
Froschkeulen, gebackene	396
Gemüse à la jardinière	165
Häringe, Sardellen, Sardinen	191
Karfiol	154, 163
Kartoffeln, kleine	177
Kartoffelkrapferl	179
Kerbelrübchen	164
Krabben (Crevettes)	185
Krebse	390
Krebsfleisch in Muscheln	392
-Hasché in Leibschalen	185
— -Reif	186
— -Strudel	186
— -Becher	319
— -Würstchen	185, 319
— -Schweifchen	185
Macaroni mit Sardellen	183
Muscheln mit Sardellenfülle	389
Ochsenaugen	56
Pflückerbsen	155
Polenta	184
Reiswanneln	114
Salatherzchen, gedünstet	160
Sardinen	191
Schwämme, gedünstete	172
— gefüllte	173
Schwarzwurzel, gebacken	165
Semmelpastetchen mit Ragout	313
Semmelschnitten mit Fischmilch	188, 313
Spinatwürstchen, kleine	167
Sprossenkohl	155, 160

Andere Fastenthiere.

	Seite
Austern, roh mit Limonen	393
— gebraten	393
— mit Sardellenbutter	393
— ausgelöst	393
— -Ragout in Muscheln	393
Fischotter und Biber	397
Fischreiher mit brauner Sauce	396
Froschkeulen, heiß abgesotten	396
— in Buttersauce	396
— fricassiert	396
— als Ragout	396
— gebacken	396
— als Coteletten	396
— mit Sauce und Kartoffeln	396
Hummer oder Meerkrebse, kalt	390
— mit warmer Sauce	390
— mit Fricassée-Sauce	391
— mit kalter Sauce	391
— mit Mayonnaise	391
— mit Mayonnaise und Aspic	391
Hummer-Coteletten	392
Krabben (Crevettes)	393
Krebse, gesotten	390
— geschmierte	390
— mit Rahm	390
Krebs- u. Hummerfleisch in Muscheln	392
Meerspinnen (Crancevoli)	392
Muscheln, Meerdatteln	394
Schildkröten als Eingemachtes	395
— als Ragout	395
— mit Weinsauce	395

Seite

Schildkröten als Haschée 395
— in Blutsauce 395
See-Schildkröten 395
Schnecken im Gehäuse 394
— gefüllt 394
— mit Knoblauch 394
— im Reindl 395
— -Haschée auf Semmelschnitten . . 395
— -Salat 395

Warme Saucen zu Fischen.

Austernsauce 139
Buttersauce à la maitre d'hôtel . 136
Champignonssauce 137
Dottersauce mit Kräutern 141
Französische Sauce 140
Fricassée-Sauce 140
Häringsauce 132
Holländische Sauce 140
Kräutersauce 136
Krebssauce 138
Krensauce 143
Limonensauce 141
Muschelsauce 140
Petersiliensauce 135
Pfeffersauce 132
Ragoutsauce 138
Rahmsauce 141
Sardellensauce mit Rahm 139
Schwammsauce 137
Senfsauce 132
Trüffelsauce 138

Kalte Saucen zu Fischen.

Buttersauce statt Mayonnaise . . . 147
Caviarsauce 150
Eiersauce mit Sardellen 145
Fricassée-Sauce 146
Häringsauce 151
Hummersauce 150
Kapernsauce 148
Kräutersauce 148
Mayonnaise (Ölsauce) 146, 147
Sardellensaucen 150
Senfsauce mit Kräutern 149

Eierspeisen.

Eier, gestürzte 400
— gesetzte 400
— geschnittene 400
— im Ragout 402
— im Schlafrocke 402
— gefüllte, gebackene 402
— — mit Sardellen 401

Seite

Eier, gefüllte, mit Ragout 401
— — in Butterteig 402
— — mit Krebsbutter 402
Einfache Eierspeise (Eier und Schmalz) 398
Eierkuchen von Obers 399
— von saurem Rahm mit Caviar . 399
Eierpfanzel 401
Eierspeise, gestürzte 400
— französische 401
— holländische 401
— in Muscheln 403
— -Krapferl 403
Eingerührtes 398
— mit Schinken 398
— mit Speck und Zwiebel 398
— mit Krebsen 398
— mit Sardellen 398
— mit Schwämmen und Bries . . 398
— mit Kalbfleisch 399
Ochsenaugen 400
Omelette, garniert 399
— mit Haschée 399
— mit Ragout 399
— mit Schinken 400

Mehlspeisen und Backwerk.

Ungezuckerte Mehlspeisen.

Breinpoganze 516
— -Sterz 412
Dalken von saurem Rahm 422
Fleischschmarren 419
Fleischstrudel 437
Germknödel, gesottene 513
— mit Zwetschken 523
Germnudeln von Heidenmehl . . . 518
Grammel-Pogatscherl 517
Grießknödel 409
— -Krapferl mit Krebsbutter . . . 426
— -Nockerl, geröstete (Holzknecht-Nockerl) 409
— -Sterz 412
— -Schmarren 419
— -Strudel 435
Hackelberger Nudel 404
Haluschka mit Topfen und Käse . . 411
Hasenöhrl mit Erdäpfeln 434
Hefenknopf, bayerischer 513
Heidennudeln mit Topfenfülle . . 407
— -Schmarren 420
— -Sterz 412
— -Strudel 437
— -Tommerl 421
Kärntnernudeln mit Topfenfülle . . 406
— mit Fleischfülle als Specknudeln . 407
Kartoffel-Knödel 410
— mit Schinken 410

	Seite
Kartoffel-Nudeln	410
— -Nockerl	411
— -Krapferl	315
— -Germkrapferl	317
— -Wanneln mit Schinken	446
— — mit Käse	446
— -Koch	446
Käseauflauf	324
— -Kapseln	322
— -Semmeln	323
— -Krapfen	323
— -Beschamel	328
— -Torte	324
Knödeln, abgeschmalzene, mit Zwetschken	408
Krapferl, gefüllte, von Hefenteig	327
Krautstecken	521
Kräuterstrudel	435
Krebsbecher	319
Krebs-Strudel	438
— -Wanneln, gefüllte	516
Macaroni mit Fleisch	405
— mit Paradiesäpfeln	406
Mehlnockerl, abgeschmalzen	411
— mit Eiern	411
Mehlschmarren	418
Nudeln, abgeschmalzene	404
— mit Käse und Fleisch	408
Nudelpastete	324
Nudel-Pastetchen mit Ragout	327
— -Scheiben	405
Pastetchen von Schmarrenteig	326
Pfannkuchen mit Topfen	425
— mit Schinken	425
— mit Haschè	425
— mit Kalbfleisch und Schwämmen	425
— mit Wildbret	425
Pfannsterz	412
Poganze von mürbem Teig mit Topfen	511
— windische	436
Polenta mit Käse (Mamaliga)	412
— mit Eierspeise	413
— mit Sardellenbutter	412
Pudding von saurem Rahm mit Käse	324
Rahmauflauf	449
— -Pastete	512
— -Tommerl	421
Reis-Meridon in Butterteig	321
Schinkenfleckel	317, 405, 425
— -Wanneln	318
— -Pastetchen	318
— -Strudel	438
— von Erdäpfelteig	438
Schmarren von türkischem Grieß	420
— mit Salat	418
Schottsäuerling	517
Speckkuchen	516
— -Nudeln	407
Speck-Potize	517
Topfen-Germnudeln	517
— -Kolatschen	518
— -Knödel	408
— -Nockerl	408
— -Nudeln	405
— -Poganze (windische)	436
— -Schmarren	420
— -Strudel	436
Türkentommerl oder Ofenkater	420
Türkischer Sterz	412
Wasserspatzen	188
Weizentommerl	421
Zwecker	404

Einfache Milch-, Mehl- und Obstspeisen.

	Seite
Almkoch	414
Äpfelschmarren	418
Biscuit-Omelette	423
Dalken ohne Hefe	421
— — mit Butter	422
— — mit Grieß	422
— — mit Topfen	422
— — mit Äpfeln	422
Früchten-Omelette	423
Gerstel, ausgedünstetes	415
Grieß-Riegel	447
— -Nudeln	416
— -Nockerl in Milch	417
— -Schmarren mit Obst	419
Hafergrütze mit Milch	414
Kaiserschmarren	418
Kärntnernudeln mit Obstfülle	406
— mit Mohn- oder Nussfülle	406
Kartoffelnudeln, gebacken	410
Kartoffel-Nockerl mit Mohn	411
Kindskoch	413
— mit gebranntem Zucker	413
— mit Schmankerl	413
— von Arrow-Root-Mehl	413
Kirschenschmarren	418
Knödel mit Zwetschken	408
Krebsschmarren	419
Mandelschmarren	419
Marillenknödel, sieh Zwetschkenknödel.	
Mehlnockerl mit Powidel	411
— -Schmarren	418
Milch-Farferl	415
— -Grieß	413
— -Reis	414
— mit gebranntem Zucker	414
— -Brein	414
— -Nockerl	416
— -Nudeln mit Zimmt	415
— — mit Nüssen oder Mohn	415
— — mit Krebsbutter	415

	Seite
Milch-Nudeln mit Schmankerl	415
Nudeln, ausgebünstete	415
— mit gebranntem Zucker	415
Nudelschnitten	416
Pfannkuchen, süße (Omeletten)	422
— mit Zucker und Zimmt	422
— mit Salse	423
— mit Zwetschken- oder Apfelfülle	423
— mit Aepfeln	423
— mit Schwarzbeeren	423
— mit Rosinen	423
— als Nudeln	424
— im Model mit Milchreis	424
— — mit Mandelfülle	424
— — mit Nudeln und Pomeranzen	425
— — mit Nüssen	425
Omelette soufflé	423
Polenta mit Zucker und Zimmt	412
Regenwürmer	416
Reisschmarren mit Rosinen	420
— mit Krebsbutter	420
— ohne Eier	420
Reisschnitten	416
Salzburger Nockerl	417
— mit Mandeln und Schnee	417
— mit Schmankerl und Crême	417
— mit Chocolate	417
Semmelschmarren	418
Tommerl mit Äpfeln	421
— mit Zwetschken	421
— mit saurem Rahm	421
Topfennockerl mit Zucker	408
Weichselknödel	408
Zwetschkenknödel	407
— von Strudelteig	407
— von Erdäpfelteig	408
— von Topfenteig	408
— auf böhmische Art	408

In Schmalz gebackene Mehlspeisen.

Äpfel, gebackene	430
— gefüllte	430
— -Würstchen	430
Brandteig-Krapferl	427
Chocolatewürstchen	427
Crême-Krapferl	427
— -Kipferl	427
Erdbeerkrapferl	432
Frittatenwürstchen	429
Gebackene Äpfel	430
— Pfirsiche	430
— Marillen	430
— Weichseln	430
— Zwetschken	430
Grießkrapfeln mit Vanille oder Chocolate	426
Hasenöhrl	434
Hobelspäne	434
Holunderblüte, gebackene	431
Nudelwürstchen und -Krapferl	427
Oblatkrapferl	429
Pafesen, süße	431
Polsterzipfel	432
Portugieser Krapferl	432
Quittenwürstchen	430
Reiswürstchen und -Krapferl	426
— mit Chocolate	426
— mit Salse	426
— mit Rosinen	426
— mit Crême	426
Rosenkrapferl	433
Salsenschnitten, eingebröselte	431
Schlosserbuben (gebackene Zwetschken)	430
Schneeballen oder Maulkörbe	434
Schnür- oder Spagat-Krapfen	433
Schwammerl mit Chaudeau	429
Spritzstrauben	428
Weichselwürstchen	431
Würstchen von Butterteig mit Salse	432
— mit Früchten oder Mandelfülle oder Haselnusscrême	432
Zuckerstrauben	428
— -Krapferl	428
Zwetschkenwürstchen	431

Strudel.

Äpfelstrudel	440
Chocolatestrudel mit Bröseln	442
— mit Mandeln	442
— mit Crême	443
Citronatstrudel	440
— mit Limonensaft	440
Fleischstrudel	437
Grießstrudel	435
Heidenstrudel mit Speckgrammeln	437
— mit Nüssen	437
— mit Topfen	437
Kartoffelstrudel	437
Kirschenstrudel	439
Kräuterstrudel	435
Krebsstrudel	438
— mit Zucker	438
Mandelstrudel	441
Nussstrudel	441
Poganze (windischer Topfenstrudel)	436
Rahmstrudel	438
Reisstrudel	435
Schinkenstrudel	438
— von Erdäpfelteig	438
Tirolerstrudel	440
Topfenstrudel	436
— mit Zucker und Rosinen	436

Seite

Ungarischer Strudel (Pittah) 441
Weichselstrudel 439
Weinbeerstrudel 439
Zwetschkenstrudel 439
— von gedörrten Zwetschken 439

Dunstköche.

Arrow-Root-Koch 452
Baumwollkoch mit Marillensalse . . 470
Beschamelkoch mit Chocolate 455
— mit Caramel 455
— mit Früchten 455
Biscuit mit Salsenschaum 480
Biscuitkoch 457
— mit Vanille und Crême 457
— mit Pomeranzen 457
— mit Maraschino 457
Blamaschee-(Blancmanger)Koch . . 450
Brotkoch 464
Cabinets-Pudding, warmer 462
Caramelkoch 458
Chocolatekoch mit Marillenschaum . . 454
— mit Obersschaum (Mohr im Hemd) 454
— zweifärbiges 454
Chocolate-Schaumkoch 477
Citronatkoch 459
Crêmekoch 451
— mit Früchten 451
— mit Obersschaum 451
Dotterkoch 470
Dunstbecher 470
Englischer Pudding 461
Frittatenkoch mit Mandeln 445
— mit Rosinen und Rum 445
Früchten-Pudding von Kipfeln . . . 461
— von Biscuit 461
Gelber Pudding 462
Grießkoch 445
Hafergrützekoch 446
Haselnusskoch 467
— mit Pomeranzengeruch und Rum 467
— von gerösteten Haselnüssen . . . 467
Kaffeekoch 453
Kaffeenudeln 444
Kaiser-Pudding 462
Kartoffelkoch mit Schinken 446
Kastanienkoch 466
Kastanien-Pudding mit Rum . . . 460
— mit Marillensalse 460
Kipfelkoch 457
Kleienkoch 468
Krapferlkoch 451
Krebskoch 445
Kukuruz- oder Maiskoch 445
Limonenkoch 475
Mandelkoch 468

Seite

Mandelkoch mit Chocolate 468
— mit Limonengeschmack 468
— mit Pomeranzen 468
— mit Citronat 468
— mit Caramel 468
— falsches 465
Mandel-Pudding 459
Marillenkoch 472
Mohnkoch 465
Muscazinkoch mit Weinübergus . . 470
Nudelkoch mit Citronat 444
— mit Pomeranzen 444
Nuskoch mit Chaudeau 466
— mit Marillenschaum 466
— mit Nuss-Crême 466
— mit Citronat 466
— mit Chocolate 466
— mit eingesottenen Nüssen 466
Pignoli-Pudding mit Obers u. Citronat 460
— mit Liqueur und Rosinen . . . 460
Pomeranzenkoch 474
— mit Früchten unterlegt 474
Rahmkoch 449
Reiskoch mit Übergus 447
— mit Früchten 447
— mit Äpfeln 448
— mit Marillen und Pfirsichen . . 448
— feines 448
— — mit gebranntem Zucker und Mandeln 448
Reis-Pudding 459
Rum-Pudding 464
Sago- und Tapioca-Koch 449
Salsenkoch 473
— mit Himbeeren 473
— mit Bröseln 473
Salsen-Schaumkoch 477
Schaumkoch mit Crême 478
Scheiterhaufen mit Crême 458
— mit Früchten 458
— mit Citronat und Wein 458
Schmankerlkoch 452
Schwarzer Pudding mit Wein und Rosinen 463
— mit Citronat und Arancini . . . 464
Semmelbeschamel-Koch 455
— mit Citronat 456
— mit Chocolate 456
— vierfärbig 456
Tapioca- und Sagokoch 449
Topfenkoch 445
Vanillekoch 465
Weichsel-Pudding von Saft 463
— von gedörrten Weichseln 463
— von eingesottenen Weichseln . . . 463
Weinkoch mit Citronat 464
Zwiebackkoch 457

Seite

Gebackene Köche. Aufläufe.

Äpfel-Auflauf 471
— ohne Dotter 472
Äpfelkoch 471
— mit Citronat 471
— mit Mandeln und Rosinen . . . 471
— mit Weinübergufs 471
— mit gebackenen Äpfeln 471
— mit Marillensalse 471
Arrow-Root-Auflauf 452
Baumwollkoch 470
Beschamel-Auflauf 454
— mit Ananas 455
Brotkoch 465
Caramel-Auflauf 453
Chaudeau-Auflauf 476
— unterlegt 476
Chocolate-Auflauf 453
— -Koch mit Brösein 454
— mit Mandeln und Crême . . . 454
Crêmekoch 450
— unterlegt 450
— mit Chocolate-Crême und Zwieback 451
Dotterkoch 470
Erbsenkoch 445
Flaumbiscuit 476
Grieß-Auflauf 447
Grießkoch, unterlegt 446
— in Farben 446
Grießniegel 447
Haselnufs-Auflauf 467
— mit Marillensalse 467
Haselnufskoch mit Zwieback 467
Kaffee-Auflauf 453
Kaffeekoch 452
Kartoffelkoch mit Käse 446
— mit Zucker 446
Käse-Auflauf 324
Kastanien-Auflauf 465, 466
Kindskoch-Auflauf 452
— auf dem Bleche 452
Kipfelkoch mit Rosinen 458
— feines mit Schaum 458
Limonen-Auflauf 475
— von gekochter Limone 475
— mit Mandeln 475
— -Koch 475
Mandel-Auflauf 469
Mandelkoch 469
— braunes 469
— mit Früchten 469
— mit Zwieback 469
Maraschino-Auflauf 455
Marillenkoch 472
Markschnitten 459
Muscazinkoch 470

Seite

Nudelkoch mit Salse 444
— mit Chocolate-Crême 444
Nufskoch 466
Pomeranzen-Auflauf 473
— mit Rum 473
— von gekochten Pomeranzen . . . 474
— mit Mandeln 474
— unterlegt mit Früchten 474
Quittenkoch mit Brösein 472
— mit Mandeln 472
Rahm-Auflauf 449
— ohne Zucker 449
— als Omelette 450
Reis-Auflauf mit Chocolate 448
— mit Himbeeren 449
Reiskoch 447
Reismehl-Auflauf 449
Rum-Auflauf 455, 475
Sago- und Tapiocakoch 449
— mit Übergufs 449
Salsenkoch 473
— mit Mandeln 473
Scheiterhaufen 458
Semmel-Beschamelkoch mit Pomeranzen 456
— mit Mandeln und Caramel . . . 456
Schrotbrotkoch 465
Topfenkoch 445
Vanille-Auflauf 450
Vanille-Reis 449
Weinkoch 464
Wienerkoch 451
Zwetschkenkoch 472

Schaumköche.

Äpfel mit Schnee 480
Bergkoch 479
Biscuit mit Salsenschaum 480
— mit Pomeranzensaft 480
— mit Wein oder Liqueur u. Früchten 480
Chocolate-Schaumkoch 476
Kastanienberg 479
Limonenkoch, weifses, kalt oder warm 483
Mandelkoch mit Salsenschaum . . . 479
Milchreis mit Schaum 481
— mit Pomeranzen u. Mandelschnee 481
— mit Marillenschaum 481
— mit Biscuit, Salse und Rum . . 481
— mit Früchten 481
— mit Chocolate 481
— mit Caramel, Schmankerl und Salse 481
Nudeln mit Salsenschaum 480
— mit Nüssen und Schaum 481
— mit Crême und Schaum 481
Radetzky-Reis 482
Reiskoch mit Salsenschaum 479

Seite

Salsen-Schaumkoch 477
— in Dunst 477
Schaumkoch von frischem Obst . . . 478
— mit Crême 478
Spanische Semmeln 480
Spanischer Scheiterhaufen 480
Spanischer Reis 482
Speisen mit Schaum 478

Warme Crêmes und Chaudeaux.

Brennendes Consommé 485
Chaudeau oder Weinschaum 486
— mit Vanille-Liqueur und Biscuitbröseln 487
— unterlegt mit Biscuit 487
— — mit Pfirsichen 487
— — mit Salsenschnitten 487
Crême, gesprudelte 485
— unterlegt mit Biscuit 485
— mit Äpfeln 486
— mit Schneenockerl oder Königseiern 486
Dunst-Crême oder Consommé . . . 484
— mit Caramel oder Maraschino . 485
Englischer Chaudeau 487
Himbeer-Chaudeau 486
Limonen-Chaudeau 486
Madeiraschaum 487
Milchbecher mit verschiedenem Geschmack 485
Punsch-Consommé 485

Brandteig-Bäckereien.

Blechstrauben 488
Brandteig-Kipfel 489
Brandteig-Krapferl, gefüllte 488
Herzogbrot 488
Würstchen mit Weinbeerln 488

Früchtenkuchen und Charlotten.

Äpfelcharlotte 489
— mit gebackenen Äpfeln 489
— mit Biscuiten 489
— mit Brotbröseln 489
Birnenkuchen 493
Birncharlotte 489
Charlotte mit mürbem Teig 495
Früchtenkuchen mit Mandeln . . . 492
— und Pomeranzensaft 492
— kleine 493
Früchtenschnitten 493, 500
Grießkuchen 494
Kapuzinerkuchen 494
Kirschenflecken 494
Kirschenkuchen, saftiger 491
— mit Bröseln 490

Seite

Kirschenkuchen mit Mandeln 492
— mit Mehl 492
Marillencharlotte 489
Pfirsichcharlotte 489
Polentamehl-Kuchen 494
Ribiselkuchen mit Mehl 492
Schrotmehlkuchen 494
Weichselkuchen, saftiger 491
— mit Bröseln 490
— — leichter 491
— mit Mandeln 492
— mit Mehl 492
— schwarzer 493
— — mit Mandeln 493

Speisen von mürben Brösel- und Butterteigen.

