

71916.945

Neuestes Berlinisches Kochbuch.

Eine
allgemein verständliche, gründliche Unterweisung zu den
Vorkenntnissen der Küche,
der möglichst einfachen, aber dennoch schmackhaften
Zubereitung aller Arten
Speisen, Backwerke, Gefrörnes, Getränke,
dem Einmachen der Früchte und Gemüse,
nebst Anleitung zu den
Kenntnissen im Haushaltungs- und Wirtschaftswesen.

Für
Hausfrauen, Köchinnen, angehende Köche &c. &c.

Vierte Auflage,
gänzlich umgearbeitet und verbessert
von

J. W. Schulz,
Mundloch Er. Königlichen Hoheit des Prinzen Heinrich von Preußen.



Berlin, 1845.
Verlag von F. A. Herbig.

A-23219

UNIVERSITÄT
UMCS
LUB.

Aug 12

D. 1370 | 60 | 99.

2-11.

Vorrede.

Fast alle Vorreden zu Kochbüchern gleichen sich mehr oder weniger, insofern ein jeder Verfasser der selben es sich angelegen sein lässt, die praktische Bewährtheit seines herausgegebenen Werkes möglichst anzupreisen, während er die Fehler anderer Bücher aufzudecken bemüht ist. Indes bemerkt der wirklich praktische Sachkenner bei oberflächlicher Durchlesung des Inhaltes solcher von unbefähigten Personen niedergeschriebenen Kochbücher bald, daß der Verfasser oder die Verfasserin besser gethan haben würde, wenn sie geschwiegen hätte, denn gerade sind auch die von ihr aufgestellten Zubereitungssrecepte von den betreffenden, streng getadelten Fehlern keinesweges rein, und eben so wenig sind jene aufgedeckten Mängel durchweg berücksichtigt und verbessert worden.

Viele Werke der neuern und neuesten Küchen-Literatur haben Frauen verschiedener Stände, sowie Haushälterinnen, sogar Köchinnen ohne alle wissenschaftliche wie sachliche Befähigung zu Verfasserinnen.

So lange diese Schriften in ihren Grenzen bleiben, d. h. sich mit einfachen, zu der gewöhnlichen Kochart gehörenden Speisen beschäftigen, also so lange sie in dem, solchen Personen angewiesenen Wirkungskreise sich bewegen, sind sie allenfalls für die Haushaltung der mittlern Stände zum Theil brauchbar. Versteigen sie sich aber bis zu den schwierigeren Zusammensetzungen der feineren Kochkunst, so lehrt die gesunde Vernunft, daß sie keinesweges mehr als praktische Vorschriften gelten, sondern nur als wirklich theoretische Abschriften betrachtet werden können, welche aus den Werken solcher Autoren entlehnt wurden, deren Stellung einen Wirkungskreis bedingt, wo die Kochkunst in höherer Bedeutung gehandhabt wird.

Ohne uns so wenig in nähere Erörterungen über diesen Gegenstand, noch in lobende oder tadelnde Vergleichungen weiter einzulassen, soll der Zweck unserer Vorrede nur der sein, dem Leser auf die vorzüglichsten Verschiedenheiten und Merkmale unseres, aus dem Berlinischen Kochbuche neu geschaffenen Werkes aufmerksam zu machen.

Den allgemeinen Klagen wegen Unverständlichkeit fremder Ausdrücke zu begegnen, sind wir bemüht gewesen, hinreichend erläuternde Erklärungen über die allgemein gebräuchlichsten technischen Ausdrücke dem Werke voranzuschicken. Eben so ist dem allermeist bemerkbaren Mangel an bestimmten, richtigen Angaben über die Bedarfs-Quantitäten der Ingredienzien zu dieser oder jener Speise dadurch abgeholfen, daß ein

bestimmter Gas zu einer gewissen Zahl Personen, deren Tisch für gewöhnlich mit etwa zwei bis vier Gerichten besetzt wird, mit dem materiellen Gehalt zu einer mittlern Schüssel angenommen, und das Quantum der Ingredienzien allemal in festgesetzten Zahlen nach Berliner Maß und Gewicht angegeben ist.

Außer den in der Einleitung enthaltenen, sehr nützlichen Vorschriften über die Vor- und Herrichtung der rohen Nahrungsstoffe, die Vor- und Zubereitung der einzelnen Bestandtheile von Speisen, ist ferner aller durcheinander geworfener Mischmasch von Receptien dadurch vermieden, daß alle Gattungen von Speisen, je nach ihrer verwandtschaftlichen Beschaffenheit und ihrer materiellen Eigenschaft streng von einander geschieden und demnach eine seide Art von Gerichten nebst deren Zubereitungsrecepten in regelmäßig geordneten Abschnitten und Neben-Abtheilungen nach der Reihe folge aufgeführt und beschrieben sind. Hierdurch lernt die wirthschaftliche Hausfrau, die bestrebsame Köchin und der angehende Koch nicht allein die Bedeutung einer jeden Speise in Bezug auf das Tafelwesen so wie deren Charakter, rücksichtlich ihrer eigentlichen Bestandtheile, gründlich kennen, sondern es gewährt auch den Vortheil, daß man die Zubereitungsart dieser oder jener Speise, welche man zu haben wünscht, sogleich aufzufinden vermag.

Es bedurfte das Berlinische Kochbuch um so mehr einer gänzlichen Umarbeitung, als der Verleger eine Reihe von Jahren vergehen ließ, ehe er zu einer neuen

Auflage schritt. Ueberall sind bei dieser vierten Auflage nur wirklich praktisch bewährte Recepte der beliebtesten neuern und neuesten Kochart benutzt worden, und in dieser Beziehung eigentlich ein neues Werk entstanden. Dabei wurde die möglichste Gedrängtheit und Kürze in einer allgemein verständlichen Sprache beobachtet und jede Wiederholung von Gegenständen, die einander gleichen oder einerlei Bedeutung haben, dadurch vermieden, daß bei deren Besprechung auf die betreffenden Nummern verwandter Artikel hingewiesen ist. Nur auf diese Weise ist es möglich geworden, eine Mannigfaltigkeit und Reichhaltigkeit der Gegenstände zu geben, wie sie in wenigen Kochbüchern dieses Umfangs zu finden ist, und wie dies ein flüchtiger Ueberblick des Inhalts-Verzeichnisses am besten beweisen wird.

Endlich nahm der Herausgeber auf die größte Gemeinnützigkeit des Werkes Rücksicht, so daß es nicht allein für die Hausfrauen aller Stände, für die Köchinnen eines jeden Haushandes, für die Besitzer von Restaurationen und Gasthäusern geschrieben ist, sondern es versteigt sich der Inhalt desselben auch öfters in das Gebiet der feinen Kochkunst, weshalb es auch für jeden angehenden Koch von großem Nutzen sein kann.

Findet hierin das Streben des Herausgebers Anerkennung, so wird dies sein schönster Lohn sein.

Der Herausgeber.

Inhaltsverzeichniß.

Einleitung.

- I. Allgemein gebräuchliche, technische Benennungen.
(In alphabatischer Ordnung.)

- II. Die Behandlung einzelner Theile von Speisen.

Nr.		Seite.
1	Reis	18
2	Graupen	—
3	Grieß	19
4	Sago	—
5	Grüßkarten	—
6	Macaroni	—
7	Nudeln	20
8	Rössnen. Corinthen	—
9	Mandeln. Pistazien	—
10	Marronen. (Echte Kastanien)	21
11	Champignons. Steinpilze und andere	—
12	Trüffeln	—
13	Morcheln	—
14	Salep	22
15	Vanille	—
16	Citronenschale. Citronenscheiben	—

Nr.		Seite.
17	Gewürze	22
18	Suppenkräuter	23
19	Trockene feine Kräuter	—

III. Allgemeine Vorrichtungen. Nebenbestandtheile von Speisen.

20	Topfklöße	23
21	Schwemmklöße	24
22	Reisklöße	—
23	Griesklöße	—
24	Erdtöpfelklöße	25
25	Erdtöpfelklöße mit Speck	—
26	Erdtöpfelklöße mit Käse	—
27	Gerührte Mehklöße	—
28	Gewöhnliche Mehklöße	26
29	Eine andere Art Mehklöße	—
30	Baireuther Klöße	—
31	Speckklöße	—
32	Semmelklöße	27
33	Markklöße	—
34	Kalbfleischklöße	—
35	Leberklöße	28
36	Hühnerklöße	—
37	Fisch-, Hühner- oder Kalbfleischknödel	—
38	Strudeln	—
39	Fischklöße	29
40	Krebsklöße	—
41	Gefüllte Krebse	—
42	Mehlstrudeln	30
43	Eine andere Art Strudeln	—
44	Schneeklöße	—
45	Nudelteig zu geschnittenen Nudeln	—
46	Eiergerstel. Eiergräupchen	31
47	Verlorne Eier	—
48	Mitonnirtes Brot	—
49	Parmesan-CROUTONS	32
50	Krebsbutter	—
51	Sardellenbutter. Heringsbutter	—

Nr.		Seite
52	Ausbackebutter. Ausbackefett	32
53	Spinatmatte	33
54	Trüffelbutter	—
55	Kräuterbutter	—
56	Sardellen-Kräuterbutter	—
57	Kalbfleischfarce	—
58	Fischfarce	34
59	Hühnerfarce	35
60	Wildpferdfarce	—
61	Trüffel-Leberfarce	—
62	Leberfarce	36
63	Semmelfarce	—

IV. Vorbereitungsarten.

64	Das zahme Federvieh oder Geflügel	37
65	Das wilde Geflügel	39
66	Das rohe Schlachtfleisch	40
67	Das Wildpret	41
68	Die Vorrichtung der Fische	—
69	Die Zurichtung der Insekten, Amphibien und Schaltiere	43
70	Matte	44

V. Bereitungsart der Brühen.

Nr.		Seite.
85	Wurzelbrühe	54
86	Würzige Brühe	—
87	Würziges Fischwasser (Brühe)	—
88	Salzwasser. Fischwasser	55
89	Lafel-Bouillon. (Fleischglace)	—

Erster Abschnitt.

Die Zubereitung der Suppen.

I. Suppen von Fleischbrühe.

90	Wurzelsuppe	58
91	Weißerübensuppe	—
92	Mohrrübensuppe	59
93	Marronensuppe	—
94	Kartoffelsuppe, (durchgestrichene)	60
95	Kartoffelsuppe, (pommersche)	—
96	Eine andere Kartoffelsuppe	61
97	Weissebohnensuppe	—
98	Weissebohnensuppe, (mit geringern Mitteln)	—
99	Linsensuppe (gewöhnliche)	62
100	Gelbeerbsensuppe (gewöhnliche)	—
101	Grüneerbensuppe (gewöhnliche)	—
102	Grüneerbensuppe (bessere)	—
103	Linsensuppe mit Schweinschnauzen	63
104	Erbsensuppe mit Pökel-Schweinsohren	—
105	Selleriesuppe	—

Gebundene Suppen.

106	Reissuppe	64
107	Graupensuppe	—
108	Griessuppe. Nudelsuppe	65
109	Stern- oder Hadennudelsuppe	—
110	Suppe mit Gartengewächs	—
111	Deutsche Hausfrauenuppe	66
112	Gebundene Suppen mit Klößen jeglicher Art	—

Nr.		Seite.
113	Kalbfleischsuppe	67
114	Hammelfleischsuppe	—
115	Einfache Hühnersuppe	68
116	Durchgestrichene Hühnersuppe (Püree)	—
117	Durchgestrichene Hühnersuppe anderer Art	—
118	Taubensuppe	69
119	Durchgestrichene Reissuppe	—
120	Kräutersuppe mit verlorenen Eiern	—
121	Kräutersuppe anderer Art	70
122	Graupenseim	—
123	Körbelsuppe	71
124	Russische Suppe	—
125	Mecklenburgische Suppe	—
126	Sauerampfersuppe	72
127	Semmeluppe, (Panade)	—
128	Semmeluppe	—
129	Brotuppe	73
130	Brotuppe, (scheibige)	—
131	Krebsuppe	—
132	Eine andere Krebsuppe	—

Klare Suppen.

133	Klare Suppe mit Fisch-, Hühner-, Kalbfleisch- oder Schwimmklößen	74
134	Klare Suppe mit Fisch-, Hühner- oder Kalbfleischknöpfen	—
135	Klare Suppe mit Stern-, Faden- oder Figurennudeln	—
136	Klare Suppe mit Macaroni oder Vermicelli	—
137	Klare Suppe mit geröstetem Milchbrot	75
138	Klare Suppe mit Gartengewächs	—
139	Französische Suppe	—
140	Wildpertsuppe	—

II. Suppen von Fischbrühe.

141	Russische Fischsuppe	77
142	Aalsuppe	78

Nr.		Seite.
143	Einfache Fischsuppe. (Coulis v. Hecht, Zander, Bars, Schlei. Wels ic. ic.)	79
144	Braune Fischsuppe. (Coulis)	—
145	Klare Fischsuppe	80
146	Fastensuppen	—
147	Klare Fastensuppe	—
148	Fischsuppe mit Kartoffeln	81

III. Suppen von Wasser.

149	Kartoffelsuppe	—
150	Suppe von grünen Erbsen	82
151	Wurzelsuppe mit Kräutern	—
152	Reis-, Graupen-, Gries- und Grüßsuppe	—
153	Mehlsuppe	83
154	Körbelsuppe	—
155	Rümmelsuppe	—
156	Semmelpanade. Brotpanade	84
157	Salepsuppe	—

IV. Suppen von Milch.

158	Gebrannte Mehlsuppe	—
159	Chocoladensuppe	—
160	Bisquitsuppe	85
161	Mandelstreifensuppe	—
162	Milchsuppe mit gefüllten Milchbröten, (Profiteroleß)	—
163	Milchsuppe mit Mehklümphen	86
164	Kürbis-Milchsuppe	—
165	Milchsuppe mit Reis, Gries oder Nudeln	—
166	Milchsuppe mit Schnee- oder Schwemmklößen	87
167	Milchsuppe mit Reis- oder Griesklößen	—
168	Brezelsuppe	—
169	Milchsuppe mit Schaum	—

V. Suppen von Wein.

170	Sagofuppe	88
171	Weinsuppe mit Graupen	—
172	Französische Weinsuppe	89

Nr.		Gelt.
173	Weinsuppe mit Brot	89
174	Weinsuppe mit Chocolade	—
175	Jacobiner Weinsuppe	—
176	Sultan-Weinsuppe	90

VI. Suppen von Bier.

177	Weißbiersuppe	—
178	Polnische Biersuppe	91
179	Jesuiter Biersuppe	—
180	Biersuppe mit Sago, Reisgrits, Buchweizen-grits &c. &c.	—
181	Biersuppe mit Salep	—
182	Biersuppe mit Brot	—
183	Gewöhnliche Biersuppe	92
184	Warmbier	—
185	Biersuppe mit Kartoffelmehl	—

VII. Seim- oder Schleimsuppen.

186	Haferseimsuppe	—
187	Gerstenschleimsuppe	93
188	Hamburger Schleimsuppe	—

VIII. Suppen von Früchten.

189	Stachelbeersuppe	—
190	Birnensuppe	94
191	Apfelkraut	—
192	Hagebuttenuppe	95
193	Heidelbeersuppe. (Blaue Besingen)	—
194	Himbeersuppe	—
195	Kirschenuppe	—
196	Pflaumensuppe	96

IX. Suppen von trockenen Früchten.

197	Suppe von gebackenen Pflaumen	—
198	Suppe von gebackenen Kirschen	97
199	Suppe von trockenen Hagebutten	—

Nr.		Seite.
200	Suppe von gebackenen Apfeln	97
201	Suppe von gebackenen Birnen und anderem Backobst	—

X. Kalteschalen.

202	Apfelsinenkalteschale	98
203	Kirschkalteschale	—
204	Gewöhnliche Pfauenkalteschale	99
205	Heidelbeerkalteschale (Schwarze Beisingen)	—
206	Reiskalteschale	—
207	Israeliten-Kalteschale	100
208	Sagokalteschale	—
209	Pfirsichkalteschale	—
210	Aprikosenkalteschale	—
211	Erdbeerkalteschale	—
212	Himbeerkalteschale	101
213	Bierkalteschale	—
214	Gewöhnliche Bierkalteschale	—

XI. Kalte Milch.

215	Kalte Milch mit Reis	—
216	Kalte Milch mit Sago	102
217	Kalte Milch mit Schneeklößen	—
218	Kalte Flieder- oder Pfirsichmilch	—
219	Kalte Milch mit Erdbeeren	—
220	Kalte Milch mit Pumpernickel	103
221	Kalte Mandelmilch	—

Zweiter Abschnitt.

Zubereitungsart der Saucen.

222	Braune Sauce	104
223	Eine bessere braune Sauce (braune Coulis)	105
224	Rapernsauce	—
225	Sardellensauce. Heringssauce	106
226	Kräutersauce	—

Nr.		Seite
227	Hascheesauce	106
228	Oliven sauce	—
229	Rosinen sauce	107
230	Mostrichsauce	—
231	Eine andere Mostrichsauce	—
232	Butter-Mostrichsauce	—
233	Trüffelsauce	108
234	Champignonssance	—
235	Müsserons sauce	—
236	Gurkensauce	—
237	Hascheesauce von Trüffeln	109
238	Hascheesauce von Champignons	—
239	Hascheesauce von Morcheln	—
240	Weisse einfache Sauce	—
241	Eine bessere weisse einfache Sauce	110
242	Gurkensauce, (weisse)	—
243	Sardellen-, Küchenmeister-, Champignons- und Morcheln sauce	—
244	Austersauce. Muschelsauce	111
245	Eine andere Auster- oder Muschelsauce zu Fisch	—
246	Einfache Buttersauce	—
247	Stockfischsauce	112
248	Ordinaire holländische Sauce	—
249	Eine bessere holländische Sauce	—
250	Sauerampfersauce	113
251	Holländische Ravigotesauce	—
252	Bentingsche Petersiliensauce	—
253	Holländische Kapernsauce	—
254	Eine andere holländische Kapernsauce	—
255	Slavonische Petersiliensauce	114
256	Meerrettigsauce	—
257	Zwiebelsauce	—
258	Saure Specksauce	—
259	Zwiebelsauce (braune)	115
260	Einfache Krebs-sauce	—
261	Krebsragout (gemischt)	—
262	Petersiliensauce zu Kindfleisch	—
263	Kräutersauce zu Fischen	116

Nr.		Seite.
264	Bechamelle sauce	116
265	Cremesauce	—
266	Milchsauce zu Mehlspeisen	117
267	Weinsauce	—
268	Weinschaumsauce	—
269	Sagosauce zu Pudding	—
270	Rum- oder Araksauce	118
271	Chocoladensauce	—
272	Fruchtsauce	—
273	Hagebuttensauce	—
274	Psalaumensauce	119
275	Kirschsauce	—
276	Himbeersauce	—
277	Stachelbeersauce	120
278	Brot sauce	—
279	Remoladensauce (kalte)	—
280	Kalte Delsauce. (Mayonnaise)	121
281	Kalte Ravigotesauce	—
282	Kalte Citronensauce	—
283	Englische Johannisbeersauce	122
284	Chalottensauce. Jüs	—
285	Pikanter Jüs	—

Dritter Abschnitt.

Die verschiedenen Zubereitungsarten des Fleisches.

A. Rindfleisch.

286	Schnorfleisch zuzurichten	124
287	Dampf flesch	125
288	Braunes Rindfleisch	—
289	Rostbraten	126
290	Kinderbraten	—
291	Kindermürbebraten. Kinderfilet	127
292	Garniertes Kinderfilet auf französische Art	128
293	Gehacktes Rindfleisch	—

Nr.		Seite.
294	Ragout von Rindfleisch auf ungarische Art	128
295	Ragout von Rindfleisch auf böhmische Art	129
296	Ragout von Rindfleisch auf polnische Art	—
297	Klops von Rindfleisch	—
298	Beefsteaks	130
299	Frische Rinderzungen	—
300	Einfach gesottenes Rindfleisch	131
301	Pökelrindfleisch	—
302	Rindergaumen	—
303	Rinderklaudauen zuzurichten	—

B. Kalbfleisch.

304	Frikassee von Kalbfleisch	132
305	Frikassee mit Speck und Majoran	133
306	Melirtes Frikassee	—
307	Melirtes rothes Frikassee	—
308	Frikassee mit Blumenkohl, Spargel ob. Sellerie	—
309	Kalbs-Frikandeaur	134
310	Kleine Frikandeaur	—
311	Gehacktes Kalbfleisch	—
312	Kalbfleischklops	—
313	Königsberger Klops	135
314	Harcirte Kalbsbrust	—
315	Kalbfleischragout	—
316	Ein anderes Kalbfleischragout	136
317	Kalbfleischhaschee	—
318	Kalbslungenragout	—
219	Kalbslungenmus	—
320	Kalbsgekrösenragout	137
321	Kalbsgekrösenmus	—
322	Kalbsleber im Reh	—
323	Gedämpfte Kalbsleber	—
324	Gebratene Kalbsleber	138
325	Kalbskopf mit Rosinen sauce	—
326	Kalbskopf mit Kräuter- oder Sardellen sauce	—
327	Kalbskopfragout	139
328	Ein anderes Kalbskopfragout	—
329	Gebackenes Kalbseghirn	—

Nr.		Seite.
330	Saures Kalbsgehirn	139
331	Kalbsgehirn mit holländischer Sauce	140
332	Kalbszungen	—
333	Kalbsmilch	—
334	Kalbsnieren auf der Rose	—
335	Kalbsnieren auf Semmelscheiben	—
336	Gebockene Kalbsfüße	141
337	Saure Kalbsfüße	—
338	Gedämpfte Kalbskeule	—
339	Gedämpftes Kalbsblatt, Carrée oder Halsstück	—
340	Kalbscoteletten	142
341	Brisoletten, Griboletten	143
342	Kalbsbouletten	—

C. Hammelfleisch.

343	Gekochtes Hammelfleisch	143
344	Glacirtes Hammelfleisch	—
345	Geröstetes Hammelfleisch	144
346	Gedämpftes Hammelfleisch	—
347	Geschmortes Hammelkeule	—
348	Hammelblätter-Ballons und Brust	145
349	Zwiebel- und Kümmelfleisch	—
350	Geröstetes oder glacirtes Hammelcarree	146
351	Hammelcoteletten	—
352	Hammelfleischragout	—
353	Hammelzungen mit Hasheesauce	—
354	Hammelzungenragout	—
355	Hammelfüße	—

D. Lammfleisch.

356	Gedämpftes, geröstetes oder geschmortes Lammfleisch mit Spargel, Kopfsalat, Hopfenkeime, Sauerampfer u. s. w.	147
357	Lammfleischfrikasse mit Sauerampfer	—
358	Lammflügungenragout	—
359	Lammflügungenmus	—

E. Schweinefleisch.

360	Schweinefleisch wie Wildpret zuzurichten	148
-----	--	-----

Nr.	C. Insekten, Amphibien, Schalthiere.	Seite.
486	Gesottene Krebse	192
487	Gratin von Hummer oder Taschenkrebsen	193
488	Frikassirte Frösche	—
489	Gebackene Frösche	194
490	Schildkrötenragout	—
491	Austern. Muscheln	—

Fünfter Abschnitt.

Zubereitungsart der grünen und trockenen Gemüse.