Äpfel-Kuchen 495
— mit Mandelkruste 496
— mit Schneeglasur 496
— -Torteletten 499
— -Schlangel 501
— im Schlafrocke 501
Butterkrapferl, gestürzte 506
Butterteig-Pastetchen mit süßer Fülle 502
— mit Früchten 502
— mit Gelée 502
— mit Obersschaum 502
— mit Crême 502
Citronatkuchen 509
Crêmekuchen, große und kleine . . . 509
— — mit Früchten 509
— kleine, mit Windmasse 510
Damencaprice 508
Englischer Früchtenkuchen 499
Erdbeerkuchen 499
Früchtenkuchen mit gedünsteten Früchten 496
— mit eingesottenen Früchten . . . 496
— mit frischen Früchten und Crême 497
— mit Obersschaum 497
— mit Früchtenmark und Schaum . 497
— mit gesulztem Schaum 497
— kleine, mit Äpfeln 498
— mit Steinobst 498
— mit Beeren 498
— mit Schnee 498
Früchtenschnitten 500
Halbmonde von Butterteig 508
Haselnußkuchen 504
Kaiserkuchen 505
Kastanienkuchen 504
Kolatschen von mürbem Teige mit Früchten 500
— mit Nuß- oder Mohnfülle . . . 500
Limonenkuchen 511
Mandelkuchen, kleine 505

	Seite
Mandelschnitten von Butterteig	507
Mandelstriezel	507
Marillen und Pfirsiche im Schlafrocke	501
Mohnkuchen, kleine	505
Nusskuchen	504
Pfirsichkuchen	501
Poganze mit Topfen	511
— mit Rosinen	511
— mit Nüssen	512
— mit Grieß	512
— mit Früchten	511
Rahmpastete	512
Reiskuchen, große und kleine	510
Rhabarberkuchen	502
Ribiselkuchen	500
Rosinenkuchen	505
Rumkuchen	506
Salsenkuchen, kleine	506
Sächsischer Obstkuchen	497
Schaumrollen	506
Schnitten und Krapferl von Butterteig	508
— mit Mandelkruste	508
— mit Glasur	508
Serovice (polnischer Kuchen)	512
Splitter-Kuchen	509
Striezel mit Pomeranzenfülle	507
Tiroler Strudel	504
Topfenstriezel mit Salse	507
Torte von Butterteig	502
— mit Mandelfülle	503
— mit Kaffeecrême	503
— mit Obersschaum	503
— mit Marillenschaum	503
Torteletten mit Biscuit à la Crême	510
Windkuchen mit gerösteten Mandeln	505

Germspeisen.

	Seite
Anis-Striezel	542
— -Krapferl	542
— -Kranz	542
Apostelkuchen (Brioche)	546
Bauernkrapfen	526
Baumwollnudeln	514
Bayerische Küchlein	528
Biscuit-Gugelhupf	537
Blechkrapferl, gefüllte	526
Breinpoganze	516
Butternudeln	514
Chocolate-Strudel	533
— -Kuchen	530
Dalken, böhmische, gegossene	520
— gewalzte	521
Dampfnudeln, bayerische	515
— mit Kirschen	515
Ducatennudeln	514
Faschingkrapfen, mittelfeine	528
— feine, abgetriebene	525
— abgeschlagene	525
— ordinäre	525
— ohne Ei	526
Früchtenbrot (Kletzenbrot)	550
Früchtenkuchen	534
Germ-Bretzel mit Vanille oder Anis	544
— — gesottene	545
— Flecken, gefüllte	535
— Kipfel mit verschiedener Fülle	528
— — ungefüllte	529
— -Knödel, gesottene	518
— -Nudeln in Dunst	512
— — zerrissene	518
— — von Heidenmehl	518
— -Pittah	546
— -Striezel, gefüllte	527
— -Strudel mit Topfenfülle	518
— -Torte mit Mandeln	533
— mit Salse	533
— mit eingesottenen Früchten	533
— -Waffeln	551
— Wanneln mit verschiedener Fülle	539
Grammelpogatscherl	517
Gugelhupf, abgeschlagener	536
— abgetriebener	537
— — feiner	537
— — mit Chocolate-Eis	538
— ohne Hefe	538
Haselnusskuchen	530
Hefenknopf, bayerischer	518
Kaisergugelhupf	538
Kapuzinerstrudel	532
Karlsbader Bretzel	545
Kartoffelbrot	547
— -Gugelhupf	538
— -Krapfen	317
Kirschenknödel	523
Kolatschen mit Mohn- und Zwetschkenfülle	519
— mit frischem Obst	519
— feine, mit verschiedener Fülle	519
— Karlsbader	520
— mit Salse	520
Königskuchen	534
Krapferl, gerollte	526
Krautflecken	521
Krebs-Nudeln	515
— -Wuchteln	516
— -Wanneln	516
Kümmel-Krapferl und -Stangerl	543
Liwanzen	522
Mandel-Gugelhupf	538
— -Strudel	531
— -Potize	531
— -Stolle	541

	Seite
Milchbrot	547
Mohn-Nudeln	527
— -Potize	529
— und Nussbeugeln	529
Napfkuchen	536
Natronkuchen	533
Nuss-Strudel	529
— -Kuchen	530
— -Potize	530
Omeletten oder Plinsen	522
Pinza (Oster- und Theegebäck)	545
Reinling	538
Rosinenpotize	531
Rosinen-Stolle	540
Rum-Gugelhupf	538
Salzstangerl mit Kümmel	544
Sächsischer Obstkuchen	534
Schmalznudeln	522
Schottsäuerling	517
Silbernudeln	514
Spasvögel oder gebackene Mäuse	522
Speck-Kuchen	516
— -Potize	517
Streußelkuchen	535
Striezel, geflochtene	541
— mit Mandeln	542
— mit Pignoli und Rosinen	542
— mit Candiszucker	542
Thee-Stangerl mit Zimmt	543
— mit Anis	543
— mit Kümmel	544
Tirolerstrudel mit Salse	532
— mit Rosinen	532
— mit Citronat	532
— mit Mandeln	532
Topfennudeln	517
Topfen-Strudel	518
— -Kolatschen	518
— mit Lebkuchen	518
— ohne Zucker	518
Ursuliner-Bretzel	545
Vanille-Zwieback	549
Wecken zu Thee, kleine	539
— mit Mandeln	540
— mit Rosinen	540
Wespennest	527
Wiener Gugelhupf	537
Wuchteln	527
Zimmt-Bretzel	544
— -Krapferl	526
— -Kuchen	535
Zwetschkenknödel	528
Zwieback, Grazer	548
— Preßburger	549
— Siebenbürger	549
— feiner	549
— ungezuckerter	548

Backwerk.

Waffeln, Kohlhippen u. Schüsselchen.

	Seite
Kohlhippen	552
— auf dem Bleche gebacken	552
— — mit Dottern	553
Karlsbader Oblaten	552
Schnitten zu Thee	553
Schüsselchen von Bröselteig	565
Sternitze (Düten) von Kohlhippenteig	553
— von Schmankerl	553
Vanille- oder Hobelspäne	558
Waffel- oder Eisenkuchen	551
— mit Mandeln	551
— mit saurem Rahm	551
— mit Hefe	551

Torten.

	Seite
Alliance-Torte	595
Apfeltorte	631
Biscuittorte, glasiert	582
— in Blättern	582
— mit Salsenschaum	582
— mit Schaum und Crême	582
— als Gugelhupf	574
— als Pudding	583
— als falsche Melone	586
Blättertorte von Zuckerteig	587
Bröselteigtorten	567
— mit Schnee und Nüssen	568
Brottorte	592
Chinoise-Torte	587
Chocolatetorte mit Butter	576
— — und Crême	577
— — und gekochtem Zucker	577
— mit Mandeln	596
— mit Windmasse	612
— mit Mandeln	612
— ohne Ei	631
Citronattorte	591
Commisbrot, falsches	595
Dattelntorte	618
Dobostorte	583
Erdbeerentorte	624
Früchtentorte	612
Genueserteigtorte	561
Glastorte	610
Haselnusstorte mit Butter	575
— mit gekochtem Zucker	590
— mit gerösteten Haselnüssen	590
— mit Ananas	590
— mit Schaum	590
— mit Windmasse	614
— — braune	614
Heidenmehltorte	579

Seite

Heidentorte 595
Johannisbrottorte 592
Kaffeetorten 576, 589, 590
Karmelitertorte 588
Kastanientorten 576, 594, 612
Kleientorte 588
Knödeltorte 592
Königstorte 589
Krachtorte (Mandelgrillage) 626
Linzerteigtorten 570
— braune 571
— einfache 571
— gerührte 571
— weiße 572
Magdalenentorte 562
Mandeltorte mit Butter, französische . 574
— und Pomeranzenglasur . . . 575
— als Rehrücken 575
— von gerührtem Teig 587
— mit gekochtem Zucker 587
— mit Wein 588
— mit Salse 588
— als Steirerkäse 588
— braune 588
— weiße 610
— von gerösteten Mandeln als Kranz 628
— mit Gitter und Salse 624
— mit Glasur 624
— von Grillage 626
Mohntorte 576
Muscazintorte 589
— weiße 610
Muscazonentorte 589
Napoleontorte 577
Nusstorte von Bröselteig 574
— — mit Obersschaum 574
— — mit spanischem Wind . . . 574
— mit Salse oder Obersschaum . . 592
— mit Biscuitbröseln 593
— mit Nussfülle 593
— mit Nussschaum 593
Nuss-Mandel-Torte mit Obersschaum 593
— mit Pomeranzenglasur 594
Pastatorte 624
Pignolitorte 613
— von Windmasse 613
Pischingertorte, falsche 583
Pistazientorte 591
Polentatorte 594
Pomeranzentorte, mit Butter . . . 569
— mit Mandeln 591
— mit Bröseln 591
— mit Kartoffelmehl 591
Pomadki-Torte 627
Puffertorte 570
Punschtorten 570, 595
Quittenschneetorte 625

Seite

Quittentorte 632
Ribiseltorte 624
Rumtorte 570
Sachertorte 576
Sandtorte 579
Salsenschaumtorte 624
Schrotmehltorte 594
Vanilletorte ohne Ei 568
Weichseltorten 569, 584
Weintraubentorte 578
Wienertorte 572
Windtorte, spanische, m. Eingesottenem 607
— mit Obersschaum 607
Wirtschaftstorte 564
Zebratorte 585

Kuchen.

Baumkuchen oder Prügelkrapfen . . 585
Blei- oder Schweizerkuchen 578
Blitzkuchen 569
Butterteigkuchen, sieh Speisen von Butterteigen.
Citronatkuchen 509, 573
Hefenteigkuchen, sieh Germspeisen.
Kartoffelmehlkuchen 584
— mit bitteren Mandeln . . . 584
Königskuchen 534, 572
Nusskuchen 574
Plumkuchen, englischer 569
Polnischer Kuchen 572
Portugieser Kuchen 578
Prophetenkuchen 568
Reismehlkuchen 572

Brote.

Amerikanerbrot 597
Anisbrot 596
Aniszwieback 597
Bischofbrot 598
— von Heidenmehl 598
Catalanibrot 596
Chocolatebrot 596
Früchtenbrot 598
Früchtenwecken 598
Haselnussbrot 599
Kaiserbrot 597
Mandelbrot 597
Nussbrot 599
Pomeranzenbrot 599
Reichenauer Zwieback 597
Vanille- oder Biscuitbrot 596

Rouladen. Wanneln. Würfel.

Biscuitroulade 600
— -Wanneln 582
Brotroulade 600
Chocolateroulade 600

Seite

Chocolatewürfel 577
Glasierte Würfel von Biscuitmasse . 600
Haselnusswürfel 600
Salsenbrot 599
Schrotmehlroulade 600

Schnitten.

Biscuitschnitten, glasierte, m. Limonen-eis 600
— — mit Salse und Punscheis . . 601
Butterschnitten, falsche 558, 602
Chocolateschnitten 560
Erdbeerschnitten 617
Fenchelschnitten 558
Früchtenschnitten 601
— mit Kirschen 602
Gefüllte Schnitten 601
— von Bröselteig 563
— mit Chocolate 563
Genueser Schnitten, glasierte 561
— gefüllte 561
Haselnussschnitten 603
Gleichgewicht als Karten und Schnitten 560
Magdalenenschnitten 562
Mailänder Schnitten 563
Mandel-Croquetten 603
Mandelkarten 601
Mandelschnitten von Bröselteig . . . 557
Metternichschnitten 563
Muscazonen, weiche 558
Napoleonschnitten 601
Nürnberger Pfefferkuchen 604
— weißer 616
Pignolischnitten 614
Pomeranzenschnitten 562
— mit Rum 562
Rumschnitten 602
— mit Butter 562, 563

Stangerl. Striezel. Würstchen.

Anisstangerl 556, 557
— -Würstchen 605
Cigarren 604
Engländer 622
Haselnussstangerl 554, 615
Kastanienstangerl 554
Kartoffelstangerl 554
— mit Salz und Kümmel 554
Mandelstangerl 602
— mit Gewürz 603
— gefüllte 618
— mit Quittenkäse 620
Mandelstriezel ohne Ei 555
— von mürbem Teig 564
Mandolini 622
Nussstangerl 554, 599

Seite

Pariser Stangerl 617
Stricknadeln 555
Theestangerl, zarte 554
Zahnstocher 616
Zimmtstangerl 618

Schifteln. Ringe. Bögen.

Anisbögen 581
Anis-Ringe 557
Biscuitbögen 581
Brantwein-Ringe oder -Kränzchen . 557
Bröselteig-Ringe mit Vanille 557
Butterbögen 559
Chocolateschifteln 560
Hausfreund 603
Limonenschifteln 559
Mandelbögen 602, 621
— verschiedenfärbige 621
— gefüllte 622
Mandelringe 623
Nussschifteln 573
Pomeranzenschifteln 601
Rumbögen 581
Salsenbögen, kleine 606
Vanilleschifteln 559
Wind-Ringe 608

Bretzel.

Anisbretzel 556
Butterbretzel 555
Bretzel von Hefenteig 544
Chocolatebretzel 556
Gesottene Bretzel 545
Karlsbader Bretzel 545
Mandelbretzel 555
Ursulinerbretzel 545, 556
Vanillebretzel 556
Zimmtbretzel 544, 556
Zuckerbretzel mit Vanille 605
— mit Anis 605

Kipferl. Torteletten. Krapferl.

Biscuit-Kipferl 581
— -Krapferl 581
Chocolatekipferl 560
Dotterkrapferl 565
Früchtenkrapferl 566, 613
Gewürzkrapferl 573
Griechische Krapferl 564
Halbmonde von Genueser Teig . . . 561
— von Bröselteig 564
Husarenkrapferl 565
Indianerkrapfen 580
— mit Kaffeeschaum 580
— mit Crême 580

Seite

Indianerkrapfen von Windmasse . . 608
Ingwerkrapferl 605
Kaffeekrapferl 620
Kartoffelkrapferl 554
Kolatschen von Bröselteig 565
— kleine, zu Thee 555
Krapferl von Winterteig 566
Kreidenknödel 566
Linzerteig-Torteletten 571
Mandel-Bauernkrapfen 605
Mandelkipferl 605
— mit Eierschnee 619
— mit Arancini 619
Mandelkrapferl, braune 628
Mazarins 566
Mohn-Torteletten 576
Nordbahn-Krapfen 561
Nusskrapferl von Bröselteig 573
— mit Glasur 599
— von Eiweiß 615
— gefüllte 615
Pignolikrapferl 613
Pistazien-Torteletten 573
Salsenaugen von Bröselteig 566
Sandkuchen, kleine 566
Torteletten von Bröselteig 567
— mit Windmasse 567
— mit Weichseln 567
— von ungezuckertem Teige 567
Vanillekipferl ohne Ei 564
Vanille-Torteletten 559
Windkipferl 608
Wirtschaftskipferl 564
Zuckerkipferl 609

Kleines Backwerk.

Baseler Chocolate-Gebäck 611
Biscuit, englisches (Cakes) 558
— mit Natron 558
Biscuiten 579
Chocolate-Krapferl 596
— -Busserl 611
— — ausgestochene 611
Damen-Krapferl 621
Eis-Krapferl 621
Eis-Zeltel 625
Geduld-Biscuiten 610
Haselnuss-Busserl 614
— von gekochtem Zucker 615
— -Macronen 619
Mandelbäckerei 604
— ausgestochene 618
— in Papierkapseln 622
Mandel-Macronen 618
— mit bitteren Mandeln 619
— -Busserl 621

Seite

Mandoletti 616
Marillen-Zeltel 625
Muscazinerl 604
Muscazonen, harte 604
Nusskugeln 615
Nüsse und Kastanien, falsche 619
Pfirsich-Confect 625
Pomeranzen-Busserl 620
Salami, falsche 625
Schwämme von Windmasse 609
Spanische Windbusserl 608
— — von gesponnenem Zucker . . 608
— — gefüllte 608
Theebuchstaben 610
Trüffeln, falsche 612
Vanille-Busserl 605
Zucker-Zeltel 609
Zweckerl zu Thee 556

Confecte ohne Ei.

Apfeltorte 631
Bonbons (Zuckerl) 628
— gefüllte 629
Chocolate-Torte 631
Glasierte Früchte 627
Haselnüsse, falsche 630
Kastanien-Kugeln oder -Würstchen . 628
Mandeln, verzuckerte 627
Mandelgrillage 626
Marzipan 626
— italienischer 632
Pomadki-Torte 627
Pralinees 630
Quitten-Stangerl 632
Quitten-Torte 632
Rohatlikum 632
Saft-Zeltel 631
Salon-Zuckerl 629
Salsen-Bretzel 631

Honigbäckereien.

Honig-Kuchen 633
— oder Lebzelt-Busserl 633
— -Schiftel 634
— -Brot 634
Lebkuchen, brauner 633
Nonnenkrapferl 634
Nougat 635

Kalte süsse Speisen.

Reis- und Obstschaum.

Apfelschaum 484
Chocolate-Koch 483

Seite

Chocolate-Reis 488
Erdbeer-Reis 644
— -Schaumkoch 488
— und Himbeerschaum 484
Früchten-Reis m. eingesottenen Früchten 482
— mit Pomeranzen 482
Gießkoch 488
Limonen-Koch, weißes 488
Marillen-Reis 644
— oder Pfirsichschaum 484

Kalte Puddings.

Ananas-Pudding(-Schaum) m. Früchten 645
Cabinets-Pudding 648
— mit Früchten 648
— mit Maraschino 648
Gefrorene Pomeranzen-Crême als Pudding 650
Kastanien-Pudding 644
Reis-Pudding 644
— mit Äpfeln 645
— mit Maraschino 645
Russischer Pudding 649

Kalte Charlotten.

Charlotte von Pistazienschaum . . . 643
— von Erdbeerschaum 643
— von Vanille-Crême 646
— von Chocolate-Crême 647
— von Maraschino- oder Rum-Crême 649
— von Obstsaft 650
— von Chaudeau 651
— von geschlagener Sulze 664

Kalte Crêmes und Chaudeaux.

Alpenbutter-Crême 640
Chaudeau mit Backwerk 486
— mit Obersschaum 640
Chocolate-Crême in Gläsern 639
Consommé in Kaffeebechern 484
Crême mit Schneenockerl 486
— gefrorene, sieh gefrorene Bomben.
— gesprudelt mit Backwerk 485
— — mit Obersschaum 639
— — mit Marillenschaum 639
— — mit Himbeersaft 639
Dunst-Crême oder Consommé . . . 484
Liqueur- oder Rum-Crême in Kruste 639
Russische Crême 639

Rahmschaum.

Obersschaum mit Vanille 636
— mit Chocolate 636

Seite

Obersschaum mit Kaffee 636
— mit Erdbeer- oder Himbeersaft . 637
— mit Marillensalse 637
— mit Ananas 637
— mit Pomeranzen und Rum . . . 637
— mit Maraschino 636
— mit Nüssen oder Haselnüssen . . 637
— mit Kastanien 637
— — rother 637
— mit Mandeln 637
— garniert 637
— in Kruste 638
— in Torte 638
— in Kastanienkranz 638
— gefroren 640
— in Bechern 638
in Gläsern 639
— mit Crême 639

Gesulzter Obersschaum.

Ananasschaum mit Früchten 645
Caramelschaum 641
Chocolateschaum 641
Erdbeerschaum 643
Kaffeeschaum (Lyoner Kaffee) 642
Mandelschaum 642
Marillenschaum 643, 652
Nuss- und Haselnussschaum 642
Punschschaum 642
Rum- oder Liqueurschaum 641
Schaum, marmorierter 642
Schnitten, mehrfärbige 642
Vanilleschaum 641

Gesulzte Crême.

Ananas-Crême 649
Biscuitschaum 649
Caramel-Crême 647
Chocolate-Crême 647
Hafer-Crême 646
Kaffee-Crême 646
Maraschino-Crême 649
Nuss- und Haselnuss-Crême 646
Pomeranzen-Crême 650
Quitten-Crême 649
Rum-Crême 649
Vanille-Crême à la Bavaroise . . 645

Gesulzte Chaudeaux.

Chaudeau oder Weinschaum 651
Punschkäse 651
Schweizer Milch 650
Whips 652

Seite

Sulzen.

Ananassulze 657
— von eingesottenen Ananas . . . 658
Apfelsulze 658
Beerensulze in Kaffeebechern . . . 662
Berberitzensulze 657
Champagnersulze 660
Chocolatesulze 654
Erdbeersulze 656
Himbeersulze 656
Kaffeesulze mit Obers 654
— klare 655
Limonensulze 659
Liqueursulze 660
Mandelsulze (Blanc manger) . . . 652
— weiße mit Spiegel 653
— mit Limonen, Pomeranzen oder Kaffee 653
— rothe 653
— gelbe 653
— grüne 653
— braune 653
— mehrfärbige 653
— als Damenbrett 653
— als Eier im Vogelnest 653
— als Äpfel 654
Marillensulze 657
Obstsulze, unterlegte 661
Pfirsichsulze 657
Pomeranzensulze 658
Pomeranzen, gesulzte 659
— als Körbchen 659
Punschsulze 660
Quittensulze 658
Ribiselsulze 656
Rosensulze 655
Rumsulze 660
Säftesulze 656
Theesulze 660
Vanillesulze 655
Veilchensulze 655
Verschiedenfärbige Sulze 661
Wassersulze 661
Weichselsulze 656
Weinsulze 660
Weintraubensulze 658

Geschlagene Sulzen.

Apfelsulze 663
Erdbeersulze 663
Himbeersulze 663
Limonensulze (als Charlotte) . . . 664
Liqueursulze 664
Marillensulze 663
Pfirsichsulze 663
Pomeranzensulze (als Charlotte) . . 664

Seite

Quittensulze 663
Ribiselsulze 663

Gefrorenes.

Gefrorene Crême, siehe gefr. Bomben.
Gefrorener Obersschaum 640
Gefrorenes in Formen (gestürztes) . 670
— in Gläsern 670
— von eingesottenen Säften oder Früchtenmark 665
Ananas-Gefrorenes 666, 670
Caramel- — 669
Chocolate- — 670
Erdbeer- — 665
Haselnuss- — 668
Himbeer- — 665
Kaffee- — 669
Kastanien- — 668
— — als Pudding . . 668
Limonen- — 667
Liqueur- — 667
Mandel- — 668
— — von gerösteten Mandeln . . . 668
Marillen-Gefrorenes 666
Nuss- — 668
Obers- — 669
Obstsaft- — mit Obersschaum 667
Pfirsich- — 666
Pomeranzen- — 666
Punsch- — 667
Quitten- — 666
Ribisel- — 666
Tutti-Frutti- — 667
— — von Obers . . . 667
Vanille- — gelbes 669
— — weißes 669
— — als Minuten-Gefrorenes . . . 669
Weichsel-Gefrorenes 666
Weintrauben- — 666

Gefrorene Bomben.

Ananas-Bombe 674
Bombe mit Fruchtsaft 674
Chocolate-Bombe 674
Kaffee-Bombe 673
Haselnuss und Mandel-Bombe . . . 674
Vanille-Bombe 674
— als Biscuit-Schnitten 674
Bombe mit Fondant-Einlage . . . 675
Gefüllte Bomben (en surprise) . . 675
Verschiedenfärbige Bomben 675

Gefrorenes in Gläsern.

Ananas-Gefrorenes mit Schaum . . 671
Chocolate-Gefrorenes 672

Seite

Eis-Kaffee 670, 671
Granit- oder Halb-Gefrorenes . . . 671
Liqueur-Gefrorenes mit Schaum . . 672
Pomeranzen-Gefrorenes 671
— — mit Champagner 672
Punsch à la glace 671
— à la romaine 671, 672
Wein à la glace 672

Nachtisch (Dessert).

Backwerk 551–625
Confecte ohne Ei 626–633
Früchte, mit Zucker überzogen . . . 758
Gedrückte und candierte Früchte . . 716
Gefulzte Früchte in Kaffeebechern . . 662
Glasierte (verzuckerte) Früchte . . . 627
Kaltschalen 205
Mandeln, verzuckerte 627
Obst, frisches 752
— gefrorenes 672
Obst-Käse, Persikaden, Pastillen . 714–716
Pomeranzen 752
Käse 751
Südfrüchte 752
Zwieback, feiner 548

Getränke.

Kalte Getränke.

Ananas-Bowle 686
Anis-Liqueur 684
Apfel-Bowle 686
Bischof 683
Cardinal 683
Chocolate-Schaum 639
Erdbeer-Bowle 685
Getränke von Obstsäften 686
Grog 682
Himbeer-Bowle 685
Kaffee-Liqueur 684
Kaffeeschaum 639
Königs-Punsch 682
Kümmelgeist 685
Limonade 687
Mai-Bowle 685
Mandelmilch 687
Orangeade 687
Pfirsich-Bowle 685
Pomeranzen-Bowle 686
Russischer Punsch oder Hoppelpoppel . 688
Sorbet 686
Vanille-Liqueur 684
Weichsel-Liqueur 684
Weinpunsch, kalter 681

Seite

Warme Getränke.

Bischof, warmer 683
Cacao von Bohnen und Schalen . . 677
Chocolate 676
Chocolate von entöltem Cacao . . . 676
Eierpunsch 682
Eierwein 682
Glühwein 683
Jägerpunsch oder Crambamboli . . 682
Kaffee 677
— auf türkische Art 678
— homöopathischer 679
— -Essenz 679
Limonade, warme 687
Mais-Thee mit Milch 680
Mandelmilch, warme 687
Matrosenpunsch oder Grog 682
Punsch 681
Punsch-Essenz 681
Reispunsch 681
Russischer Punsch oder Hoppelpoppel . 688
Thee 680
— mit Rum oder Arrack (Czai) . . 680
— mit Limonensaft oder Wein . . 680
Weinpunsch 681

Beigaben zu Thee.

Kalte Fleischspeisen.

Coteletten mit Mayonnaise 356
— gespickte mit Aspic 357
Fasch, gefulzte 344
Faschschnitzchen von Wildgeflügel . . 358
Faschwurst 347
Fisch, schweinerner 354
Fleisch, kaltes, geräuchertes 360
Fleischkäse, in Aspic eingelegt . . . 343
Fleischkuchen, gefulzte 343
— — kleine 343
Galantine von Geflügel 346
— von Kalbsschulter 346
Gansleber, passierte 344
— gefulzte 344
— -Kuchen 341, 343
— -Wurst, kalte 347
Geflügel mit Aspic 358
— mit Mayonnaise 359
— mit Saucen 359
— als gestürzte Sulze 358
— -Macedoine 345
— Harlekinschnitten 350
Hasenkuchen 340, 341
Hasensalmi, kaltes 344
Hirn in Aspic 345
Kalbsnuss, gespickte, mit Aspic . . . 356

Seite

Kalbsschlegel, gespickt 355
— mit Saucen 355
— maltraitiert (falscher Thunfisch) . 355
— als falscher Lachs 356
— mit Sardellen, gespickt 356
Kopf- oder Presswurst 350
Kuchen, marmorierter 342
— russischer 342
Leberfasch, gesulzte 188
Leberkäse 341
— mit Aspic 343
Lungenbraten, gespickter mit Sulze . 354
— -Kuchen 341
Muscheln mit kalter Fülle 345
Presswurst, frische 348
Rehkuchen 341
Roastbeef (englischer Braten), kaltes . 354
Salami und andere Würste 295
Schöpsenschlegel mit kalter Sauce . . 355
Schweinefleisch, kaltes mit Senf . . 353
— mit Sauce 354
Schweinsfilet, kaltes 354
Schweinskopf, gesulzt 350
— als gestürzte Sulze 350
Trüffel- oder Gansleber-Pastete . . 338
Wildbret, kalt mit Saucen . . 352, 353
— mit Aspic 353
— -Käse mit Aspic 343
— -Pasteten 339, 340
Wildbretfasch 189
Wildgeflügel mit Sauce 357, 358
— mit Aspic 357
— als gestürzte Sulze 357
Wildschweinfleisch mit kalter Sauce . 353
Würfel von gesulzter Fasch 189
Zungen und Schinken mit Aspic . . 360

Eier- und Fisch-Speisen.

Eier, weichgesottene 55
— hartgesottene 186
— gefüllte 186
— — marinierte 186
Bücklinge, Kieler Sprotten, Salblinge mit Butter 386
Caviar mit Butter 361
Geräucherter Lachs 386
Sardinen oder Anchovis mit Limonen und Butter 387
Muscheln mit Sardellenfülle 389

Butter, Butterschnitten, Brötchen.

Butter 190
— mit Caviar 361
Sardellenbutter 58, 361
Butterschnitten mit Caviar 361
— gezierte (Canapés) 361
— mit Fleisch (Sandwiches) . . . 362

Seite

Butterschnitten m. marinierten Fischen 362
— mit Lachs 362
— mit Schinken 362
— mit Käse 363
— mit Topfen 363
Theeschnitten, einfache 362
— mit Schinken 362
Käse-Croutons 325
Brötchen, gefüllte 363

Gesalzenes Theegebäck.

Bretzel, gesottene mit Kümmel u. Salz 545
— Karlsbader 545
Käse-Stangerl 324
Kartoffel-Stangerl und -Krapferl mit Salz und Kümmel 554
Kolatschen, kleine 555
Kümmel-Krapferl 548
Rahm-Blättchen mit Käse 325
Salzstangerl mit Kümmel 544
Schinken-Kipfel 318
Stricknadeln 555
Theestangerl mit Salz 548
— — und Kümmel 544
— zarte 554
— — mit Rahm 555
— — — und Mohn 555

Süßes Theegebäck von Hefenteigen.

Aniskrapferl 542
Anisstriezel 542
Bretzel 544
Brioche (Apostelkuchen) 546
Gugelhupf 536
Kipferl, ungefüllt mit Anis 529
Königskuchen 534
Krapferl, gerollte mit Arancini . . . 526
Napfkuchen 536
Natronkuchen 533
Pinza (Oster- oder Theegebäck) . . . 545
Stollen (sächsische) 540
Streußelkuchen 535
Striezel, geflochtene 541
Thee-Stangerl 543
Thee-Wecken 539
Zimmtkuchen 535
Zimmt-Krapferl 526
Zwieback, Grazer 548
— Preßburger 549
— Siebenbürger 549

Von mürben und Bröselteigen.

Anis-Ringe 557
— -Bretzel 556

	Seite
Anis-Stangerl	556
Biscuits, englische (Cakes)	558
Blitz-Kuchen	569
Brantwein-Kränzchen	557
Butter-Bretzel	555
— -Schnitten, falsche	558
Chocolate-Bretzel	556
— -Schiftel	560
— -Schnitten	560
Dotter-Krapferl	565
Fenchel-Schnitten	558
Gewürz-Krapferl	573
Grieß-Kuchen	494
Halbmonde von Bröselteig	564
Husaren-Krapferl	565
Karten oder Gleichgewicht	560
Kartoffel-Krapferl und -Stangerl, süße	554
Kastanien-Stangerl	554
Königs-Kuchen	572
Krapferl von Winterteig	566
Limonen-Schiftel	559
Magdalenen-Schnitten	562
Mailänder Schnitten	563
Mandel-Schnitten	557
Mandel-Striezel ohne Ei	555
Mazarins	566
Muscazonen, weiche	558
Nuss und Haselnuss-Stangerl	554
— -Schiftel und -Krapferl	573
Plume-Kuchen, englischer	569
Pomeranzen-Schnitten	562
Reis-Kuchen	572
Rum-Schnitten	562
Sand-Kuchen, kleine	566
Schweizer Kuchen	578
Ursuliner-Bretzel	556
Vanille-Bretzel	556
Vanille-Kipferl ohne Ei	564
Vanille-Schiftel	559
Wirtschafts-Kipferl	564
Zimmt-Bretzel	556
Zweckerl	556

Von Biscuitteig u. dgl.

	Seite
Anis-Bögen	581
— -Würstchen	605
Anis-Zwieback	597
Biscuiten	579
Baseler Chocolate-Gebäck	611
Biscuit-Bögen mit Mandeln	581
— -Krapferl	581
— -Kipferl	581
— -Wanneln	582
— -Zwieback (geröstetes Biscuitbrot)	596
Butterschnitten, falsche	602
Cigarren	604
Ingwer-Krapferl	605
Mandel-Bäckerei	604
— Croquetten	606
— -Karten	601
— -Kipferl	605
— -Stangerl	602
Oblaten, Karlsbader	552
Rum-Bögen	581
— -Schnitten	602
Schnitten von Biscuitbrot	596
— von Anisbrot	596
— von Chocolatebrot als Wecken	596
— von Mandelbrot	597
— von Haselnussbrot	599
— von Kaiserbrot	597
— von Bischofbrot	598
Theeschnitten	553
Waffeln	551
Zuckerbretzel	605
Zwieback, Reichenauer	597

Backwerk aus Eiweiß.

	Seite
Geduld-Biscuiten	610
Engländer	622
Haselnuss-Busserl	614
— -Stangerl	615
Mandel-Kipferl	619
Mandel-Busserl	621
— -Teig, ausgestochener	618
Makronen	618
Mandolini	622
Nusskrapferl	615
Pariser Stangerl	617
Theebuchstaben	610
Zahnstocher	616
Zimmt-Stangerl	618

Die Mahlzeiten.

	Seite
Das Tafeldecken und Servieren	742
Das Tranchieren und Anrichten von Fleisch und Fischen	746
Anrichten von Zwischenspeisen, Mehlspeisen und süßen Speisen	750
Anrichten von Nachtisch (Dessert)	751
Wahl u. Ordnung der Speisen u. Getränke	753
Speisefolgen	758—764
Angabe, in welcher Jahreszeit die Thiere am besten zu genießen sind, mit Berücksichtigung der Schonzeit (zum Überblick bei der Speisewahl)	765

Einsieden.

Aufbewahren von Lebensmitteln.

	Seite
Auspressen und Seihen der Obstsäfte	689
Obstsäfte, rohe	690
— gegohrene zu Getränken	692
— mit Zucker gekochte	693
gesulzte (Gelées)	694
In Dunst gekochte Säfte	695
Früchtenmark zu Gefrorenem	696
Dunstobst	696
Früchte in Zucker eingemacht	699
Melonen- und Kürbisspalten	706
Gemischte Früchte	708
Muse, Salsen, Marmeladen	709
Obst-Käse	714
Candierte Früchte	716
Früchte in Slivowitz, Kirschgeist oder Rum	718
— in Essig	718
Pomeranzenschalen und Fisolen zum Zieren	717
Säfte zum Färben	717
Essig	719
Paradiesäpfel für den Winter	720
Schwämme anfzubewahren	721
Essig-Gurken	723
Gemüse in Essig	725
Gemischte saure Gemüse (Mixed pickles)	727
Bohnenschoten mit Salz eingelegt	727
Durch Gährung gesäuerte Gemüse	728
Gemüse in Dunst gekocht	729
— getrocknet	729
Wurzeln aufzubewahren	730
Eier für den Winter	732
Behandlung von Honig	731
von Milch, Obers, Butter	731
— von Rindschmalz	733
— von Gänsefett und Schweinefett	733
— von Käse	733
— von Fleisch	734
— von Fastenthieren	736
Einpöckeln	735
Aufbewahren von Mehl	737
Hausbrot	737
Über Conserven, Nährpräparate und Würzen	739

Vorkenntnisse.

	Seite
Über Vorgeben, Maß und Gewicht	1
Erklärung von Küchenausdrücken	4
Vorarbeiten bei verschiedenen Fleischgattungen	11
Kenntnis der Fleischstücke zu Einkauf und Verwendung	17
Köpfe, Eingeweide u. s. w. vorzubereiten	23
Über das Braten	25
Das Füllen von Geflügel- und Bruststücken	27
Einbeizen und Marinieren von Fleisch	30
Brühen zu Suppen und Saucen	31
Kraftbrühe und Fleischessenz	32
Getrocknete Fleischessenz (glace)	33
Fleisch- und Fisch-Sulze (Aspic)	33
Auflösen von Hausenblase und Gallerte	36
Bereitung von Saucen (Tunken)	37
— von Semmelkoch (Panade)	38
— von Koch mit Obers (Bechamel)	38
— von Fasch	39
— von Fleischpürés	42
— von Salmi	42
— von Hackfleisch (Hachée)	42
— von Ragout	43

	Seite
Über Fische	45
Süßwasserfische	46
Seefische	47
Vorrichten der Fische	48
Krebse zu sieden	50
Schildkröten zu tödten	50
Austern und andere Muschelthiere	51
Oliven zu verwenden	51
Über eßbare Schwämme	51
Gemüse vorzubereiten	53
Kartoffeln zu kochen	54
Hülsenfrüchte zu sieden	54
Kastanien zu sieden und zu braten	54
Eier zu kochen	55
Mehlspeisen zu kochen	56
Über Fett	56
Über Kräuter und Gewürze	58
Vom Zucker	60
Vorrichten von Südfrüchten	62
Beimischung von Geruch und Geschmack	63
Bereitung von Chaudeau und Crême	64
— von Übergüssen für Mehlspeisen	66
— von Schaum als Backwerkfülle	68
— von Kindskoch	68
— von Schmankerln	69
— von Pfannkuchen, Frittaten	69
— von Brandteig	69
— von Backteigen	70
Teige für Suppen und Mehlspeisen	70
— zu Kuchen und Pasteten	72
Bröselteige	72
Teige zu schmalzgebackenen Speisen	73
Butter- oder Blätterteige	74
Auslegen von Formen für Teigkrusten und Pasteten	77
Bereitung von Hefenteig oder Germteig	80
Fülle zu Hefen- und Butterteig	83
Allgemeine Bemerkungen zu Backwerk	85
Zuckerglanz, Glasur oder Eis	86

Alphabetisches Register.

Seite

A.

Aalfisch 46
— frischer, abgesotten 378
— — Abziehen der Haut 49
— — gebraten 378
— mit Senfsauce 378, 379
— marinierter zu Fischsalat 388
— zu welschem Salat 196
— zu Aspic 380
— als falsche Austern 383
Abbrühen (blanchieren) 12
Abendessen (Souper) 756
Abfetten 10
Abgeschmalzene Erdäpfel 177
— Fische 366
— Gemüse 162
— Hülsenfrüchte 174
— Mehlspeisen 404
Abgesottene Fische 364, 367
Abguss von Obstsäften 686
Abhäuteln von Schlegel 12
— von Hasen u. dgl. 17
Abliegen von Fleisch 11
Abschöpffett oder Rindsfett 57
Absengen (flammieren) 12
Absprudeln 4
Abstechen von Geflügel 13
Abtreiben 4
Alkermessaft 717
Alliance-Torte 595
Almkoch 414
Alpenbutter-Crême 640
Alte Hühner, sieh Hühner.
Amarellen, sieh Weichseln.
Amerikanerbrot 597
Amerikanische Erdäpfel 178
Ananas-Auflauf 455
— -Bombe 674
— -Bowle 686
— -Crême 66
— — gesulzt 649
— -Gefrorenes 666, 670
— in Dunst gesotten 698
— eingesotten 704
— -Kaltschale 206

Seite

Ananas-Punsch, gefroren . . . 666, 667
— -Saft 696
— -Schaum 697
— -Sulze 657
Anchovis 387
Angelaufener Grieß 106
Angelaufenes oder Buttergerstel . . 117
Anis-Bögen 581
— -Bretzeln 556
— -Brot und -Zwieback 596
— -Kranz von Hefenteig 542
— -Krapfeln zu Thee 542
— -Liqueur 684
— -Ringe 556
— -Stangeln 557
— -Striezel 542
— -Würstchen 605
— -Zwieback 597
Anlaufen lassen 9
Anrichten . . . . . 746—753
Äpfel-Auflauf 471
— -Bowle 686
— -Charlotte 489
— gebacken 490
— gedünstet 199
— gefüllt und gebacken 480
— -Compote 199
— -Gelée 695
— gesulzt 264
— -Käse 715
— -Koch 471
— -Kren 144
— -Kuchen von mürbem Teige . . 495
— — von Butterteig 495
— — von Brösselteig 496
— — englischer 499
— -Mandel oder -Mus 200
— -Pastillen 715
— -Pittah 442
— -Poganze 511
— -Saft, gesulzt 690
— -Salse 712
— -Sauce 143
— -Schaum, kalter 484
— im Schlafrocke 501
— -Schlangel 501

Seite

Äpfel-Schmarren 418
— mit Schnee 480
— -Schnitten 500
— -Strudel 440
— -Sulze 658
— — geschlagene 663
— -Tommerl 421
— -Torte 631
— -Torteletten 499
— -Würstchen 430
Apfelsinen, sieh Pomeranzen.
Apostelkuchen (Brioche) 546
Aprikosen, sieh Marillen.
Arancini, Pomeranzenzelteln . . 63, 716
Arme Ritter 313
Arrak, sieh Rum.
Arrowroot-Auflauf 452
— — -Kindskoch 413
Artischocken, abgeschmalzen 161
— gebacken 165
— gedünstet 161, 162
— gefüllt 172
— -Salat 194
— zu Ragout 44
Asche, abgesotten 370
— gebraten 364
— gebacken 377
Aspic (Fleisch- und Fischsulze) . . . 33
— als Garnierung 189
— färben 34
— mit Fischen 380
— mit Fleischspeisen 343
— mit Salatfischen 389
Assietten, sieh Register.
Auerhahn herrichten 16
— falscher 266
— -Genießzeit 765
— gebraten 243
— mit kalter Sauce 357
— mit brauner Sauce 243
— in Pastete 389
— mit Salmi 244
Aufbewahren von großen Fischen . . 379
— von Fleisch 734
— von Gemüsen und Wurzeln . . 730
— von Fastenthieren 736
— von Milch 736
— von Nahrungsmitteln 689
Auffangen von Blut 17
Aufläufe, leichte Mehlspeisen 443, 476, 751
Auflösen von Hausenblase 36
Aufwärmen und Warmhalten . . . 11
Augsburger Würste 294
Ausbackteig 70
Ausgedünstete Mehlspeisen 413
— Nudeln 415
— Gerstel 415

Seite

Ausgestochener Mandelteig 618
— Zuckerteig (Zuckerzelteln) 609
Auslegen von Formen 76
Auslösen der Nuss 19
Auslösen von Geflügel zu Galantine 16
Austern 51, 393
— -Genießzeit 765
— ausgelöst 393
— falsche 393
— -Fülle zu Braten 28
— -Ragout 45, 393
— rohe mit Limonen 393
— -Sauce 139
— -Suppe 108

B.

Back-Casserollen 6
Backen im Ofen oder Sparherd . . . 7
— in Schmalz 6
— der Semmel 5
Backpulver anstatt Hefe 82
Backteige 69, 70
Backwerk . . . 551, 579, 633, 686, 752
— färben 717
— von Butterteig 495
— aus flüssiger Masse 551
— allgemeine Bemerkungen 85
Bähen der Semmel 5
Bayrische Dampfnudeln 515
— Küchlein 523
Bayrischer Hefenknopf 513
Barboni (Meerfisch) gebacken 378
— gebraten 374
Barsch, abgesotten 367
— als Schnitzchen 376
— gebacken 377
— gebraten 374
Barszcz (Polnische Suppe) 96
Baseler Chocolate-Gebäck 611
Bauernkrapfen 526, 605
Baumkuchen 585
Baumwoll-Koch 470
— -Nudeln von Hefenteig 514
Bavaroise, gesulzter Schaum . . . 641
Béarnaise-Sauce 136
Bechamel, sieh Beschamel.
Beefsteak-Fleisch 20, 28
Beefsteaks auf englische Art 219
— fasschierte 219
— mit Hindernissen 219
— mit Kräuterbutter 219
— mit Spiegelei 219
— rohe 219
Beef-Tea 32
Beiessen, sieh Ragout.