492	Grüne Schneidebohnen	195
493	Brechbohnen	196
494	Schneidebohnen nach französischer Art	—
495	Grüne Bohnen mit Milchsauce	197
496	Trockene grüne Bohnen	—
497	Trockene weiße Bohnen	—
498	Saure weiße Bohnen	—
499	Schoten oder grüne Erbsen	—
500	Trockene Schoten	198
501	Mohrrüben	—
502	Geschnittene Mohrrüben	—
503	Mohrrüben und Schoten	199
504	Mohrrüben und Spargel	—
505	Mohrrüben und Kartoffeln	—
506	Mohrrüben und Pastinak	—
507	Gemischtes Gemüse	—
508	Weisse Rüben	—
509	Weisse Rüben mit Fisch	200
510	Braune Rüben	—
511	Ganzer Spargel	201
512	Brechspargel	—
513	Schwarzwurzeln, Haferwurzeln	—
514	Unterartischocken	202

Nr.		Seite.
515	Artischocken	202
516	Kartoffeln mit Petersilie	—
517	Scheibenkartoffeln	203
518	Kartoffeln mit holländischer oder Buttersauce	—
519	Kartoffeln mit Milchsauce	—
520	Gebackene Kartoffeln mit Hering	—
521	Gedünstete Kartoffeln mit Hering	204
522	Kartoffelpüree (geriebene Kartoffeln)	—
523	Tiegelfkartoffeln	—
524	Ausgebackene Kartoffeln	205
525	Gebratene Kartoffeln	—
526	Pellkartoffeln mit saurer Tunke oder Hering	—
527	Spinat	206
528	Kopfsalat. Endivien	—
529	Blattgemüse à la crème	—
530	Farcirter Kopfsalat	—
531	Portulak. Brunnenkresse. Gartenmelde	207
532	Sauerampfer	—
533	Weißkohl einsach zubereitet	—
534	Aufgerollter Weißkohl	—
535	Farcirter Weißkohl	208
536	Weißkohl à la crème	—
537	Kohlsalat. Schmorkohl	—
538	Sauerkohl	209
539	Sauerkohl mit Fisch	—
540	Wirsingkohl.	—
541	Aufgerollter Wirsingkohl. Farcirter Wirsingkohl	210
542	Rothkohl	—
543	Grünkohl	—
544	Langer Grünkohl	—
545	Sprossen- oder Sprutenkohl	211
546	Brüsseler oder Rosenkohl	—
547	Blumenkohl mit Sauce. Derselbe gebacken	—
548	Blumenkohl nach St. Menchould	212
549	Seekohl. Meerlkohl	—
550	Kohlrabi	—
551	Kohlrüben	—
552	Wasserrüben. Steckrüben	213

Nr.		Zeit.
553	Bockobst und Klöße	213
554	Grüne Birnen und Klöße	—
555	Gelbe Erbsen	214
556	Graue Erbsen, (preußische)	—
557	Linsen	—
558	Morchen als Gemüse zubereitet	215
559	Hopfenkeime	—
560	Zuckerwurzeln	—
561	Sellerie	—
562	Pilze, Schwämme	216
563	Gurken als Gemüse zubereitet	—
564	Gurken verschiedentlich geschmort und gefüllt	—
565	Kürbisse	217
566	Auf die Dauer eingemachte Gemüse	—
567	Marronen, (echte Kastanien)	218
568	Zwiebeln, (auch gefüllte)	—
569	Gebäckene Petersilie	219

Sechster Abschnitt.

Zubereitungsart verschiedener großer und kleiner Pasteten, (warm).

570	Wildprespastete à la trappe	220
571	Lachspastete	222
572	Alspastete	223
573	Pastete von verschiedenen Fischen	—
574	Kleischpastete	—
575	Geflügelpastete	224
576	Sauerkohlspastete	—
577	Kleine Austerpasteten	225
578	Auf eine andere Art	226
579	Noch eine andere Art Austerpasteten	—
580	Kleine Krebspasteten	—
581	Coquillen von Krebsen	227
582	Kleine Fischpasteten	—

Nr.		Seite.
583	Kleine Fleischpasteten	227
584	Salpiconpasteten	—
585	Cannelonspasteten	228
586	Reispasteten	—
587	Märkische Pasteten	229
588	Russische Pyrokli	—
589	Krammetsvögelpasteten. Verchenpasteten	230

Siebenter Abschnitt.

Zubereitungsart der Braten.

590	Der Spießbraten	232
591	Der Ofenbraten	234
592	Der Kesselbraten	235
593	Der Dampf- oder Dunstbraten	—
594	Wildbraten	236
595	Hammelbraten	—
596	Kalbsbraten	237
597	Schweinsbraten	—
598	Wildschweinsbraten	238
599	Kinderbraten	—
600	Lambraten	—
601	Gebratenes Spanferkel	—
602	Gebratener Hase	239
603	Gänsebraten. Entenbraten	—
604	Puter. Truthühner. Kapuunen. Pouarden (Kap-hühner)	—
605	Junge Hühner. Hühnchen. Tauben. Täubchen	240
606	Fasanen. Rebhühner. Haselhühner	—
607	Gebratene Schnepfen	241
608	Krammetsvögel. Verchen	—
609	Wilde Gans. Wilde Ente	242
610	Auerhahn. Virkhahn	—
611	Ortolanen und andere kleine Vögel	—
612	Gebratene Fische	—

Achter Abschnitt.

Die Zubereitungsart verschiedener kalter Speisen.

Nr.		Seite.
613	Rebhühnerkäse. Andere Fleischkäse	244
614	Roulade von Spanferkel und verschiedene andere Rouladen	246
615	Kalte Rebhühnerpastete und andere kalte Pasteten	247
616	Französische Schinkenpastete	248
617	Kaltes Frikassee von Geflügel	249
618	Geflügelsalat	—
619	Fischsalat	250
620	Mayonnaise von Gartengewächs	—
621	Regensburger kalte Speise	252
622	Weißsauer von Gänsen	—
623	Eingekochtes Schweinefleisch	253
624	Kalte Fischpastete	—
625	Gekochter Wildschweinskopf	254
626	Hasenkuchen	—
627	Callcuhn à la daube	255
628	Verziertes kalter Schinken	—
629	Ungarischer Schweinskopf	256
630	Deutsche Sülze	—
631	Roulade von Rindfleisch	257

Neunter Abschnitt.

Zubereitungsart verschiedener Compotes und der Salate.

A. Compotes.

632	Marronen-Compote	259
633	Marronen-Compote anderer Art	—
634	Pflaumen-Compote, (blaue)	—
635	Compote von geschälten Pflaumen	260

	Seite
636 Aprikosen-Compote	260
637 Pfirsich-Compote	—
638 Apfels-Compote	—
639 Verziertes Apfels-Compote	261
640 Compote von gefüllten Apfeln	—
641 Apfels-Marmelade	262
642 Birnen-Compote	—
643 Gewähltes Birnen-Compote	—
644 Quitten-Compote	263
645 Apfelsinen-Compote	—
646 Melonen-Compote	—
647 Stachelbeer-Compote	—
648 Heidelbeer-Compote (Blaubeeren)	264
649 Erdbeer-Compote	—
650 Feigen-Compote	—
651 Ananas-Compote	—
652 Malteser Reis-Compote. Reis à la Malte	—
653 Quadrillen-Compote	265
654 Gestaffeltes Compote	266
655 Apfelschnitte als Compote	—
656 Compote von getrocknetem u. gebackenem Obst	267
657 Datteln-Compote	—

B. Verschiedene Salate.

658 Grüner Salat	268
659 Specksalat	269
660 Salat von weissem oder rothem Kohl	—
661 Kartoffelsalat	—
662 Salat von Wurzeln	—
663 Gemengter Salat	270
664 Gestürzter Salat	—
665 Gärtnerosalat	—
666 Heringssalat	—
667 Sardellensalat	271
668 Gurkensalat	—
669 Bohnensalat	272

Zehnter Abschnitt.

Zubereitungsart verschiedener Eierspeisen.

Nr.		Seite.
670	Pflaumenweiche Eier	273
671	Weiche Eier	—
672	Verlorne Eier	—
673	Harte Eier. Halbharte Eier	274
674	Saure Eier mit Butter oder Speck	—
675	Spiegeleier	—
676	Gesottene Kibischeier	275
677	Eier in Bechern	—
678	Gebackene Eier	—
679	Sohl-Eier	—
680	Eier mit Champignons oder Morcheln	—
681	Französische Eierküchen (Omelettes) auf verschiedene Art	276
682	Einfache Omelettes	—
683	Omelettes mit Lachs, mit feinen Kräutern, mit feinen Kräutern und Sardellen, Bücklingen, Schinken, Wurst &c. &c..	277
684	Omelettes mit Confit	—
685	Rühreier, (einfach und vermischt)	—
686	Einfache Plinze mit Sauce	—
687	Plinze mit Corinthen	278
688	Plinze mit Aepfelmus	—
689	Plinze mit Confitüres	—
690	Hannöverische Plinze	—
691	Jesuiten-Omelettes	279
692	Salpicon-Omelettes	—
693	Morcheln-Omelettes. Champignons-Omelettes. Steinpilzen-Omelettes	—
694	Spargel-Omelettes	—
695	Spinat-Omelettes. Sauerampfer-Omelettes	—
696	Ostereier	280
697	Eierkäse	—
698	Semmel-Eierküchen	—
699	Gewöhnlicher Mehl-Eierküchen	281

Nr.		Seite.
700	Schnittlauch-Eierkuchen	281
701	Aepfel-Eierkuchen	-
702	Speck-Eierkuchen	-
703	Schnee-Eierkuchen	282
704	Kartoffel-Eierkuchen	-
705	Brot-Eierkuchen	-
706	Italienischer Eierkuchen	-

Eilster Abschnitt.

Zubereitungsart der Mehlspeisen.

707	Berliner Mehlspeise	283
708	Eine andere Berliner Mehlspeise	284
709	Dresdener Mehlspeise	-
710	Eine Neige	-
711	Mandekäse	285
712	Sultan-Mehlspeise	286
713	Gebackene Regenwürmer	-
714	Weinsberger Mehlspeise	287
715	Mehlspeise von Zwieback	-
716	Gebackene Milchnudeln	-
717	Gebakener Gries	288
718	Gebakener Gries mit Aepfeln und Confekt	-
719	Gebakener Gries mit Corinthen	-
720	Gebakener Reis	-
721	Gebakener Reis mit Aepfeln, Corinthen oder Confekt	289
722	Hirse-Mehlspeise	-
723	Weit-Patt	-
724	Topf-Milch	-
725	Milchstrudel	290
726	Krebsstrudel	291
727	Spinatstrudel	-
728	Reisstrudel	-
729	Griesstrudel	-
730	Rahmstrudel	-

Nr.		Seite.
731	Westphälisches Brot	292
732	Grieschnitte	—
733	Milchauflaufel	293
734	Baierisch Schmankerl	—
735	Reisschnitte	294
736	Aepfelscheiben	—
737	Aepfel-Mehlspeise	—
738	Eine andere Aepfel-Mehlspeise	295
739	Aepfel-Mehlspeise anderer Art	—
740	Noch eine Aepfel-Mehlspeise	296
741	Mehlspeise von gebackenen Pflaumen	—
742	Mehlspeise von Sago	—
743	Omelettes nach Prinz Heinrich	—
744	Strudeln von frischen Kirschen	297
745	Celestiner Mehlspeise	—
746	Holländische Panequets	298
747	Englische Panequets	—
748	Französische Panequets	299
749	Auflauf-Mehlspeise mit Apricosenmarmelade	—
750	Berliner Auflauf	300
751	Mohrrüben-Mehlspeise	—
752	Kirsch-Brötchen	301
753	Wiener Strudel	—
754	Kirsch-Mehlspeise	—
755	Chocoladen-Mehlspeise	302
756	Cabinets-Mehlspeise	—
757	Stachelbeer-Mehlspeise	303
758	Heidelbeer-Mehlspeise (blaue Beizinge)	—
759	Brombeer-Mehlspeise	304
760	Johannisbeer-Mehlspeise	—
761	Omelettes-Mehlspeise mit Conselft	—
762	Omelettes à la neige	305
763	Mehlspeise von weichem Käse	—
764	Mehlspeise à la Polonaise	—
765	Mehlspeise von Aepfeln und Brot	306
766	Pistazien-Mehlspeise	—
767	Apricosen-Beignets	307
768	Erdbeer-Beignets	—

Nr.		Seite.
769	Mandel-Mehlspeise	307
770	Zwieback-Mehlspeise	308
771	Kartoffel-Beignets	—
772	Beignets von gebackenen Pfäumen	309
773	Kartoffel-Mehlspeise	—
774	Kartoffel-Viehlspeise mit Käse	—
775	Kartoffel-Beignets anderer Art mit Heringen	—
776	Italienische Mehlspeise	310
777	Landecker Mehlspeise	—
778	Gebackene Macaroni	311
779	Macaroni-Mehlspeise	—
780	Leber-Mehlspeise	—
781	Fisch-Viehlspeise	312
782	Mehlspeise von Spinat	—
783	Apfelsinen-Mehlspeise	313
784	Bairische Krebs-Viehlspeise	—
785	Mehlspeise von Rindermark	314
786	Mehlspeise von geriebenen Apfeln	—
787	Mehlspeise von gestoßenem Bisquit	315
788	Deutsche Mehlspeise	—
789	Kirschbrei	316
790	Pfauenbrei	—
791	Apricotbrei	—

Zwölfter Abschnitt.

Zubereitungsart verschiedener Milchspeisen.

792	Preußische Nudeln ,	318
793	Nudelschmarrn	—
794	Milch- oder Eierschmarrn	319
795	Reisbrei	—
796	Arme Ritter	320
797	Grießbrei	—
798	Tiegelbrei	—
799	Potgebündel	321
800	Gebackene Milch	—

Nr.		Selte.
801	Mohnstriezeln	321
802	Sahnen-Cascha	—
803	Gries-Cascha	322
804	Mehlklütern	—
805	Milchhirse. Milchbuchweizengröße	323
806	Hirsebrei. Buchweizengräßbrei	—
807	Wiener Tropfnudeln in Milch	—
808	Tropfnudelschmarrn	324
809	Salepbrei	—
810	Schwadengröße, (Mannagries)	—
811	Kürbis-Milchspeise	—
812	Kürbisbrei	325
813	Kürbisbrei mit Buchweizengröße	—
814	Münchener Mehlsbrei	326
815	Milchraweln	—

Dreizehnter Abschnitt.

Zubereitungsart verschiedener Puddings.

816	Markpudding	327
817	Rodney-Pudding	328
818	Reismehl-Pudding	329
819	Englischer Pudding	—
820	Wirtschaftspudding	330
821	Hesenpudding	—
822	Deutscher Pudding	—
823	Chipolata-Pudding	331
824	Pommeranzenpudding	—
825	Gewöhnlicher Pudding	332
826	Pumpernickel-Pudding	—
827	Kürbis-Pudding	333
828	Semmelpudding	—
829	Pudding à la chapelure (von Semmelrinden)	334
830	Kirschpudding	—
831	Pflaumenpudding	—
832	Kartoffelpudding	335
833	Nesselroder Pudding	—
833	Mailändischer Pudding	336

Nr.		Seite.
834	Nudelpudding	336
835	Hecht-Pudding	337
836	Hecht-Pudding anderer Art	—
837	Stockfischpudding	338
838	Geflügel-Pudding mit Artischocken (von zahmen)	—
839	Geflügel-Pudding mit Trüffeln (von wilden).	339

Vierzehnter Abschnitt.

Zubereitungsart der Flammeris.

840	Marmorirter Flammeri	341
841	Flammeri von Reisbrei	342
842	Flammeri von Reismehl	—
843	Eine andere Art Flammeri	343
844	Flammeri von Buchweizengries	—
845	Flammeri von Reismehl mit Wein	—
846	Flammeri von Kirschen	344
847	Flammeri von Sago	—
848	Flammeri von türkischem Weizen	345
849	Flammeri von Salep mit Milch	—
850	Flammeri von Salep mit Wein	—
851	Obstflammeri	346
852	Flammeri von Kürbis	347

Fünfzehnter Abschnitt.

Zubereitungsart der Creme.

853	Pistazien-Creme	348
854	Pistazien-Creme anderer Art	—
855	Blancmanger oder Mandelcreme	349
856	Baud-Creme	350
857	Creme für Kranke	—
858	Drangen-Creme	351
859	Champagner-Creme	—
860	Malaga-Creme	—

Nr.		Seite.
861	Ungarwein-Creme	351
862	Rheinwein-Creme	—
863	Landwein-Creme	—
864	Vanille-Creme	352
865	Marasquin-Creme. Rosen-Creme	—
866	Modellirte Creme	—
867	Englische Creme	353
868	Englische Creme mit Kaffee oder Thee	354
869	Creme-Brûlée	—
870	Cacao-Creme	—
871	Cacao-Creme anderer Art	355
872	Erdbeer-Creme	—
873	Eine andere Erdbeer-Creme	356
874	Himbeer-Creme	—
875	Weinbeeren-Creme	—
876	Creme von geschlagener Sahne	357
877	Creme von geschlagener Sahne mit Marasquin	358
878	Westphälische Creme (geschlagene)	—
879	Westphälische Creme (modellirt)	—
880	Neapolitanische Creme (gestürzt)	—
881	Reis-Creme	359
882	Prinzessinnen-Creme	—
883	Frucht-Creme (geschlagene)	—
884	Wallonische Creme	360

Sechzehnter Abschnitt.

Zubereitungsart der süßen Sülzen. (Geleen).

885	Klare Gelee von Hirschhorn	362
886	Klare Gelee von Kalbsfüßen	364
887	Klare Gelee von Schweineschwarten	—
888	Gelee von Hausenblase	—
889	Gelee ohne Gallertzuthat	365
890	Johannisbeergelee ohne Gallertzuthat	—
891	Heidelbeergelee ohne Gallertzuthat	—
892	Apfelgelee ohne Gallertstoff	366
893	Vanille-Gelee	—

Nr.		Seite.
894	Orangenblüth-Gelee	366
895	Pommieranzen-Gelee	367
896	Gelee von Baseler Kirschwasser	—
897	Portugiesische Gelee	—
898	Gelee von Früchten	368
899	Pumpernickel Gelee	369
900	Punschgelée	—
901	Silberfarbige Gelee	—
902	Alare Kirschgelee ungarischer Art	370
903	Euglische Gelee	—
904	Infusionsgelee von verschiedenen Blüthen, Früchten und Fruchtschalen	371
905	Ananas-, Beilchen-, Rosen-, Erdbeer-, Himbeer- und Orangengelee	—
906	Nüancirte Gelee	373
907	Confitüres-Gelee	—
908	Franzipane-Gelee	—
909	Citronen-Gelee	374

Siebzehnter Abschnitt.

Zubereitungsart der Backereien oder Kuchen.

910	Napfkuchen	375
911	Feiner Napfkuchen	376
912	Süsten	377
913	Wiener Kugelhef	—
914	Münchener Kuchen	—
915	Braunschweiger Kuchen	—
916	Kaffeekuchen	378
917	Große Prezeln. Kleine Prezeln	—
918	Mohnkuchen	379
919	Quarkkuchen	—
920	Mannheimer Brot	—
921	Zwieback	380
922	Zimmtkuchen	—
923	Blätteriger Bärmkuchen	381
924	Bärmwaffeln	—

Nr.		Seite.
925	Pfannkuchen	382
926	Zimmtwaffeln	—
927	Zimmtröhrchen	383
928	Kirschkuchen	—
929	Pflaumentkuchen	—
930	Heidelbeerlkuchen	384
931	Apfelkuchen	—
932	Aniskuchen	—
933	Orangekuchen. Vanillekuchen	385
934	Portugieser Schnittkuchen (Magdalenen)	—
935	Portugieser Formkuchen	—
936	Wiener Torte	—
937	Bisquit	386
938	Würziger Bisquit	—
939	Verschiedenartiger Bisquit	387
940	Mandelbisquit	—
941	Brotbisquit	—
942	Dotterkuchen	—
943	Marronentorte	388
944	Kirschtorte von mürbem Teig	—
945	Kirschtarteletten	389
946	Pflaumentorte. Pflaumentarteletten	—
947	Confekttarteletten von mürbem Teig	—
948	Sahnentarteletten von mürbem Teig	—
949	Kleine Kollatschen	390
950	Verschiedene Törtchen	—
951	Butterteig-Bäckereien	—
952	Fruchttorten	393
953	Confekttorten	—
954	Musiktorten	—
955	Cremetorten	—
956	Sahnentorte	—
957	Butterteigtörtchen	394
958	Chantillitörtchen	—
959	Fanchonetten	—
960	Mirletons	395
961	Dariole	—
962	Apfeltörtchen	—

Nr.		Seite.
963	Gebackene Apfel	396
964	Zuckerschnitte	—
965	Maultaschen	—
966	Blätterbrezeln	—
967	Baisertorte	—
968	Baisers	397
969	Spritzkuchen	—
970	Pelits-choux (Petischu).	398
971	Tourons	—
972	Poupeling	—
973	Knackmündchen	399
974	Mandelberge	—
975	Mandelkränze	—
976	Mandelstrauben	400
977	Mandelspähne	—
978	Macronenteig	—
979	Bienenkorb	401
980	Marzipanteig	—
981	Gefüllter Marzipan	402
982	Marzipanbecher	—
983	Sandtorte	403
984	Baumtorte	—
985	Krausgebackenes	404
986	Baumkuchen	—
987	Öfener Torte	406
988	Zuckerkollatschen	407
989	Kochers von Mandeln (Roschée)	—
990	Chocoladenspähne	408
991	Zuckerbogen	—

Achtzehnter Abschnitt. Zubereitungsart des Gefrorenen.

A. Sahnen-Gefrorene.

992	Gefrorene durch den Infusionsprozeß	412
993	Vanille-, Orangenblüth-, Zimmt-, Orangen-,	

Nr.		Seite.
994	Apfelssinen-, Citronen-, Kaffee-, Cacao-, Thee-, Jasmin-, Eclader-, Pfirsichblüthen-, Rosen- und Veilchen-Gefrornes	413
994	Dieselben auf andere Art	—
995	Noch eine andere Art	414
996	Gefrornes durch die Vermischung mit Liqueuren	—
997	Marasquin-, Cuirassao-, Nelken-Gefrornes u. s. w.	415
998	Gefrornes von Kaffeessenz	—
999	Gefrornes von Cacaossezz	—
1000	Gefrornes von Theessenz	—
1001	Nesselroder Gefrornes	—
1002	Gefrornes durch die Vermischung mit brei-igen Stoffen	416
1003	Gefrornes durch die Vermischung mit teigigen Stoffen	—
1004	Caramel-Gefrornes	417
1005	Gefrornes durch die Vermischung mit Frucht-marmeladen	—
1006	Sahnen-Gefrornes mit verschied. Früchten	418
1007	Mohn-Gefrornes	—
1008	Creme suette (Crème soufflée)	—

B. Gefrornes von Früchten, Punsch, Wein,
Liqueuren und Limonaden.

1009	Ananas-Gefrornes	420
1010	Erdbeer-Gefrornes. Himbeer-Gefrornes	—
1011	Kirschen-Gefrornes	421
1012	Apricosen-Gefrornes	—
1013	Pfirsich-Gefrornes	—
1014	Melonen-Gefrornes	422
1015	Johannisbeer- und Bärberigbeer-Gefrornes	—
1016	Quitten-, Apfel- und Birnen-Gefrornes	—
1017	Pflaumen- und Feigen-Gefrornes	423
1018	Maulbeer- und Brombeer-Gefrornes	—
1019	Rosinen-, Corinthen-Gefrornes	—
1020	Punsch-Gefrornes	424
1021	Punsch-Gefrornes (à la Romaine)	—

Nr.		Seite.
1022	Punsch-Gefrornes, (royale)	425
1023	Gefrornes von Ungerwein oder Malaga	—
1024	Orvietto-Gefrornes	—
1025	Panaschee-Gefrornes, (Panachée)	—
1026	Apfelsinen-Gefrornes. Citronen-Gefrornes. (Limonade)	426
1027	Fruchtlimonaden-Gefrornes	—
1028	Diplomatisches Gefrone	427

Neunzehnter Abschnitt.