Seite

Beimischung von Geruch und Geschmack für süße Speisen 63
Beinmark als Fett 57
— gesotten in Semmelschnitten . . . 184
— -Knöderl 127
— -Schnitten mit Zucker 459
Beißkohl (Mangold) 152
Beize 90
Belege und Gemüse, sieh Register.
Belegen (bigarer) 13
Berberitzen-(Essigbeeren-)Saft 690, 693, 694
— -Sulze 657
— -Zelteln (Saft-Zelteln) 625
Bergkoch 479
Bertram-(Estragon-)Essig 720
— -Hühner 268
— -Sauce 136
— in Dunst gekocht 729
Beschamel-Auflauf 454
— -Bereitung 38
— -Koch 38, 454
Beuschl (Päuschl), Geschlinge 308
— -Suppe von Fisch 104
Biber 397
Bierkäse 563
— -Suppe 107
Bierteig 70
Binden 10
Birkhuhn als Galantine 286
— Genießzeit 765
— gebraten 244
— gedämpft 269
— kalt mit Sauce 357
— mit Salmi 243
Birnen-Charlotte 489
— -Compote 199, 203
— dunstgesotten 698
— eingesotten 704
— gekocht 200
— -Kuchen 493
— — englischer 493
— -Salse 712
Bischof (Getränk) 683
— -Brot 598
Biscuiten (Biscotten) 579, 580
Biscuit-Bögen 581
— -Brot 86, 596
— englisches 558
— -Gugelhupf 537
— -Koch 457
— -Kipfel 581
— — mit Pomeranzen-Eis 581
— — mit Vanille 581
— -Krapfeln 581
— -Omeletten 423
— -Pfanzel (Schöberl) 125
— -Roulade 600

Seite

Biscuit mit Salsenschaum 480
— -Schnitten, glasierte 600, 601
— — mit Punsch-Eis 601
— -Torte 582, 583
— — gefüllte 582
— — als Gugelhupf 584
— — als falsche Melone 586
— — als Pudding 583
— — -Roulade 600
— -Torteletten 510
— -Wanneln 582
Blamaschee-Koch (Blancmanger) . . 450
Blanchieren 12
Blätterteig oder Butterteig 74
— -Pasteichen 333, 334
— -Pasteten 334
— -Torte 502
— -Würstchen 432
Blättertorte 587
Blaufelchen 386
Blaugesottene Fische 364
Blaukohl, gedünstet 157
Blech-Krapfen, gefüllte 526
— -Strauben 488
Bleichsalat 195
— -Sellerie 155
Bleikuchen 578
Blitzkuchen 569
Blumenkohl, sieh Karfiol.
Blut auffangen 17
— -Fülle 28
— -Sauce 264
— -Würste 294
— — geräucherte 295
Bocksbart, eingebrannt 152
— in Buttersauce 154
Boeuf à la Mode 210
Böhmische Dalken 421, 520
— Erdäpfelnocken mit Mohn . . . 411
— Karpfen 369
— Kolatschen 519
— Liwanzen 522
— Mehlknödel 129
— Zwetschkenknödel 408
— — von Germteig 523
Bohnen, abgeschmalzen 163, 174
— eingebrannt 175
— eingeschüttete 174
— frische 175
— grüne 160
— -Püree 175
— -Salat 193
— -Salat, gesulzt 196
— -Sauce, warme 134
— — kalte 145
— -Suppe 99
Bohnenschoten, abgeschmalzen . . . 163

	Seite
Bohnenschoten in Essig	726
— eingebrannt	152
— in Buttersauce	163
— in Zucker	717
— mit Essig und Öl	193
— gedünstet	156
— mit Salz eingelegt	727
— -Salat	193
— -Sauce, warme	135
— — kalte	145
Bomben, gefrorene	672
— mit Fondant-Einlage	675
— mit Fruchtsaft	674
— gefüllte (en surprise)	675
— verschiedenfarbige	675
Bonbons (Zuckerl)	628
Braisesaft	9
Braisieren (Dämpfen)	8
Brandnudeln in Schmalz gebacken	427
Brandteig-Bereitung	69
— -Kipfeln	489
— -Krapfeln am Bleche gebacken	427
— — gefüllte	488
— — in die Suppe	125
— -Strauben	428
— -Würstchen	488
Brantwein-Kränzchen	557
Branzin, gebraten	374
— gesotten	367
— kalt	378
Braten	229
— -Fett	57
— -Fülle	27
— über das	25
Bratenreste	257, 260, 262, 285
Bratwürste	297, 298
Braunkohl, gedünstet	157
Braune Haselnuss-Torte	614
— Mandelkrapferl	623
— Mandeltorte	575, 588
— Sauce, kräftige	38
— Suppe	91
— Wurzelsauce	133
Brauner Lebkuchen	633
— Linzerteig	570
Braungedünstete Gemüse	157, 158
Braungedünsteter Reis	114
Braungedünstetes Kälbernes	257
— Lämmernes	260
— Schöpsernes	258
— Wildbret	252
— Wildgeflügel	269
Brechbohnen	152
Brein in Milch	414
— -Poganze	516
— mit Schweinefleisch	253
— -Sterz	412
Brein als Suppenspeise	109
Brennkoch oder Pfannsterz	190, 412
Bretzeln, sieh Register von Backwerk.	
Bricken (Neunaugen) gebraten	374
— — (mariniert)	388
Brjes (Kalbsmilch, Halsdrüse)	23
— eingemacht	309
— fricassiert	310
— gebacken und gebraten	310
— gedünstet	309
— gespickt	310
— mit Krebsbutter	310
— mit falscher Muschelsauce	309
— -Suppe	93
Brioche, Theebrot	546
Broccoli, wie Karfiol.	
Brodetto	368
Brombeeren-Compot	201
— eingesotten	700
— -Saft	692, 693
— -Salse	711
Brösel (geriebenes Weißbrot)	6
— -Knödel	127
— -Koch (falsches Mandelkoch)	465
— -Mühle	6
Bröselteige	72
— -Backwerk	495, 557
— -Schüsselchen	565
— -Torteletten	567
— -Torten	567
Brot (Hausbrot)	737
— aus Weizenmehl mit Milch	547
— -Koch	464
— -Kruften, kleine	314
— Roulade	600
Brötchen, gefüllte	363
Brot-Suppen	108
— — schwäbische	108
— -Torte	592
Brötchen, gefüllte	368
Bruchzucker	62
Bruckfleisch	310
Brühen zu Suppen und Saucen	30
— von Fleisch	90
Brunnenkresse	195
Brustbraten	229
Büchsenfleisch	740
Bücklinge	386
Buffet, kaltes	764
Bund- oder Schlussalat	152
Burgunder Blätter	152
— Rüben	159
— — als Salat	192
Butter	57
— abtreiben	4
— aufbewahren	731
— zu Garnierung	190

Seite

Butter-Gerstel 117
— wie Ananas 190
— als Assiette 361
— auslassen 737
— -Bereitung 732
— wie Blumen 190
— -Bögen 559
— -Bretzeln 555
— -Klößchen, sieh Nockerl.
— -Krapfeln 506
— -Milch 732
— -Nockerl 124
— -Nudeln von Hefenteig 514
Buttersauce 147
— à la maitre d'hôtel 136
— zu Gemüse 156
— anstatt Mayonnaise 146
— zu Geflügel 265
— zu Lammfleisch 261
Butterschnitten (Canapés) 361
— falsche 558, 602
— mit Caviar 361
— mit Lachs 362
— mit marinierten Fischen 362
— mit rohem Fleische 362
— (Sandwichs) 362
— mit Schinken 362
— zu Thee 362
— mit Käse 363
— mit Topfen 363
Butterteig (Blätterteig) 74
— -Backwerk 495
— -Bretzel 555
— -Garnierung 185
— -Pastetchen 502
— — mit süßer Fülle 502
— -Pasteten 332, 334
— — hohl ausgebacken 78
— -Krapfeln 506, 508
— -Krusten 79
— -Schnitten und -Krapfeln 508
— — mit Trüffeln 334
— -Torte 502
— -Würstchen mit Fleisch 327

C.

Cabinets-Pudding 462, 647
— kalt 648
Cacao (Getränk) 677
— entölter 676
— -Crême 66
Cakes 558
Calamari (Meerfisch), gebacken . . . 378
Californisches Dörrobst 199
Canapés mit Schinken 362

Seite

Canapés mit Sardellenbutter . . . 361
Candierte Früchte 716
Cannellons (Würstchen) 327
Caramel (gebrannter Zucker) . . . 60, 64
— -Auflauf 458
— -Beguss 65
— -Bereitung 59
— -Consommé 485
— -Crême 64
— — gesulzte 647
— -Gefrorenes 669
— -Koch 458
Carbonaden, sieh Coteletten.
Cardinal (Getränk) 688
Carotten, sieh Möhren.
Carfiol, sieh Karfiol.
Catalanibrot 596
Caviar mit Butter 361
— mit Eierkuchen 399
— mit welschem Salat 196
— -Sauce 139, 150
Cedernspalten 62
Cervelatwürste 295
Champagner-Sulze 660
Champignons aufzubewahren . . 721, 730
— -Essenz 722
— in Essig 721
— in Dunst gekocht 722
— gedünstet 172
— gefüllt 173
— -Püree 176
— -Saucen 137
— -Saft (Soya) 722
— zu Ragout 43
Charlotte (Obst in Kruste) 489
— von Äpfeln 489
— mit Biscuiten 490
— mit Brotbröseln 490
— von Chaudeau 651
— von Chocolate-Crême 647
— von Erdbeeren 643
— von Maraschino-Crême 649
— von mürbem Teige 495
— von Obstsaft 650
— mit Pfirsichen oder Birnen . . . 489
— von Pistazienschaum 643
— von Vanille-Crême 646
Chartreuse (gestürztes Gemüse) . . . 166
— als Salat 197
Chaudeau, sprich Schodoh.
— -Auflauf 476
— als Charlotte 651
— -Bereitung 64
— englischer 487
— gesulzt 651
— mit Biscuitschnitten 487
— mit Himbeeren 486

	Seite
Chaudeau mit Obersschaum	639
— mit Pfirsichen	487
— mit Salsenschnitten	487
— warm und kalt	486
— -Sauce	146
Chineser-Pastetchen	330
Chinoise-Torte	587
Chocolate als Gewürz	64
— -Getränk	676
— -Auflauf	458
— -Blamaschee (Blancmanger)	652
— -Bombe	674
— -Bretzeln	556
— -Brot	596
— -Busserin	611
— -Consommé	485
— -Crême	64
— — kalt	685
— — warm	685
— — in Gläsern	639
— — gesulzt	647
— -Eis oder -Glasur	88
— -Gebäck, Baseler	611
— -Gefrorenes	670, 672
— — in Gläsern	672
— -Koch	458, 483
— — kaltes	483
— — mit Schaum	454
— -Kipfel	560
— -Krapfeln	596
— -Kuchen	532
— -Reis, kalt	483
— -Roulade	600
— -Schaum	636
— — gesulzt	641
— -Schaumkoch	477
— -Schifteln	560
— -Schnitten	560
— -Strudel	461, 533
— — von Hefenteig	533
— -Sulze	654
— -Suppe	106
— -Torte	576, 577, 596, 612, 631
— — als Napoleon-Torte	577
— — mit Oblaten	576
— — mit Crême	577
— — à la Sacher	576
— — mit Schaum	612
— — mit Weichselfleisch	577
— -Überguss	67
— -Würfel	577, 600
— -Würstchen	427
— -Zelteln	611
Cigarren	604
Citronat	63
— -Koch	459
— -Kuchen	509, 573
Citronat-Strudel	440
— -Torte	591
Citronen als Beigabe und Garnierung	191
Citronen-Spalten einzusieden	704
— (Limonen)-Schalen	59
Cochenille-Farbe	717
Compote	199—206, 751
— gesulztes	204
— von ungekochten Erdbeeren (Kaltschale)	205
Confecte ohne Ei	626
Conserven	739
Consommé (Dunst-Crême)	484
— Eier-	115
— Fleisch-	116
— Hirn-	115
— (Kraftbrühe)	32
— Leber-	116
— maigre (Fischbrühe)	31
Cornelkirschen	702
Coteletten, gebraten und gedünstet	274—280
— faschiert	274
— gefüllt	280
— von Kaninchen	278
— mit Mayonnaise	356
— im Schlafrocke	270
— in Papilloten	280
— vorrichten	19
— von Wildbret	279
Coulis, kräftige lichte Sauce	37
Crambamboli oder Jägerpunsch	682
Crême-Auflauf	450
— -Bereitung	66
— Dunst-	484
— -Fülle	66
— gefrorene	673, 674
— gesprudelte	485
— gesulzte	645
— -Kipfel	427
— -Koch	450
— — mit Schaum	778
— -Krapfeln	427
— -Krapfen (Indianer)	580
— -Kuchen	509, 510
— — kleine	509, 510
— mit Schneenocken	486
— unterlegt	485
— warm und kalt	485
— -Würstchen	427
Crevettes (Krabben)	392
— zur Garnierung	185
Croquetten	290
Croustaden	327
Croutons	313, 325
Cumberland-Sauce	150
Curry-Sauce	132
Czai (Thee mit Rum)	680

Seite

D.

Dalken, böhmische 520
— ohne Hefe 421
Damenbrett 653
Damen-Caprice 508
— -Krapfeln 621
Dampfel oder Hefenstück 80
Dämpfen oder dünsten 8
Dampfnudeln, bayrische 515
Dariol-Pastetchen 333
Dattel-Torte 613
Dental (Meerfisch) 47, 367
Dessert servieren 751
Dill-Sauce 135
Dobos-Torte 583
Dörr-Obst, Californisches 199
Dorsch, abgesotten mit Butter u. Erdäpfeln 367
Dotter-Koch 470
— -Krapfeln 588
— -Saucen, kalte 141
— — warme 141
Dragon, sieh Estragon, Bertram.
Dressieren von Geflügel 14
Ducaten-Nudeln 514
Dunstbad (Marienbad) 11
Dunst-Becher 470
— -Crême 484
— -Obst einsieden 677
— — als Compote 203
Dunstsieden, das 8
— von Früchten 695
— von Gemüsen 729
— von Säften 695
Dünsten (Dämpfen) 8
— von Gemüsen 156, 160
Durchtreiben (Passieren) 11
Durchziehen (Spicken) 12
Dürlitzen (Dirndlbeeren), sieh Cornelkirschen.
Düten (Skarnitzen) 85
— zu Obersschaum 553

E.

Eier, Nährwert derselben 754
— aufbewahren 732
— -Consommé 115
— eingerührte 398
— gebackene (Ochsenaugen) 402
— gebratene 56
— gefüllte 186, 401
— hartgekochte 186
— — zur Garnierung 186
— geschnittene 400
— gesetzte 400

Seite

Eier, gestürzte 400
— kernweiche 55
— -Kren 144
— -Kuchen 399, 551
— -Pfanzel 401
— -Punsch 682
— im Schlafrock 402
— in Ragout 402
— -Saucen, kalte 145
— — warme 141
— -Schaum 68
— schwer 2
— sieden 54
— -Speisen 398, 400, 401
— — -Krapfeln 403
— — in Muscheln 403
— verlorene oder Spiegeleier . . . 56
— -Wein 682
— -Tunke (Fricassée) 10
— zu Garnierung 186
Eierteigwaren in Suppe 116
Einbeizen von Fleisch 30
Einbrennen 9
Einbrennsuppe 102
Einbröseln 5
Eingebrannte Gemüse . . 151, 153, 175
Eingebröselte Rindsschnitzeln 221
— Schnitzeln 271, 274
Eingelegte Früchte 204
Eingemachtes 257, 260, 262
— (Ragout) 43
Eingerührtes 398
Eingesottene Früchte 693
Eingetropftes (eingegossene Nudeln) . 116
Eingeweide 23, 303
Eingießen von Sulzen 35
Einmach oder Anlauf 9
Einmachsuppe 92
Einlagen für Suppen, sieh Register.
Einpökeln 735
Einschiebspeisen 251
Einsieden der Früchte 689
— einer Brühe 10
Eis (Glasur) 86, 88
— -Kaffee 670
— -Krapfeln 621
— -Rollen 554
— -Zelteln 625
Eiweiß, Eiklar, Klar 4
— -Bäckereien 606
— -Glasur oder Eis 86
Elisabeth-Schnitzchen 272
Endivie als Gemüse 152
— als Salat 152, 195
Engländer 622
Englische Bisquit 558
— Rindsschnitze (Rumpsteaks) . . . 217

Seite

Englische Schnitzel (Beefsteaks) . . . 219
— Sulze (Wips) 652
Englischer Braten 211, 747
— — kalt 354
— Früchtenkuchen 499
— Plumekuchen 569
— Pudding 461
— Rindsbraten (Roastbeef) . . . 211
Englisches Biscuit 558
— Rindfleisch 211
Enten, braungedünstet 268
— gebraten 239
— gedünstet 262
— als Wildenten 240, 268
— tranchieren 749
— vorrichten 15
— -Suppe 98
Entre côtes, Rindsschnitze auf französische Art 218
Erbsen, abgeschmalzen 163, 174
— aufbewahren 729
— -Brühe zum Vergießen 31
— in Buttersauce 155
— eingebrannt 175
— gedünstet 156
— als Gemüse 155
— getrocknete, grüne 156
— kochen 54
— -Koch 445
— -Nockerln 123, 183
— — als Garnierung 183
— — gebacken 125
— -Pfanzel 127
— -Püree 175
— zu Ragout 44
— -Schoten, abgeschmalzen . . . 163
— — als Gemüse 155
— — in Buttersauce 155
— — gedünstet 156
— -Suppe 99
Erdäpfel, sieh Kartoffel.
Erdartischocken als falsche Fondi, gebacken 162
— gedünstet 159, 162
— -Suppe (Topinambur) 98
Erdbeeren-Bowle 685
— -Charlotte 643
— -Chaudeau 65
— -Compote 201
— Garten- in Zucker 701
— -Fülle 617
— -Gefrorenes 665
— -Glasur 87
— -Kalkschale 201
— -Krapfeln 432
— -Kuchen 499
— — kleine 499

Seite

Erdbeeren-Pastetchen 502
— -Reis 644
— -Saft 691
— -Schaum 68, 637
— -Schaumkoch 488
— -Schnitten 617
— -Sulze 656
— — geschlagene 663
— -Torte 624
— -Triett 201
Erklärung der Küchenausdrücke . . 4—11
Espagnole, sieh spanische Sauce.
Essig 719
— -Beeren, sieh Berberitzen.
— -Birnen 719
— -Gurken einlegen 728
— -Kren 143
— -Sauce 135
Esterházy-Rostbraten 223
Estragon-(Bertram-)Essig 720
— -Sauce, kalte 136
— — warme 136
Euter, eingebröselt 309
— gebraten 309
— gefüllt 309
— in brauner Sauce 309
— zu sieden 24

F.

Falsche Äpfel von Mandelsulze . . . 654
— Austern 388
— Butterschnitten 602
— Eier von Mandelsulze 653
— Fondi 172
— Haselnüsse 630
— Hirnsuppe (von Fisch) 104
— Kastanien 620
— Melone (Torte) 586
— Muschelsauce 140
— Netzwürste 285
— Nüsse 619
— Polenta 184
— Salami 628
— Trüffeln 612
— Schildkrötensuppe 102
Falscher Reh- oder Hasenrücken . . . 225
Falsches Commissbrot 598
— Mandelkoch 465
— Schwarzwild 264
— Wildgeflügel 238, 239, 240
— Wildbret 211, 232
Färben von Aspic 34
Farce, sieh Fasch.
Farferl-Teig 70
— als Suppe 116
— in Milch 415

Seite

Fasan, Genießzeit 765
— falscher 288
— gebraten 242
— gedämpft 269
— gefüllt 243
— herrichten 16
— kalt 357
— in Pastete 335
— mit Pürée 279
— mit Trüffeln 242
Fasch-(Farce)Becher 289
— -Bereitung 38
— -Coteletten 284
— -Fülle 28
— gesulzt zu Garnierung . . . 188, 344
— — als kleine Kuchen . . . 343
— -Knöderl 122
— -Krapfel 122, 326
— — von Schmarrenteig . . . 326
— -Kuchen 340, 342
— -Nocken 122
— -Reif 288
— — mit Sauce 288
— -Scheiben 122
— -Schnitten mit Trüffeln . . . 331
— -Schnitzchen . . 226, 284, 358, 381
— — im Netzel 284
— -Wanneln 289
— von Wildbret 285
— -Wurst 225
Faschierter Hasenrücken 286
— Schweinskopf 348
Faschiertes Fleisch 280, 347
— von Fischen 381
— Gemüse 170
— Rindfleisch 284
— Wildbret 286
Fasching-Krapfen 523, 526
Fasten-Brühen zum Vergießen . . . 31
— -Mittagstafel 761
— -Ragout 45
— — als Garnierung 187
— — in Muscheln 383
— -Suppen, sieh Register.
Feigen-Compot 201
— eingesottene 708
Feine Kräuter 58
Feldbraten 220
Fenchelschnitten 558
Ferkel, vorrichten 18
— gebraten 235
Fett im allgemeinen 66
— aufbewahren 738
Filet (Rückenfleisch) 22
Fisch-Beschamel 38
— -Blanketten 368
— -Brühe, klare 103

Seite

Fisch-Fasch 41
— -Fasch-Speisen 170
— -Garnierung 179
— -Gulasch 368
— -Knödel 124
— -Leber 388
— -Nocken 124
— -Otter 397
— -Pastete 337
— -Pfanzel 124
— -Ragout 45
— — in Muscheln 383
— -Reiher 396
— -Reis 124
— -Reste zu marinieren 379
— -Salat 388
— -Schnitze 375
— -Sud 363
— -Sulze oder Aspic 33, 35
— -Suppe, braune 104
— — gestoßene 104
— — klare 103
— -Suppen 103, 104
— -Würstchen 381
— -Wurst 381
Fische 45, 48
— Genießzeit 750
— abgeschmalzen 367
— abgesotten 365
— anrichten 750
— aufbewahren 736
— blaugesotten 365
— eingesalzen 386
— faschiert 381
— gebacken 377, 378
— gebraten 370
— gedünstet 368
— gefüllt 372
— geräuchert 385
— gespickt 371
— gesulzt 380
— kalt 378
— mit kalten Saucen 366
— mit Mayonnaise 381
— mit warmen Saucen . . . 366, 369
— mit Paprika 373
— zur Garnierung 179
Fisolen, sieh Bohnen.
Flädchen, sieh Frittaten und Pfannkuchen.
Flammieren (Sengen) 12
Flaum-Biscuit 476
— -Pastete 325
Flaumig abtreiben 4
Fleckerl-Suppe 117
Fleckssuppe 94
Fleisch, Nährwert desselben . . . 754

Seite

Fleisch-Äpfel und -Birnen 291
— aufbewahren 734
— -Beschamel 38
— -Conserven 740
— -Consommé in Dunst 116
— -Essenz (Glace) 38
— -Extract, sieh unter Liebig.
— gedämpftes 208
— gedünstetes 251
— geräuchertes 170
— faschiert als Wurst 280, 347
— -Fülle in Muscheln 292
— -Garnierungen . . . . . 181—191
— im Schlafrock 227
— -Kapseln 289
— -Käse 340, 343
— -Klößchen (Nocken) 122
— -Knödel 122
Fleisch-Krapferl 227, 285
— -Kuchen 121, 287, 288, 341
— — gefüllt 287
— — gesulzt 343
— — kalte 340
— — kleine 343
— — von Lammsbeuschel 288
— -Pasteten und -Pastetchen . . 325, 328
— -Pfanzel 121
— -Püree 289
— -Reste, Verwendung derselben . . 226
— -Roulade 222, 282
— -Salat 354
— -Schmarren 419
— -Speisen zur Garnierung 188
— -Strudel in Suppe 119
— — als Mehlspeise 437
— -Stücke, Kenntnis derselben . . . 17
— -Sulze, sieh Aspic.
— -Suppen 97, 108
— — klare 90
— — gestaubte, sieh Register.
— — gestoßene 93
— — saure 95
— -Wanneln 121
— -Wurst 285, 347
— -Würstchen, gebackene 290
— mit Wurzelreis 227
Flemmings (Krapferl von mürbem Teig) 182
Flieder, sieh Holunder.
Fogasch, abgesotten wie Hechte . . . 367
— eingebröselt 367
— gebraten 371, 376
— mariniert 387
Fondant-Glasur 87
Fondüs (Käsekapseln) 322
Forellen 46
— Genießzeit 765
— blaugesotten 365

Seite

Forellen, gebacken 377, 378
— mit Butter 366
— mit Essig und Öl 366, 378
— mit Himbeer-Essig 381
— mit Mayonnaise 378, 381
— mit Sulze 381
Französische Eierspeise 399
— Kaninchen 234
— Mandeltorte 574
— Sauce 140
— Suppe 97
Französischer Lungenbraten 213
Fricandeau von Kalbsnuss 255
— von Schöpsenfleisch 258
Fricassée-Sauce 140
— — kalte 146
Fricassieren 10
Fricassiertes Fleisch 268
Frischling, junges Wildschwein, sieh dieses.
Frittaten (dünne Pfannkuchen) backen 69
— -Koch 445
— -Nudeln 119
— -Strudel 120
— -Würstchen mit Fleischfülle . . . 326
— — in Suppe 120
— — mit süßer Fülle 429
Frösche, Genießzeit 765
Froschkeulen 396
Froschsuppe 102
Früchte anrichten 744
— candiert 716
— dunstgesotten 699
— eingelegt 204
— einmachen in Zucker 699
— einsieden 699, 706
— gebacken 430
— gefroren 672
— glasiert (verzuckert) 627
— gemischt 204, 708
— — Salse 712
— gesulzt 640, 642
— in Essig 718
— in Kirschgeist oder Slivowitz . . 718
— in Rum 718
— mit Senf 709
Früchten-Bowle oder kalter Weinpunsch 685
— -Brot 550, 598
— -Glasur 87
— -Käse 714
— -Krapferl 566, 612
— -Kuchen . . 492, 493, 496, 498, 499
— — von Bröselteig 496
— — von Butterteig 496
— — englischer 498
— — von Hefenteig 492
— — kleine 498

	Seite
Früchten-Kuchen mit Mandeln	492
— -Mark	665, 696
— -Omeletten	423
— -Pastillen	715
— -Pudding	461
— -Reis	482
— -Schnitten	493, 500, 601, 602
— -Strudel	534
— -Torte	612
Fruchtzucker	687
Frühlingssuppe	91
Fülle für Backwerk	81
— zu Braten	27
Füllen des Geflügels	27
Füße putzen und kochen	24
— gebacken	301
— gefüllt	301

G.