Die Zubereitungskunst der Getränke.

A. Kalte Getränke

1029	Cardinal	429
1030	Pfirsich-Cardinal	—
1031	Melonen-Cardinal	430
1032	Ananas-Cardinal	—
1033	Königs-Cardinal	—
1034	Frucht-Limonade	—
1035	Wein-Limonade	431
1036	Citronen-Limonade	—
1037	Apfelsinen-Limonade	—
1038	Limonade mit Orangenblüthe, Rosen, Jasmin und dergl.	432
1039	Bischof	—
1040	Orgeade oder Mandelmilch	—
1041	Sillabub	433
1042	Hypokras	—
1043	Getränk für Heiserkeit, Hals- und Brustbe- schwerden	—
1044	Kalter Punsch	434
1045	Kalter Rheinwein-Punsch	—
1046	Modifizirter kalter Punsch	—
1047	Kalter Königs-Punsch	435
1048	Tisané	—

Nr.		Seite.
1049	Kirsch-Wein	435
1050	Kirschwein außer der Jahreszeit	436
1051	Frucht-Wein	—
1052	Birken-Wein	—
1053	Obst-Wein	437
1054	Zuckerwasser	438
1055	Modificirtes Zuckerwasser	—
1056	Obst-Wasser	—
1057	Brot Wasser	439
1058	Seim von körnigen, mehligen Stoffen	—
1059	Irländisches Moos	—

B. Wärme Getränke.

1060	Einfacher Punsch	440
1061	Vermischter Punsch	—
1062	Wein-Punsch	441
1063	Frucht-Punsch	—
1064	Burgunder-Punsch	442
1065	Eier-Punsch	—
1066	Gedämpfter Punsch	—
1067	Punsch-Extrakt	443
1068	Chaudau. Weinschaum	—
1069	Zabayon	—
1070	Würziger Chaudau (Negus)	444
1071	Abgebrannter Wein	—
1072	Glühwein	—
1073	Bavaroise (mit Wein)	—
1074	Bavaroise (mit Milch)	—
1075	Grog	445
1076	Grog-Extract	—
1077	Slip	—
1078	Beredeltes Warmbier (Polnischer Thee)	—
1079	Warmbier	446
1080	Gewöhnliches Warmbier	—
1081	Warmer Seim	—
1082	Chokolade	—
1083	Milch-Chokolade	447

Nr.		Seite.
1084	Wein-Chokolade	448
1085	Kaffee	—
1086	Thee	419

Zwanzigster Abschnitt.

Die verschiedenen Einmacharten der Früchte, der Fruchtsäfte, Fruchtmarmeladen z. z. in Zucker und vermittelst des Wasser dampfbades, der Früchte in Essig und Branntwein, der Fruchtgallerte u. s. w.

1087	Grüne Pflaumen in Zucker einzumachen	452
1088	Mirabellen in Zucker einzumachen	454
1089	blaue Pflaumen in Zucker einzumachen	455
1090	Trockne und candirte Pflaumen	456
1091	Pflaumen in Essig einzumachen	—
1092	Pflaumen in Branntwein einzumachen	457
1093	Ganze Apricosen in Zucker einzumachen	458
1094	Halbe Apricosen in Zucker einzumachen	459
1095	Apricosen in Branntwein einzumachen	—
1096	Apricosen in Essig einzumachen	460
1097	Apricosen vermittelst des Dampfbades einzumachen	—
1098	Apriosenmarmelade einzumachen	462
1099	Stachelbeeren in Zucker einzumachen	463
1100	Stachelbeeren vermittelst des Dampfbades einzumachen	—
1101	Pfirsiche in Zucker einzumachen	464
1102	Pfirsichmarmelade einzumachen	—
1103	Pfirsiche in Branntwein einzumachen	—
1104	Pfirsiche vermittelst des Dampfbades einzumachen	—
1105	Grüne Bohnen in Zucker einzumachen	465
1106	Mirabellen vermittelst des Dampfbades einzumachen	—

Nr.		Seite.
1107	Weinbeerensaft vermittelst des Dampfbades einzumachen	465
1108	Große Glaskirschen oder Amarellen in Zucker einzumachen	466
1109	Schwarze saure Kirschen in Zucker einzumachen	—
1110	Kirschmarmelade einzumachen	467
1111	Kirschsaft einzumachen	—
1112	Kirschsaft vermittelst des Dampfbades einzumachen	—
1113	Kirschen in Essig einzumachen	468
1114	Kirschen in Branntwein einzumachen	—
1115	Melonen in Zucker einzumachen	469
1116	Melonen in Essig einzumachen	—
1117	Birnen in Branntwein einzumachen	—
1118	Duitten in Branntwein einzumachen	470
1119	Erdbeeren in Zucker einzumachen	—
1120	Erdbeermarmelade einzumachen	—
1121	Himbeeren in Zucker einzumachen	471
1122	Himbeermarmelade einzumachen	—
1123	Himbeeren, Erdbeeren vermittelst des Dampfbades einzumachen	—
1124	Himbeerensaft, Erdbeerensaft vermittelst des Dampfbades oder mit Zucker einzumachen	472
1125	Blaue und grüne Pflaumen vermittelst des Dampfbades einzumachen	—
1126	Heidelbeeren in Zucker einzumachen	—
1127	Heidelbeermarmelade einzumachen	473
1128	Brombeeren in Zucker einzumachen	—
1129	Maulbeeren in Zucker einzumachen	—
1130	Hagebutten in Zucker einzumachen	474
1131	Ananas in Zucker einzumachen	—
1132	Duitten in Zucker einzumachen	475
1133	Pflaumenmus einzukochen	—
1134	Trockenes Pflaumenmus	476
1135	Trockenes Kirschmus	477
1136	Gliedermus einzumachen	—
1137	Johannisbeeren in Zucker einzumachen	—
1138	Johannisbeerensaft einzurichten	478

Nr.		Seite.
1139	Grüne Wallnüsse in Zucker einzumachen	478
1140	Kermesbeersaft einzumachen	479
1141	Berberißbeersaft einzumachen	—
1142	Preißelbeeren einzumachen	480
1143	Beilchensaft einzumachen	—
1144	Mohrrübenmuspfeffer einzumachen	481
1145	Mohrrübensaft einzumachen	—
1146	Rosencressenz einzumachen	482

Fruchtgallerte.

1147	Johannisbeergallerte einzumachen	—
1148	Apfelgallerte einzumachen	483
1149	Quittengallerte einzumachen	484
1150	Himbeergallerte einzumachen	—
1151	Heidelbeergallerte einzumachen	—
1152	Kirschgallerte einzumachen	485
1153	Erdbeergallerte einzumachen	—
1154	Weinbeerengallerte einzumachen	—

Einundzwanzigster Abschnitt.

Die verschiedenen Einmache- und Aufbewahrungsarten der Gemüse und anderer Pflanzenstoffe in Säuren, Salzsohlen, vermittelst des Dampfbades und des Austrocknens.

1155	Eßiggurken einzumachen	487
1156	Salzgurken einzumachen (saur)	—
1157	Kleine Pfeffergurken einzumachen (Cornichons)	488
1158	Geschälte Gurken einzumachen (Asia)	489
1159	Türkischen Weizen einzumachen	—
1160	Rothe Rüben einzumachen	490
1161	Blumenkohl und Zwiebeln in Eßig einzumachen	—
1162	Champignons oder Steinpilze in Eßig einzumachen	491

Nr.		Seite.
1163	Champignonssatz einzumachen (Soja, Champignonseffenz)	491
1164	Grüne Bohnen in Essig einzumachen	492
1165	Grüne Bohnen in Salzsohle einzumachen	493
1166	Grüne Bohnen mittelst Salz einzumachen	494
1167	Grüne Bohnen vermittelst des Dampfbades einzumachen	—
1168	Grüne Bohneu mittelst des Trocknens aufzubewahren	495
1169	Grüne Erbsen mittelst des Trocknens aufzubewahren	496
1170	Morchseln mittelst d. Trocknens aufzubewahren	497
1171	Musserons mittelst d. Trocknens aufzubewahren	—
1172	Grüne Erbsen mitt. d. Dampfbades einzumachen	—
1173	Grüne Erbsen auf dieselbe Art in Flaschen	498
1174	Grüne Erbsen mit Salz in Flaschen einzum.	—
1175	Artischocken, Blumenkohl und Spargel mittelst des Dampfbades einzumachen	—
1176	Saubohnen mittelst des Dampfbades einzum.	499
1177	Saubohnen in Flaschen einzumachen	—
1178	Liebes- oder Goldäpfel einzumachen (Tomate)	500
1179	Kopfsalat u. Endivien in Salzsohle einzumachen	—
1180	Estragoneessig zuzubereiten	501
1181	Fruchteßig zuzubereiten	502
1182	Blütheneßig zuzubereiten	—
1183	Kräuteressig zuzubereiten	—
1184	Berjüs zuzubereiten	503
1185	Trockene feine Kräuter zuzubereiten	—
1186	Sauerkohl einzumachen	—
1187	Sauerampfer einzumachen	504
1188	Petersilie aufzubewahren	505

Zweiundzwanziger Abschnitt.

Das Haushaltungs- und Wirthschaftswesen.

A. Das Haushaltungswesen.

1189	Die allgemeinen Aufbewahrungsmethoden der Fleisch- und Fischwaren	507
------	---	-----

Nr.		Seite
1190	Behandlung des Pökelfleisches	508
1191	Behandlung des würzigen Pökelfleisches	509
1192	Das Einsalzen des Schinkens	—
1193	Behandlung des Schinkens nach englischer Art	510
1194	Behandlung des Schinkens nach franz. Art	—
1195	Das Einsalzen des Wildperts	511
1196	Die Behandlung des Speckes	—
1197	Das Räuchern des Fleisches im Allgemeinen	512
1198	Die Bereitungskunst der Spießgans	514
1199	Eingeschmortes Dauerfleisch	—
1200	Eingedämpftes Dauerfleisch	515
1201	Erstarres kleines Wildpferd vermittelst des Umschließens in Fett	516
1202	Fleisch vermittelst Essig oder anderer Säuren aufzubewahren	517
1203	Fische zum Aufbewahren einzusalzen	—
1204	Behandlungsart der geräucherten Fische	518
1205	Eingesottene Sülfische	519
1206	Marinirte Dauerfische	—
1207	Marinirte Salzheringe	520
1208	Einfache Aufbewahrungskunst verschiedener Pflanzenstoffe	—

B. Das Wirthschaftswesen.

1209	Das Kappen und Poulaudiren des Geflügels	522
1210	Die Mästung des Geflügels	524
1211	Eigene Art von Mästung der Puter	525
1212	Die Mästung der Tauben	526
1213	Die Mästung der Gänse	—
1214	Die Erhaltung und Fütterung der Krebse	528
1215	Die zeitweilige Erhaltung der Fische in lebendigem Zustande	529
1216	Das Aufbewahren der Eier	530
1217	Schutzmittel des geräucherten Fleisches gegen die Insekten	—

Nr.		Seite.
361	Saure Mürbebraten	148
362	Geräucherter Schinken einfach gekocht	149
363	Derselbe mit Wein gesotten	—
364	Gebackener Schinken	—
365	Schweinecoteletten, Klops, Brisolettchen, Gribol.	150
366	Geröstete Schweinsfüße	—
367	Gebakene Schweinsfüße	—
368	Saure Schweinsfüße	—
369	Schweinsschwänze, Schweinswammen, Schweinsköpfe, Schweinsbohren, Schweinschnauzen, Schweinszungen, Schweinsbrüste	151
370	Panirtes Schweinscarree	—
371	Bratwurst	—
372	Saucisses	—
373	Bratwurst mit Braubier und Rümmel	152

F. Wildpret.

374	Schmorbraten	—
375	Wildes Schmorfleisch	—
376	Krustirtes Wildpret	—
377	Wildpretragout	153
378	Ein besseres Wildprettragout	—
379	Wildpret-Frikandeaur	—
380	Klops, kleine Frikandeaux von Wildpret	154
381	Melirtes Hasenragout	—

G. Zahmes und wildes Geflügel.

382	Hühnerfrikassee	155
383	Taubenfrikassee	—
384	Hühner- oder Taubenfrikassee mit Kalbmilch	156
385	Gemengtes Hühner- oder Taubenfrikassee (weiß)	—
386	Gemengtes Hühner- oder Taubenfrikassee (rot)	—
387	Frikassee von Geflügel mit Spargel, Blumenkohl, Salat ic.	—
388	Frikassee von Geflügel mit Reis oder Nudeln	—
389	Geflügel mit Frikasseesauce	—
390	Geflügel mit gemengtem Ragout	157
391	Geflügel mit rothem gemengten Ragout	—

Nr.	Gekochtes oder braisirtes Federvieh mit verschiedenen Saucen	Seite 157
392	Geflügel mit farcirtem Kopfsalat, Spargel oder Blumenkohl	—
394	Geschmortes zahmies oder wildes Geflügel mit verschiedenen Saucen	158
395	Windsorscher Puter	—
396	Geflügelragout	159
397	Weißes Ragout von Puter oder Kapaun	—
398	Geflügel-Haschee	160
399	Braunes Ragout von wildem Geflügel	—
400	Ragout von wilden oder zahmen Enten	—
401	Geröstetes junges Geflügel	—
402	Junge Tauben mit Markfüllsel	161
403	Panirtes Frikaffee	—
404	Farcirte Enten oder Kapaunen	—
405	Farcirte Fasanen oder Rebhühner mit Trüffelfarce	162
406	Farcirte Fasanen, Rebhühner sc. (unausgebeint)	—
407	Roulade von Gans oder Ente mit Gurken	—
408	Roulade von Ente oder Gans mit Marronen.	163
409	Gänselein als Schwarzsauer	—
410	Gänselein mit weißen Rüben.	164
411	Gebackene Hühnchen	—
412	Filets von Hühnern	—
413	Boudins oder Ballons von Hühnern	165
414	Melirtes feines Ragout (weiß, braun, roth)	166
415	Croquettes als Eiuschiebespeise und zu Gemüse	—
416	Geröstetes Federvieh zu Gemüse	167
417	Geflügel nach Ritterart	—

Vierter Abschnitt.

Die Zubereitungsarten der Fische.

A. Süßwasserfische.

418	Gesottener ganzer Karpfen mit mehreren Saucen	168
419	Geschmorter Karpfen	171

Nr.		Seite.
420	Karpfen auf der Rost gebraten	171
421	Derselbe auf eine andere Art	172
422	Gebackener Karpfen	—
423	Blau gekochter Karpfen	—
424	Bier-Karpfen auf polnische Art	173
425	Bürgerlich gesottener Bierfisch	—
426	Matelotte	174
427	Farcirter Karpfen	—
428	Schüsselhecht	175
429	Angeschlagener Hecht	—
430	Petersilienfisch	176
431	Gesottener ganzer Hecht m. verschiedenen Saucen	—
432	Hecht mit Kapern auf deutsche Art	—
433	Kleine Krummhechte blau gesotten	177
434	Zerschnittener Hecht aus Wasser und Salz	—
435	Aal in Schneckenform	—
436	Gebrösterter Aal	178
437	Auf eine andere Art	—
438	Gewöhnlich gekochter Aal	179
439	In Bier gesottener Aal	—
440	Gesottener ganzer Zander	—
441	Zander mit holländischer Sauce, holländischer Sauerampfer- oder weißer Kräutersauce	—
442	Zander mit holländischer Navigote-, Petersilien- ob. Mostrichsauce, ob. brauner Butter u. Mostrich	—
443	Zander mit Austern- oder Muschelsauce und verschiedenen andern Saucen	—
444	Zander mit Krebsauce oder Krebsragout	180
445	Zerschnittener Zander mit klarer Butter	—
446	Zanderfilets mit Kräutern	—
447	Zanderfilets gratinirt	—
448	Ganzer Zander oder Zanderstücke auf der Rost	181
449	Geschmorter ganzer Zander	—
450	Überzogener Zander	—
451	Gebackener Zander	182
452	Panirter und unpanirter Zander	—
453	Fischcoteletten	—
454	Fischwürste	183

Nr.		Seite.
455	Fluß- oder Kaulbarsch in eigener Buttersauce .	183
456	Tatarische Barsch	—
457	Filets von Barschen mit Austern- oder Muschelsauce .	184
458	Barsch mit holländischer, Petersilien oder Butter-sauce .	—
459	Barsch mit brauner Butter und Mostrich, Kräuter- oder Cardellensauce	—
460	Petersilienbars auf holländische Art	—
461	Gesottene Madui-Moräne. Gesott. Lachsforelle .	185
462	Karauschen mit Dillsauce	—
463	Gebackene Karauschen	—
464	Karauschen mit Butter und Petersilie	186
465	Schlei mit deutscher Sauce	—
466	Schlei in Bier gesotten	—
467	Schlei, Plößen oder Breitsilche mit Speck und Zwiebeln	—
468	Gesottener Wels	187
469	Geschmorter Wels	—
470	Gesottene Forellen	—
471	Kalte Forellen	—
472	Gekochte Maränen	188
473	Gebackene Maränen	—
474	Stinte mit Speck und Zwiebeln	—
475	Stinte mit holländischer Sauce	—
476	Blei oder Quappe in Bier gesotten	—

B. Seefisch.

477	Gesottener Kabeljau mit verschiedenen Saucen .	189
478	Gesottener Laberdau	190
479	Stockfisch	—
480	Gesottene Steinbutte mit Krebs- oder anderer Sauce	—
481	Gesottener Dorsch, Schellfisch ic.	191
482	Gebackene Seezungen, Flundern, Seebarsch ic. .	—
483	Gesottener frischer Lachs	—
484	Sottirter Lachs	192
485	Gekochte, gebratene, geröstete, frische Heringe .	—

Einleitung.

I. Allgemein gebräuchliche, technische Benennungen. (In alphabetischer Ordnung.)

A.

Abbrennen, Abtreiben. Dieser Ausdrücke bedient man sich bei Bereitungen von Teigarten, Kuchen- und Mehlspeisenmassen, welche auf einem gelinden Feuer so lange gearbeitet werden, bis sie eine gewisse Festigkeit, so daß sie sich vom Geschirr lösen, erlangt haben. Bei weniger festen Substanzen, wo die Holzkelle oder das Instrument, was man zum Rühren bedarf, überall hin einen leichten Spielraum hat, sagt man „Ab rü h r e n,“ während es bei dem Abtreiben der Massen mit voller Kraft strichweise gehandhabt werden muß.

Auziehen. Bedeutet, wenn man eine Speise unter fortwährendem Bewegen oder Rühren auf dem Feuer bis zum Aufkochen gelangen läßt.

Aspic. Hierunter versteht man eine klare Gallerie, die von allerlei Fleisch, Federvieh, den Abfällen und Knochen von gebratenen Fleischstücken, sowie magerem Schinken, gebrüh. Kalbsfüßen, Schweineschwarten, Wurzelwerk, allerlei

Gewürzen, verschiedenen Kräutern, Wein, Essig- und Citronensäuren, Salz u. s. w. zubereitet und die zu kalten Fleisch-, Fisch- und Gemüsespeisen genossen wird. Der deutsche Ausdruck dafür ist „Spiegelgallerte“. (Art der Zub. s. Einleitung V.)

Ajssaisonnieren. Heißt so viel, als eine Speise passend und zweckmäßig würzen.

Ajssaisonnement. (S. Würzung.)

Attachiren, Attaschiren. Man gebraucht diesen Ausdruck, wenn man Fleisch oder andere zur Küche gehörende, genießbare Gegenstände mit einer Unterlage von hinlänglichem thierischen Fett, Butter, Del ic. mit der Beachtung auf gelindem Feuer gelb oder braun anbraten, schmoren oder ansehen läßt, daß es nicht branrig oder brennerig werde, dabei das Geschirr verdeckt hält, damit durch die feuchten Dämpfe ein zu schnelles Ansehen verhütet werde.

Aufziehen. Heißt, wenn man von einer gewissen Flüssigkeit (Suppe ic.) immer so viel, als man mit der Schöpfkelle fassen kann, in die Höhe zieht und das Geschöpfte gleichzeitig wieder hinabfließen läßt.

Ausbacken. Unter dieser Benennung versteht man, wenn man Fleisch, Fische, Pflanzen, mehlige oder körnige Stoffe oder andere in allen möglichen Gestalten und jedweder Beschaffenheit vorkommende Gegenstände mit und ohne Ueberzug in reinem, klaren, heißen Backfett, Butter oder in einem Gemisch von diesen Fettstoffen schwimmend, also von allen Seiten gleichzeitig backt, während man bei allen Sachen, die auf einem geraden flachen Geschirr mit einer etwa einen halben Finger hohen Fett- oder Butterunterlage auf zwei oder vier Seiten hinter einander gewendet und gebacken werden, ferner bei allen Gegenständen, die durch Ofen-

hige genießbar gemacht, besonders aber bei Teigarten und allen Backwerken, die nothwendig im Ofen oder in den Bratröhren zubereitet werden müssen, sich des Ausdrucks „backen“ bedient.

Ausköchen. Heißt, wenn man würzige oder andere Stoffe in einer gewissen Flüssigkeit eine bestimmte Zeit kocht und sie alsdann durchgießt oder durchpreßt und diese mit dem Geschmack der Stoffe hinlänglich gesättigte Flüssigkeit nur brancht, während man jene Stoffe wegwirkt.

Auslegen. Dieser Ausdruck wird bei Verzierungen von Speisen, besonders bei kalten und am meisten bei solchen gebraucht, die in Formen modellirt und gestürzt werden, von welchen der Boden verziert wird; auch bei solchen Gerichten, die auf der Schüssel angerichtet, von denen die Seiten und die Oberfläche mit verschiedenen farbigen, genießbaren Gegenständen zierlich ausgeschmückt werden, gilt diese Benennung.

Auslösen, Ausbeinen. Man gebraucht diese Ausdrücke, wenn man aus Fleischstücken, ganzem Gefügel oder einzelnen Gliedertheilen derselben z. B. mit Rücksicht auf den Sit der Knochen und die Lage der Fleismuskeln sämmtliche Knochen oder diese nur theilweise herausnimmt, wobei nach Umständen das ausgebeinte Stück seine ursprüngliche, natürliche Gestalt wieder erhalten muß, wenn es farcirt und zusammengelegt wird.

Ausschneiden. Diesen Ausdruck braucht man am meisten bei Fischen, die einer solchen Bearbeitung unterliegen, wo nur das haut- und grätenlose, reine Fleisch gebraucht wird. (Die Art der Zuber. s. Einl. IV. Zurecht. d. Fische.)

B.

Bardiren. Dies bedeutet, wenn man Fleisch oder Federvieh oder ein Stück von diesem oder jenem Fleischstoff mit breiten dünnen Speckscheiben belegt, die nach der Größe des zu belegenden Fleischtheils geschnitten werden.

Barde. So heißtt die so zugeschnittene Speckplatte.