	Seite
Gabelfrühstück	744, 756
Galantine, kalt	346
— warm	286
Gallerte (Hausenblase) auflösen	36
— von Schweinschwarten	37
Gänse abstechen	15
— -Fett	57, 733
— -Brüste, geräuchert	361
— gedünstet	262
— gesulzt	352
— gebraten	240
— -Braten-Reste	262
Gänseklein, sieh Ganserl.	
Ganserlsuppe	93
Gansleber mit Blut	307
— mit Champignons	307
— -Faschreif	288
— gebacken	308
— gedünstet	307
— gespickt	307
— gesulzt	344
— -Kapseln oder -Kästchen	290
— -Kuchen	341, 343
— passiert	344
— -Pasteten	338
— -Pürée	289
— -Scheiben	344
— mit Trüffeln	307
— -Würste	291, 347
Garnierungen zu Fleisch und Fischen	179, 185, 190, 191
— sieh auch das Register.	
Gâteau (Fleischkuchen)	341
Gartenmelde als Gemüse	152
Gebackene Crême	427
— Eier	55
— Erbsennockerl	125
Gebackene Fische	377
— Fleischkrapferl	285
— Fleischwürstchen	290
— Füße	301
— Gemüse	165, 173
— Hühner	269
— Leber	306
— Mäuse (Mehlspeise)	522
— Roulade	271
— Tauben	269
— Pilze	173
— Würstchen	290
Gebackener Holunder	451
— Rostbraten	222
Gebackenes Bries	316
— Euter	309
— Fleisch	269
— Gekröse	303
— Hirn	302
— Kälbernes	270
— Kaninchen	270
— Lämmernes	270
— Rückenmark	302
— Obst	490
Gebrannte Mehlsuppe, sieh Einbrennsuppe.	
Gebrannter Zucker	60
Gebranntes Zuckerkoch	456
Gebratene Fische	370
Gebratenes Fleisch	212
Gebratene Würste	293
— Eier	56
Gebratenes Rindfleisch	211
Gedämpftes Rindfleisch	208
— Wildgeflügel	269
Geduld-Biscuiten	610
Gedünstete Gemüse	165, 172
Gedünstetes Fleisch	208, 209
— — auf englische Art	211
— — auf italienische Art	209
— — auf ungarische Art	213
Geflügel abstechen und herrichten	13, 749
— auslösen zu Galantine	16
— Crême	290
— -Fasch	40
— faschiert	279
— -Fülle	27
— gebacken	269
— gebraten	238—245
— gedünstet	262—269
— -Haschée	42, 311
— kalt	357, 749
— -Macédoine	345
— -Pürée	289, 292
— -Ragout	43, 44, 187, 311
— -Reis	321
— -Schnitzchen	278

	Seite
Geflügel-Suppe	92, 93
— tranſchieren	749
— -Wurſt (Galantine), warm	16, 294
— — kalt	346
Gefrorene Crême oder Bombe	672, 675
Gefrorenes, Bereitung	664, 671, 751
— in Gläſern	670
— Obſt	665, 666, 667
— anrichten	753
Gefüllte Äpfel	430
— Biscuit-Torte	638
— Bomben	675
— Brötchen	363
— Coteletten	278
— Eier	186, 401, 402
— Fiſche	372
— Fleiſchkuchen	278
— Gemüſe	167, 168, 172
— Germſtecken	535
— Germſtriezel	527
— Häringe	387
— Hühner	289
— Kalbsbruſt	229, 256
— Kalbsfüße	301
— Kapaun	288
— Krapferln	327, 488
— Krebsſchalen	185
— Kuh-Euter	309
— Lammsbruſt	233
— Leber	308
— Mandel-Stangerl	618
— Pfannkuchen	326
— Rehbruſt	248
— Roſtbraten	222
— Schnecken	394
— Schnitten	563, 601
— Schnitzel	222, 278
— Spaniſche Winde	608
— Tauben	239
— Zunge	298
Gefüllter Faſan	243
— Kalbskopf	300
— Salat	167
Gefülltes Ferkel	236
Gehacktes Fleiſch (Haſchee)	280, 312
Gehäckſuppe	94
Gekröſe zu reinigen	24
— zu bereiten	303
Gelatine auflöſen	36
Gelbe Rüben, ſieh Möhren.	
Gelber Pudding	462
Gelées (geſulzte Säfte)	694
Gemſen, Genießzeit	765
Gemſenfleiſch, gebraten	249
— gedünſtet	251
— mit brauner Sauce	252
Gemüſe	151
Gemüſe, abgeſchmalzen	162
— auf Gärtnerinart (à la jardinière)	165
— aufbewahren	730
— in Butterſauce	154
— in Eſſig	725
— -Conſerven	166, 739
— dunſtgeſotten	729
— eingebrannt	151
— faſchiert	167
— gebacken	165
— gedünſtet	156
— gefüllte	166
— gemiſchte	165
— geſtürzte	166
— getrocknete	729
— ſauer eingemacht	727
— durch Gährung geſäuerte	728
— vorbereiten und ſieden	53
Genueſer Halbmonde	561
— Torte	561
— Schnitten	561
Gepökeltes Fleiſch	295
Gepökelter Schweinskopf	349
Geräucherte Fiſche	385
— Würſte	293, 294
— Zungen	296
Geräuchertes Fleiſch	295, 360
Geriebenes Gerſtel	116
Germ- oder Hefenteig	79
— -Bretzeln	544, 545
— -Butterteig	82
— zu Fleiſchgarnierung	82
— -Flecken	535
— mit Krautfülle	521
— -Kipfel	528
— -Knödel	512
— -Kolatſchen	519
— -Krapfen	523—526
— -Nudeln	512—515
— in Dunſt	512
— — von Heidenmehl	513
— mit Topfen	517
— -Omeletten oder Plinſen	522
— -Pittah zu Kaffee	545
— -Potizen	529—531
— -Stangeln	543—544
— -Striezeln, geflochten	542
— — gefüllt	527
— -Strudel mit Topfenfülle	518
— -Speiſen	512
— -Torten	531
— -Waffeln	551
— -Wanneln	589
Gerollte Gerſte	109
Gerollte Krapfeln	526
Gerollter Kalbsbraten	224
— Lungenbraten	224

	Seite
Gerollter Schöpsenbraten	333
Geröstete Haselnüsse	63
— Mandeln	63
— Semmel	5
— Semmelschnitten	5, 187
Gerste	109, 110
— als Ritscher	110
— mit Erbsen	110
— mit Schwämmen	109
Gerstel-Teig	70
— ausgedünstet	415
— angelaufen (Buttergerstel)	117
— -Suppe	117
Gersten-Schleim	110
Geruch beizumischen	63
Geruch-Zucker	60
Geschaumtes Obers	636
Geschlagene Sulzen	663
Geschmortes (sieh Gedünstetes und Geröstetes).	
Geschnittene Nudel	117
Gesottene Bretzel	545
— Germknödel	513
Gesottenes Rindfleisch	207
Gestiftelt schneiden	63
Gestoßene Suppe von Fisch	104
— — von Fleisch	93
— — von Leber	94
— — von Milz	94
— — von Reis	111
Gesulzte Crême	640, 645
— Fasch	188, 358
— Fische	386
— Fleischkuchen	343
— Früchte als Compot	204
— Gansleber	344
— Pomeranzen	659
Gesulzter Salat	197
— Obersschaum	641
Gesulztes	636
— Compot	204
— Fleisch	343
— Milchferkel	351
Gesundheitssuppe	98
Getränke	676, 686
— zu servieren	756
Getrocknetes Obst als Compot	198
Gewicht und Maß	1
Gewürze	58
— für süße Speisen	63
Gewürz-Kräuter	58
— -Krapfeln	573
— -Essig	720
Gezuckerter Schnee über Mehlspeisen	478
Gitter von mürbem Teig	77
Glace (Fleisch-Essenz)	33
Glanz geben (glasieren)	11
Glasierte Früchte	627
— Kastanien	162
— Schnitten	600
Glasierte Semmelschnitten	5
Würfel	600
Glas-Torte	610
Glasur (Eis über Backwerk)	86
Gleichgewicht als Karten	560
— als Schnitten	560
Glühwein	683
Goldrüben, sieh Möhren.	
Graham-Schrotbrot	739
Grammel-Pogatscherl	517
Grancevoli (Meerspinnen)	392
Grangen, sieh Preiselbeeren.	
Granit-Gefrorenes	671
Graupen, sieh Brein und Gerste.	
— -Suppe	109
Grazer Zwieback	548
Grieben (Grammeln)	734
Griechische Krapferl	564
Grieß, angelaufener	109
— -Auflauf	447
— -Dalken	422
— -Farferl	117
— -Knödel, abgebrannte	126
— — abgeschmalzene	409
— — abgetriebene	126
— — mit Kartoffeln	409
— -Koch	413, 446
— — kaltes	488
— -Krapfeln	426
— -Kuchen	494
— -Riegel	447
— -Nocken, geröstet	409
— — in Milch	417
— — in Suppe	126
— -Nudel	416
— -Pfanzel	126
— -Poganze	512
— -Schmarn	419
— -Sterz	180, 412
— -Strudel als Mehlspeise	435
— — als Suppe	119
— -Suppe	108
— -Würstchen	426
Grießartige Suppen-Einlagen	109
Grillage-Torte	626
Grillierte Krammetsvögel	270
Grog (Matrosen-Punsch)	682
Grundeln, gebacken	378
Grünkorn-Suppe	100
Grünzeug zur Garnierung	190
Grütze in Suppe	109
Gugelhupf	586—588
— falscher	584
— ohne Hefe	588

Seite

Gugelhupf mit Kartoffeln 588
Gulasch (Gulyáshús) von Kalbfleisch . 257
— von Lammfleisch 260
— von Pferdefleisch 228
— von Rindfleisch 214
— von Schöpsenfleisch 258
Gulasch von Schweinfleisch 254
— -Suppe 97
Gurken, eingelegt . . . . 723—727, 728
— auf englische Art 725
— gedünstet 159
— gefüllt 171
— russische 724
— -Salat 194
— -Sauce 135
— — kalt 151
— zum Garnieren 159
— mit Zucker 725

H.

Hachée, Hachis, sieh Haschée.
Hackelberger-Nudeln 313
Hackfleisch (Haschée) 42
Hafer-Crême, gesulzte 646
— -Grütze mit Milch 414
— — -Koch 446
— -Wurzeln 156, 164, 192
Hagebutten-Compote 202
— eingesottene 702
— -Salse 713
— -Sauce 142
Hagel- oder Streuzucker 60
Hahnenkämme zu Ragout 43
Halbmonde von Butterteig 508
— von Bröselteig 564
— von Genueserteig 561
Haluschka 411
Hammel, sieh Schöpsen.
Häringe, frische 375
— gebacken 387
— gebraten 375, 387
— gefüllt 387
— kalt, mit Butter 387
— zur Garnierung 191
— mit Kartoffeln und Eiern . . . 387
Häring-Salat 196, 388
— — polnischer 196, 389
— -Sauce 139, 151
— — kalt 151
Harlekin-Fleisch 212, 350
Haschée (Hachis) 42
— garniert 312
— -Krapfeln 121, 227
— -Pastetchen 332
— -Pastete 329, 332
— -Pudding 287

Seite

Haschée-Schnitten 313
Haselhühner, gebraten 242
— gedämpft 269
Haselnüsse abziehen 62
Haselnuss-Bombe 674
— -Brot 599
— -Busserl 614
Haselnuss-Crême 66
— — gesulzt 646
— -Fülle 88
— -Gefrorenes 668
— -Koch 467
— -Kuchen 504, 530
— -Macronen 619
— -Schaum 637
— -Schnitten 608
— -Stangeln 615
— -Torte 575, 590, 614
— -Würfel 600
Hase, ungarischer 213
Hasen-Genießzeit 765
— gebraten 246
— gedünstet 252
— faschiert 286
— kalt 340
— -Käse 340
— -Kuchen 341
— -Pasteten 334, 336, 339
— — auf englische Art 338
— -Pie 338
— -Pudding 287
— -Püree 42
— -Rücken, falscher 225, 286
— -Salmi 344
— — kaltes 344
— — in Dunst gekocht 288
— — in Semmelkruste 314
— -Schnitzchen 263
— tranchieren 747
— vorrichten 17
Hasenfasch 340
Hasenöhrl 434
— mit Kartoffeln 434
Hausbrot 737
Hausenblase 36, 641
Hausen, abgesotten 367
— gebraten 370
— -Schnitze 376, 575
— — eingebröselt 377
— — mariniert 388
Hausgeflügel, Genießzeit 705
— kalt 358
— gedünstet mit Saucen . . . 262—269
Hausfreund 608
Hecht 46
— blaugesotten 365
— faschiert 382

Seite

Hecht, gebacken 377
— gebraten 370
— gespickt 371
— kalt mit Aspic 380
— mariniert 376, 379
— -Schnitze 376
— mit Paprika 373
— -Würste 382
Hefenstück oder Dampfel 80
Hefenteig 185
— -Speisen 512
Heidelbeeren, rothe, sieh Preiselbeeren.
— schwarze, sieh Schwarzbeeren.
Heiden-Brein oder Graupen 109
— -Knödel 129
— -Nudeln mit Topfenfülle 407
— -Schmarren 420
— -Sterz 129, 412
— -Strudel 437
— -Tommerl 421
— -Torte 579, 595
Herrichten von Geflügel 13
Herz, gebraten 305
— gespickt und gedünstet 305
— mit Rahm und Paprika 305
Herzogbrot 488
Hetschen, sieh Hagebutten.
Himbeer-Abguss 685
— -Beguss über Mehlspeisen 67
— -Bowle 685
— -Chaudeau 64, 486
— -Charlotte, gesulzt 650
— -Compote 201
— -Eingesottenes 700
— -Essig 720
— -Gefrorenes 665
— -Gelée 695
— -Kuchen 497, 498
— -Saft 692, 693
— -Salse 712
— -Schaum 637
— — -Koch 478
— -Reis 449
— -Sulze 656
— -Triett 705
Hirn, abgedünstet 23
— in Aspic 345
— blanschieren, vorbereiten 23
— -Consommé 112
— -Coteletten 305
— eingemacht 302
— gebacken 302
— gebraten 301
— geröstet 301
— -Knöderl 127
— -Koch zu Suppe 127
— -Krapfeln 127

Seite

Hirn in Muscheln 302
— kalt in Aspic 345
— -Pafesen 313
— oder Semmel-Pastetchen zu Suppe 120
— zu Ragout 43
— mit Sardellen und Eiern 302
— -Schnitten 187
— -Suppe 95
— -Würstchen 302
Hirschfleisch, gebraten 248
— gesulzt 352
— mit brauner Sauce 252
— mit Kruste 252
— mit süßer Sauce 251
— mit Trüffeln 252
Hirsch, Genießzeit 765
— -Schnitze 279
Hirsebrein (Graupen) als Fastensuppe 109
— in Milch 414
— -Sterz 412
— mit Schweinfleisch 253
Hobelspäne (Schmalzgebackenes) . . . 434
— auf dem Bleche gebacken 553
Hohlausbacken von Krusten 77
— von Pasteten 79
Hohlhippen 552
— auf dem Bleche gebacken 552
— Karlsbader 552
Holländer-Braten 214
Holländische Sauce 140
— Eierspeise 401
Holunder, gebacken 431
— gedünstet 202
Holzknecht-Nocken 409
Homöopathischer Kaffee 679
Honig auslassen 731
— -Bäckereien 633
— -Brot 634
— -Fülle (mit Mohn oder Nüssen) . 83
— -Kuchen 633
— -Potizen (Mohn-Potizen) 529
— -Schifteln 634
Hopfensprossen als Salat 194
Hoppelpoppel, russischer Punsch . . . 688
Huchen 46
— abgesotten 366
— gebacken 377
— gebraten 370
— gedünstet 368
— faschiert 381
— mit Aspic 380
— -Schnitze 376
— kalt 378
— mariniert 379
— mit Mayonnaise 381
Huhn (Henne) 266 268
Hühnerbrüste auslösen 16

Seite

Hühner eingemacht 268
— entbeint gebraten 239
— gebacken 269
— gebraten 238
— gedünstet 265, 266
— — mit Linsen 267
— — mit Saucen 266, 268, 269
— mit Pipiansauce 267
— gefüllt 233
— gespickt 239
— heißabgesotten 266, 268
— kalt 358
— -Pastete (Pie) 336
— -Salat 360
— -Suppe 91
— — gestoßene 93
— vorrichten 13
— wie Wildgeflügel 239
Hülsenfrüchte, Nährwert derselben . . 754
— abgeschmalzen 174
— eingebrannt 175
— mit Essig und Öl 193
— zu kochen 54
— Pürée 175
Hummer (Meerkrebse) 390
— -Coteletten 392
— in Muscheln 392
— mit Saucen 391
— mit Aspic 391
— -Sauce 150
Husaren-Braten 224
— -Krapferl 565

J.

Jäger-Fleisch 220
— -Punsch oder Crambamboli . . . 682
— -Suppe 95
Indian (Truthahn) abstechen . . . 15
— -Galantine 286
— — kalte 346
— gebraten 749
— gedünstet und garniert 264
— gefüllt 237
— mit Aspic 358
— mit Mayonnaise 359
— mit Sauce 265
— mit Trüffeln 237, 265
Indianer-Krapfen von Biscuit . . . 580
— — von Windmasse 608
Ingwer-Krapferl 605
Inster, Gekröse 308
Johannisbeeren, sieh Ribisel.
Johannisbrot-Torte 592
Italienischer Reis 112
— (Welscher) Salat 196
Judenbraten 285, 382

Seite

Judenbraten von Fisch 382
Junger Hase 253
Jungfern- oder Netzbraten 235
— geräuchert 736
— (Lungenbraten) von Hirsch . . . 240
Jus (braune Suppe) 32, 91

K.

Kabeljau 47, 384
— mit Holländer Sauce 387
— gebraten 385
— kalt mit Essig und Öl 378
— mariniert 368, 387
— Schnitzchen 375
Kaffee 677
— -Auflauf 453
— -Bombe 673
— -Crême 65
— — in Dunst 484
— — gefulzt 646
— -Essenz 679
— -Gefrorenes 609
— -Geruch beizumischen 63
— -Glasur 88
— homöopathischer 679
— -Koch 452
— -Krapferl 620
— -Liqueur 684
— -Nudeln 444
— -Schaum 636
— — in Gläsern 638
— — gefulzt 642
— -Sulze 654
— -Torte 576, 589
Kaiser-Brot 597
— -Gugelhupf 538
— -Kuchen 505
— -Nockerl 150
— -Pudding 162
— -Rüben von Kürbis 159
— -Schmarren 418
— -Schnitzel 272
Kälberne Vögerl 282
Kalbfleisch, braungedünstet 257
— eingemacht 257
— -Fülle 27
— gebacken 270
— gebraten 280
— gedünstet 254
— gespickt 255, 275
— kalt 347
— heißabgesotten 257
— mit Paprika 255
— mit Paradiesäpfeln 256
— mit Rahm 255
— -Suppe 92, 93

Seite

Kalbs-Braten 229
— -Bries 309
— -Brust, gedünstet 256
— — gefüllt 229
— — gespickt 230, 256
— — faschiert 230
— — füllen 28
— -Coteletten 274
— — faschiert 274
— — kalt 356
— -Euter 43
— -Fasch 40, 284, 288
— -Fricandeau 255
— -Füße 301
— -Gulasch 257
— -Hasché 42, 43, 312
— -Hirn, sieh Hirn.
— -Kopf 299, 750
— — mit Kräuter-Sauce 299
— — -Suppe 92, 95
— -Leber 307
— -Milch, sieh Bries.
— -Netz 24
— -Niere 43
— -Nuss auslösen 19
— — gebraten 229
— — gedünstet 257
— — kalt 355
— -Ohren 43, 299
— -Pilaw 257
— -Ragout 311
— -Roulade 282
— -Schlegel, gebraten 230, 231
— — gedünstet 254
— — geräuchert 296, 356
— — -Wurst 337
— — als falscher Lachs 356
— — als falscher Thunfisch 355
— — kalt 355
— — mariniert 230
— — paniert 271
— -Schnitzchen 19, 271
— -Schulter als Galantine 346
— -Theile, Benennung derselben . . 18
— -Zungen auf Austern-Art 298
Kalbssteaks 272
Kaldaunen oder Kuttelfleck 24
Kaltschalen 205
Kammfleisch 28
Kaninchen, tödten 18
— -Coteletten 278
— eingemacht 262
— französische 284
— gebacken 270
— gebraten 284
— gedünstet 261
— heißabgesotten 262

Seite

Kaninchen, kalt, auf Thunfisch-Art . 357
— mit Paprika 262
— mit Rahm 262
— -Ragout 312
— -Schnitzchen 278
Kapaun mit Aspic 258
— mit Austernsauce 288
— -Fett 59
— als Galantine 286
— — kalte 346
— garniert 264
— gebraten 287
— gedämpft 265
— gefüllt 287
— gespickt 287, 265
— kalt . . . . . 358—360
— mit Mayonnaise 359
Kapaun mit Muscheln 288
— mit Trüffeln 288, 265
— mit Saucen 265, 268
— wie Wildgeflügel 288
Kapern-Sauce 134
— — kalte 148
Kapseln (Papierkästchen) mit Fleischfülle 289
— mit Fischfülle 332
— mit Käsefülle 322
Kapuziner-Kuchen 494
— -Strudel 532
Karamel, sieh Caramel.
Kardy, abgeschmalzen 160
— mit Butter-Sauce 160
— gedünstet 160
— -Pürée 176
— -Salat 194
Karfiol, abgeschmalzen 163
— aufzubewahren 790
— in Butter-Sauce 154
— in Dunst gekocht 729
— in Essig 726
— faschiert 170
— gebacken 164
— zu Ragout 44
— mit Schinken 171
— -Salat 193
— -Suppe 98, 193
Karlsbader Bretzeln 545
— Oblaten 552
— Kolatschen 620
Karmelitter Torte 588
Kärntner Nudeln 406
Karpfen 46
— abgeschmalzen 367
— abgesotten 364
— gebacken 377
— gebraten 370
— mit Kren 371
— gefüllt 372