Blanchiren. Diese häufig vorkommende Benennung gebraucht man, wenn man Fleisch, Gemüse, mehlige Körner u. s. w. eine gewisse Zeit in Wasser und das Fleisch, wenn es nöthig ist, vorher etwas wässern läßt und nach dem Blanchiren in kaltem Wasser auskühlt. Wenn das Auskühlen mit dem Fleisch u. den mehligen Gegenständen anch geschehen kann, so muß es, außer bei Kohl, Blattgemüsen &c. &c., doch bei vielen wurzelartigen Gemüsen vermieden werden, weil hierdurch das folgende Weichkochen erschwert oder gar nicht erreicht wird.

Blind abbacken. Dieser Ausdruck wird gebraucht, wo alle Arten Backereien, große und kleine Torten, Pasteeten u. s. w. ohne ihren zugehörigen Inhalt oder Füllsel gebacken, und diese erst nach dem Abbacken gefüllt werden. Manchmal vertreten trockene gelbe Erbsen einstweilen die Stelle des wirklichen Inhalts, die natürlich nach dem Abbacken sorgfältig wieder herausgenommen werden müssen.

Bouillon. Brühe von allen Arten Fleisch, Federrich, und Fischen.

Bouquet. Dieser Ausdruck bezeichnet Zweige von verschiedenen Kräutern, wie Basilicum, Thymian, Majoran, Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Lorbeerblätter &c. &c. die zusammengebunden und bei dieser oder jener Speise angewandt und mitgekocht werden.

Braise. Bedeutet, wenn man Fleisch oder Federrich

mit Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Porree, Sellerie, Zwiebeln, Chalotten, einem Bouquet von Thymian, Basilicum und Lorbeerblättern, Nelken, Pfeffer und englischem Gewürz mit fetter Fleischbrühe zwischen schwachem Feuer oder in der Bratröhre kocht, auch nach Umständen das Fleisch mit Speckscheiben (Barde) und Papier (Patrone) bedeckt.

Braummehl. Dies ist eine Mehlschwüze. Wenn man nämlich in zerlassener Butter oder klarem guten Fleischbrühfett, so viel Mehl thut als die Butter aufnehmen kann, und dies auf gelindem Feuer so lange schwüst, bis es anfängt sich gelbbraun zu färben.

Brediren. Heißt, wenn man Federvieh durch die Knochen und unten am Steif mit Bindfaden vermittelst einer Packnadel durchzieht, damit es eine hübsche Form bekommt. (s. Dressiren.)

C.

Carcasse. Dies bedeutet das ganze Knochen-Gerippe vom ausgelösten Federvieh, (s. Auslösen.)

Consommé. Dies bedeutet Kraftbrühe, welche von Rindfleisch, Kalbfleisch, wildem und zahmen Geflügel, Schinken, Wurzeln &c. &c. bereitet, und wozu außer dem Rindfleisch ein Theil des übrigen Fleisches zur Erhöhung des Geschmacks angebraten und mit der Brühe von dem Rindfleisch aufgefüllt und gekocht wird.

Coulis. Eine braune oder weiße flüssig-fleischige Sauce, welche von grobwürflich geschnittenen, in Butter geschwüste Suppenwurzeln, Zwiebeln, Chalotten und Schinken, mit dem damit geschwüsten hinlänglichen Mehl und weißer oder brauner Fleischbrühe und etwas englischem Gewürz, Nelken und Pfeffer bereitet wird, von welcher alle möglichen Saucen zusammengesetzt werden können. Die Sauce muß

etwa eine Stunde von der Seite kochen, damit das an der Seite sich sammelnde Fett und der Schaum abgenommen werden kann.

Court-Bouillon. Bedeutet eine Brühe, die von Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblättern mit Wasser, etwas Essig und Wein gekocht wird und worin man mit dem hinlänglichen Salz Fische sieden kann.

Croquant. Dies sagt man von einer Sache, die hart, knusperig oder spröde gebacken oder gebraten ist.

D.

Degraissiren. Das ausgesottene Fett von einer Speise, Suppe, Sauce &c. &e. rein abnehmen.

Dressieren. Dieses Ausdrückes bedient man sich von allen Sachen, denen man eine schöne Form geben will, besonders bei der Vorrichtung von Federvieh. Wenn man z. B. die Keulen zurückdrückt, die Brust emporhebt und das Federvieh in dieser Lage so zu erhalten sucht, daß man einen Bindfaden in der Mitte quer durch die Keulen und einen andern besser herunter am Steiß zieht, beide fest anzieht und auf dem Rücken zusammenbindet. Auch gilt dieser Ausdruck, wenn man Wurzelwerk zu Gemüsen und Suppen von gleicher Größe zustutzt. Ferner bei dem Formen von Pasteten, Kuchen und dergleichen.

E.

Einbiegen. So heißt die Gestaltung von Federvieh, wenn man nach dem Zurückdrücken der Keulen in die untere Haut der Schenkel oder über dem Steißbein einen geringen Einschnitt macht und hierin die Spize der im Gelenk abgeschlagenen Keule einsteckt.

Einrangiren. Rangiren. Wird gesagt, wenn man

Fleisch- oder Fischstücke, Pflanzen oder andere Sachen in ein Geschirr, auf die Schüssel, oder in einen Pastetentopf Kuchen u. s. w. zum Kochen, schmoren, braten oder backen ordnungsmässig wie es am besten passt, einen nach dem andern einlegt.

F.

Farce. Heisst das Gemengsel von fein gehacktem Fleisch, Lebern, Speck, Kindernierentalg, Semmelbrei, feinen Gewürzen, feinen Kräutern, Pilzen, Zwiebeln, Essenzien u. s. w., überhaupt alle Sachen, welche als Füllsel dieser oder jener Speise gebraucht werden. Die deutsche Benennung dafür ist: "Füllsel".

Farciren. Wenn man ausgelöstes Federvieh oder ganzes Geflügel in der Brust oder dem Rumpf, oder Fleischstücke, die durch Be seitigung der Knochen den nöthigen Raum darbieten, mit Farce oder Füllsel füllt, überhaupt sagt man es von einer jeden Speise, die eine Füllung zuläßt.

Filet. **Fillets.** Bedeutet die ganzen Bräste und auch die unter diesen am Brustbein liegenden, kleinen, runden Streifen vom Federvieh, ferner die Mürbebraten von Kind und anderen vierfüßigen Thieren, die aus der Haut und den Gräten geschnittenen ganzen wie kleinen Fischstücke, die in feinen Fäden, feinen Streifen oder nudelartig geschnittenen Stücke von gebratenem oder gesottemem Fleisch, Fisch oder Wurzeln u. s. w.

Hines-herbes. Dies sind feine Kräuter, wie Petersilie, Estragon, Pimpinelle, Schnittlauch, Basilicum, Thymian, Chalotten und dergl., die fein gehackt und nach Umständen in Butter geschwizzt, oder gekocht oder blanchirt und dann gehackt werden.

Flammireu. Das Absengen der stehen gebliebenen

haarigen Federn von gerupftem Geflügel und von den Theilen anderer Thiere, die mit der äußern Haut genossen werden, auf welcher sich dergleichen Unreinigkeiten befinden.

Fond. So heißt die Brühe von geschmortem, gebratenem oder braisirtem Fleisch und Federvieh. Was von der Brühe nicht mit auf den Tisch kommt, sondern im Geschirr zurückbleibt, wird losgekocht, durchgegossen und hingestellt; die Substanz, welche sich alsdann, wenn es kalt ist, unter dem Fett findet, ist die schmackhafteste Zugabe an Saucen, Ragouts ic. ic. Der deutsche Ausdruck ist „Grundbrühe.“

Friture. Dies ist Backbutter, worin ausgebacken wird. (s. Aussbacken.)

Fritures. So heißen die Speisen, die ausgebacken werden, besonders solche, welche gleich nach der Suppe auf den Tisch kommen und die kleinen Pasteten oder andere Nebenspeisen vertreten.

Füniet. Dies wird gesagt von Wild, wildem Federvieh, welches einige Zeit gehangen hat, ehe es gebraucht worden, und deshalb von dem frischen zu einem gewissen Grad von pikantem Wildgeruch übergegangen ist, der aber keineswegs sich zum Stinkenden hinneigen darf.

G.

Garniren. Wenn man Speisen entweder rund herum im Kranz oder oben oder an den Seiten hübsch ausschend belegt.

Garnituren. So heißen diejenigen Gegenstände, welche man zu obigem Zweck benutzt und welche aus gekochten, glacirten, gebratenen, sottirten, gebackenen Sachen ic. ic. bestehen; doch dürfen sie, was ihre Beschaffenheit betrifft, niemals im Widerspruch mit der Hauptspeise stehen und müssen immer so gewählt werden, daß sie zu dieser passen.

Gehen; Aufgehen. Dies sagt man am meisten von Bärmteigbäckereien und überhaupt von allen Sachen, die mit Bärme bereitet und an einen warmen Ort gestellt werden, damit sie sich heben und dadurch locker werden.

Glace. Dies ist die bis zu einem Syrup kurz gekochte Fleischbrühe; auch bei Zucker wird dieser Ausdruck gebraucht, wenn er zu diesem Bechuf mit Eiweiß und Citronensaft flüssig gerührt, oder mit Wasser und verschiedenen Essenzien aufgelöst, und mit manchem andern Gegenstand versezt ist. Ferner, wenn Speisen nur mit feinem Zucker bestreut und vermittelst eines Ofens oder unter einer eisernen, glühenden Schippe einen blauken Schmelz erhalten u. s. w.

Glaciren. Dieser Ausdruck bezeichnet das Bestreichen verschiedener dazu passender Speisen, besonders wenn sie gespickt sind, mit obiger Fleischglace, so wie das Ueberziehen mit Zucker-, Chocoladen- und anderer Glace. Auch glaciirt man Fleisch- und Fischspeisen durch öfteres Begießen mit ihrem Fond und das Einwirken der Hitze von oben vermittelst des Ofens oder glühender Kohlen.

Gratiniren. Dieses Ausdrückes bedient man sich bei allerlei Speisen, welche in einem Ofen, einer Tortenpfanne oder Bratröhre z. z. bei nur mittelmäßiger Hitze leicht gebacken werden, und dabei wenig oder gar keine Farbe oder doch nur eine gewisse schwache Kruste annehmen dürfen.

Grillade. Dies Wort braucht man bei jedem stückigen Fleisch oder Federvieh, das entweder roh oder gekocht eine Pannirung von Butter oder Fett, Semmel und Eiern erhält und dann geröstet wird.

H

Haschee, Haschis. So nennt man diejenigen Speisen, bei welchen die Hauptzuthat (Fleisch, Fisch oder Ge-

müse) gehackt und mit einer oder der andern Sauce verfeht wird.

Heschiren, Hachiren. Heißt mit dem Wiegemesser grob oder fein hacken.

Horsd'oeuvres. Dies bedeutet Neben- oder Einschierbegerichte, die gleich nach der Suppe gespeist werden.

D.

Infusion. Heißt das Ausziehen eines gewissen gewürzten Stoffes in einer bis unter dem Siedegrad gehaltenen gewissen Flüssigkeit.

Ingredienzien. So nennt man alle Zutaten, die zum Zusammensezen der Speisen gebraucht werden.

Jüs. So heißt die braune Fleischbrühe, welche durch ein hinreichendes Attachiren (s. A.) des Fleisches mit einer Unterlage von Fett oder Speck, oder Riptertalg und scheibigen Zwiebeln, Wurzelwerk und dergl. erzielt wird. Ferner bezeichnet man den ausgelaufenen Saft von jedem gebratenen oder geschmorten Fleische mit diesem Namen.

R.

Kalbsmilch. So nennt man die Halsdrüsen vom Kalbe, welche in länglich-runden Knoten unter lappigen Fleischtheilen unweit des Schlundes sitzen. Nach Beseitigung dieser Theile muß die Kalbsmilch erst in kaltem und dann in warmem Wasser wässern, damit sie recht weiß wird und dann einige Augenblicke blanchirt werden, ehe man zur weiteren Bereitung schreitet. Bald wird sie ganz oder in Stücken gespickt und geschmort, bald in Scheiben panirt und gebraten, bald ganz in einer Bräise, bald stückig in einem Frikassee oder einer Sauce gekocht u. s. w. Sie ist sehr bald gar (in 10 bis 15 Minuten).

Klare. Dies bedeutet einen Teig, der von Bier, Milch oder Wein mit Mehl, Eigelb oder Eiweißschaum, Wärme und etwas Öl so dick eingerührt wird, daß davon an dem hineingetauchten Kellenstiel ein Messerrücken dick kleben bleibt. In dieser Masse werden die Sachen, die mit Klare gebacken werden sollen eingetaucht und alsdann ausgebacken.

Klarmehl. Wenn man Mehl mit Wasser, Wein, Milch, Bier, Fleischbrühe oder einer andern Flüssigkeit zu einer flüssigen Masse einröhrt, und dies, um eine zu dünn gewordene Speise dicker zu machen, anwendet.

Klären. Wenn Flüssigkeiten, Suppen und saure Brühen mit etwas Schaumig geschlagenem Eiweiß vermischt, bis zum Auskochen aufgezogen und unter Anwendung einer hinreichenden Hitze von oben ohne weiter zu kochen gestellt werden, damit gleichsam durch ein Stocken oder Brechen des Eiweißes die trüben und schmutzigen Theile angezogen und so von der klaren Flüssigkeit abgesondert werden, die sofort durch eine reine Serviette, Flanell oder Filzbeutel gegossen wird. Oft gelingt das Klären nicht und man ist alsdann genötigt es zu wiederholen.

L.

Liaison. Dies bedeutet ein Bindemittel von Eigelben, wozu auf jedes Eigelb 1 bis 2 Eßlöffel voll Wasser, Milch, Sahne, Wein, Fleischbrühe u. s. w. genommen, klar gerührt und durch ein Spitzsieb gegossen wird, damit die Hahnenritte zurückbleiben, weil diese die Speise nur allein unansehnlich machen, welche mit Eigelb gebunden oder abgequirkt wird.

Lüren. (Binden.) Um das Gerinnen bei dem Abziehen von flüssigen Speisen, (Suppen, dünnen Saucen) zu vermeiden, vermischt man, unter schnellem Aufzischen oder

Röhren erst etwas von der kochenden Flüssigkeit mit dem Liaison oder Bindemittel, bringe Alles unter fortgesetztem Röhren zusammen und lasse es anziehen oder aufkochen. Bei kompakten Speisen (Frikassee, Ragouts, Gemüsen, dicken Saucen &c.) brauche man die Vorsicht, daß diese während des Dazugießens der Eier nicht kochen, die Speisen gut gerüttelt und Alles schnell durcheinander gemischt und dann aufgekocht wird. Breiige Substanzen werden natürlich hierbei mit der Kelle gerührt.

M.

Marinade. Bedeutet eine gewisse Beize, die man durch die Vermischung von Citronenscheiben, Wurzelwerk, Zwiebeln, Chalotten, ganzem gemengtem Gewürz, Petersilien-, Estragon-, Thymian- und Basilicumzweigen, Lorbeerblättern, Essig-, Citronen- und Weinsäuren und etwas Del erlangt.

Mariniren. Wenn man vorstehende Ingredienzien auf Fleisch, Fisch, Geflügel und Pflanzenstoffe anwendet, indem man sie nach Umständen 1 bis 8 Tage darin liegen läßt und öfters umdreht; das Quantum der würzigen und sauren Stoffe bestimmt die Beschaffenheit und Größe des zu marinirenden Gegenstandes, so wendet man z. B. noch Wachholderbeeren, grüne Nusschalen, Honigklee, Beifuß, Salbei und guten Bieressig an, besonders wenn man zahmes Fleisch einen gewissen Grad von Wildgeschmack mittheilen will, der freilich immer nur von der Art ist, daß man einen Kenner schwerlich überreden möchte, er habe Wildpret statt zahmes Fleisch gegessen. Auch kleine, feine Fleisch-, Fisch- und Pflanzenstoffe werden nur eine oder mehrere Stunden blos in seinem Del, Wein, Citronensaft, gestoßenem weißen Pfeffer, Salz &c. marinirt.

Marienbad. (Bain-marie.) Dies heißt so viel als ein heißes Wasserbad, worin man die Geschirre mit den Speisen 2 bis 4 Finger tief stellt, um sie heiß zu halten oder Eierspeise darin gar zu machen; doch darf das Wasser hierzu nicht kochen, und es muß deshalb das Geschirr, worin das Wasser sich befindet, nur auf heißer Asche oder glühenden Kohlen stehen und gut zudeckt sein.

Markiren. Wenn man noch unvollendete Speisen oder die Bestandtheile von diesen in ein Geschirr, auf einen Deckel oder anderes Gefäß thut und bezeichnet, damit man sie bei dem Gebrauch gleich und leichter zur Hand hat, überhaupt alle Sachen, die man zum schnellen Zugreifen bereit stellt.

Maskiren. Dies sagt man, sobald eine Hauptspeise mit Sauce, Gemüse oder einem andern Gegenstand überzogen und gedeckt wird.

Matte. Dies ist ein Bestandtheil einer Speise, der von Spinat, Petersilie oder einem andern grünen Kräuterstoff, oder von Krebsen bereitet wird. (s. Einl. IV.)

Mortificiren. Dieses Ausdrückes bedient man sich, wenn man alles Fleisch, Wildpret, zahmes und wildes Geflügel eine gewisse Zeit hängen läßt, bis es mürbe und kurzfasrig wird. Ist es nothwendig, daß frisches Fleisch, so erst geschlachtet, oder Wildpret, was erst geschossen ist, verbraucht werden muß, so thut man es in ein Geschirr, deckt es fest zu und läßt es mehrere Stunden, oder so lange es angeht, an einem warmen Ort stehen.

P.

Panade. So heißt der Brei, welcher von abgeschälter oder unabgeschälter Semmel oder von Milchbrot mit Wasser oder Milch und etwas Butter mehr oder minder fest gekocht und nöthigensfalls durchgestrichen wird. Manch-

mal weicht man die Semmel zuror hierzu ein. Dieser Brei wird zu verschiedenen Füllseln (Farce) und vielen andern Gerichten gebraucht.

Paniren. So bezeichnet man das Umdrehen vieler Sachen, bald in Eiern und geriebener Semmel, bald in Butter und Semmel, dann in Butter und Eiern und Semmel, dann wieder in Eiern, Semmel und Parmesankäse, Mehl und Semmel oder reinem Mehl, oder Eiweißschnee und Mehl u. s. w.

Panirung. Dies ist der Umschlag, den vorstehende Speisen durch jene Behandlung bekommen, wenn sie ausgebacken, gebacken, gebraten oder geröstet werden sollen.

Passiren, (Ab-). Heißt, wenn Sachen auf dem Feuer in Butter u. c. abgeschwitzt werden.

Passiren, (Durch-). Bezeichnet Flüssigkeiten, die durch einen Durchschlag, ein Haarsieb oder Haartuch gegossen werden, oder durchlaufen müssen.

Passiren, (Ein-). Heißt so viel als ein Gemüse, oder Fleisch- oder Federviehstücke zum Frikassee in Butter oder Öl schwitzen, mit Mehl bestreuen und mit Fleisch- oder Fischbrühe oder anderer Flüssigkeit kochen.

Patrone. Ein gefettetes, rundes Stück Papier.

Präpariren. Heißt so viel als das Vorbereiten, Vorbrichten einzelner Theile von Speisen. Fleisch, Geflügel, Fisch u. c. bis zum Aufstellen zurichten.

Produkte. Dies sind Naturerzeugnisse, oder sie bestehen aus Sachen, die durch die Bearbeitung von Menschenhänden hervorgegangen sind.

Pürree. So heißen alle Speisen von Fleisch, Fisch oder Gemüsen, die in mehr festem als flüssigem Zustande durch einen Durchschlag, ein Haarsieb oder ein Haartuch gestrichen sind.

Q.

Qualität. Man bedient sich dieses Ausdrucks, wenn man die Beschaffenheit oder Eigenschaft von diesem oder jenem Produkt angiebt.

Quantität. Dies bedeutet so viel als die Menge einer gewissen Zuthat.

R.

Rand aufsetzen. Dies will so viel sagen, wenn man zu Mehlspeisen, gratinirten Gerichten ic. ic. von gebrühtem Mehlsteig, etwas Butter und ein Ei innerhalb des Randes einer Schüssel, ein einen Finger hohes, höher oder niedrigeres Band aufsetzt und festklebt, selbiges mit dem Kneifeisen oder den Fingern kneift, mit Ei bestreicht und abtrocknet. Auch als Bekränzung von Speisen werden kleine Teigränder um Schüsseln gesetzt, und die Speisen alsdann darin angerichtet.

Rapiren. Bedeutet das Fleisch aus allen Häuten, Sehnen und Fasern mit einem steifen Messer schaben; auch Speck pflegt man zuweilen auszuschaben oder zu rapiren.

S.

Salpicon. So nennt man eine Speise, die aus streifig-, fadenartig- oder würstlich-geschnittenen gebratenen oder gekochtem Fleisch, Fisch oder Wurzelgemüse, Pilzen, Kalbsmilch und dergl. mit hinreichend dicker Sauce zusammengesetzt wird, so daß es ein kleines, feines Ragout vorstellt, welches man zum Füllen von Pasteten und andern Gerichten braucht. Werden Speisen mit einer solchen Füllung ausgebacken, so bedarf das Salpicon einer noch dickeren Sauce, damit es beim Ausbacken nicht herausdringt.

Sautiren, (Sottiren.) Dies wird gesagt bei dünnen Fleisch- und Fischstücken, Coteletten, Scheiben von rohem Federvieh, Wildpret, Schinken &c. &c. die in Butter mit oder ohne seine Kräuter auf starkem Feuer auf beiden Seiten rasch abgeschwitzt und sogleich gespeist werden, damit der Saft nicht ausläuft; doch muß das Fleisch hierzu jung sein und aus den zartesten Theilen bestehen.

Serviren. Heißt, eine Tafel ordnungsmäßig mit Speisen besetzen, diese nach Umständen tranchiren und vorlegen.

Stürzen. Dies wird gesagt von kalten Speisen, die in Formen gethan werden, und vermöge ihrer gallertartigen Bestandtheile eine gewisse Festigkeit erlangen, wie Gelce, Cremen, Sülzen und dergl., oder von solchen, die aus kompaktern Fleisch- oder Pflanzenmassen bestehen und zu der bestimmten Zeit aus der Form auf die Schüssel ausgestülpt werden, wozu die Form einen Augenblick in mehr oder minder warmes Wasser gehalten wird. Auch bei allen Speisen, die in Formen bereitet und nicht mit dieser auf den Tisch kommen, sondern ausgestülpt werden, gilt obige Benennung.

T.

Tendrons. So heißen die Knorpelstücke, welche sich im Brustkern des Kalbes oder eines andern genießbaren vierfüßigen Thieres befinden; sie erhalten ihren Namen durch die vorzügliche Zartheit der Muskeln; sie müssen in deß lange kochen.

Touruiren. Bedeutet, wenn man eine Speise auf dem Feuer sachte hin und her bewegt, daß sie nicht ansehe, anbrenne oder gerinne.

Trancken. Dünne oder dicke, feine oder starke, glatte

gerade Scheiben von knochenlosem Fleisch, oder grätenlosem Fisch.

Tranchiren. So wird das Vorschneiden von großen Fleischstücken oder Gefügel genannt, wenn es auf der Tafel oder dem Vorlegetisch geschieht.

B.

Berkochen. Dies hat zweierlei Bedeutungen, einmal, wenn eine Speise einen noch rohen oder mehligen Geschmack hat, und deshalb ein nachträgliches, schwaches Kochen nötig macht, und das andere Mal, wenn eine Sache (Gemüse) entzwei oder zu Muß gekocht oder Fleisch über die Zeit des Garwerdens oder so lange gesotten worden, bis es dem Zersfallen nahe ist.