	Seite
Karpfen, mariniert	379
— mit Paprika	373
— in Saucen	369
— in schwarzer Sauce	569
— mit Schwämmen	371
— mit Zwiebel	378
Karten	560
Kartoffeln, Nährwert	755
— abgeschmalzen	177
— auf amerikanische Art	178
— auf englische Art	177
— auf französische Art	177
— braten und sieden	54
— mit Butter	177
— — anrichten	751
— in Butter-Sauce	178
— eingebrannt	179
— gebraten oder geschmort	178
— gedünstet	177
— gefüllt	179
— geröstet	177
— gestürzt	178
— mit Kümmel	178
— mit Paprika	178
— mit Rahm	177
— als Rohscheiben	178
— als Rübchen	179
Kartoffel-Bögen	179
— -Brot	547
— -Butterteig	185
— mit Eier und Sardellen	316
— -Fülle	29
— -Guglhupf	538
— -Kipfel	179
— -Knödel	180, 410
— — in Suppe	126
— — mit Bröseln	410
— -Koch	446
— — unterlegtes	317
— -Krapferl, eingebröselt	315
— — am Blech gebacken	554
— — gebacken	179
— — mit Kümmel	554
— — mit Hefe	317
— — mit Zucker	554
— — mit Haschée	317
— — mit Käse	317
— -Krusten	178
— -Kuchen	584
— -Laibchen	177
— — im Netze	316
— -Nocken	411
— — mit Grieß	181
— -Nudeln	410
— -Pastetchen	315
— -Pfanzel	127
— -Presser	11
Erdäpfel-Püree	175
— — kaltes	175
— -Salat	192
— — gesulzt	197
— -Scheiben, unterlegte	316
— -Sauce, kalt	145
— — warm	134
— -Speisen	315, 316, 410, 411
— -Sterz	181
— -Strudel	439
— -Suppe	101
— -Wanneln	316, 446
Käse, Schweizer-, Parmesan- u. s. w. aufbewahren	733
— servieren	751
— -Auflauf	324
— -Beschamel	323
— -Croutons	325
— -Kapseln	322
— -Krapfen	323
— (Quark), sieh Topfen.	
— -Semmeln	323
— -Stangerl	324
— -Torte	324
Kastanien-Berg	479
— -Compot	208
— -Fülle	29
— glasiert	162
— -Gefrorenes	668
— mit Blaukohl	157
— -Koch	465
— -Kugeln	628
— kochen und braten	54
— -Kuchen	504
— -Pudding	460
— — kalt	644
— -Püree	176
— -Schaum	637
— -Stangerl	557
— -Suppe mit Wildgeflügel	94
— -Torte	594, 576
— -Würstchen	628
Kaviar (Caviar) mit Butter u. Limonen	361
— mit Eierkuchen	399
— -Sauce, kalt	150
— zu Fischgarnierung	378
— zu welschem Salat	196
Kerbelrübchen	156, 159
Keule, sieh Schlegel.	
Kieler Sprotten	386
Kindskoch	413, 452
— -Auflauf	452
— -Bereitung	68
— auf dem Bleche gebacken	452
Kipfelkoch	457
Kirschen-Compot	201
— in Dunst gesotten	697

	Seite
Kirschen in Essig	718
— in Zucker	708
— gedörrte	198
— -Knödel	522
— -Kuchen mit Bröseln	490
— — von Germteig	534
— — mit Mandeln	493
— — mit Mehl	492
— — von mürbem Teige	492
— — saftiger	491
— -Salse	711
— -Schmarren	418
— -Strudel	439
Kitze vorrichten	18
Klachel- oder Jäger-Suppe	95
Klar, Eiklar, Eiweiß	4
Klären der Fleisch- und Fischsulze	33
— der süßen Sulzen	641
— des Zuckers	61
Klare Brühen	31
— Sulzen	655
— Suppen	90
— Fastenbrühe	31
Kleien-Koch	468
— -Torte	588
Kletzenbrot (Früchtenbrot)	550
Klöße, sieh Knödel.	
Klopfen von Fleisch	12
Knoblauch aufzubewahren	730
— -Butter	57
— -Kren	144
— -Sauce	131
Knödel, abgeschmalzen	408
— zu Garnierung	180
— in Suppe	126, 127, 128
— mit Zwetschken	408
— -Torte	592
Knorrs Leguminosen-Mehl	740
— Teigwaren	116
— Püree	176
Kochsalate	152
Kohl, blauer	157
— brauner	157
— eingebrannt	152
— gedünstet	158
— gefüllt und gestürzt	168
— -Salat	194
— -Strudel	168
— -Suppe	98
— -Würstchen	157, 168
Kohlrabi (Kohlrüben), braungedünstet	158
— eingebrannt	153
— gedünstet	158
— gefüllt	171
— -Püree	176
— zu Ragout	44
— -Salat	194
Kohlrabi-Würstchen	157
Kolatschen, böhmische	519
— von Bröselteig	565
— von mürbem Teige	500
— mit Topfenfülle	518
— kleine zu Thee	555
Kommißbrot, falsches	595
Königs-Eier	486
— -Kuchen	534, 572
— — von Hefenteig	534
— -Punsch	682
— -Torte	589
Köpfe von Hirsch, gesulzt	562
— warm bereitet	299—301
— von Schweinen faschiert	348
— — gepökelt	349
— — gesulzt	350
— von Wildschweinen	351
— von Ochsen	299
— kalt	352
— vorrichten	24
Kopf- oder Preßwurst	350
Korinthen, Weinbeerl	62
Korneliuskirschen für Compote	702
Krabben	392
Krainer-Würste zu kochen	295
Krach-Torte (Mandel-Grillage)	626
Kraft-Aspic für Kranke	34
Kraftsuppe, Fleischessenz (Consommé)	32, 90
Kräftige Sauce	37
Krammetsvögel, Genießzeit	749
— gebraten	241, 270
— kalt	357
— im Neste	332
— -Pastete	335
— -Salmi	241
Krankensuppen	91
Kränze von Butterteig als Pasteten	80
Krapferl von Butterteig	506, 508
— von Hefenteig	327
Krapfen, Blech-	526
— Fasching-	523–526
— Indianer-	580, 608
Krapferlkoch	451
Kraut, braungedünstet	157
— eingebrannt	153
— faschiertes, gestürzt	169
— -Flecken	521
— gedünstet	157
— gefüllt	168
— neugesäuert	153
— -Reis	112
— rothes und blaues	153
— -Salat	191, 194
— saures	153
— -Strudel	169
— -Würstchen	169

Seite

Kräuter und Gewürze 58
— -Butter 57
— feine 58
— -Saucen 136, 148
— — kalte 148
— -Strudel 435
— -Suppe 98
— zu Saucen 58
Krebse, Genießzeit 765
— zu kochen 51
— zu Garnierung von Fischen . . . 185
— geschmiert 390
— gesotten 390
— mit Rahm 390
— lebend zu erhalten 787
Krebs-Becher 319
— -Beschamel 89
— -Butter 163
— -Fasch 42
— -Fleisch in Muscheln 392
— -Fülle zu Braten 28
— -Haschè 185
— -Kapseln 319
— -Koch 445
— -Knöderl 124
— -Meridon 128, 320
— — in Butterteig 320
— -Netzchen 320
— -Nudeln 515
— -Pastete 337
— -Pasteichen 319
— -Reif 186
— -Reis 181
— -Ragout 43, 45
— -Sauce 138
— -Schmarren 419
— -Schweifchen 185
— -Strudel zur Garnierung 186
— — als Mehlspeise 438
— — in Suppe 120
— -Suppe 108
— -Wanneln 516
— -Wuchteln 516
— -Würstchen (in Frittaten) . . 185, 319
Kreidenknödel 566
Kreishauptmann-Schnitzchen 284
Krenfleisch 253
Kren (Meerrettig als Garnierung) . 190
— aufbewahren 731
— -Sauce (Semmelkren) 143
— — (zu Fischen) 143
— — kalt 144
— — mit Äpfeln 144
— — mit Eiern 144
— — mit Pomeranzensaft 144
Kresse als Salat 193
Kronbeeren, sieh Preiselbeeren.

Seite

Krusten von Butterteig 77, 78
— von mürben und Bröselteigen . . 78
Küchen-Ausdrücke 4
Kuchen anrichten 751
— mit Früchten 492
— von mürbem und Butterteig 490, 495
— von Fleisch 340–342
— von Polentamehl 494
— mit Rosinenfülle 565
— von Schrotmehl 494
— von Wildbret 341
— von Wildgeflügel 343
Kuheuter, gebacken 309
— gebraten 309
— gefüllt 309
— mit Sauce 309
— vorrichten 24
Kukurutz (Mais, türk. Weizen) in Essig 726
— gesotten zu Garnierung 164
— — mit Butter 164
— -Koch 445
— -Polenta 412
— -Sterz 412
— -Thee mit Rum 680
— -Tommerl 420
Kümmel-Geist 685
— -Krapfeln von Germteig 534
— — von Kartoffelteig 554
— -Suppe 102
Kunstbutter 741
Kürbisse, gedünstet 159
— abgeschmalzen 164
— gefüllt 171
— gekocht 154
Kürbisspalten für Compote 706
Kurz einsieden einer Sauce 10
Kuttelfleck, gebacken 304
— gedünstet 303
— kochen 24
— mit Kapernsauce 304
— unterlegt 304
— aufgegangen 304
— als Speckfleck 304
— -Suppe 94

L.

Lachs 46
— abgesotten 366
— mit warmen Saucen 366
— gebraten 370
— geräuchert 386
— — zu Butterschnitten 362
— zu Fischsalat 388
— kalt 378
— mit Mayonnaise 378, 381
Lachsforelle, sieh Forelle.

	Seite
Lachsforelle, herrichten	18
Lammfleisch mit Blutsauce	261
— braungedünstet	261
— mit Buttersauce	261
— mit Champignonsauce	260
— mit Bertramsauce	261
— eingemacht	260
— gebacken	270
— gebraten	233
— gedünstet	260
— gespickt	260
— heißabgesotten	260
— mit Paprika	260
— mit Rahm	260
Lamms-Beuschel-Fleischkuchen	288
— -Brust	261
— -Coteletten	276
— -Füße	301
— -Köpfe	299
— -Lungenhaschée	43
— -Roulade	282
— — gebacken	271
— -Schnitzchen	276
Landeshauptmann-Schnitzchen	283
Lapin, sieh Kaninchen.	
Lattich, sieh Salat.	
Leber	24, 306
— -Consommé	116
— -Erbsennockerl	123
— -Fasch	40, 288
— — gesulzt	188
— -Filets	306
— -Fülle zu Braten	28
— gebacken	308
— gefüllt	308
— geröstet	306
— gespickt	307
— -Käse- oder -Kuchen	341
— -Knödel	123
— -Pfanzel	123
— -Reis	123
— -Suppe	94
— — gestoßene	93
— -Vögerl	308
— -Wanneln	289
— -Würste	294
Lebkuchen (Lebzelten)	633
Legieren (beimischen)	10
Lembraten, sieh Nierenbraten.	
Lendenbraten, sieh Lungenbraten.	
Lichte Sauce, kräftige	37
Liebigs Fleisch-Extract	31, 32, 33, 720
Likör, sieh Liqueur.	
Limonade	687
Limonen-Auflauf	475
— -Eis	87
— zu Garnierung	187
Limonen-Gefrorenes	667
— -Geruch	64
— -Glasur	87
— -Koch	475, 488
— — weißes	475
— -Kuchen	511
— -Sauce	141
— -Schalen	59
— -Schifteln	559
— -Sulze	689
— -Zucker	687
Linsen, abgeschmalzen	175
— eingebrannt	175
— -Pürée	175
— -Salat	193
— — pikanter	193
— -Sauce	134, 145
— sieden	54
— -Suppe	99
Linzer-Teige	571
— -Torte	570
— -Torteletten	570
Liptauer, garniert	363
Liqueur-Chaudeau	65
— — gesulzt	660
— -Crême	60
— -Crême, gesulzt	649
— -Eis oder -Glasur	88
— -Gefrorenes	667, 672
— -Schaum	636, 637
— — gesulzt	641
— -Sulze	660, 664
Liqueure, leicht zu bereitende	684
Liwanzen	522
Löffelfleisch	227
Lunge, kochen	24
— eingemacht	306
— gedünstet mit Polenta	305
— sauer eingemacht	306
Lungen-Braten oder -Filet	22, 213, 746
— — eingebröselt	221
— — gebraten	213
— — gerollt	224
— — gespickt	213
— — kalt	354
— — -Kuchen	341
— — mariniert	213
— — -Schnitzchen	26, 219
— -Haschée	306
— -Pfanzel	121
— -Strudel	119
Lyoner-Kaffee	642

M.

Macaroni-Suppe	92
Macaroni mit Butter	182

	Seite
Macaroni mit Bratenresten	182
— mit Käse	182
— mit Paradiesäpfeln	406
— mit Saft (al sugo)	177
— mit Sardellenbutter	183
— mit Schinken	183, 405
— -Pasteten	328
— -Pastetchen	328
— -Suppe	92
Macédoine, gemischtes Gemüse	165
— als Salat	197
Magdalenen-Schnitten	562
— -Torte	562
Mahlzeiten	742
Mailänder Reis	113
— -Schnitten	563
Mais, sieh Kukuruz.	
Maitrank	685
Maizena	740
Makrelen oder Scombri, sieh Meerfische.	
Makronen	618
Maltraitierter Schlegel	355
Mamaliga	412
Mandeln abziehen, reiben, rösten, schneiden und stoßen	62, 63, 64
— einsieden	706
— verzuckert	627
Mandel-Auflauf	469
— -Bäckerei	604, 622
— -Bauernkrapfen	605
— -Bögen	602, 621
— -Bombe	674
— -Bretzeln	555
— -Brot	597
— -Busserln	621
— -Crême	66
— -Croquetten	608
— -Fülle	83
— -Gefrorenes	668
— -Grillage	626
— -Gugelhupf	538
— -Karten	601
— -Kipferl	605, 619
— -Koch	465, 468
— — mit Salsenschaum	479
— -Krapferl, braune	623
— -Kren	144
— -Kuchen, kleine	504
— -Makronen	618, 619
— -Milch	687
— -Pittah	442
— -Potize	531
— -Pudding	459
— -Ringe	623
— -Sauce, kalt	145
— -Schaum	637
— — gefulzt	642
Mandel-Schmarren	419
— -Schnitten	557
— — von Butterteig	507
— -Stangeln	602
— — gefüllte	602, 618
— — mit Quittenkäse	620
— -Stolle	540
— -Striezel	507
— — ohne Ei	555
— — von mürbem Teig	564
— -Strudel	441, 531
— — von Germteig	531
— -Suppe	106
— -Sulze	652
— -Teig, ausgestochen	618
— -Torten mit Butter	574, 587
— — von gerührtem Teig	587
— — von gerösteten Mandeln	623
— — weiße	610
— -Torte, braune	575, 588
Mandoletti	616
Mandolini	622
Mangold als Gemüse	152
— als Salat	192
Maraschino-Auflauf	455
— -Chaudeau	65
— -Crême	66, 485
— — gefulzt	649
— -Gefrorenes	667
— -Schaum	636
— — gefulzt	649
— -Sulze	660, 664
Margarine, Kunstbutter	741
Marillen-Beguss	64
— in Brantwein	718
— -Charlotte	489, 495
— -Compot	201
— dunstgesotten	698
— eingesotten	708
— gebacken	430
— -Gefrorenes	666
— -Glasur	87
— -Kaltschale	206
— -Knödel	407
— -Koch	472
— -Kuchen mit Mandeln	496
— — englischer	499
— — von Brösselteig	497
— — von Butterteig	497
— -Pastetchen	502
— -Pastillen	715
— -Reis	644
— -Säfte	690, 696
— -Salse	711
— -Salsenkoch	473
— -Schaum	637
— — gefulzter	643, 652

	Seite
Marillen-Schaum in Butterteig	497
— — -Koch	472, 478
— im Schlafrocke	501
— -Sulze	657
— — geschlagene	663
— -Zelteln	625
Marinade oder marinieren	30
Marinierte Fische	386
Marinierter Lungenbraten	220
Mark, gebacken	302
— -Klößchen	128
— -Schnitten	187, 459
Marmeladen (Salsen)	709
Marmor-Eis	88
Marmorierter Kuchen	342
— Schaum	642
Maroni, sieh Kastanien.	
Marzipan	626
— italienischer	632
Maschin-Rostbraten	216
Maß und Gewicht	1
Matrosenpunsch (Grog)	682
Maulbeersaft	692
Maulkörbe (Schneeballen)	434
Mäuse, gebackene (Mehlspeise)	522
Mayonnaise	146
— mit Butter	380
— mit Hummer-Eiern	391
— mit Fischen	380
— mit Fleisch	356
Mazarins (kleine Kuchen)	566
Meerdatteln	394
Meerfische	46
— abgesotten	367
— gebacken	378
— gebraten	374
— gedünstet	368
— mariniert	387
— — und geräuchert	386
— mit Mayonnaise	383
Meerkrebs (Hummer)	390
Meerrettig, sieh Kren.	
Meersalz	59
Meerspinnen (Crancevoli)	392
Mehl aufbewahren	737
— -Klöße als Garnierung	184
— -Knödel (böhmische)	129, 185
— -Nockerl als Mehlspeise	411
— — in Milch	416
— — in Suppe	124
— -Pfanzel (Schöberl)	125
— -Schmarren	412
Mehlspeisen	404, 750
— als Garnierung	182
— einfache	404
— feine	459
— backen	6
Mehlspeisen in Dunst sieden	8
— kochen	55
— mit Schaum	477
Melierte Gemüse in Essig	727
Melone, falsche	586
Melonen servieren	742
— -Salse	712
— -Spalten einsieden	706
Melonzani, gedünstet	162
Meridon	114, 123
— in Butterteig	321
— zu Suppe	114
Merlan, Meerfisch	48
Merluzzo, Meerfisch	47
Metternichschnitten	563
Milch als Nährmittel	754
— aufbewahren	731
— -Becher	484
— -Braten	229
— -Brein	414
— -Brot	542
— -Farferl	415
— -Grieß	415
— — als Fastensuppe	106
— -Koch (Kindskoch)	413
— -Nockerl	417
— -Nudeln	415
— -Reis	414
— — in Butterteig	510
— — mit Schaum	481
— -Speisen	413
— -Suppe	105
Milchferkel, gebraten	285
— heißabgesottene, mit Kren	259
— gefüllt	286
— gesulzt	351
— vorrichten	18
Milchnersuppe, gestoßene	106
Milz, ausstreifen	24
— -Sauce	134
— -Scheiben	122
— -Schnitten	187
— -Suppe	94
Minestra	112
Minuten-Gefrorenes	665, 669
Mirabellen, dunstgesotten	711
— eingesotten	703
— -Salse	711
Mischgericht, sieh Ragout.	
Mispeln in Zucker einsieden	702
Mixed pickles, sprich Mixd pickls	146, 727
Mohn-Beugeln	529
— -Buchteln (Wuchteln)	519, 527
— -Fülle	84
— -Koch	465
— -Kuchen, kleine	504

	Seite
Mohn-Nudeln	527
— -Potize	529
— -Torte	576
— -Torteletten	576
Möhren oder Goldrüben als Compot	202
— gedünstet	158
— eingebrannt	153
— -Pürée	176
— -Salat	192
— -Sauce	141
— zu Ragout	44
Mohrrüben, sieh Möhren.	
Molken	732
Mollbraten, sieh Lungenbraten.	
Monatrettige als Gemüse	153
— in Buttersauce	156
— zu Garnierung	190
Morcheln, sieh Schwämme.	
Mostbraten	210
Mürbebraten, sieh Lungenbraten.	
Mürbe Teige zu Fleischgarnierung	185
— — zu Schmalzbäckereien	73
— — zu Kuchen und Pasteten	72
Mürber Hefenteig	185
Mus (Eingesottenes)	198
— von Äpfeln	200
— von Weichseln	198
— von Zwetschken	198
Muse, Marmeladen-Salsen	709
Muscatblüte	58
Muscheln	51
— mit Austern-Ragout	393
— mit Eierspeise	403
— mit Fischfülle	383
— mit Fleischfülle	291
— mit Hirnfülle	345
— mit Krebsfülle	392
— mit Sardellenfülle	389
Muschel-Sauce	140
— — falsche	140
— -Suppe	103
— -Thiere	397
Muscazinerl	604
Muscazin-Koch	470
— -Torte	589
— — weiße	619
Muscazonen, harte	604
— weiche	558
— -Torte	589

N.

	Seite
Napfkuchen	536
Napoleon-Schnitten	601
— -Torte	577
Natron statt Hefe	82
Natronkuchen	533
Naturschnitzel	271
Nelson-Coteletten	277
Netzbraten (Jungfernbraten)	235
Netzel	24
Netzwürstchen	293
— falsche	235
Neunaugen, gebraten	374
Niederländer Schlegel	231
Nieren-Braten	229, 748
— geröstet	305
— in saurer Sauce	305
— mit Paprika	305
Nockerl	181, 408, 409, 411
— in Milch	411
— in Suppe	124
Nonnenkrapferl	634
Nordbahn-Krapfen	561
Nudel-Koch	444
— -Kranz	182
— -Krapferl	427
— -Pastetchen	327, 338
— -Pastete	328
— -Scheiben	404
— -Schnitten	416
— -Suppe	116
— -Teig	116
— -Wanneln	118
— -Würstchen	427
Nudeln	182
— abgeschmalzen	404
— ausgedünstet	415
— eingegossen	116
— mit Fleisch	404
— von Frittaten	119
— zu Garnierung	182
— geschnittene	117
— von Hefenteig	512
— mit Krebsbutter	415
— mit Schaum	480
— in Milch	415
— mit Mohn	415
— mit Nüssen	415
Nürnberger Pfefferkuchen	604
— Lebkuchen, weißer	615
Nüsse	752
— einsieden	705
— vorrichten	62
Nuss-Beugel	529
— -Brot	599
— -Crême, gefulzt	646
— -Fülle	84
— -Gefrorenes	668
— -Koch	466
— -Krapferl	578, 599, 615
— -Kuchen	504, 530, 574
— — von Bröselteig	505
— — von Germteig	530

Seite

Nuß-Pittah 442
— -Potize 590
— -Schaum 637
— — gefulzt 642
— -Schifteln 573
— -Stangerl 554, 599
— -Strudel 441, 529
— — von Germteig 529
— -Torten 574, 592

O.

Obergaumen, sieh auch Ochsengaumen 43
Obers (Rahm, Sahne, Schmetten) . 731
— -Gefrorenes 669
Obers-Koch 38
— -Schaum 636
— — mit Crême 639
— — Chaudeau 639
— — mit Chocolate 636
— — gefulzt 641
— — garniert 639
— — gefroren 640
— — in Kaffeebechern . . . 636, 638
— — in Gläsern 639
— — in Kruste 638
— — mit Kastanien 638
— — mit Mandeln 637
— — marmoriert 642
— — mehrfärbig 642
— — mit Nüssen 642
— — mit Haselnüssen 642
— — mit Vanille 636
Oblatkrapferl 429
Obst einsieden 689
— gebackenes 430
— gedörrtes 739
— getrocknetes 198
— servieren 752
— -Conserven 739
— -Gefrorenes 665, 667, 672
— -Käse 714
— -Kuchen 497
— Muse, Marmeladen 709
— -Säfte 689
— in Dunst 695
— -Saft als Beguß 67
— — als Getränk 686
— — zu Getränken 692
— -Schaum über Mehlspeisen . . . 6
— — kalter 484
— -Saucen 142
— — über Mehlspeisen 67
Ochsen-Augen 55, 400
— -Fleisch 20, 207
— -Füße 23
— -Gaumen (Vormaul) . . . 23, 25, 296

Seite

Ochsen-Gaumen gefulzt 352
— — mit Limonensaft 299
— — mit Sardellen 299
— — mit Schalotten 299
— -Kopf 25, 352
— -Schlepp 221
— -Zunge 25, 296, 736
— — mit Kren 297
— — zu kochen 25
Ofenkater (Tommerl) 418
Oglio suppe 91
Ohren 24, 299
Öl-Sauce 146
Oliven 44, 51
— -Sauce 134
Olla Potrida 96
Omeletten backen 69
— als Eierspeise 399
— als Mehlspeise 422
— von Hefenteig 522
Omelett-Nudeln 425
Omelette soufflée 428
Orade, gebraten 47, 374
Orangeade 713
Orangen, sieh Pomeranzen.
Ortolane, gebraten 270

P.

Pafesen mit Fischfülle 313
— mit Haschè 313
— mit Hirn 313
— mit süßer Fülle 431
Panadel (verkochte Weißbrotsuppe) . . 107
Panade (Semmelkoch zu Fasch) . . . 38
Panieren 5
Panierter Schlegel 269, 271
Papinianischer Topf 8
Paprika-Fisch 373
— -Fleisch 216, 267, 273
— -Hühner 267
— — türkische 267
— -Schnitzel 273
Paradiesäpfel (Tomate) aufzubewahren 720
— einzusieden 720
— gefüllt 172
— mit Fleisch 209, 254
— mit Macaroni 406
— in Reissuppe 111
— in Suppe 209
— -Saucen 142
— als Salat 194
Pariser Schnitzchen 273
— -Stangerl 617
Passieren, durchtreiben 11
Pastatorte 624
Pastetchen, hohlausbacken 334

Seite

Pastetchen von Butterteig . . . 334, 502
— Chineser . . . 330
— Dariol- . . . 333
— mit Fleischfülle . . . 335
— -Kartoffel- . . . 315
— Krebs- . . . 337
— Macaroni- . . . 328
— Nudel- . . . 328
— Reis- . . . 321
— Schinken- . . . 318
— Semmel- . . . 120
— von Schmarrenteig . . . 326
— mit süßer Fülle . . . 502
— Trüffel- . . . 333
— vergitterte . . . 333, 334
— verzierte mit Wildbret . . . 334
— als Vögel im Neste . . . 332
Pastete mit Bratenresten . . . 329
— mit braun gedünstetem Fleische . 325
Pastete mit Bries . . . 334
— mit Fischfülle . . . 337
— mit Galantine . . . 336
— mit Gänseleber . . . 338
— mit Geflügel . . . 333, 339
— gestürzt . . . 328
— mit Haschó . . . 329
— mit Kalbsfasch und Ragout . . . 329
— mit Krebsfülle . . . 337
— mit Ochsengaumen . . . 334
— mit Ragout . . . 329
— Flaum- . . . 325
— Macaroni- . . . 328
— Nudel- . . . 327, 328
— Rahm- . . . 512
— mit Reh . . . 339, 340
— in Reifform . . . 335
— mit Schmarrenteig . . . 326
— Schöberl- . . . 325
— Schüssel- (Pié) . . . 337
— Trüffel- . . . 337
— von Kapaun und Tauben . . . 336
— von Wildgeflügel . . . 339
Pasteten anrichten . . . 751
— von Wildbret . . . 335, 336, 339
— -Gewürz . . . 59
— gestürzte (Timbale) . . . 328
— in Schüsseln und Reifform . . . 335
— in Terrinen . . . 338
— -Teige . . . 72
— von Butterteig . . . 332, 334
— hohlausgebacken . . . 334
— -Verzeichnis . . . 778
Pastillen . . . 715
Pastinak als Salat . . . 192
Perlhuhn als falscher Fasan . . . 266
Perlzwiebel in Essig . . . 726
Persicaden . . . 715

Seite

Petersilie aufbewahren . . . 730
Petersilien-Brühe zum Vergießen . . 31
— -Sauce zu Coteletten . . . 135
— -Suppe . . . 101
Peuschel, sieh Beuschel.
Pfannkuchen oder Omeletten . . 326, 422
— mit Äpfeln . . . 423
— mit Biscuit-Fülle . . . 423
— mit Crême . . . 424
— mit Früchten . . . 423
— mit Fleischpürée von Wild . . . 425
— mit Haschó . . . 425
— mit Hirn und Bries . . . 326
— mit Kalbfleisch und Schwämmen . 425
— mit Krebsfülle . . . 189
— mit Mandelfülle . . . 424
— mit Milchreis . . . 424
— in Modeln eingelegt . . . 425
— mit Nüssen . . . 425
— mit Pomeranzen und Nudeln . . 425
— mit Rosinen . . . 423
— mit Salse . . . 423
— mit Schinken . . . 425
— mit Schwarzbeeren . . . 423
— mit Topfen . . . 425
— mit Zwetschken- und Äpfelfülle . 423
— mit Zucker und Zimmt . . . 422
— Pfannstierz . . . 130
Pfanzel, Biscoten- . . . 125
— Erbsen- . . . 127
— Fisch- . . . 124
— Fleisch- . . . 121
— Grieß- . . . 126
— Kartoffel- . . . 127
— Leber- . . . 123
— Lungen- . . . 121
— Nieren- . . . 121
— Ragout- . . . 121
— Semmel- . . . 127
Pfeffer-Gurken . . . 724
— -Kuchen von Honig . . . 634
— — Nürnberger . . . 604
— — — weißer . . . 616
— -Nüsse, sieh Gewürznelken.
— -Sauce . . . 132
Pferdefleisch auf verschiedene Art . . 228
Pfirsiche, candiert . . . 708
— dunstgesotten . . . 698
— eingesotten . . . 708
— gebacken . . . 430
— gefroren . . . 666
— in Franzbrantwein . . . 718
— in Rum . . . 718
— im Schlafrocke . . . 501
— in Slivowitz . . . 718
Pfirsich-Bowle . . . 685
— -Charlotte . . . 489

Seite

Pfirsich-Chaudeau 487
— -Confect 625
— -Compot 201
— -Gefrorenes 666
— -Käse 715
— -Kuchen von Bröselteig 501
— — von Butterteig 501
— — englischer 497
— -Kuchen mit Mandeln 497
— -Poganzen 511
— -Salse 712
— -Sauce zu Pudding 67
— im Schlafrock 501
— -Schaumkoch 478, 484
— -Sulze 657
Pflaumen, sieh Zwetschken.
Pflückerbsen in Buttersauce . . . 155
Pignoli 63
— -Krapferl 613
— -Pudding 460
— -Schnitten 614
— -Torte 613
Pilaw als Suppenspeise 113
— mit Geflügel 322
— mit Kalbfleisch 257
— mit Lammfleisch 322
— mit Rindfleisch 226
— mit Schweinefleisch 253
— in Weinblättern 285
Pilze, sieh Schwämme.
Pinza (Oster- und Theegebäck) . . . 545
Pischinger-Torte 588
Pistazien 63
— -Schaum 643
— -Torte 583, 591
— -Torteletten 573
Pittah, ungarischer Strudel 441
— mit Äpfeln 442
— mit Nüssen 442
— mit Mandeln 442
— mit Hefe zu Kaffee 545
Plattfische (Sfoglie) 47
— gebacken 378
— mit Dottersauce 378
— mariniert 388
— mit Mayonnaise 389
Plätzchen, sie Krapferl und Torteletten.
Plinzen, sieh Pfannkuchen u. Omeletten.
Plumkuchen, englischer 569
Plumpudding (englischer Pudding) . 461
Poganze von Hefenteig 511
— von mürbem Teige 511
— von Strudelteig 436
Pogatscherl 517
Pökel-Fleisch 295, 735
— -Zungen 296
Polenta 184, 412

Seite

Polenta mit Eierspeise 413
— mit Kartoffeln 184
— mit Käse 412
— (Mamaliga) 412
— mit Sardellenbutter 412
— mit Zucker und Zimmt 412
Polnische Sauce 143
— Suppe (Barszez) 96
Polnischer Kuchen 512, 572
— Salat 389
Polsterzipfel 432
Pomadki-Torte 627
Pomeranzen-Auflauf 473
— -Begufs 67
— -Bowle 686
— -Brot 599
— -Busserl 620
— -Chaudeau 65
— -Compot 198, 205
— -Crême 66
— — gesulzt 650
— eingesotten 705
— -Gefrorenes 666, 671, 672
— -Gelée 695
— gesulzt 659
— -Glasur 87
— -Koch 473
— -Kren 144
— -Salse 713
— -Sauce 141
— -Schalen zum Zieren 704, 712
— — candiert 716
— -Schaum 637
— -Schifteln 601
— -Schnitten 562
— -Spalten 705
— -Striezel 507
— -Sulze 658
— -Torte 569, 598
— -Zeltel 63, 625
— -Zucker 60
Pörkölt 23, 215
Portugieser Krapferl 432
— Kuchen 578
Portulak als Gemüse 152
Potize mit Mandelfülle 531
— mit Mohnfülle 520
— mit Nussfülle 521
— mit Rosinenfülle 531
— mit Speck 517
Poularde, sieh Kapaun und Hühner.
Powidel (Zwetschkenmus) 714
— -Fülle 84
Pralines 630
Preiselbeeren-Compote 201
— einsieden 701
— -Gelée 695

Seite

Preiselbeer-Saft 691
— -Sauce 143
Preßburger Zwieback 549
Preßwurst 295, 348
Prophetenkuchen 568
Pröpstlinge einzusieden 701, 712
Prügelkrapfen 585
Pudding, Cabinets- 462, 647, 648
— — kalt 648
— englischer 461
— Früchten- 461
— gelber 462
— Hasen-, mit Sauce 287
— Kaiser- 462
— Kastanien- 460
— — kalt 644
— Mandel- 459
— Pignoli- 460
— -Rahm- 183, 324
— Reis- 459
— — kalt 644
— Rum- 464
— russischer, kalt 649
— schwarzer 463
— Weichsel- 463
Puddings anrichten 751
Puffbohnen 160, 163
Puffer-Torte 570
Punsch 595, 681
— à la glace 671
— à la romaine 671
— -Chaudeau 65
— -Consommé 485
— -Essenz 681
— -Eis (Glasur) 88
— -Gefrorenes 667
— -Käse (Sulze) 641
— Königs-, kalter 682
— -Sauce zu Pudding 67
— -Schaum, gesulzt 642
— -Sulze 660
— -Torte 570
— -Würfel 600
Pürée von Bohnen 175
— von Erbsen 175
— von gelben Rüben 176
— von Hülsenfrüchten 176
— von Kardy 176
— von Kartoffeln 175
— von Kastanien 176
— von Knorr 176
— von Kohlrabi 176
— von Linsen 175
— von Rohnen 176
— von Sauerampfer 176
— von Schwämmen 176
— von Trüffeln 176

Seite

Pürée von Wildbret 43
— von Wildgeflügel 42
— von Zwiebeln 175
Puter, sieh Indian.

Q.

Quäker-Oats 741
Quark, sieh Topfen.
Quirlen 4
Quitten-Compote 201, 204
— -Crême, gesulzt 649
— eingesotten 690, 703
— -Gefrorenes 666
— -Gelée 695
— -Käse 714
— -Koch 472
— -Pastillen 715
— -Saft 690
— -Salse 712
— -Stangerl 632
— -Sulze 204, 658
— -Torte 625, 632
— -Würstchen 430

R.

Radetzky-Reis 482
Ragout 43, 311
— in Dunst gekocht 312
— zu Garnierung 187
— -Fülle 28, 44
— garniert 311
— Godard 312
— in Krusten von Butterteig . . . 337
— macédoine 165
— Monglas 312
— in Muscheln 292
— -Pfanzel 121
— -Sauce 138
— -Suppe 96
— — für Fasttage 96
— -Wanneln 121
— -Würstchen 121, 330
— -Würze 59
Rahm-Auflauf 449
— -Koch 449
— — ohne Zucker 449
— (Beschamel) 38
— -Nockerl 183
— -Pastete 512
— -Pudding 183, 324
— -Sauce 141
— — zu Geflügel 266
— oder Obersschaum 636
— -Strudel 438
— -Suppe 105

Seite

Rahm, süßer, sieh Obers.
— -Tommerl 421
Rapontikawurzeln als Salat 192
Rapunzel-Salat 195
Rebhuhn, ungarisches 352
Rebhühner, gebraten 242, 749
— gedämpft 269
— kalt 354
— mit Pürée 269
— in Pasteten 335, 336
— mit Salmi 241
Regenwürmer (Mehlspeise) 416
Reh, Genießzeit 765
— braungedünstet 252
— -Brust, gefüllt 248
— -Coteletten 279
— einbeizen 29
— gebraten 247
— gedünstet 253
— gesulzt 353
— kalt 352
— -Hirn, gebacken und geröstet . . 301
— -Kuchen oder -Käse 341
— -Leber 307
— marinieren 30
— -Pastete 339, 340
— -Rücken, falscher 247
— -Schlegel, gebeizt 248
— -Wurst 348
Rehrücken (braune Mandeltorte) . . 575
Reichenauer Zwieback 597
Reinanken, frische, sieh Forellen.
— geräucherte 386
Reineclauden in Dunst 689
— eingesotten 703
— unreife 707
— -Käse 716
Reinling 538
Reis-Auflauf 449
— braungedünstet 114
— -Fülle zum Braten 29
— gedünstet zur Garnierung . . . 181
— gestürzt 114, 321
— kalt 482, 488
— -Knödel 115
— -Croustaden 321
— -Koch 447
— — mit Sallenschaum 479
— -Krapferl 426
— mit Champignons 181
— mit Fleischresten 114
— mit Käse 181
— mit Krebsbutter 181
— mit Schinken 181
— -Kuchen 510, 572
— in Milch 414
— -Meridon 114, 320

Seite

Reis in Milchsuppe 106
— -Pastetchen 321
— -Pudding 450
— — kalt 644
— -Punsch 681
— -Reif mit Fleisch 181
— -Schleim 110
— -Schmarren 420
— -Schnitten 416
— -Schnitzchen 226
— -Strudel 435
— -Suppe 97, 111, 112
— — mit Erbsen 112
— gestoßene 111
— — mit Kraut 112
— — mit Paradiesäpfeln 111
— türkischer 113, 322
— -Wanneln 114
— welscher 112
— -Würstchen in Suppe 115
— — mit Chocolate 426
— — süße 426
Reisel, Gekröse 308
Rémolade 149
Rettige in Buttersauce 156
— zur Garnierung 190
— schwarze 186
Rhabarber 152
— -Compot 203, 706
— -Kuchen 501
Ribisel-(Johannisbeeren-)Abguß . . 690
— -Compot 202
— -Dessert 751
— eingesotten 701
— -Gefrorenes 666
— -Kuchen 492, 500
— -Saft 692, 694
— -Salse 710
— -Sauce 142
— -Sulze 656
— — geschlagene 668
— -Torte 625
— -Wein 692
Ribon, Meerfisch 47
Rindfleisch 20, 746
— gebraten 211
— gedünstet, gedämpft 209, 210
— pökeln 735
— gesotten 205
— gespickt 212
— kalt 354
— auf englische Art 211
— auf französische Art 207
— auf italienische Art 208
— auf ungarische Art 214
— auf Wildbretart 211
— im Schlafrocke 227

	Seite
Rindfleisch-Kuchen	341
— -Ragout	227
— mit Rahm und Sardellen	226
— in Reiskruste	227
— mit Wurzelreis	227
Rindschmalz (Schmelzbutter)	56, 733
Rindsuppe	90
Rindsbraten	211
Rinds-Fasch	39
— -Fett	57
— -Mark, sieh Beinmark.	
— -Roulade	222
— -Schnitze	223
— -Schnitzchen	217
— — eingebröselt	221
— — gefüllt	222
— -Zungen, sieh Zungen.	
Ringlotten, sieh Reineclauden.	
Rippenstückchen (Coteletten)	19, 271
Risi-bisi	112
Risolen	329
Risotto	112
Ritscher	110
Roastbeef	22, 212
Robert-Sauce	132
Rogen-Kraut	170
— -Suppe	104
Roggenbrot	788
Rohnen (rothe Rüben, Beeten)	142
— einsäuern	725
— -Pürée	176
— -Salat	191
— -Sauce	142
— -Suppe, polnische	96
Rohrhühner, gebraten	244
— -Suppe	105
Röhrl-Salat	195
— — eingebrannt	152
Rombo, Meerfisch	47, 367
Rosen (Krapferl)	433
— -Eis	88
— -Kohl, gedünstet	160
— -Salse	713
— -Sulze	655
-Zucker	60
Rosinen-Fülle	28, 84
— — zu Indian	28
— -Kuchen	505
— -Potize	531
— -Stolle	540
— -Strudel	435
— vorrichten	63
Rosmarinfleisch	210
Rostbraten	215
— mit brauner Sauce	217
— Esterházy-	223
— gebacken	222
Rostbraten, gebraten	215
— gedünstet	215
— heißabgesotten	217
— mit Knoblauch	215
— Maschin-	216
— mit Milch gedünstet	215
— mit Rahm	215
— Roulage	222
— mit Sardellen	215
— schwedischer	216
— vorrichten	22
— von Hirschen	279
Röstен der Semmel	5
Rothe Sulze	653
Rother Schaum	637
Rothes Kraut	160
— — als Salat	194
Rothwurst	295
Roulade (Backwerk)	599, 600
— von Chocolate	600
— von Rindfleisch	222
— von Schnitzchen	280
Rüben, braungedünstet	158
— eingebrannt	153
— gedünstet	159
— gesäuert	153, 728
— saure	153
— gelbe, sieh Möhren.	
— rothe, sieh Rohnen.	
— -Pürée	176
Rübentriebe-Salat	195
Rückenmark, gebacken	302
— zu Ragout	43
Rühr-Ei, sieh Eier und Schmalz.	
Rühren	4
Rum-Auflauf	455, 475
— -Bögen	581
— -Chaudeau	65
— -Crême	66, 639
— — als Charlotte	649
— — gesulzt	649
— -Glasur	88, 563
— -Gugelhupf	538
— -Kuchen	504, 506
— -Pudding	464
— -Schaum	637
— -Schnitten	502, 602
— -Sulze	660
— -Torte	570
Rumforder-Suppe	110
Rumpsteaks (Rindsschnitze)	217
Russische Crême	66, 639
— Gurken	724
— Suppe	96
Russischer Kuchen	342
— Pudding, kalt	649
— Punsch	688

Seite

Russischer Thee 680
Rutten 46
— abgesotten 366
— gebacken 377
— gebraten 370
— gedünstet 369
— gefulzt 380, 381
— kalt 380
— mit Saucen 366, 367

S.