Versezen. Wenn schon vollendete Speisen noch eine Vermischung mit dieser oder jener Zutat erhalten, welche zur Erlangung eines gewissen zweckmäßigen Wohlgeschmacks erforderlich ist.

B.

Weißmehl. Dies wird so weit wie das Braummehl gemacht, bis es anfängt in die Höhe zu steigen und kraus zu werden, es muß aber weiß bleiben und alsdann gleich abgenommen werden.

Wurzelwerk. Hierunter versteht man Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Sellerie und Porree, welche ohne Ausnahme nur als Würzung von Fleisch- und Fischbrühen, Fettbrühen (Braisen) zum Schmoren des Fleisches und der Fische, Saucen, Coulis u. s. w. gebraucht werden.

Würzung. Als entschiedene Würzung kommt zu jenem Wurzelwerk noch Gewürz, Zwiebeln, Chalotten, Basilicum, Thymian, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren u. s. w.

3.

Verlegen. Diesen Ausdruck braucht man am meisten bei Wildpret, wenn die Haut abgestreift und die Gliederstücke zerheilt werden, wozu man bei großem Wildpret zuerst von den Hinterläufen bis zum Schluß die Haut aufschneidet, sie dann von den Keulen ablöst, über den Rücken streift, ein zweites Aufschneiden von den Vorderläufen bis zur Brust wiederholt, die Haut von der Brust und den Blättern ablöst, und dann die ganze Haut über den Hals bis zum Kopf ganz abstreift. Bei großem Wildpret werden die Keulen aus dem Hüftwirbel gelöst und aus dem Rücken mehrere Stücke gemacht; Reh und kleinen Dammhirschen haut man die Keulen über dem Kreuz ab und es bleibt der Rücken ganz. Von den Hasen wird die Haut eben so abgezogen, doch wird von diesen, als Braten betrachtet, nur die Brust, der Hals und Kopf und die Läufe abgeschlagen.

II. Die Behandlung einzelner Theile von Speisen.

1. Reis.

Er wird mit kaltem Wasser angestellt, wenn er warm ist, abgerieben, hierauf mit frischem Wasser einige Male überkocht, dann abgekühlt, auf ein Sieb geschüttet und verlesen, damit keine Hülse, Getreidekorner und Unreinigkeiten darin bleiben.

2. Graupen.

Sie wird mit kaltem Wasser abgewaschen und abgeschwemmt und mit schwacher Fleischbrühe, Wasser oder Wasser und Brühe, mit etwas Butter gekocht; sie muß

während des mehrstündigen Kochens immer hinlängliche Flüssigkeit haben und öfters umgerührt werden, und kann, ehe sie mit der Suppe vermischt wird, tüchtig geschlagen werden, um sie recht weiß zu bekommen.

3. Gries.

Eben so verschiedenartig als die Graupen ist auch der Gries; der großkörnige Krakauer, Erfurter oder Posener Buchweizengries ist der beste, er löst sich nicht so auf wie die feine mehlige Sorte. Jeden Gries kann man, wenn er rein ist, trocken einschütten, auch nöthigenfalls mit Wasser abschwemmen. Man vereinigt ihn alsdann nach und nach mit derjenigen Flüssigkeit, wozu er gebraucht werden soll, damit er beim Kochen nicht klumpig wird, und röhrt ihn zuweilen um.

4. Sago.

Er muß mehrere Male warm gewaschen und das Wasser immer wieder durch reines gewechselt, hierauf mit vielem Wasser einige Minuten gekocht, ausgekühlt, auf ein Sieb geschüttet und verlesen werden. Der indische Palm-sago hat den Vorzug vor den inländischen Fabrikaten.

5. Grüßarten.

Von dieser gibt es manche Verschiedenheiten; man behandelt sie wie den Gries, nur muß sie bei der Zubereitung länger kochen als dieser; die Manna- oder Schwadengröße und die Buchweizengrüße sind die gewähltesten Sorten; von der groben Hafergrüße braucht man am meisten nur den Seim, sie muß vor der Zubereitung einige Male überkocht werden; auch noch andere Grüßarten machen dies nöthig.

6. Macaroni.

Sie werden in beliebig lange oder kurze Stücke gebro-

chen, sechs bis zehn Minuten in Wasser gekocht, dann wird so viel Wasser dazu gefüllt, daß man sie auf einem Durchschlag waschen kann; öfters werden sie auch erst nach dem Kochen in die gewünschten Stücke geschnitten. Die grauweisen Macaroni, besonders die italienischen sind die besten, die mit Safran gefärbten hochgelben sind die schlechtesten wegen des Safrangeschmackes; außerdem gibt es von diesen Fabrikaten an Güte sehr verschiedene Sorten.

7. Nudeln.

Die in den Mehl- und Bictualienhandlungen verkauflichen Faden-, Stern-, Figuren- und andern Nudeln, auch die italienischen Vermicelli blanchirt man einige Minuten in Wasser, kühlt sie dann ab und läßt sie bis zum Gebrauch in Wasser stehen, damit sie nicht zusammenbacken, doch muß alsdann das Wasser gut ablaufen, bevor sie in die Suppe kommen.

8. Rosinen. Corinthen.

Die ersten stellt man mit Wasser auf und läßt sie bis zum Aufkochen gelangen, gießt die nach oben kommenden schmutzigen Theile und Stengel ab, wäscht sie in einem Durchschlag und verliest sie. Bisweilen werden die großen Rosinen auch ausgesteint; die türkischen oder Sultanrosinen ohne Steine sind deshalb vorzüglicher. — Die kleinen Rosinen oder Corinthen reibt man trocken auf einem Tuch ab, wobei ein großer Theil der Unreinigkeiten im Tuche zurückbleibt; übrigens behandelt man sie wie die großen Rosinen.

9. Mandeln. Pistazien.

Man setzt sie mit Wasser auf, läßt sie aber nicht ganz bis zum Kochen gelangen, zieht sie dann sogleich ab, thut die abgezogenen in kaltes Wasser und läßt sie in frischem

Wasser eine Zeit lang liegen, damit sie weiß bleiben und spröde werden. Die Pistazien behandelt man eben so.

10. Marronen. (Echte Kastanien.)

Sie werden aus der obersten Schale gebrochen, eine oder ein Paar Minuten in kochendes Wasser gethan, dann theilweise aus diesem genommen, abgezogen und wieder in kaltes Wasser gethan.

11. Champignons. Steinpilze und andere.

Es werden die Wurzeln abgeschnitten, dann wird der Stiel abgebrochen (wenn die Pilze nicht etwa ganz bleiben sollen), die obere Haut von dem Kopf oder dem Hut abgezogen, der Wulst der sich darunter befindet weggepußt, die Haut von den Stielen abgeschält, und nachdem die Pilze noch einmal in Wasser abgespült sind, werden sie in zerlaßener Butter und etwas Citronensaft so lange geschwitzt, bis alle Feuchtigkeit bis auf die Butter verschwunden ist; doch dürfen sie nicht braun werden.

12. Trüffeln.

Man legt sie in Wasser, damit die erdigen Theile etwas erweichen, bürstet sie hierauf mit einer scharfen Bürste so lange bis die Schale ganz schwarz und klar aussieht und schält sie sofort dünn ab; doch werden sie auch öfters ungeschält zubereitet, besonders wenn sie eine eigene Speise bilden.

13. Morellen.

Nachdem der Stiel abgeschnitten ist, schneidet man sie mehrere Male durch und zwar so, daß die Zellen offen werden, wäscht sie vielmals in warmem Wasser, läßt sie mit Wasser kochen und hebt sie mit einem Schaumlöffel aus, um den noch darin gebliebenen, zu Boden gefallenen Sand zu be-

seitigen. Knirschen sie noch zwischen den Zähnen, so muß das Waschen in recht warmem Wasser wiederholt werden; man kocht sie sofort ehe sie kalt werden.

14. Salep.

Man röhrt ihn zuerst mit etwas Wasser oder einer andern kalten Flüssigkeit klar, vereinigt ihn nach und nach mit der kochenden und röhrt ihn so lange bis er kocht.

15. Vanille.

Wird sie ganz gebraucht, so ist nichts weiter zu erwähnen als daß sie kochend heiß ausziehen aber nicht wirklich kochen soll, man läßt sie eine Stunde oder länger am Feuer. Ist die Vanille halb, muß man die offene Seite zubinden, weil sonst das körnige Mark herausfällt und die Speise unansehnlich macht. Wird sie gestoßen, so nimmt man etwas Zucker dazu.

16. Citronenschale. Citronenscheiben.

Zur ersten nehme man die obere oder äußerste gelbe Schale; weil das Weiße bitter ist, und man schäle die Citrone dünn ab. Aus den Scheiben müssen unbedingt die bitteren Kerne beseitigt werden. Auch bedient man sich ungeschälter Citronenscheiben, wobei man sich besonders wegen des bitteren Geschmackes der innern weißen Schale in Acht zu nehmen hat.

17. Gewürze.

Bei der Anwendung dieser Ingredienzien hat man sich besonders zu hüten, daß man nicht zu viel davon nimmt; eine jede Ueberwürzung verdirst die Speise. Unter dem am meisten gebräuchlichen, gemengten Gewürz versteht man Nelken, weißen oder schwarzen Pfeffer und englisches Gewürz; außerdem giebt es noch viele Gewürze, von welchen

nur noch einige wie Muskatennuß, Muskatenblume, Cardamome, Koriander &c. &c. dann und wann gebraucht werden. Das gemengte Gewürz wird sowohl fein gestoßen, wie in ganzen Körnern zu Speisen benutzt.

18. Suppenkräuter.

Hierzu gehören Körbel als der größte Theil, Kopfsalat, Sauerampfer und Portulak. Nach dem Verlesen blanchirt man sie entweder oder kocht sie in Wasser weich und schneidet sie einige Male durch; die ersten kocht man in der Suppe, die andern thut man beim Anrichten dazu. Auch kommen manchmal die Kräuter roh, auch vorher in Butter geschwitzt in die Suppe.

19. Trockene feine Kräuter.

Hierzu nimmt man gewöhnlich nur Thymian und Basilicum, trocknet die Zweige hinlänglich, beseitigt die Stiele und stößt das übrige fein und reibt es durch ein Sieb. Zu diesen Kräutern fügt man zuweilen noch Majoran und andere hinzu.

III. Allgemeine Vorrichtungen. Nebenbestandtheile von Speisen.

(Das angeführte Quantum reicht hin für sechs Personen).

20. Topflöße.

Vier ganze Eier, vier Eigelbe, zwei Eßlöffel Mehl, vier Obergassen voll Milch, etwas Salz und Muskatennuß werden zusammen tüchtig gerührt und durch ein Spätzle Sieb in einen mit klarer Butter ausgestrichenen flachen Topf oder ein anderes Gefäß gegossen, hierauf wird der Topf in ein anderes Geschirr gestellt, worin man so viel Wasser

gießt, daß der Topf zur Hälfte darin badet und dies so lange gekocht, bis die Masse die hinlängliche Festigkeit durchweg erlangt hat. Man sticht die Masse löffelweise aus und thut sie in die Suppe, sie soll fest, aber doch noch ziemlich schlüpfrig-weich sein.

21. Schwemmklöße.

Man läßt zwei Obergassen voll Milch mit zwei Loth Butter auflochen, thut sechs Loth Mehl hinein und röhrt es auf dem Feuer zu einer steifen Masse, worin während des Verkühlens zwei ganze Eier, zwei Eigelbe, noch zwei Loth Butter und etwas Salz gerührt werden. Man streiche die Masse daumendick auf einen Deckel, stiche davon mit einem Eßlöffel Klöße ab und lasse sie in der Suppe oder in Milch oder Wasser fünf Minuten kochen.

22. Reißklöße.

Man lasse ein Viertel Pfund nach Nr. 1 behandelten Reiß in Milch mit zwei Loth Butter in Fleischbrühe, Wasser oder Milch steif kochen, röhre, wenn er beinahe ausgekühlt ist, noch drei bis vier Loth Butter, zwei ganze Eier und zwei Eigelbe und etwas Salz dazu, streiche die Masse auf einen Deckel, und versahre damit wie vorhin gesagt ist. In die Reißklöße kann man auch etwas geriebenen Parmesankäse thun.

23. Griesklöße.

Man bereitet sie ganz wie die vorigen, nimmt aber so viel Gries wie Reiß und behandelt ihn nach Nr. 3. In diese Klößmasse kann man etwas gehacktes, gekochtes Hühnerfleisch mischen, wenn man gerade welches vorrätig hat.

24. Erdoffelklöße.

Hierzu werden die Kartoffeln abgekocht, wenn sie kalt sind, abgezogen und auf einem Reibeisen gerieben, dann wird ein Viertel Pfund Butter zu Sahne gerührt, mit drei Eiern und einem Pfund geriebener Kartoffeln, etwas Muskatennuß und Salz vermischt und von dieser Masse mit Mehl kleine runde Klöße gedreht und in der Suppe oder im Wasser 5 Minuten gekocht.

25. Kartoffelklöße mit Speck.

Man schneide drei Achtel Pfund Speck würflich, brate ihn gelblich und vermische ihn mit einem Pfund geriebener Kartoffeln und drei Eiern; man gestalte die Klöße rund oder lang und koch sie 5 bis 8 Minuten in Wasser; sie passen zu Backobst.

26. Kartoffelklöße mit Käse.

In zehn Loth zu Sahne gerührter Butter röhre man drei Viertel Pfund geriebener Kartoffeln, ein Viertel Pfund geriebene Semmel, zwei ganze Eier und zwei Eigelbe, ein Achtel Pfund geriebenen Parmesankäse, Muskatennuß und Salz. Man drehe hiervon mit Mehl etwas große runde Klöße, koch sie 8 bis 10 Minuten in Wasser und gebe sie mit in Butter gebratener geriebener Semmel.

27. Gerührte Mehklöße.

Man röhre acht bis zehn Leth Butter zu Sahne, thue zwei ganze Eier und ein Eigelb nach und nach dazu, etwas Muskatennuß, ein wenig gehackte Petersilie und so viel Mehl, daß die Masse so fest wird, daß ein Eßlöffel voll davon in Wasser gekocht, zusammenhält und einen lockern Kloß gibt. Man streiche die Masse auf einen Teller, steche sie löffelweise ab und lasse die Klöße 5 Minuten kochen.

28. Gewöhnliche Mehlflöse.

Man rühre vier Loth zerlassener Butter oder Speck, der vorher würflich geschnitten und gebraten ist, ein halb Pfund Mehl und zwei bis vier Eier mit soviel Milch zusammen, daß es eine schwerflüssige Masse wird, von der man löffelweise die Klöße absticht und 10 Minuten in Wasser kocht.

29. Eine andere Art Mehlflöse.

Man rühre vier Loth Butter, vier Oberassen voll Milch und vier Eier mit so viel Mehl zusammen, daß es dickflüssig wird, und loche die Klöße wie die vorigen.

30. Baireuther Klöße.

Man brate für einen halben bis ganzen Groschen großwürflich geschnittenes Milchbret in Butter gelbbraun, rühre einen schwerflüssigen Teig von drei Viertel Pfund Mehl, vier Eiern, acht bis zehn Loth Butter und der nöthigen Milch ein, den man so lange schlägt bis er blasig und recht locker wird, und unter den man während des Schlagens die Butter nach und nach dazu giebt; dann thut man die gebratene Semmel und etwas gehackten Majoran dazu, sticht die Masse löffelweise ab, und kocht sie 10 Minuten in Wasser. Diese Klöße sind gut zu Back- und grünem Obst.

31. Specklöse.

Unter acht Loth würflich geschnittenen, gebratenen Speck röhre man noch zwei bis vier Loth Butter, drei Eier, ein in Wasser erweichtes, wieder ausgedrücktes Milchbrot, eben so viel würflich geschnittenes und in dem von dem Speck abgetropften Fett gebratenes Milchbrot, etwas Majoran, Muskatennuß, mit Rücksicht des Speckes etwas Salz, und so viel Mehl, daß daraus ein gut zusammenhaltender, lockerer Kloß hervorgeht. Man dreht von der Masse mit Mehl runde

Klöſe oder sticht ſie mit einem Löffel ab und kocht ſie 6 bis 8 Minuten; man gibt ſie zu Back- wie grünem Obst oder mit einer Obstſauce.

32. Semmelflöſe.

Man röhre ungefähr acht Lotb Butter zu Sahne, thue allmählich ein Ei und eine kleine Handvoll geriebener Semmel dazu bis man drei Eier und drei Hände voll geriebener Semmel hinzugerührt hat, würze die Masse mit Muskatennuß und Salz, drehe davon kleine runde Klöſe und kochte ſie 3 Minuten in der Suppe oder in Waffer. Ist der erste Klöſe noch zu loſe, fo thue man noch geriebene Semmel in die Masse.

33. Markklöſe.

Man schneide ein Viertel Pfund reinen Rindermark würſtlich, röhre ſechs Lotb Butter zu Sahne, gebe zwei Eier und von einem das Gelbe, den geschnittenen Mark, zwei Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäſe, Salz, Muskatennuß und ſo viel Mehl, daß es ein haltbarer, loſerer Kloſ wird; man kann ſie rund machen, oder mit dem Löffel abſtechen und ſie in der Suppe oder in Waffer 6 Minuten kochen.

34. Kalbfleischklöſe.

Auf ein Pfund ausgesehntes, fein gehacktes, reines Kalbfleisch nehme man zehn Lotb Butter, gehackten Rinder-nierentalg oder Mark, halb ſo viel als das Kalbfleisch ausmacht nach Einleitung I. P. bereitete Semmelpanade oder Semmelsbrei, oder statt dessen ſo viel eingeweichtes, ausgedrücktes Milchbrot, röhre Alles mit Salz und Muskatennuß gut durcheinander, gebe noch einige Eßlöffel Milch oder besser Milchsauce dazu, drehe es zu runden oder langen Klöſchen und laſſe ſie 5 bis 6 Minuten in der Suppe kochen.

35. Leberklöße.

Man nehme ein Theil Butter, Kindermark oder Nicerentalg, eben so viel Semmelpanade oder aufgeweichte Semmel und zweimal so viel ausgeschnittne und ausgehäutete, gehackte Kalbs- oder Rindsleber, rühre alles gut durcheinander, würze es mit etwas Majoran, Muskatennuß und Salz, stiche die Masse mit einem Löffel ab, und lasse sie 8 bis 10 Minuten in Wasser kochen.

36. Hühnerklöße.

Auf das aus allen Häuten und Sehnen ausgeschabte, fein gehackte und wo möglich durch ein Sieb gestrichene Fleisch eines ausgewachsenen oder alten Huhnes, nehme man zehn bis zwölf Loth Butter, halb so viel als das Fleisch beträgt Semmelpanade, zwei Eier und eine halbe Obergäse voll Sahne, und würze es mit etwas Muskatennuß und Salz. Wenn es recht gut gerührt ist, und alle Zutaten sich miteinander gut vereinigt haben, drehe man davon runde Klöße oder forme diese vermittelst zweier Thee- oder Eßlöffel, so daß man in dem einen die Masse fest einstreicht und glättet, sie mit dem andern Löffel aushebt, in einem mit Butter bestrichenen Geschirr rangirt und sie 3 bis 5 Minuten kocht; auch kann man die Masse mit einem Löffel abstechen und in der Suppe kochen. Die mittelst der Löffeln bereiteten Klöße, sie mögen von Hühner-, Kalbfleisch- oder Fischfarce sein, bezeichnet man mit den Namen:

37. Fisch-, Hühner- oder Kalbfleischknöfle.

Macht man sie wie kleine Würstchen von der Stärke eines Kinderfingers und etwa einen Zoll lang so heißen sie:

38. Strudeln.

39. Fischklöße.

Schneide ein Pfund Hecht oder Zauder aus Haut und Gräten nach Nr. 68, hache das reine Fleisch recht fein und streiche es wo möglich durch, rühre es in einem Reibenapf oder Mörser mit zehn Loth Butter, halb so viel wie Fischfleisch Semmelpanade oder aufgeweichte Semmel, zwei Eier, eine halbe Obertasse voll Sahne, Milch oder Milchsauce, Muskatenuß und Salz tüchtig durcheinander und versahre mit der Masse wie im vorigen Artikel gesagt ist.

40. Krebsklöße.

Man kochte ein halb Schöck Krebse auf einem lebhaften Feuer schnell ab, daß sie nicht hart werden, breche das Scheerenfleisch und die Schwänze aus und hache das reine Krebsfleisch recht fein, die Schalen der Krebse stöfe man und mache davon Krebsbutter, wie es Nr. 50 beschreibt, dann röhre man unter das gehackte Krebsfleisch zwei Dritttheile soviel Semmelpanade oder geriebene Semmelkrume, einen Theelöffel voll Zucker, zwei Eier und ungesähr sechs Loth Krebsbutter, würze die Masse wie vorhin und kochte oder backe die rund gedrehten oder abgestochenen Klöße (gebacken behalten sie mehr ihre rothe Farbe) 3 bis 4 Minuten. Hat man zufällig etwas reines, feines Kalb-, Hühner- oder Fischfleisch, so kann man etwas zusehen, die Klöße werden um so besser ausfallen.

41. Gefüllte Krebse.

Die im vorigen Artikel beschriebene Masse füllt man in die Rümpfe von mittelgroßen oder großen Krebsen, wozu man von den ganzen Rümpfen an der Seite etwas abschneidet, daß die Deffnung groß genug wird, und sie rein auswäschet. Hat man die Masse in die Krebrümpfe einge-

füllt, fest und glatt gestrichen, bestreicht man sie mit Krebsbutter oder bestreut sie mit geriebener Semmel und beträufelt sie alsdann mit Krebsbutter und backt sie 5 bis 6 Minuten in starker Hitze.

42. Mehlstrudeln.

Man röhrt drei Oberassen voll Mehl, drei Loth flüssige Butter, drei Eier und etwas Salz mit so viel Milch klar, daß es ein flüssiger Teig wird und läßt ihn durch einen Durchschlag in die kochende Suppe trüpfeln, wobei man mit dem Löffel darin röhrt, damit die Strudeln nicht zusammenbacken.

43. Eine andere Art Strudeln.

Man röhrt reines Mehl und ganze Eier zu einer solchen Masse zusammen, daß sie dickstrahlig von dem in die Höhe gehobenen Löffel abläuft, und behandelt sie so weiter wie die vorigen Strudeln.

44. Schneeklöße.

Das klar abgelassene Eiweiß von fünf bis sechs Eiern schlägt man mit einem zwei- oder dreizinkigen Spahn auf einer Schüssel, oder besser mit einer Drathuthe in einem runden Gefäß zu einem steifen, glatten Schnee, vermischt ihn mit vier bis fünf Loth Zucker und ein Körnchen Salz, sticht von der flach auseinander gestrichenen Masse mit einem Eßlöffel Klöße ab und thut sie in kochende Milch, die aber nun nicht mehr kochen darf, sondern es müssen die Schneeklöße nur ziehen; man wendet sie einmal um und zieht sie nach 10 Minuten auf ein Sieb. Schneeklöße die gekocht haben, sind schlecht und fallen zusammen.

45. Nudelteig zu geschnittenen Nudeln.

Man breite Mehl mit einer Vertiefung auf dem Tisch

ober dem Backbrett aus, schlage zwei Eier in die Vertiefung bringe diese allmählich mit etwas Mehl untereinander und wirke unter Zusatz von Mehl einen festen, klaren Teig davon. Man rolle ihn so dünn wie möglich aus, wobei man unten und oben Mehl streut. Um das dünne Ausrollen besser zu fördern, klappe man den Teig zusammen und streue etwas Mehl dazwischen, damit der Teig nicht zusammenklebt. Ist der ausgerollte Teig etwas getrocknet, so schneide man ihn, mehrfach übereinander gelegt, zuerst in daumbreite oder breitere Streifen und von diesen so feine Nudeln wie man sie zu haben wünscht; auch langviereckige oder andere Formen schneidet man von dem Nudelteig. Man kann die Nudeln so ohne Weiteres in der Suppe kochen, oder sie, nach Umständen, vorher einen Augenblick blanchiren.

46. Eiergerstei. Eiergräupchen.

Statt den Nudelteig auszurollen, schneide man ihn in Stücke, hache ihn mit dem Wiegemesser zu feinen Gräupchen und lasse sie in der Suppe 10 Minuten kochen.

47. Verlorne Eier.

Wenn das Wasser kocht, thut man etwas Essig und Salz dazu, schlägt dann ein Ei nach dem andern dicht über dem Wasser hinein, lässt sie 2 Minuten behutsam kochen, thut sie in kaltes Wasser, pugt das unansehnliche harte Eiweiss an den Seiten ab und lässt die Eier in frischem Wasser wieder heiß werden.

48. Mitonniertes Brot.

Man schneide Semmel, von welcher die Rinde abgespelt ist, rund, eckig, lang oder wie man will, lasse sie im Ofen oder unter einer glühenden Schippe gelbbran werden und löse sie in Suppe oder Fleischbrühe auf.

49. Parmesan-Croutons.

Das thalergröÙe und dick oder größer geschüttete Milchbrot wendet man in flüssiger Butter mit ein wenig Ei vermischt, bestreut es mit Parmesankäse, legt es auf einen mit Butter bestrichenen Deckel und färbt es wie das vorige.

50. Krebsbutter.

Nachdem die Krebse abgekocht sind, bricht man die Beine und die Schalen von den Schwänzen und Scheeren ab, hackt die Nasenspitze weg, und wirft diese wie die unter dem Rumpfe sitzenden grauen faserigen Theile weg. Alle übrigen Schalen stößt man zu Brei, mische dies mit einem halben Pfund Butter auf ein halb Schock Krebse und etwas klarer Fleischbrühfett und lasse es auf gelindem Feuer ungefähr eine Stunde braten. Entweder preßt man die Butter vermittelst eines Tuches aus den Schalen, oder gießt Wasser darauf, läßt es kochen, gießt und preßt es durch ein Sieb und nimmt, wenn es kalt ist, die rothe Butter davon ab.

51. Sardellenbutter. Heringsbutter.

Man wasche die Sardellen, reiße sie von einander und nehme die Gräte heraus, hacke das reine Fleisch mit dem Rücken eines Messers fein oder stößt es im Mörser, vermische es mit eben so viel oder etwas mehr Butter als es gehackte Sardellen sind, und streiche es durch ein Haarsieb. Die Heringsbutter macht man eben so von Heringsfleisch und wendet die Heringsmilch mit dazu an.

52. Außbackebutter. Außbackfett.

Die Butter lasse man so lange am Feuer stehen bis der Schaum oben und das Salz unten sich gesetzt hat und die Butter stille geworden ist; man entferne den Schaum

und gieße sie klar ab durch ein Tuch oder Spissieb. Auch so macht man es mit dem Fett.

53. Spinatmatte.

Die Blätter von Spinat werden gestoßen, der Saft davon ausgepreßt, dieser auf das Feuer gesetzt, damit er gerinnt und dann auf ein Tuch gegossen, um die Wadite aus der grünen Substanz zu drücken.

54. Trüffelbutter.

Hierzu werden die reinen Schalen und alle Abfälle von Trüffeln fein gestoßen oder gehackt, mit einer gleichen Quantität frischen oder Luftspeck oder Butter vermischt und durchgestrichen.

55. Kräuterbutter.

Chalotten oder Schnittlauch, Petersilie, Estragon und Abgänge von Champignons oder ganze Pilze werden fein gehackt und in etwas Butter abgeschwitzt, und wenn sie falt sind, mit noch halb so viel Butter als es Kräuter sind vermischt.

56. Sardellen-Kräuterbutter.

Unter die vorhin beschriebene Kräuterbutter mische man statt gewöhnlicher Butter, Sardellenbutter von Nr. 51.

57. Kalbfleischfarse.

Man nehme gutes, schieres Kalbfleisch, schabe es aus allen Häuten und Sehnen und schwiže die Hälfte davon in Butter ein, hacke beides recht fein und streiche es, wenn es die Kücheneinrichtung erlaubt, durch ein großes Sieb. Ein Drittel so viel oder etwas mehr als Fleisch hacke man unter ungeräucherten Speck oder Nierentalg und streiche ihn ebenfalls durch, soche, nach Einleitung p. eine Semmelpanade,

so daß diese eben so viel als Speck oder halb so viel als Fleisch beträgt und arbeite nun diese drei Bestandtheile mit so viel wie nöthig feinen trockenen Kräutern nach Nr. 19, seinem Gewürz nach Nr. 17, und Salz recht durcheinander, damit sich alles gut verbindet und zusammen mischt. Eine besonders geschmeidige Farce erhält man, wenn man von Weißmehl, nach Einl. I. W., mit Milch oder Brühe eine etwas dicke Sauce kocht und diese unter die Farce mischt; auch können ein paar Eigelbe auf eine Quantität Farce von drei bis vier Pfund Kalbfleisch noch dazu genommen werden. Man hüte sich vor zu vielem Würzen und Kräutern, hierdurch bekommt die Farce einen schlechten Geschmack. Die Festigkeit hängt von der Speise ab, wozu die Farce gebraucht werden soll; wird sie gekocht oder zum Füllen von Federvieh, Kalbsbrüsten, Roulladen u. s. w. gebraucht, so muß die Farce fester sein, als wenn sie zu Pasteten genommen, wozu sie besonders fett sein muß, oder wenn sie auf eine andere Art, z. B. zur warmen Schüsselpastete bestimmt, gebacken wird. Eben so ist auch die Würzung verschieden, zuweilen nimmt man seine frische Kräuter nach Einl. I. F. auch Trüffel-, Sardellen- oder Sardellen-Kräuterbutter, Parmesankäse u. s. w. dazu. Je mehr rohes Fleisch zu der Farce genommen wird, desto fester und härter wird sie; mehr Fetttheile, besonders Sauce, macht sie milde und zart. Auch von andern Fleischsorten, auch der Hälften Kalb- und der Hälften Schweinefleisch wird diese Farce zubereitet. Durch eine gekochte oder gebackene kleine Probe überzeugt man sich leicht von der festen oder lockern Beschaffenheit der Farce.

58. Fischfarce.

Diese macht man von einem Theile sehn gehacktes durchgestrichenes Fischfleisch, halb oder einem Drittel so viel.

als dieses Semmelpanade, halb so viel als Semmelpanade Butter, und einem Ei auf ein Pfund Fisch, und richtet sich bei der Zusammensetzung nach Nr. 57. Mit trocknen Kräutern und seinem Gewürz wird die Fischfarce nicht assaisonnirt, wohl aber mit frischen geschwätzten, feinen Kräutern, Sardellen- oder Sardellen-Kräuterbutter und Muskatennuß, was allemal von der Speise abhängt, wozu die Farce gebraucht werden soll. Eine von Weißmehl und Milch gekochte dicke Sauce macht die Fischfarce besonders milde und locker.

59. Hühnerfarce.

Das Verhältniß der Zutaten von Hühnerfleisch, Panade und Butter ist wie bei der Fischfarce, sie kann aber mehr auflösende Sauce vertragen, weil das rohe Hühnerfleisch sehr bindet und fest macht; übrigens richtet man sich bei der Zusammensetzung nach Nr. 57.

60. Wildpretfarce.

Sie wird wie die Kalbfleischfarce zusammengesetzt, nur hat das Wildpret die Eigenschaft, daß es weit mehr bindet als Kalbfleisch, daher nehme man mehr als ein Drittel so viel Speck oder Butter als reines Wildpretfleisch und schwiße die Hälfte von diesem ein. Statt mit weißer verseze man die Farce mit brauner Sauce, denn sie soll bei einer hinlänglichen Haltbarkeit, milde und auflösend sein, und graubräunlich aussehen.

61. Trüffel-Leberfarce.

Man schabt Kalbs- oder Federviehlebern aus allen Häuten und Sehnen, hackt sie fein und streicht sie durch, ein Drittel so viel als Leber, nimmt man reinen Speck, hackt diesen und streicht ihn auch durch, bereitet eben so viel Semmelpanade als Speck, nach Einl. I. P. Auf ungefähr ein

halbes Quartmaß voll durchgestrichener Leber nimmt man ein Pfund frische Trüffeln, schält sie, nachdem sie nach Nr. 12. gereinigt sind, dünn ab, schneidet sie in muskatennußgroße oder größere Stücke und bereitet von dem Absall und den Schalen Trüffelbutter nach Nr. 54. Die Leber, Panade, Trüffelbutter und der Speck werden nun mit zwei Eigelben und einem ganzen Ei, gehörig Salz, zwei Theelöffeln voll trockener, feiner Kräuter, etwas weniger seinem Gewürz und fünf bis acht Stück gehackten, in Butter abgeschwitzten Chalotten zusammen gut durcheinander gerührt, so daß sich alles gut vermischt und verbindet. Diese köstliche Farce wird zum Füllen von zahmem und wildem Federvieh gebraucht.

62. Leberfarce.

Die Leber hierzu hake und streiche man ebenfalls durch, röhre auf zwei Übertassen voll Leber ein Viertel Pfund Butter zu Sahne, röhre allmählich zwei Eier, eine Handvoll geriebene Semmel, die Leber, Salz und Muskatennuß dazu, und fülle die Brust von Puter oder Tauben damit, die gebraten werden sollen.

63. Semmelfarce.

Man röhre zehn bis zwölf Loth Butter zu Sahne, gebe während fortgesetzten Röhrens zwei Eier und ein Eigelb, ungefähr zwei Hände voll oder mehr geriebene Semmel, etwa ein Viertel Pfund nach Nr. 8 behandelte Corinthen, etwas auf der oberen Schale einer Citrone abgeriebenen Zucker, Salz und Muskatennuß dazu, und brauche es ebenfalls wie vorhin gesagt ist.

IV. Vorbereitungsarten.

64. Das zahme Federvieh oder Geflügel.

Alles zahme Federvieh, was zum Gebrauch für die Küche bestimmt ist, wird unter der Kehle am Hals bis auf den Halsknochenwirbel abgeschlachtet. Gänse und Enten hingegen werden dicht hinter dem Hirnschädel im Genick abgestochen und von selbigen das Blut aufgesangen und mit etwas Eßig vermischt, damit es nicht gerinne oder stinkend werde, wenn es nicht gleich gebraucht wird; Tauben dreht man schnell den Kopf aus dem Genick. Dann wird das Federvieh sogleich, dieweil es noch warm ist, von dem Hals bis zum Steif hin behutsam gerupft, wobei man sich bei dem fetten und gemästeten Geflügel besonders in Acht zu nehmen hat, daß die Haut nicht zerrissen wird, weil diese bei solchem Federvieh sehr fein und zart ist. Wenn es rein ist, wird ohne Erweiterung des Asters mit einem Drath- oder Holzhäckchen der Mastdarm mit den übrigen Gedärmen behutsam herausgezogen und dafür Papierstreifen in den Astor gesteckt. Dann werden die Keulen nach rückwärts gedrückt und die bis zum ersten Gelenk gerupften Flügel nach dem Hals zu umgebogen, das Federvieh auf die Brust gelegt bis es ganz kalt geworden ist, und dann von der Jahreszeit abhängend, einen oder einige Tage oder bis zum Gebrauch aufgehängt.

Federviehhändler binden das Geflügel, besonders Enten und Gänse bisweilen über der Brust mit einem Bande oder Windfaden fest zusammen, um das Fleisch mehr hervorzupressen und hierdurch dem Federvieh ein besseres Ansehen geben zu wollen. Dies ist schon deshalb zu tadeln, weil

der Faden in das Fleisch einbringt und später bei der Zubereitung die Spuren davon zurückbleiben.

Soll das Federvieh zunächst gekocht oder gebraten werden, so wird die Halshaut auf der Rückenseite der Länge nach aufgeschnitten, der Kopf und die Gurgel ringsherum losgelöst und selbige so herausgenommen, daß die Halshaut vorn oder auf der Brustseite ganz bleibt. Nachdem von der oberen Seite mit den Fingern alle übrigen Eingeweide losgemacht sind, werden diese vermittelst einer geringen Erweiterung des Asters, der ringsherum ausgeschnitten wird, ausgenommen, wobei man sich eines hakigen Löffelstieles bedienen kann. Bei Gänsen und Enten macht man außer dieser Procedur zwischen Steiß und Astern einen tiefen Einschnitt zum Ausnehmen und streift somit den Astern über den Steiß; auch sengt man dies Federvieh gern vor dem Ausnehmen ab. Das hierauf folgende Absengen des übrigen Geflügels läßt sich am besten über flammendem Kohlenfeuer vollbringen; wo dies in der Wirthschaft nicht angeht, sengt man das Federvieh über flammendem Papier oder brennendem Spiritus ab; Holz- oder gar Strohfeuer macht die Haut räucherig und schmutzig. Alsdann wird das Federvieh, wenn die Füße und Flügel im Gelenke, der Hals dicht am Rumpf mit dem Daranlassen der Hals- oder Kopfhaut abgeschnitten sind, lauwarm gewaschen; Gänsen und Enten werden nach Beschaffenheit mit Kleie oder Mehl und Salz abgerieben, dürfen aber niemals mit Seife gewaschen werden, welches der größte Verstoß gegen die Küchen-Reinlichkeit ist. Hierauf folgt die Gestaltung so, daß die Keulen unter die Haut zurückgeschoben werden, die Brust emporgehoben wird, und mitten durch die Keulen ein fester Holzspeil gesteckt oder vermittelst einer Packnadel ein Bindfaden gezogen und auf dem Rücken fest zusammengebunden,

und diese Procedur unten über dem Steifbein noch einmal wiederholt und fest angezogen wird, damit das Federvieh eine hübsche Gestalt bekomme und auch diese behalte. Bei einer andern Gestaltung werden die Spalten der zurückgedrückten Schenkel zuweilen in eine Öffnung, die man durch einen geringen Einschnitt in die Haut des Unterschenkels oder über dem Steifbein erlangt, gesteckt.

Federvieh, was gebrüht worden, ist nie so gut als das gerupfte, vorzüglich wenn das richtige Brühen verschen ist, es zerreißt alsdann die Haut, besonders die der Jungen unvermeidlich. Wenn das Huhn geschlachtet ist, muß man es zuerst in kaltes Wasser werfen, damit es etwas erkalte und dann in heißem, aber nicht völlig kochendem Wasser auf und niedertauchen, bis die Federn abgehen. Es muß sogleich weiter vorbereitet werden, denn es wird sehr bald steif und unbiegsam, deshalb kann es nicht lange aufbewahrt werden, und man läßt gewöhnlich den Kopf, nachdem die Augen ausgestochen sind, die Flügel und Füße daran; auch bei dem gerupften Federvieh bleiben diese Glieder mitunter nach den häuslichen Gebräuchen daran, wenn sie nicht besonders zur Fleischbrühe gebraucht werden sollen.

65. Das wilde Geflügel.

Nach dem vorsichtigen Abrupfen ist die übrige Vorbereitung der des zahmen Geflügels gleich, wenn es nämlich Fasanen, Rebhühnern, Wachteln, Auer- und Birkhäne sc. sind. Kleine Schnepfen, Krammetsrögel, Lerchen und andere kleine Vögel werden nicht ausgenommen; nur Waldschnepfen nimmt man aus und bereitet von den Eingeweiden „Schnepfenbrot“ (s. Art. Schnepfenbraten. Sieb. Absch.) Mit dem langen Schnabel der Schnepfen bewerkstelligt man die Gestaltung, indem man ihn statt eines Speises (s. oben) zum

Durchstechen der Schenkel benutzt; bei allen Schnepfen, Krammetsvögeln, Verchen u. s. w. bleiben die Köpfe daran und es wird der untere Schnabel mit der Gurgel ausgestreift, die Kopfhaut abgezogen, der Kopf nach dem Körper herumgebogen und auf einem der abgestutzten Schenkel befestigt, wenn es keine Schnepfen oder andere Vögel mit langen Schnäbeln sind, bei denen man die vorhin gezeigte Gestaltung anwendet. Auch werden die zuletzt genannten Wildgesäßgarten niemals gewaschen und die erstern auch nur im höchsten Nothfall.

66. Das rohe Schlachtfleisch.

Alles Fleisch soll, bevor es zur Bereitung gelangt, mit Rücksicht auf die Jahreszeit ein oder mehrere Tage an einem kühlen, luftigen Ort gehangen haben, damit es nicht faserig und zähe bleibt; doch ist das lange Aufhängen in Eiskellern dem Fleische nachtheilig. Das im Winter stark gefrorene und wieder aufgethauete Fleisch ist noch schlechter, weil beim Aufthauen der Saft herausläuft. Große Stücke Rindfleisch, Kalbskeulen, Hammelskeulen &c. kann man, um sie mürber zu machen, mit der Fläche des Hackmessers oder einem Knittel mehr oder weniger klopfen. Indes darf das Fleisch niemals lange wässern, sondern es ist hinreichend, wenn es nur abgewaschen wird. Eine Auswässerung in kaltem oder warmem Wasser ist nur dann anwendbar, wenn das Fleisch lange der Luft ausgesetzt war und es bereits ansängt schleimig oder schmierig zu werden, oder da, wo bei einem nothwendig erfolgenden Blanchiren (s. Einl. I. B.) die Blutgefäße ausgedrückt werden sollen, damit es hübsch weiß wird, wie z. B. bei Kalbsbrüsten, Kalbshälsen, Kalbstuschen (die Hessen), Kalbsmilch u. s. w.

Die Methode, das Fleisch in Leinwand zu nähen, es

vann in die Erde zu vergraben und da einige Wochen liegen zu lassen, um es recht mürbe zu bekommen, hat nicht immer die besten und erfreulichsten Erfolge gehabt; es ist deshalb nicht allgemein gebräuchlich und auch nur wenig nachgeahmt worden.

67. Das Wildpret.

Auch das Wildpret darf nicht zu frisch verbraucht werden, indeß kann man es nicht zu lange aufbewahren, weil es wegen des vielen, in den Fleischfibern enthaltenen, gekochten Blutes, sehr leicht zur Fäulniß geneigt ist; in einem solchen Zustande ist es eben so unbrauchbar, als stinkendes Schlachtfleisch, und man muß deshalb keinesweges die Meinung vieler Leute theilen, daß das Wildpret am besten schmecke, wenn es alt ist. Will man hiermit einen Zustand bezeichnen, der unter dem Namen „Fümet“ bekannt ist, wo das Fleisch einen höhern Wildgeschmack annimmt, der sich auch im Geruch äußert (s. Einl. I. F.), so mag man allerdings Recht haben. Um das Wildpret vor dem ihm höchst nachtheiligen schnellen Einwirken der warmen Lust oder den Insekten nachhaltig zu schützen, thut man am besten, es in seiner eigenen Haut zu lassen oder es darin einzuschlagen und so aufzuhängen oder hinzulegen. Einzelne Stücke Wildpret in Essig zu legen, ist nur in dringenden Fällen zweckmäßig, wenn man z. B. nicht alles gleich hintereinander verbrauchen kann, das Wildpret verliert dadurch bedeutend an Geschmack; auch ist man wieder im Irrthum, wenn man glaubt, der Essig mache es mürbe, nur durch die Länge der Zeit wird diese Eigenschaft vermittelt.

68. Die Vorrichtung der Fische.

Sämmtliche kleinen Fische werden ohne weitere Preceduren sogleich geschuppt und unter dem Bauch ausgedom-

men; auch bei den größern und ganz großen Fischen wird dies beobachtet, doch schneidet man bei diesen auch zuweilen die ganze Schuppenlage von der Haut auf die Art ab, daß man zwischen diesen vom Schwanz zum Kopfe hin mit einem langen Messer hinunterfährt und die Schuppen gleichsam wegschneidet ohne die Haut einzuschneiden, man nennt dies den Fisch barbiren. Diese Fische nimmt man unter den Kiemen aus und schlägt die Flossen ab, oder läßt sie daran, so weit dies von der Zubereitung abhängt. Nach dem reinen Auswaschen bleiben die Fische aber nicht im Wasser liegen, wodurch sie sehr ausgezogen werden; nur mit den Seefischen, wenn diese nicht mehr ganz frisch sind, ist dies der Fall, wobei man, wenn es sein kann, noch ein Stück Eis ins Wasser thut.

Alle Fische werden nicht geschuppt, so bleiben auch bei denen, die blau gesotten werden sollen, die Schuppen sammt der schleimigen Haut, wodurch eben das Blaue hervorgebracht wird, darauf. Den großen Aalen streift man die Haut, bei den kleinen bleibt sie bisweilen darauf und man reibt sie nur mit Salz ab. Bei dem Abstreifen trennt man die Haut unter dem Kopf herum los, und streift sie mittelst Salz oder eines Tuches ab. Die zum Braten und Backen bestimmten Fische kerbt man leicht ein, damit die Panirung (s. Einl. I. P.) besser festsetzt, und läßt auch nach Gefallen die Flossen daran, welche von vielen Personen, wenn sie knusperig gebacken sind, gern genossen werden.

Fische, die in Bier gekocht werden sollen, pflegt man unter der Kehle zu stechen und das Blut aufzufangen; doch muß man sie schuppen und nicht nach der alten, längst verworfenen Sitte mit den Schuppen kochen. Diese Methode gewährt keinen einzigen Vortheil, aber viele Nachtheile, worunter besonders gehört, daß der gute Geschmack statt

sich dem Fischfleisch mitzutheilen, in die Schuppen bringt, oder darauf kleben bleibt.

Nach Vorschrift der Speisen löst man manchmal mit einem langen scharfen Messer von beiden Seiten längst dem Rückgrat die ganzen Fischhälften auf die Art ab, daß man mit dem Messer den Fisch oben am Kopf durchsticht, mit ersterem dicht über dem Rückgrat bis zum Schwanz hindunderschneidet und das ganze Stück am Kopf losschneidet, nachdem der Fisch umgedreht ist, macht man es mit der andern Seite eben so. Dann schneidet man von den Fischhälften die Bauchgräten aus, sticht das Messer am Schwanzende zwischen Haut und Fleisch, zieht die mit der linken Hand gefasste Haut straff an, und zieht sie gleichsam unter der Schärfe des Messers weg, so daß man die Haut im ganzen los trennt und nun ein haut- und grätenloses ganzes Stück hat. Diese Fischausschneidemethode geht allemal der Zubereitung von Fischfarce (s. Nr. 58.) voraus, oder wenn die Speise aus haut- und grätenlosen Fischhälften, Fischfilets (s. Viert. Abschn.) u. s. w. besteht. Soll die Haut bei vergleichenden ausgeschnittenen Fischen darauf bleiben, so müssen die Fische natürlich vor dem Ausschneiden gepunktet werden. Will man große Fische einen oder mehrere Tage liegen lassen, so reiße man die Kiemen unter der Decke aus, wickle den Fisch in ein nasses Tuch und lege ihn an einen kalten, feuchten Ort.