Saccharin 741
Sacher-Torte 576
Sächsischer Obstkuchen 497
— Weihnachtswecken 546
Safran 58
Saftbraten 208
Saft-Chaudeau 65
— -Gefrorenes 667
— -Zeltel 625
Säfte zum Färben 717
— gefulzte, zum Verzieren 694
— zu Gefrorenem 694
— zu Getränken 692
— zu Sulzen 698
— zu Übergüssen 691
Sago-Auflauf 449
— -Suppe 108
Sahne, sieh Obers.
Salami 295
— falsche, von Zucker 623
Salate 191
Salat, abgeschmalzen 163
— in Buttersauce 155
— eingebrannt 152
— frischer grüner 194
— gedünstet 157, 160
— gefüllt 167
— gemischter 196
— polnischer 196, 389
— saurer 193
— Speck- 191
— -Suppe 98
— süßer oder Compot 198
— welscher 196
— Fisch- 388
— — in Aspic 389
— -Würstchen 115
Salblinge 46, 386
— abgesotten 366
Salicylsäure 12, 734
Salmi-Bereitung 42
— in Dunst gekocht 288
— mit Hasen 247, 344
— -Sauce 133

Seite

Salmi-Sauce kalte 133
-Schnitten 188
— mit Wildgeflügel 241
Salonzuckerl 629
Salpicon 311
Salsen 709
— -Augen 566
— -Beguss zu Mehlspeisen 68
— -Bögen 606
— -Bretzel 631
— -Brot 599
— -Koch 473
— -Kuchen, kleine 506
— -Schnitten 413
— — mit Chaudeau 487
Salsenschaum mit Biscuit 480
— -Koch 477, 479
— über Mehlspeisen 68
— -Torte 624
Salsenwanneln 539
Salz 59
— -Stangerl mit Kümmel 543
Salzburger Nockerl 417
Salzgurken 728
Sand-Kuchen, kleine 566
— -Torte 579
Sandwiches, sprich Sänduitsch (Butter-schnitten) 362
Sardellen 48, 191
— gebacken 378
— gebraten 370
— -Fülle in Muscheln 383
— mariniert 379
— -Mayonnaise 147
— -Kren 143
— zu Fischsalat 388
— zu Salat 191
— -Saucen 139, 150
— — kalte 150
Sardellenbutter 58, 361
— mit Rettig 361
Sardinen als Garnierung 191
Saucen im allgemeinen 37
Sauce Béarnaise 136
— kalte 144
— warme 131
— zu Mehlspeisen 66
Saucißchen 293
Sauerampfer-Pürée 176
— -Sauce 135
Sauer eingemachte Gemüse 151
Sauerkirschen, sieh Weichseln.
Sauerkraut, braungedünstet 157
— eingebrannt 158
— gedünstet 157
— gestürzt 170
Saure Fleischsuppe 95

Seite

Saure Gemüse 151
— Gurken 724, 728
— Rahmsuppe 105
— Rüben 154
Schaiden, abgesotten 364
— gebacken 377
— gebraten 370
— gedünstet 268
— als Paprika-Fisch 373
— als Schnitze 375
— mit Sardellensauce 376
Schalotten in Essig 726
— gedünstet 160
— -Sauce 131
— zu Ragout 44
— aufbewahren 730
Schampinion, sieh Champignon.
Scharlotte (Mehlspeise), sieh Charlotte.
Schaum als Backwerkfülle 68
— in Gläsern 689
— -Koch in Dunst 477
— — mit Crême 478
— — von Chocolate 476, 689
— — von Erdbeeren 488
— — von Obst 478
— — von Limonen 488
— -Rollen 506
— -Torten 624
Scheiterhaufen 458
— spanischer 480
Schildhahn 244
Schildkröten, Genießzeit 765
— -Bereitung 395
— -Suppe 102
— — falsche 102
— zu tödten 50
Schill, abgesotten 367
— als Blanquette 368
— -Schnitze mit Sauce 376
Schinken 296, 360, 748
— -Fülle 28
— -Fleckerl 317, 405, 425
— kochen und backen 25
— -Krapferl 318
— -Omeletten 400
— -Pastetchen 318
— schneiden und auflegen 748
— -Strudel 438
— -Wanneln 318
Schlagrahm als Schaum 686
Schlampete Nudeln, sieh Milchnudeln.
— Schnecken mit Kren 395
Schlegelbraten . . . . . 230—232
Schleihen, wie Karpfen.
Schlick-Krapferl von Fischen 118
— — von Fleisch 117
Schlosserbuben 430

Seite

Schlüsselkrapferl 427
Schmalz-Bereitung 733
— -Verwendung 57
— -Nudeln 522
Schmalzgebackene Mehl- u. Obstspeisen . 750
Schmonkerl 69
— -Koch 452
Schmarren 418
— -Teig 70
Schmetten, sieh Obers.
Schmieren von Formen und Blech . 5
Schnecken, Genießzeit 765
— gefüllt 394
— im Gehäuse 394
— -Haschéschnitten 395
— mit Essig und Öl 395
— mit Knoblauch 394
— mit Sardellen im Reindl 395
— -Suppe 94
— aufbewahren 737
Schneeballen oder Maulkörbe 434
Schnee-Glasur 88
— -Hühner, gebraten 242
— -Nockerl mit Crême 496
Schneeschlagen von Eiweiß 4
Schnepfen, Genießzeit 749
— gebraten 241, 749
— kalt 358
— -Koth 183
— falscher 187
— mit Salmi 188
Schnitten, sieh Register von Backwerk.
— gebackene 314
— geröstet zur Garnierung 184
— süße, mit Chaudeau 487
Schnittlauch-Sauce 135
Schnitzchen und Coteletten . . . 271—280
— als Rouladen 280
— braten 26
— eingebröselte 274
— von Geflügelfleisch 278
— gefüllt 223, 280
— von gehacktem Fleisch . . . 225, 283
— von Kalbfleisch 271, 274
— von Kaninchen 278
— von Lammfleisch 276
— von Lungenbraten 219
— von Rindfleisch 217
— von Schöpsenfleisch 276
— von Schweinefleisch 283
— vorrichten 19
— von Wildbret 279, 283
Schnür- oder Spagatkrapfen 433
Schöberl 125
— -Pastete 325
Schöpsen-Coteletten 276
— -Fleisch, gebraten 281

Seite

Schöpsen-Fricandeau 258
— gedünstet 258
— heißabgesotten 259
— kalt 355
— mit Kapernsauce 258
— mit Kraut 259
— mit Kräutern 259
— mit Paprika 259
— mit Paradiesäpfeln 259
— mit Rüben 158
— mit Sardellen 259
— -Pilaw in Weinblättern . . . 285
— -Rücken, gebraten 233
— — gerollter 233
— -Schlegel, gebraten 232
— — kalt 355
— — auf Wildbret-Art 252
Schott-Säuerling-Nocken 517
Schoten-Suppe 105
Schrotbrot 739
— -Koch 465
— — (falsches Mandelkoch) . . . 465
Schrotmehl-Kuchen 494
— -Roulade 600
— -Torte 594
Schühsuppe (Jus) von Fisch . . . 108
— von Fleisch 32
Schüsselchen zu Obersschaum . . . 565
Schüssel-Pastete auf englische Art . 337
Schwäbische Suppe 108
Schwäbisches Fleisch 221
Schwämme 51, 172
— aufzubewahren 721
— gebacken 174
— gedünstet 172, 722
— gefüllt 173
— in der Montur 174
— von Windmasse 609
— zu Ragout 48
Schwamm-Haschée 173
— -Klößchen (Nockerl) 125
— -Laibchen 173
— -Pürée 176
— -Saucen 137
— -Suppen 101
Schwammerl mit Chaudeau 429
Schwartenwürste 295
Schwarzbeeren, gedünstet 202
— für Compot 701
— -Saft 698
Schwarzbrot, sieh Brot.
Schwarzer Chocolatebeguss 67
— Pudding 468
— Rettig 192
— Weichselkuchen 491
Schwarzwurzeln, abgeschmalzen
156, 164, 165

Seite

Schwarzwurzeln in Buttersauce . . . 164
— gebacken 165
Schwarzwurzel-Salat 192
Schwedischer Rostbraten 216
Schweinefleisch, faschiert 283
— als Schwarzwild 254
— gebraten 284
— gedünstet 258
— gepökelt 295, 736
— geräuchert 296
— gesotten mit Kren 258
— kalt 358
— mit Paradiesäpfeln 254
— mit Reis oder Brein 258
Schweineschmalz 57, 733
Schweins-Braten mit Kruste 284
— -Coteletten 277
— -Fasch 40
— -Fett 57, 733
— -Filet 354
— -Fisch 354
— -Gulasch 254
— -Kopf 24, 301, 349
— — kalt 348
— -Netz 24
— -Roulade 283
— -Schnitzel 277, 279
— -Schwarten 37
— -Zungen 297
Schweizer Kuchen 578
— Milch 650
Scombri, sieh Meerfische.
— gebacken 378
— gebraten 374
Scorzonera, sieh Schwarzwurzel.
Scotch marmalade 713
Seefische, sieh Meerfische.
Seekohl 164
Seekrabben 185
Seezunge (Meerfisch) 48, 374
Seihen und passieren 10
Selchfleisch 296
Selchwürste 294
Sellerie, gedünstet 160
— gefüllt 172
— -Salat 195
Semmel backen 5
— bähen 5
— -Beschamel 38
— — -Koch 455
— -Fülle 27
— -Knödel 184
— — sieden 56
— — in Suppe 128
— -Koch (Panade) 38
— -Krapferl in Suppe 120
— -Kren 143

	Seite
Semmel-Kruste mit Wildbret	314
— — mit Obst	489
— -Pastetchen	120, 313
— — in Suppe	120
— -Pfanzel	127
— rösten	5
— -Schmarren	418
— Schnitten mit Rehleber	188
— — gebacken	313
— — gefüllt, süße	431
— — glasiert	5
— — mit Beinmark	187
— — mit Fischfasch	188
— — mit Hirn	187
— — mit Milz	187
— — mit Salmi	188
— — mit Schnepfenkoth	188
— — zu Suppen	5
— -Suppe	97, 107
Senf	149
— -Früchte	709
— -Gurken	725
— -Saucen, kalte	149
— — warme (Robert-)	132
Sepa, Meerfisch	47
Servieren der Speisen und Getränke	742
Setzeier, sieh verlorene od. Spiegeleier.	
Sfoglie, sieh Plattfische.	
Siebenbürger Zwieback	549
Sieden von Aspic	33
— von Eiern	55
— von Fleisch	25, 90
— von Gemüsen	53
— von Hülsenfrüchten	54
— von Kartoffeln	53
— von Kastanien	54
— von Krebsen	50
— von Mehlspeisen	50
— von Schinken	25, 296
— von Zucker	61
— von Zungen	25
Silbermangold	164
Silbernudeln	514
Skarnitzen, sieh Düten.	
Sommersuppe (Potage à la Julienne)	91
Sorbet	686
Soya (Champignonsaft)	722
Spagatkrapfen	433
Späne	434
Spanferkel putzen	18
— gebraten	235
— heißabgesotten, mit Kren	253
— kalt	350
— tranchieren	750
Spanische Sauce	131
— Semmeln	480
— Suppe	96
Spanische Winde	606, 608
— Windtorte	607
Spanischer Reis	482
— Scheiterhaufen	458, 480
Spargel, abgeschmalzen	162
— -Abfälle	730
— aufbewahren	730
— in Buttersauce	154
— in Dunst gekocht	729
— mit Essig und Öl	194
— sauer eingemacht	727
— für Salat	194, 726
— für Ragout	44
— -Suppe	98
— -Salat, abgeschmalzen	163
Spaßvögel	522
Spatzen	183
Speck	57, 733
— -Braten	212
— -Flecke	304
— -Gurken	159
— -Knödel	128
— -Kraut	153
— -Kuchen	516
— -Nudeln	407
— -Potize	517
— -Salat	191
— -Strudel	119
Speise-Ordnung	753
— -Wahl	753, 755
Speisen-Folge	758
Spicken und Durchziehen	12
Spiegel-Glasur	89
Spielhahn, gebraten	244
— gedünstet	269
Spinat, eingebrannt	151
— -Pudding	167
— -Topfen	718
— -Würstchen	167
Spritz-Eis	89
— -Strauben	423
Sproffenkohl in Buttersauce	154
— gedünstet	160
Sprotten	386
Sprudeln	4
Stachelbeeren-Compot	202
— eingesotten	701
Stachis	156, 162
Stauben	9
Staubzucker	60, 86
Stauden-Sellerie (Bleichsalat)	195
Steinpilze, sieh Schwämme.	
Steinsalz	59
Steirerkäse, falscher	588
Sterz	129
— von Brein	412
— von Grieß	130, 412

Seite

Sterz von Heidenmehl 129, 412
— von Kukuruzmehl 412
— von Roggenmehl 412
— von Weizenmehl 130, 412
Stockfisch 384
Stollen (Germwecken) 540
Stör (Sterlett), gesotten 364
Straßburger Pastete 338
Strauben von Brandteig 428
— von Weinteig 428
Streußelkuchen 535
Streuzucker 59
Stricknadeln 555
Striezel von Germteig 541
— von Butterteig 507
Strudel, abgeschmalzen 435
— von Hefenteig 518, 532
— gebacken 435, 448
Strudeln zu Suppen 119
Strudelteig 71
Stufato 209
Stürzen von Mehlspeisen 8
— von Sulzen 35
Südfrüchte als Dessert 752
— vorrichten 62
Sulzen 204, 640, 751
— mit Fischen 380, 389
— mit Fleisch 344, 351, 352
— mit Früchten und Säften . 640—662
— geschlagene 638
Sulzen, unterlegte 661
Suppen mit Fleisch-Extract 92
— von Hülsenfrüchtenmehl 99
— -Einlagen 766, 768
— -Fett 57
— für Kranke 91
— -Kren 143
— -Speisen 90
— -Zeltel 33

T.

Tafeldecken 742
Tapioca-Koch 449
— -Suppe 108
Tarhonya zu Fleischgarnierung . . . 183
Taschel (Kärntner Nudeln) 406
Tauben vorrichten 15
— gebacken 269
— gebraten 239
— gedünstet 263
— gefüllt 239
— gespickt 239, 264
— heißabgesotten 264
— in Wacholdersauce 264
— als Wildtauben 239

Seite

Teige für Backwerk 70, 72, 78
— für Germspeisen 80
— für Suppen und Mehlspeisen . . 70
— für Kuchen und Pasteten 72
— für Schmalzgebackenes 78
— für Strudel 71
— für Suppen 70
Teigwaren aus Knorrs Fabrik . . . 116
Tellerfleisch 28, 207
Teltower Rübe 159
Thee, chinesischer oder russischer . . . 680
— -Buchstaben 610
— -Crême 66
— -Krapferl mit Kümmel 543
— -Schnitten mit Butter 362
— -Stangel 543
— -Sulze 660
— -Wecken 539
Thunfisch, gebraten 374, 481
— mariniert mit kalter Sauce . . . 388
— falscher 354
Timbale 328
Tintenfisch, sieh Meerfische.
Tiroler Knödel 128
— Strudel 440, 504
— — von Butterteig 504
— — von Hefenteig 532
Tomaten, sieh Paradiesäpfel.
Tommerl oder Ofenkater 420
Topfen-Bereitung 732
— -Fülle 85
— -Kolatschen 518
— -Koch 445
— -Knödel 408
— -Nockerl 408
— -Nudeln 405, 517
— — von Hefenteig 518
— -Poganze 512
— -Schmarren 420
— -Striezel mit Salse 507
— -Strudel 436
— von Germteig 518
— -Taschel 405
Topinambur, sieh Erdartischocken.
Torten-Verzeichnis 99
— anrichten 750
— backen 85
Transchieren und Anrichten von Fleisch
— und Fischen 746
Trauben, sieh Weinbeeren.
Trieglie (Meerfisch), gebraten 374
Triett von Wein 205
— von Erdbeeren 205
— von Himbeeren 205
Tropfteig (Eingetropftes) 116
Trüffel-Fülle 28
— -Pastete 338

Seite

Trüffel-Pastetchen 388
— -Purée 176
— -Saucen 138
— -Schnitten 331
Trüffeln 173, 174
— aufbewahren 723
— gedünstet 173
— gefüllt 174
— in der Montur 174
— zum Spicken 13
Truthahn, sieh Indian.
Tunken oder Saucen 10, 37, 131
Türken-Sterz 412
— -Tommerl 420
Türkisch-Weizen (Mais), sieh Kukuruz.
Tutti-Frutti 197
— — -Gefrorenes 667
— — eingesotten 708
— — mit Rum 709

U.

Übergüsse für Mehlspeisen 66
Ulmer Gerste 109
Ungarischer Hase 213
— Strudel (Pittah) 441
Ungarisches Rebhuhn 354
Untergreifen und Füllen 27
Unterlegen von Sulzen 35
Unterlegte Crême 485
Unterlegter Chaudeau 487
Undurchsichtiges Eis (Eiweiß-Glasur) . 89
Ursuliner-Bretzel 545, 556
— — von Bröselteig 545

V.

Vanille-Auflauf 450
— -Bretzel 556
— -Brot 596
— -Busserl 605
— Crême 63, 645
— — gefrorene 673, 674
— — gesulzt 645
— — in Dunst 484
— -Gefrorenes 669
— -Geruch 60, 63
— -Kipferl ohne Ei 564
— -Koch 465
— -Reis 449
— -Schaum 15, 636
— -Schifteln 559
— -Späne 553
— -Sulze 655
— -Torteletten 559

Seite

Vanille-Torte ohne Ei 568
— -Zeltel 625
— -Zwieback 549
Vanillin 741
Veilchen-Sulze 655
Vergießen 10
Verschiedenfärbige Sulze 661
Verzuckerte Früchte 627
— Mandeln 627
Vögel, gebraten 241
— — mit Bröseln 270
— im Neste 332
Vogelnester 653
Vögerl, kälberne 282
— von Leber 308
Vol-au-vent-Pasteten 79, 332
Vorgeben 1
Vorkenntnisse 1
Vormaul (Obergaumen), sieh auch Ochsengaumen 25, 299
Vorrichten von Fleisch 11
— von Geflügel 13
— von Hasen 17
— von Milchferkeln 18
— von Südfrüchten 61

W.

Wacholderdrossel, sieh Krammetsvögel.
Wacholder-Sauce 146
Wachsbohnen, abgeschmalzen 63
— mit Essig und Öl 193
Wachteln, gebeizt 241
— gebraten 240
— in Pasteten 332
— mit Weinlaub und Semmelschnitten 240
Waffeln oder Eisenkuchen 551
— von Hefenteig 551
Waldmeister-(Mai-)Trank 685
Waller, sieh Wels oder Fische.
Wälsch, sieh Welsch.
Warme Glasur 87
— Saucen 131
Warmhalten von Speisen 11
Waschen von Fleisch 12
Wasser-Glasur 87
— -Spatzen 188, 411
— -Sulze 661
Wecken von Hefenteig 539
Weichsel-Compot 201
— -Gefrorenes 666
— -Knödel 408
— -Kuchen mit Bröseln 491
— — englischer 491
— — mit Mandeln 493
— — mit Mehl 492

Seite

Weichsel-Kuchen, saftiger 491
— — schwarzer 493
— -Pfeffer 199
— -Pudding 463
— -Saft 690, 693
— -Salse 711
— -Sauce 142
— — über Mehlspeisen 67
— -Schnitten 498
— -Strudel 439
— -Sulze 656
— -Torte 569, 584
— -Würstchen 431
Weichseln, gebacken 430
— gedörrte 198
— in Dunst gesotten 690
— in Essig 718
— in Slivowitz oder Kirschensaft . . 718
— in Zucker eingesotten 702
Weihnachtswecken (Stollen) 540
Weinbeer-Compot 202
— -Gefrorenes 666
— -Salse 712
— -Sauce 67, 143
— -Strudel 439
— -Torte 578
Weinbeeren oder Korinthen (schwarze kleine Rosinen) 63
Wein-Chaudeau oder Weinschaum 65, 486, 651
— à la glace 672
— -Essig 719
— -Koch 464
— -Punsch 681
— -Sauce über Mehlspeisen 67
— — zu Fleisch 141
— -Sulze 660
— -Suppe 107
— -Teig 70
— -Triett 205
Weinberg-Schnecken 394
Weinscharln, sieh Verberitzen.
Weinschaum 65, 486
Weinstein statt Hefe 82
Weintrauben, eingesotten 701
— -Salse 712
— in Slivowitz oder Rum 718
— -Sulze 658
Weißbrot, sieh Semmeln.
Weiße Linzer Torte ohne Ei 572
— Mandel-Torte 610
— Zucker- oder Eiweiß-Glasur . . . 89
Weißer Vanille-Schaum 68
Weißes Limonenkoch 483
Weißkohl, sieh Kraut.
Weißwurzel 156
Weizen-Tommerl 421

Seite

Wels (Waller), blaugesotten . . 47, 366
— in holländischer Sauce 366
— mit Saucen 366
— gebraten mit Rahm 371
— mit Sardellen und Limonensaft . 370
Welsche Nüsse (Wallnüsse), sieh Nüsse.
Welscher Reis (Risotto) 112
Wespennest 527
Whips 652
Wiener Braten 214
— Gugelhupf 537
— Koch 451
— Torte 572
Wildbret aufbewahren 735
— -Beize 90
— -Coteletten 279
— falsches 211, 232
— -Fasch 41, 189, 285, 288
— faschiert 286, 348
— gebraten . . . . . 246—250
— gedünstet 251
— gefulzt 183, 352
— -Haschée 48, 313
— kalt 352
— -Käse 343
— -Marinade 90
— -Pasteten 339
— -Pürée 42, 290
— -Ragout 45, 312
— -Salmi 42, 241, 244
— — in Dunst gekocht 288
— -Saucen 147, 183
— -Sauce, kalte 147
— -Schnitzchen 279, 283
— in Semmelkruste 314
Wildenten 245, 749
— herrichten 16
— falsche 263
— gebraten 245
— gedünstet 269
— mit Salmi 245
Wildgänse 749
— gebraten 245
— gedünstet 269
Wildgeflügel 16, 749
— falsches 239, 240, 263, 266
— als Galantine 286, 346
— gebraten . . . . . 240—246
— gedämpft 269
— gefulzt 357, 358
— kalt 357
— -Fasch 287
— Faschschnitten 358
— -Kuchen 339
— in Pasteten 339
— -Pürée 42
— Ragout 312

Seite

Wildgeflügel-Sauce, kalte . . . 147, 357
— -Suppe 93
Wildschwein, Genießzeit 750
Wildschweinfleisch, gebraten 250
— gekocht 251
— kalt 353
— mit Kruste 251
— mit Sauerkraut 251
Wildschwein-Coteletten 280
— -Kopf 24, 348, 351
Wildtauben 735
— gebraten 245
Wind-Bäckereien 606
— -Busserl 608
— -Kipferl 608
— Kuchen 498
— Masse von gesponnenem Zucker . 607
— -Ringe 608
— Spanischer 608
— -Torte 607
Winterteig-Krapferl ohne Ei 566
Wirsing, sieh Kohl.
Wirtschafts-Kipferl 564
— -Torte 564
Wuchteln (Buchteln) 527
Würstchen von Brandteig 488
— von Butterteig 330, 432
— von Crême 427
— ohne Darm 293
— von gehacktem Fleisch 293
— von Frittaten 120, 429
Würstchen, gebackene 290
— gebackene von Fischen 381
— in Hefenteig 327
— von Krebsen 319
— von Nudeln 427
— von Obst 431
— mit Weinbeerln 488
— von Kalbsbries 291
— Ragout- 121, 291
— Reis- 115
— in Suppe 115
Würste 293
Wurst-Fülle 28
— -Suppe 95
Wurzel-Brühe 31
— -Salat 191
— -Sauce 133
— -Suppe 97
Wurzeln zur Garnierung 190
— aufbewahren 730
Würzfleisch, sieh Ragout.

Z.

Zahnstocher 616
Zaja 331

Seite

Zanden, Schill oder Hechtbärschling wie Hecht.
Zebra-Torte 585
Zerrissene Germnudeln 513
Zibeben, sieh Rosinen.
Zigarren 604
Zimmt 63
— -Bretzel 544, 556
— -Krapferl 526
— -Kuchen 535
— -Stangel 618
— -Zwieback 548
Zraze (Schnitzel) 221
Zucchi, Zucchetti, sieh Kürbisse.
Zucker 60
— brennen (Caramel) 60, 61
— -Bretzel 605
— -Erbsen mit Buttersauce 155
— — abgeschmalzen 163
— — gedünstet 156
— -Glasur oder Eis . . . . . 86—89
— -Kipfel 609
— kochen 61
— -Koch von Caramel 448, 453
— -Krapferl 428
— läutern 61
— -Strauben 428
— -Wurzeln, abgeschmalzen 156, 160, 192
— -Zeltel 609
Zuckerguss, sieh Glasur.
Zuckerl (Bonbons) 628, 629
Zungen, frische 297
— gepökelte 296
— geräucherte 296
— zu kochen 25
— pökeln 736
— -Würste 295
Zweckerl 404
Zwetschken-Compot 199, 201
— dunstgesotten 698
— eingesotten 703
— -Slivowitz 718
— in Essig 719
— -Fülle 84
— gebacken (Schlosserbuben) 430
— gedünstet 198
— -Kolatschen 519
— -Käse (Powidel) 714
— -Knödel 408, 523
— — von Hefenteig 523
— -Koch 472
— -Kuchen, englischer 498
— -Pfeffer oder -Mus 199, 714
— -Poganzen 511
— in Rum 718
— -Salse 711
— -Strudel 499

	Seite
Zwetschken-Taschel	406
— -Tommerl	421
— -Würstchen	431
Zwieback, feiner	548
— Grazer	548
— -Koch	457
— Preßburger	549
— Siebenbürger	549
Zwiebel-Farferl	116
— -Pürée	176
— -Ringerl	160
— -Sauce	131
Zwiebeln aufbewahren	780
— gedünstet	160
— gefüllt	172