69. Die Zurichtung der Insekten, Amphibien und Schaltiere.

Von den genießbaren Insekten sind es die „Krebse“ welche am meisten gebraucht werden. Sollen sie nur natürlich gekocht werden, so darf man sie nur waschen und sich dazu eines Rüthenbesens bedienen, wenn man sich vor

dem Kneifen fürchtet. Doch haben die Krebse außerdem vielfältige Zurichtungen zu den mancherlei Speisen, die von ihnen bereitet oder wozu sie gebraucht werden. Mit dem Ausbrechen der Krebse sind wir bereits durch Nr. 50 (Krebsbutter) bekannt. Einer gräflichen Marter sind sie unterworfen, wenn das Ausbrechen im lebendigen Zustande erfolgt, wo man erst die Nasenspize abhakt, die Galle austropfen lässt und die Leber auf ein Sieb thut, Beine und Scheeren abbriicht, das Schwanzfleisch aus den Schalen nimmt und den Rumpf von den grauen faserigen Theilen abhebt. Alles, außer dem Schwanzfleisch und der Leber, wird im Mörser fein gestoßen, mit einigen Quart roher oder ungekochter Milch vermischt, einige Stunden damit hingestellt und dann tüchtig ausgepreßt. Die Flüssigkeit lässt man, mit etwas Citronensaft und den Lebern vermischt, auf einem gelinden Feuer gerinnen, gießt sie, bevor das Geronnene hart werden kann, auf eine Serviette, damit die Wadite abläuft und preßt es behutsam aus. Die in der Serviette zurückgebliebene flockige Masse, welche unter dem Namen:

70. Matte

vorkommt, braucht man zu vielen Krebspeisen.

Von den Amphibien, die als Speise benutzt werden, kommen die „Frösche“ am meisten vor. Man hascht sie auf Wiesen, an Sümpfen und Teichen und fängt sie auch im Wasser vermittelst eines Kessers oder Neizes oder an einer Angel mit einem rothen Lappen als Köder. Nach dem Tödten trennt man die Schenkel vom Rumpf, schneidet die Füße im Gelenk ab, zieht die Haut von den Schenkeln und steckt diese übers Kreuz in einander; nur diese nimmt man zur Speise und lässt sie vor der Zubereitung eine Zeitlang in fließendem Wasser liegen.

Die schwierige und umständliche Vorbereitung der „Schildkröten,” besonders die der Riesen- oder Seeschildkröten, soll, falls es der Raum erlaubt, bei deren Zubereitungen beschrieben werden.

Von den Schalthieren haben die „Auster“ und dann die „Muscheln“ den größten Verbrauch. Erstere werden mehr roh als gesotten gespeist. Nachdem sie mit den Schalen tüchtig gewaschen sind, werden sie am Schluß der Schale auf die Art aufgebrochen, daß man sie mit einem Tuche faßt, mit einem starken Messer in die Fuge zu dringen sucht, das Messer etwas dreht und so den flachen Deckel von der vertieften Schale behutsam abbricht, daß nichts von dem schmackhaften Salzsaft verloren geht und auch die Austern nicht herausgerissen werden. Sind die aufgebrochenen Austern noch schmutzig, so muß man sie mit Salzwasser auswaschen. Sollen die Austern zu andern Speisen gebraucht werden, so macht man den Bart ab und läßt die Austern in ihrem eigenen Saft nur heiß werden aber nicht kochen, weil sie sonst hart werden. Der Saft wird gebraucht.

Die Muscheln werden unter allen Umständen auf einem starken Feuer wie Krebse gekocht, wobei die Schalen aufplatzen. Vor der Benutzung als Speise, beseitigt man von den aus den Schalen genommenen Muscheln die härtigen Fasern.

V. Bereitungsart der Brühen.

71. Fleischbrühe. (Bouillon).

Dass eine gute Fleischbrühe niemals von schlechtem Fleisch erlangt werden könne liegt in der Natur der Sache.

Man nehme daher so viel es die Umstände gestatten immer gutes, frisches Ochsenfleisch dazu, wasche es nur ab, lasse es aber zum größten Nachtheil der Brühe ja nicht lange in Wasser liegen und auswässern; ganz reines Fleisch braucht gar nicht gewaschen zu werden, man thue es in einen hohen irdenen Topf, oder einen hohen verzinnten kupfern Kessel, gieße kaltes Wasser darauf und rechne im Verhältniß zum Fleisch auf jedes Pfund Fleisch ein bis ein und ein Viertel Quart Wasser und seze es sogleich ans Feuer. So wie es anfängt zu kochen, gieße man etwas kaltes Wasser nach, damit der Schaum besser auskocht, der sorgsam so lange abgenommen werden muß, bis sich keiner mehr zeigt, weil sonst der Bouillon trübe wird, und viel von seiner Annehmlichkeit und kräftigem, reinem Geschmack verliert. Nachdem die Brühe etwa 2 bis 3 Stunden recht langsam von der Seite gekocht hat, würze man sie treffend nur mit Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Porree und Sellerie, so daß man etwa auf 2 Pfund Fleisch eine mittelmäßige Mohrrübe, eine kleine Petersilienwurzel, eine Porree und den fünften oder sechsten Theil einer Selleriestauda rechnet, und dies Wurzelwerk nur einmal durchschneidet. Will man, des Fleisches wegen, Salz an die Fleischbrühe thun, so darf dies nur wenig sein, damit die später damit zu bereitenden Speisen nicht versalzen werden. Nach vier bis fünf Stunden ununterbrochenem Kochen, wo die Fleischbrühe nur etwa ein Biertheil von dem Quantum des aufgegossenen Wassers eingekocht ist, — sollte indeß mehr einkochen, so muß in der Zwischenzeit etwas kochendes Wasser nachgegossen werden — nimmt man, wenn es nicht schon früher geschehen ist, das Fett von der Rückseite ab und gießt die Brühe entweder durch eine Serviette, wo sie vorzüglich klar wird, oder durch ein feines Spätzief. Nach dieser

auf praktischem Wege sich bewährten Angabe würde man von jedem Pfund Fleisch ein Quart reine wohlschmeckende, einfache Fleischbrühe zu erwarten haben. Soll das Fleisch zu Gemüse oder mit Mostrich gespeist werden, so halte man es in der fetten Brühe heiß und thue noch etwas Salz daran, damit das Fleisch davon anziehe und Geschmack bekomme, ist es aber nur auf die Brühe abgesehen, so kann man auf das Fleisch noch einmal Wasser, etwa zwei Drittel so viel als das erste Mal gießen und noch einige Stunden kochen lassen; hierdurch erhält man eine Nachbrühe, die sehr zweckmäßig zum Kochen von Gemüsen oder leichter, besonders seimiger Suppen zu benutzen ist. Noch bleibt zu erwähnen, daß, um eine gute Fleischbrühe zu erzielen, während des Kochens nichts abgefüllt werde, welches alsdann durch Zugießen von Wasser ergänzt werden müßte. Auch darf das Geschirr nicht flach sein und während der ganzen Siebezeit der Brühe niemals ganz zugedeckt gehalten werden, sondern es muß an der Feuerseite ein wenig offen bleiben. Der Grundsatz, daß durch den Verschluß die Brühe wegen des geringern Verdampfens an Kräftigkeit gewinne, kann die Nachtheile nicht aufwiegen, welche man bei dem Kochen der Fleischbrühe im fest verschlossenen Geschirr davon trägt, denn hier ist bei dem geringsten, schwer zu vermeidenden starken Kochen die unausbleibliche Folge, eine trübe, seifenartige Fleischbrühe.

Bei einer großen Haushaltung oder einem stärkeren Verbrauch, giebt ein Fünftel so viel Kalbfleisch als Rindfleisch und auf zwölf bis fünfzehn Pfund Fleisch ein altes Huhn, eine sehr gute, wohlschmeckende Fleischbrühe. Auch von reinem Kalbfleisch läßt sich eine gute Suppenbrühe erzielen. Die allerschlechtesten Folgen gibt das in vielen Kochbüchern so hoch angepriesene Würzen mit engl. Gewürz,

Muskatblume, Coriander, Ingwer, Zimmit, Citroneashale u. s. w. Unvermeidlich entsteht hieraus eine widerlich schmeckende Gewürzbrühe statt reiner Fleischbrühe.

72. Fleischjüs.

Man schneide auf ungefähr drei Pfund Rindfleisch etwas mehr als ein Viertel Pfund Rindertalg in kleine Stücke, schneide Zwiebeln scheibig, so daß diese noch einmal so viel betragen als Fett, mische alles durcheinander, belege den Boden eines Geschirres damit und auf diese Unterlage dicke Scheiben von Rindfleisch, seze es auf ein schwaches Feuer und lasse es nach Angabe von Einl. A. (Altachiren) so lange braten bis es ganz braun angesezt oder angebraten ist. Man fülle zunächst kaltes Wasser darauf, nehme das Fett kalt ab, thue etwas Kalbfleisch, Abfälle von Kalbfleischbraten, Federrieh, überhaupt jeden Fleischabfall daran, schäume es beim Ankochen wie die Fleischbrühe, würze es treffend mit Wurzelwerk, lasse es sofort einige Stunden kochen und gieße es durch eine Serviette oder ein Sieb. Bei einer hübschen braunen Farbe soll der Jüs angenehm schmecken und riechen, er darf aber niemals braustig oder sengerig sein. Ein abermaliges Auffüllen und Kochen gibt einen Nachjüs von geringerem Werth.

Diesen Jüs kann man auch von Wildpret, Hammelfleisch, Schweinefleisch und andern Fleischarten bereiten.

73. Jüs von gebranntem Zucker.

Man lasse Zucker mit etwas Wasser in einem unverzinnten oder doch nur alt verzinnten kupfernen Geschirr auf einem gelinden Feuer so lange stehen, bis er geschmolzen ist und er sich sofort ganz dunkelbraun gefärbt hat, wobei man mit einem Löffel darin röhrt. So wie der Zucker in schwarzbraunen Perlen in die Höhe steigt, so gieße

man schnell Wasser oder Fleischbrühe, wenn man ihn gleich verbraucht, darauf, damit er nicht verbrennt, lasse ihn so lange kochen, bis sich alles vom Geschirr ab- und aufgelöst hat, und gieße dann die schwarzbraune Flüssigkeit zum Gebrauch in eine Flasche. Man darf zum Färben der Speisen doch nur sehr wenig davon nehmen, weil sie bei dem treffendsten Grad des Brennens immer einen etwas widerlich-bittern Geschmack hat. Ein zu viel oder verbrannter Zuckerjus führt einen branstigen Geschmack und färbt nicht.

74. Federviehbrühe.

Man bereitet sie von allen Arten zahmen Geflügels. Auf das nach Nr. 64 vorbereitete, in einen Topf gesteckte Geflügel gieße man so viel Wasser, daß es übersteht, (auf ein altes Huhn ungefähr ein und ein Viertel Quart Wasser u. s. w.) und kochte, behandelte und würze die Brühe wie es bei der gewöhnlichen Fleischbrühe gesagt ist. Alle Fleisch- und Fischbrühen, welche man nur durch ein Sieb gießt, müssen eine Zeitlang ruhig stehen bleiben, damit sich die krümlichen, unsauberen Theile auf den Boden abscheiden und von diesen die Brühe klar abgegossen werden kann.

75. Kraftbrühe, (Consommé).

Wenn man auf das Federvieh statt Wasser, gewöhnliche Fleischbrühe von Nr. 71 gießt und die Brühe nach der bereits gegebenen Vorschrift behandelt und kocht, so erlangt man eine gewöhnliche Kraftbrühe. Durch verschiedene abweichende Proceduren steigert man diesen herrlichen Bouillon an Geschmack und Kräftigkeit, so z. B. bratet man wildes und zahmes Geflügel eine kurze Zeit am Spieß (ungefähr ein Dritttheil gar) und steckt es dann in den Bouillontopf.

Ein anderes Mal läßt man Kalbfleisch, Hanumelfleisch ic. in einem Geschirr gelbbraun anbraten, thut dann halb

zahmes und halb wildes Geflügel, das aus Puter oder Hühner und Fasanen, Rebhühnern oder Haselhühnern bestehen kann, und ein Stück mageren Schinken dazu, füllt es mit einfacher Rindfleischbrühe auf, lässt es nach sorgfameu Ausschäumen kochen, würzt es zur Zeit mit Wurzelwerk, welches zu diesem Behuf vorher in etwas Butter abgeschwistt worden, und gießt diese köstlichste aller Fleischbrühen nach hinlänglichem Kochen klar durch eine Serviette. Wegen Kosten- und Zeitaufwand wird diese Kraftbrühe sehr selten bereitet und man begnügt sich mit dem ersten Verfahren.

76. Klare Fleischgallerte. (Aspic.)

Den kräftigen Bestandtheil der Fleischgallerte erhält man durch den stärkern oder geringern Zusatz von Rindfleisch, Kalbfleisch, Federvieh, Schinken u. s. w. und die gallertartige Zuthat besteht aus Kalbsfüßen, Schweineschwarten u. s. w. Auf ein Pfund Fleisch rechnet man zwei bis vier Kalbsfüße, je nachdem die Gallerte kräftig werden soll. Hat man das Fleisch in das hohe Geschirr gethan, so gibt man die rein gebrühten und entzwei geschlagenen Kalbsfüße dazu, füllt auf jedes Pfund Fleisch mit den dazu gehörenden Kalbsfüßen ein und ein halbes bis zwei Quart Wasser und kocht es mit derselben Aufmerksamkeit hinsichts des Ausschäumens, des sachten Kochens u. s. w., wie es bei der gewöhnlichen Fleischbrühe angegeben ist. Außer der Würzung von Wurzelwerk kommt noch ein Bouquet von Basilicum, Thymian und einigen Lorbeerblättern, einige Zwiebeln und Chalotten, und etwas engl. Gewürz, Nelken und Pfeffer daran.

Nach vier bis fünf Stunden ununterbrochenen Kochen, bis wohin eben so viel eingedampft sein wird, wie bei dem Bouillon, wird die Brühe ab- und durchgegossen und es

findet nach Umständen ein zweites, geringfügigeres Kochen statt. Ist auch die Nachbrühe durchgegossen und zunächst hinlänglich eingekocht, so schüttet man sie zu der ersten, läßt sie ganz kalt werden, um hierdurch zugleich die Straffheit der Gallerte zu erproben. Ist diese so ausgefallen, daß sie dem Druck der Hand nachgiebt, aber doch so weit widersteht, daß keine Spuren davon zurückbleiben, beseitigt man, als feststehende Regel zur Erzielung einer guten, klaren Fleischgallerte, sämtliches Fett, thut französ. Estragon oder Weinessig, weißen Wein, Salz und ein wenig Zuckerjüs zum Färben daran, mischt es mit etwas schaumig geschlagenem Eiweiß (auf ein Pfund Fleisch zwei Kalbsfüße, ein Ei und auf drei bis vier Quart Brühe ein Viertel Quart Wein, ein Viertel Quart Essig) und zieht es auf dem Feuer bis zum Aufkochen auf. Nachdem dies erfolgt ist, läßt man es an der Seite des Feuers, doch ohne zu kochen, aber unter viel Kohlengluth, die hierzu auf den zu diesem Behuf gut schließenden Deckel gethan wird, so lange stehen bis sich die Flüssigkeit von den zusammengezogenen schmutzigen Theilen abgesondert hat. Die sich oben gebildete Decke nimmt man behutsam ab und filtrirt die Flüssigkeit durch eine Serviette oder einen Flanell- oder Moltingbeutel; sie muß weinklar und der Geschmack kräftig und angenehm säuerlich sein, und wenn sie kalt ist, einer mäßig straffen Gallerte gleichen.

77. Fischsuppenbrühe.

Hierzu kann man alle Arten Fische aus Landseen und Flüssen, wie Hecht, Zander, Bars, Alal, Schlei, Wels, Karpfen u. s. w. zusammen, theilweise oder einzeln benutzen; doch auch von Seefischen werden Fischsuppen bereitet. Der Fisch wird nur ausgenommen und gewaschen, ungeschuppt

in Stücke geschnitten und mit Abfall und Gräten, die man etwa von andern Fischspeisen übrig hat, auf die Art gedünstet, daß man auf den Boden eines Geschirres Butter thut, hierauf scheibig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebeln streut, auf diese Unterlage den Fisch legt und auf ganz gelindem Feuer mit der Vorsicht eine Zeitlang schwitzen läßt, daß es nicht braun werde. Dann füllt man Wasser darauf (auf ein Pfund Fisch ein Quart Wasser), schäumt es beim Ankochen rein aus, läßt es, ohne es weiter zu würzen, etwa eine Stunde kochen und gießt und preßt es leicht durch eine Serviette.

78. Fastensuppenbrühe.

Die Art der Bereitung ist wie die vorige mit der geringen Abweichung, daß die Fische mit gutem Del geschwigt, mit Brühe von gelben, trocknen Erbsen, statt mit reinem Wasser aufgefüllt und gekocht werden, wozu man die Erbsen mit der Vorsicht siedet, daß nicht zu wenig Wasser genommen und die Brühe bei Zeiten abgegossen werde bevor die Erbsen zerkochen, wodurch die Brühe trübe und dick wird.

79. Fischjüs.

Sie wird wie die Fischsuppenbrühe angestellt, nur mit dem Unterschiede, daß man die Fische so lange schwitzen läßt, bis sie braun werden, wozu man etwas mehr Butter oder Del nimmt damit die Fische nicht sengerig werden, wozu sie sehr geneigt sind; sollte die Fischjüs nicht Farbe genug haben, so thut man etwas Zuckerjüs daran.

80. Gewöhnliche Fischbrühe.

Hierzu nimmt man Gräten, Köpfe, überhaupt alle Abfälle, die man von dem Ausschneiden der Fische (s. Nr.

68) übrig behält, gießt Wasser darauf, läßt es nach dem reinen Ausschäumen eine halbe Stunde kochen und drückt es durch ein Tuch. Diese Brühe nimmt man zum Auffüllen der Fischsaucen.

81. Klare Fischgallerte.

Außer allen Arten Fischen, lassen sich auch Fischabfälle dazu benutzen. Man stellt das Ganze wie die Fischjus an, es darf aber nicht so lange schwören, denn es soll nur gelb werden, um die Gallerte nicht zu stark zu färben. Wenn die Brühe ausgeschäumt ist, thut man so viel Haubenblase daran, als zur Gallertfähigkeit nothig ist (auf ein Pfund Fisch ein Loth Haubenblase) und versährt, nachdem die Brühe durchgegossen ist, ganz so wie es bei der Fleischgallerte (s. Nr. 76) gesagt ist. Besser ist es, wenn man die Haubenblase allein auflöst und sie dann unter die Fischbrühe mischt.

82. Krebsbrühe.

Wenn man Krebsbutter bereitet (s. Nr. 50), so kann man auch auf Krebsbrühe rechnen. Man gewinnt sie dadurch, daß man auf die abgeschwitzten Schalen, wovon Krebsbutter gemacht worden, Fleischbrühe, Fischbrühe oder Wasser gießt, dies einmal aufkochen läßt und durch ein seines Sieb preßt. Ist dies ganz kalt, so findet man oben die Butter, welche man abnimmt, und unter dieser die Brühe. Wird die Krebsbutter durch ein Tuch gepreßt, ohne sie sammt den Schalen vorher aufzukochen, so kocht man die in dem Tuch zurückbleibenden Schalen zur Brühe aus. Ist die Brühe, welche von den abgekochten Krebsen geblieben ist, rein, farblos und nicht zu salzig, so ist sie ebenfalls zu benutzen; ganz unbrauchbar ist solche Brühe von Krebsen aus moorigen oder sumpfigen Gewässern.

83. Grundbrühe. (Fond).

Dieser Brühe ist Einl. I. (Fond) Erwähnung geschehen. Eben so ist es auch mit der

84. Braise. Fettbrühe.

Diese ist Einl. I. V. aufgeführt. Von allem Fleisch, was im gekochten Zustande vorkommt, hat solches, welches in einer Braise gesotten worden, stets den Vorzug. Eben so haben Saucen, die mit Grundbrühe bereitet werden, den Vorzug vor allen übrigen.

85. Wurzelbrühe.

Man schwitzt allerlei scheibig geschnittenes Wurzelwerk und ein Paar Zwiebeln in Butter ungesähr eine Viertelstunde, füllt Wasser darauf, läßt es eine halbe Stunde kochen und gießt es durch. Diese Brühe wird zu Suppen genommen, wo kein Fleisch zu haben ist, oder keine Zeit war, dies zu kochen und man genöthigt ist, die Suppe von Tafelbouillon zu bereiten.

86. Würzige Brühe.

Allerlei Wurzelwerk, einige Zwiebeln, etwas gemengtes Gewürz (s. Nr. 17) einige Zweige Basilicum, Thymian und ein Paar Lorbeerblätter werden mit fettiger Fleischbrühe, Nachbrühe, Nachjus oder Wasser ausgekocht und die Brühe davon durch eine Serviette oder ein Sieb gebrückt. Diese Brühe ist gut um Fleisch oder Fisch damit zu schmoren.

87. Würziges Fischwasser. (Brühe).

Man kocht etwas Wurzelwerk, einige Zwiebeln, ein Paar Lorbeerblätter und etwas gemengtes Gewürz mit hinlänglichem Wasser aus und preßt es durch. Diese Brühe wird, nachdem sie gehörig gesalzen ist, zum Abkochen der

ganzen und zerschnittenen Fische gebraucht und nach Be-
schaffenheit der Fische noch Essig, auch Wein zugesezt.

88. Salzwasser. Fischwasser.

Man lasse Wasser mit hinlänglichem Salz (zu Süß-
wasserfischen auf drei Quart Wasser etwa ein halb Pfund
Salz, zum Sieden der Seefische und um Gemüse einzumachen
ein Drittel Pfund Salz auf eine gleiche Quantität Wasser)
auskochen oder stelle die Fische kalt damit auf.

89. Tafel-Bouillon. (Glace).

Zu einem Pfund reinen, guten Tafelbouillon rechnet
man gewöhnlich zwanzig Pfund Fleisch (sechzehn Pfund
Rindfleisch und vier Pfund Kalbfleisch) wozu man als Wohl-
gesd mack noch Abfälle von rohem oder gebratenem Federviech,
Schinken &c. &c. nehmen kann. Die Brühe wird eben so
gekocht wie es in Nr. 71 angegeben ist, wozu auch die
Nachbrühe gehört. Sind beide Brühen zusammengegossen,
müssen sie nothwendig ganz kalt und dann noch einmal
durch eine Serviette gegossen werden, damit auch nicht ein
Körnchen Fett darauf bliebt. Man kochte die Brühe nun
rasch ein und hüte sich hierbei vor dem Ueberkochen, wozu
sie sehr geneigt ist. Bis zur Kürze von ungefähr zwei bis
einem und einem halben Quart gelangt, gieße man die Brühe
noch einmal durch, um die beim Einkochen hineingefallenen
Unreinigkeiten zu beseitigen, und lasse sie von jetzt ab von der
Seite sachte kochen, damit aller Schmutz und Schaum aus-
kuche, der wiederholentlich abgenommen werden muß. Fängt
die Bouillon an dick zu werden, so darf sie nur auf ganz
schwachem Feuer stehen, weil sie sonst sehr leicht sengerig
oder gar branstig werden kann, je kürzer sie wird, desto
mehr steigert sich diese Gefahr, röhrt man einmal darin,

so darf man dies keinen Augenblick mehr unterlassen. Ist der Einkochegrad so weit erreicht, daß der Bouillon einem dicken Syrup gleicht, so gieße man ihn sogleich heraus in die dazu bestimmt Formen oder Gefäße, lasse diese noch eine Zeitlang in kochendem Wasser oder in einem mäßig warmen Ofen stehen, damit der Bouillon noch nachdickt, nehme ihn am folgenden Tage aus den Formen und stelle die Tafeln an einen kalten, lustigen Ort.

Der Tafelbouillon ist vortrefflich auf Reisen und zur Kräftigung anderer Speisen, auch wird er zum Trinken gebraucht und alsdann in kochendem Wasser (in einem Viertel Quart Wasser ein Volt Tafelbouillon) aufgelöst. Einen weniger werthvollen Tafelbouillon kocht man auch von reiner Nachbrühe.

Erster Abschnitt.

Die Zubereitung der Suppen.

(Wenn bei den Zubereitungsecepten nicht hinlänglich verständliche oder technische Ausdrücke vorkommen, so sehe man deshalb die alphabetisch geordneten „Technischen Benennungen“ (Int. I.)

I. Suppen von Fleischbrühe.

Da bei der Zubereitung von Speisen es auf die Angabe der Qualität oder Eigenschaft der Zutaten nicht allein ankommt, sondern um allgemein nützliche und brauchbare Recepte aufzustellen, vor allen Dingen da wo es nothwendig ist, auch die Quantität (Menge) und zwar auf eine gewisse Anzahl von Personen berechnet, angegeben werden muß, so wollen wir das Zutatenquantum auf vier bis sechs Personen annehmen und somit den Fehler der meisten ins Blaue hineingeschriebenen Kochbücher, wo von allem diesen keine Rede ist, umgehen. Ein Quart Suppe ist vollkommen hinreichend für drei Personen, wenn dieser nämlich noch ein oder mehrere Gerichte folgen, und da wir in Nr. 71 erfahren, wie viel Fleischbrühe von einem Pfund Fleisch zu erwarten ist, so kann man hiernach leicht seine Eintheilung machen. Das Fleisch

kann man, falls es nicht in die Suppe kommt, „zum Gemüse oder nach der Suppe mit Mostrich speisen.“

90. Wurzelsuppe.

Man schneide allerlei Wurzelwerk (s. Einl. I. W.) fein scheinig, und so viel daß das Ganze sechs Hände voll ausmacht, schwinge es mit einem Viertel Pfund Butter und etwas Wasser oder Brühe weich, thue eine kleine Handvoll Mehl dazu und, wenn dies noch durchgeschwitzt ist, verlöche man es mit einem Viertel Quart Fleischbrühe, reibe es klein und streiche es durch ein Sieb. Man verdünne dies mit einem Quart guter Fleischbrühe und halb so viel Fleischjüs oder farbe es mit Zuckerjüs, lasse es mit zwei Loth Zucker, vier Loth nach Nr. 1 behandelten Reis und dem nöthigen Salz drei Viertel Stunden sachte kochen, während dem man Schaum und Fett abnimmt, und richte die Suppe, die hübsch seimig und wohlgeschmeckend sein muß, an. Bereitet man diese Suppe von Hühnerbrühe, so kommt das fein geschnittene Hühnerfleisch oder so viel davon, als nöthig, in die Suppe. Auch kann man diese Suppe ohne Reis zubereiten und giebt alsdann Parmesancroutons oder mitkörneltes Brot (s. Einl. III. Nr. 48 und 49) dazu. Mit dem Zusatz von Entenbrühe und dem klein geschnittenen Fleisch der Ente schmeckt die Wurzelsuppe vortrefflich.

91. Weißerübensuppe.

Man nehme eine Viertel bis eine halbe Meze weiße Rüben dazu, am schmackhaftesten sind die Teltower, puze sie stets trocken, schneide sie scheinig und wasche sie warm. Man kochte eine Ente, nehme die Brühe und auch solche von Kindfleisch, wenn es die Wirtschaftsmittel erlauben zur Bereitung der Suppe, und schwinge die weißen Rüben, überhaupt behandle und seige die Suppe ganz wie die vorige

zusammen. Zu dieser Suppe kann man Reis kochen, oder sie über Semmelmcroutons anrichten, oder man giebt würflich geschnittenes Milchbrot, welches in Butter gelb gebraten ist, nebst dem feinstückig geschnittenen Entenfleisch darin. Auf gleiche Weise bereitet man die

92. Mohrrübensuppe.

Man darf diese Suppe aber nicht färben, sie muß mit reiner Fleischbrühe zusammengesetzt werden, weil sie eine hübsche röthlich-gelbe Farbe haben soll. Deshalb thut man am besten, wenn man nur das äußere, mehr gefärbte Fleisch der hochgelben Mohrrüben dazu nimmt und die blassen, geschmacklosen Herzen beseitigt. Die Mohrrübensuppe wird sehr wohlgeschmeckend von Kalbfleisch- oder Hühnerbrühe, nimmt man eine Kalbsbrust dazu, so kommen die zarten Knorpelstücke (Tendrons, s. Einl. I. T.) in die Suppe, eben so, wenn man sie von Hühnerbrühe macht, das Hühnerfleisch und ein Dutzend Parmesancroutons oder gebackenes Milchbrot, wie vorhin gezeigt ist, darin. Eine ähnliche Bereitungsart hat die

93. Maronenuppe.

Hierzu nehme man ein bis ein und ein halb Pfund nach Nr. 10 Einl. II. behandelter Maronen, zum Zusammensetzen nehme man etwas farbigen Jüs, wenn die Haushwirthschaft keine Fleischjüs daran wenden kann, nehme man Zuckerjüs, denn die Maronenuppe soll eigentlich gelbbraun aussehen. Wenn es die Mittel erlauben, so nehme man einige Rebhühner hierzu, wende die Brühe davon zur Suppe an und gebe das fein geschnittene Fleisch darin. Alle Suppen, wie die hier genannten, die durchgerieben werden (Püree s. Einl. V.) sollen seimig aber nicht dick sein,

und eben so giebt kräftiger Bouillon ihnen einen erhöhten Wohlgeschmack.

94. Kartoffelsuppe, (durchgestrichene).

Man schäle eine halbe Meze Kartoffeln, schneide sie in Stücke, koch sie in vielem Wasser weich und reibe sie durch ein Sieb oder einen Durchschlag. Dann lasse man ungefähr ein und ein halbes Quart Bouillon mit Weißmehl (Mehlschwitze) kochen, thue etwas blätterigen Körbel, Petersilie und Majoran und die durchgeriebenen Kartoffeln daran und lasse alles eine Viertel bis eine halbe Stunde mit dem erforderlichen Salz sachte sieden. Wird die Suppe zu Mittag mit Rindfleischbrühe bereitet, so schneide man das Fleisch und gebe es in der Suppe, wenn es keine anderweitige Bestimmung hat. Auch von Fischbrühe, Wasser oder Milch wird diese Suppe sehr schmackhaft bereitet (s. deren Num.)

95. Kartoffelsuppe, (pommersche).

In die Fleischbrühe kommt ebenfalls etwas Weißmehl, sowie die Kräuter der vorigen Suppe, wobei jedoch mehr Majoran, weil dieser am meisten vorschmecken muß, genommen wird. Die Kartoffeln schneide man kleinstückig, lasse sie in Wasser einige Male aufkochen, thue sie, wenn der Schaum beseitigt ist, mit einem Schaumlöffel in die Suppe und lasse sie damit eine halbe Stunde kochen. Außerdem ist diese Suppe vortrefflich mit Enten- oder Gänsebrühe, und es kommt alsdann auch das kleinstückig geschnittene Fleisch dieses Geflügels dazu. Vorzüglich passend und als pommersches Nationalgericht nimmt man gern das Gäuseklein, wie Flügel, Magen, Beine, Herz, Hals und Kopf darin.

96. Eine andere Kartoffelsuppe.

In die Fleischbrühe thue man Sellerie und Porree, der kleinstückig oder nudelartig geschnitten wird, füge die blanchirten Kartoffeln, blätterigen Körbel, Petersilie hinlänglich Majoran und das nothige Salz dazu, und lasse alles so lange kochen, bis die Kartoffeln zerfallen wollen; man röhre mit einem Löffel darin, um die Suppe etwas seimig zu machen, oder streiche zu diesem Behuf einige Kartoffeln durch. Liebt man hingegen diese Suppe klar, so vermeide man das Zerklopfen, so wie das Zerklopfen der Kartoffeln.

97. Weißebohnensuppe.

Diese Suppe schmeckt auch gut von Hammelfleischbrühe; mit Enten- oder Gänsebrühe und dem Fleisch dieses Geflügels ist sie besonders schmackhaft. Man kochte etwa eine halbe Viertel Meze weiße Bohnen in Wasser, streiche etwas davon durch einen Durchschlag und mache ungefähr ein und ein halbes Quart Bouillon hiermit etwas seimig, thue Körbel, Petersilie, Majoran, sehr wenig Pfefferkraut und die ganzen Bohnen dazu, lasse es, hinlänglich gesalzen, noch eine halbe Stunde kochen und füge das kleinstückig geschnittene Rind- oder Hammelfleisch, Enten- oder Gänsefleisch hinzu, wenn nämlich die Wirthschaftsmittel diese Zugabe erlauben. Auch ohne alles Fleisch speist man diese Bohnensuppe.

98. Weißebohnensuppe, (mit geringeren Mitteln).

Hierzu kocht man ein Pfund nicht zu stark geräucherten magern Speck, schneidet einen guten Theil Sellerie und Porree in starke Nudelform und kocht diesen in so vieler, doch rein abgesetzter Speckbrühe als die Suppe, um nicht

zu salzig zu werden, vertragen kann, füge noch ein halbes bis ein Quart Fleischbrühe, die man von etwa einem halben Pfund Fleisch gekocht hat, oder statt dessen Wasser hinzut, und lasse es mit den weißen Bohnen, den vorhin bemerkten Kräutern und dem aus der Schwarte und in Stücke geschnittenen Speck eine halbe bis eine Stunde kochen.

99. Linsensuppe (gewöhnliche).

Diese bereitet man wie die letzte Weißebohnensuppe und nimmt statt weißer Bohnen eben so viel Linsen.

100. Gelbeerbsensuppe, (gewöhnliche).

Auch diese wird wie die bezeichnete Weißebohnensuppe gemacht und eine Achtel bis eine Viertel Meze gelbe, trockene Erbsen dazu genommen; sind die Erbsen zu dachhüsig, nimmt man keine ganze Erbsen darin.

101. Grüneerbensuppe, (gewöhnliche).

Man nehme ungefähr eine Meze oder etwas mehr dicke Schoten, pahle sie aus und versahre mit ihnen wie mit den gelben Erbsen.

102. Grüneerbensuppe, (bessere).

Hierzu lasse man die Körner von einer Meze oder etwas mehr Schoten mit einem Viertel Pfund Butter und einem Stück mageren Schinken unter nach und nach erfolgendem Zugießen von etwas Wasser oder Fleischbrühe weich dünsten, beseitige den Schinken, gebe eine Handvoll Mehl dazu, verkochte es mit etwas Fleischbrühe und reibe und streiche es durch ein Sieb oder Haartuch. Dies lasse man mit einem und einem halben Quart guter Fleischbrühe verdünnt, mit zwei Loth Zucker und hinlänglichem Salz von der Seite eine Stunde sachte kochen und richte die Suppe über gebackenes Milchbrot (nach Nr. 48) an, wozu als vorzüglich wohlgeschmeckend noch

magerer Speck, der kleinstückig geschnitten worden, hinzugefügt werden kann. Liebt man diese Suppe mehr grün, als sie von den bloßen grünen Erbsen wird, so kann man sie noch mit etwas Spinatmatte färben. (s. Nr. 53.)

103. Linsensuppe mit Schweinschnauzen.

Man streiche ungefähr eine Viertel Meße gekochte Linsen durch ein Sieb, verdünne sie mit gutem Bouillon und Jus, daß sie suppenflüssig werden, gieße auch etwas von der Brühe der Pökel-Schweinschnauzen dazu und lasse dies mit einem wenig Mehl (Mehl-Schwälze Einl. I. B.) eine Stunde kochen. Indessen schneidet man die kalt gewordenen Schweinschnauzen in saubere, kleine, längliche Stücke, wozu man auch ein oder ein Paar Ohren nehmen kann, und röstet eben so oder würflich geschnittenes Milchbrot in Butter und richtet die Suppe hiermit an.

Zur Linsensuppe kann man statt bloßer Mehlschwälze etwas klein geschnittenes Wurzelwerk und ein Stück mageren Schinken schwören, hierin eine kleine Handvoll Mehl rösten, mit Fleischbrühe verköchen, durchgießen und hiermit die Linsen auffüllen; die Suppe bekommt hiervon einen um so bessern Geschmack.

104. Erbsensuppe mit Pökel-Schweinohren.

Sie wird eben so gemacht wie die vorstehende Linsensuppe; man nehme dazu eben so viel trockene gelbe Erbsen. Wenn auch eine Viertel Meße dieser trockenen Hülsenfrüchte angegeben ist, so dürste die Suppe doch leicht zu dick davon werden, man muß daher, wenn man dies gewahr wird, lieber etwas davon zurücklassen.

105. Selleriesuppe.

Man nehme ein bis zwei Stauden Sellerie, den man

in scheibige Stückchen schneidet, ihn in der nöthigen Butter und etwas Mehl schwüzt, dann mit einem und einem halben bis zwei Quart Fleischbrühe eine Zeitlang von der Seite kocht, das Ganze durchreibt und wieder anköchen lässt, und nach Umständen mit einem Bindemittel von drei Eigelben (s. Einl. I. L.) abzieht und mit würflich geschnittenem und in Butter gebratenen Milchbrot anrichtet.

Gebundene Suppen.

Unter diesen Suppen versteht man solche, die mit Weißmehl (Mehlschwüze) angefertigt und mit Eierbindung abgezogen werden. Als Einlage kommt Reis, Graupen, Grieß, Nudeln, Sago, alle Arten Kloße u. s. w. darin; doch lassen sich alle gebundenen Suppen auch ohne Eierbindung zubereiten.

106. Reissuppe.

Man lasse ungefähr zwei Quart Fleischbrühe mit Weißmehl von zwei Eßlöffeln voll Mehl und dem erforderlichen Salz kochen, thue sechs bis acht Loth nach Nr. 1 behandelten Reis dazu und quirle die Suppe nach einem halb bis drei Viertel stündigem Kochen mit einem nach Einl. I. L. bereiteten Bindemittel von zwei bis vier Eigelben ab. In jede gebundene Suppe kann man, wenn es geliebt wird, feinfadig oder würflich geschnittenes Wurzelwerk, wie Sellerie, Porree und Petersilienwurzeln und kleine rundlich geschälte Kartoffeln, so wie Suppenkräuter nach Nr. 18 kochen und Wurzeln und Kräuter, wenn sie die Jahreszeit zu streng macht, vorher blanchiren; auch zuletzt ein wenig Muskatenuß daran thun.

107. Graupensuppe.

Diese Suppe bereitet man eben so, nur nimmt man

sechs Loth nach Nr. 2 behandelte Perl- oder andere Graupen dazu.

108. Griessuppe. Nudelsuppe.

In die erste kommt sechs Loth Posener, Krakauer oder anderer Gries, und in die zweite von ein bis zwei Eiern nach Nr. 45 bereitete Nudeln. Den Gries lasse man eine Viertelstunde und die Nudeln etwa eben so lange kochen.

109. Stern- oder Fadennudelsuppe.

Die Bereitung ist eben so. Die nach Nr. 7 behandelten Einlagen lasse man die erste ein Viertel bis eine halbe Stunde, die Fadennudeln aber nur zehn Minuten kochen.

110. Suppe mit Gartengewächs.

Diese Suppe bereitet man hauptsächlich im Frühjahr oder Frühsommer, wenn die Wurzeln und Kräuter jung und wohlschmeckend sind. Man nehme dazu Mohrrüben, Spargel, Petersilienwurzeln, Sellerie, Schoten, grüne Bohnen, Blumenkohl, Porree ic. Alles was Wurzeln sind, schneide oder stuze man in beliebige Stücke, ungefähr in der Länge von ein oder zwei Fingerbreiten, den Blumenkohl in kleine Köpfchen und die Bohnen caroförmig oder gespalten und so lang wie die Wurzeln zu, die Schoten pahle man aus und Blumenkohl und Spargel blanchire man vorher. Wenn die Suppe mit Weizmehl gebunden ist, koch man das Gartengewächs mit fünf bis sechs Loth Reis oder Graupen, oder gebe in die Suppe Kartoffel-, Mehl-, Semmel- oder andere Klöße, geschnittene oder andere Nudeln, oder was man sonst will; die Klöße bereite man nach Vorschrift ihrer Nummern von sechs bis acht Loth Butter u. s. w. und koch sie in der Suppe oder in Wasser. Nachdem auch die Suppen-

kräuter dazu gekommen sind, ziehe man die Suppe mit einem Bindemittel von zwei bis drei Eigelben wozu eine kleine Oberfasse voll süßer Sahne genommen worden, ab. Diese Suppe macht man von Rindfleisch-, Kalbfleisch- oder Hühnerbrühe und man kann das Fleisch alsdann in hübschen Stücken in die Suppe geben, wenn es keine anderweitige Bestimmung hat.

111. Deutsche Hausfrauen-Suppe.

Die etwa aus zwei Quart bestehende Fleischbrühe von Rindfleisch, Kalbfleisch, Hähnern oder Tauben macht man mit zwei bis drei Eßlöffeln voll Weißmehl seimig, läßt fünf bis sechs Loth ~~Perligrammen~~ mit Mohrrüben, Spargel, Blumenkohl, Sellerie, Porree, auch kleinen Kartoffeln, nebst so viel wie nöthig nach Nr. 13 behandelten Morcheln mit der Beachtung darin kochen, daß alles, wie vorhin gezeigt, behandelt werde, und keins der Gartengewächse zu weich kochte. Nächst diesem Verfahren bereitet man kleine Semmel- oder Krebsschlöße oder statt dessen gefüllte Krebsnasen nach Vorschrift derer Nummern Einl. III., thut in die Suppe noch hinlänglich Suppenkräuter, zieht sie mit einem Bindemittel wie die vorige Suppe ab, richtet sie sofort mit sünftlichem Inhalte an und gießt mehrere Eßlöffel voll Krebsbutter darüber.

112. Gebundene Suppen mit Klößen jeglicher Art.

Alle diese Suppen können wir in einen Artikel zusammenfassen, weil, was ihre Grundlage oder die Flüssigkeit selbst betrifft, sie alle auf ein und dieselbe Art bereitet werden. Man macht sie mit fein geschnittenem oder stückigem Wurzelwerk, mit auch ohne Suppenkräuter, bindet sie mit Eiern oder giebt sie ungebunden und wählt als Ein-

lage Kartoffel-, Semmel-, Mehl-, Mark-, Fisch-, Kalbfleisch-, Hühner-, Gries-, Reisklöße u. s. w. die man von sechs bis acht Loth Butter zc. zc. nach Vorschrift ihrer Nummern Einl. III. bereitet und entweder in der Suppe oder in Wasser besonders kocht. Eben so gut wie Klöße paßt auch Sago oder eine andere körnige Zuthat in alle gebundenen Suppen.

113. Kalbfleischsuppe.

Hier entscheidet blos die Brühe, man macht sie mit allen Zuthaten, wie wir sie bereits angegeben haben, wie die Rindfleischsuppen. Man thut wohl, wenn man das Kalbfleisch eine halbe Stunde vorläßt, (blanchirt), es nach dem Auskühlen in kaltem Wasser, in saubere Stücke schneidet, diese mit dem Brühwasser und gehörigem Wurzelwerk wieder aufstellt, in der dadurch erhaltenen, durchgegossenen Brühe Reis, Graupen, Gries oder was man sonst will mit oder ohne Mehlschwize kocht, die Kalbfleischstücke noch eine kurze Zeit mitkochen läßt und die Suppe mit Eigelben gebunden oder ungebunden austischt. Auch Suppenkräuter passen in jede Kalbfleischsuppe.

114. Hammelfleischsuppe.

Mit dem Hammelfleisch verfahren man wie mit dem Kalbfleische nach der vorstehenden Nummer. In dieser Suppe gebe man Reis oder Gries; auch weiße Bohnen, Kartoffeln zc. zc. schmecken gut darin. Von den weißen Bohnen, so wie von den Kartoffeln kann man einige durchstreichen und die Suppe hiermit statt mit Weizmehl seimig machen; doch giebt Mehlschwize eine gute Bindung und immer einen guten Geschmack an dergleichen Suppen. In die Weißebohnen- oder Kartoffelsuppe von Hammelfleisch kommt auch blättriger Körbel, Petersilie und Majoran.

115. Einfache Hühnersuppe.

Alle gebundenen Hühnersuppen lassen sich in gleicher Eigenschaft wie die von Rindfleisch- oder anderer Brühe anfertigen und es giebt allemal hier nur die Grundlage oder die Brühe selbst den Ausschlag. Es versteht sich, daß bei oder in jede Hühnersuppe das Fleisch genommen wird, wenn es nämlich in der Hauswirthschaft keine andere Bestimmung hat.

116. Durchgestrichene Hühnersuppe. (Püree).

Wird das Huhn mit leichter Rindfleischbrühe gekocht, so kann man gewiß auf eine gute Suppe rechnen, fehlen die Mittel hierzu, so begnügt man sich mit einfacher Hühnerbrühe. Man lasse sie mit drei bis vier Eßlöffeln voll Mehlschwämme seimig kochen, nehme sämmtliches Hühnerfleisch so weit es nicht zu braun oder roth ist, aus Haut und Knochen, reibe oder stoße es mit einer Obertasse voll süßer Sahne und drei bis vier Eigelben ganz fein und streiche es durch ein Sieb oder besser durch ein Haartuch. Ist die Suppe, worin man die zerhackten oder zerstoßenen Knochen des Huhnes mit auskochen läßt, mit dem nöthigen Salz hinlänglich verkocht, so gieße man sie durch, ziehe sie mit der durchgestrichenen Substanz ab und richte sie mit würflich oder fadig geschnittenem, in Butter gerösteten Milchbrot an.

117. Durchgestrichene Hühnersuppe anderer Art.

Man schwärze kleinscheibig geschnittenen Sellerie, Mohrrüben, Petersilienwurzeln und Porree, ungefähr eine gute Handvoll mit so viel Butter, daß man darin auch noch drei gute Eßlöffel voll Mehl schwärzen kann, weiß ab. Ist dies geschehen, so verkochte man es mit zwei Quart Hühnerbrühe

und einer guten Handvoll Petersilienzweige und vergesse nicht die zerhackten Knochen mit auskochen zu lassen, und drücke es durch ein Sieb. Zu dem gestoßenen Hühnerfleisch kommt noch ein abgeschältes und in Milch oder Sahne erwichtes Milchbrot. Nachdem alles durchgestrichen ist, zieht man die Suppe damit ab und vermischt sie mit vier bis fünf Loth in Brühe gekochtem Reis.

118. Taubensuppe.

Auch die Suppe von Taubenbrühe kann man mit Reis, Graupen, Gries, allen Arten Klößen u. s. w. zusammensetzen und sie gebunden oder klar zubereiten; doch schmeckt sie auf die erstere Art besser. Zu dieser Suppe schneidet man gewöhnlich die Tauben in Hälften oder Viertel, um sie in die Suppe zu thun, oder sie besonders dazu zu geben. Sehr zweckmäßig ist es, wenn man die Tauben wie das Kalbfleisch zur Suppe behandelt und sie eine halbe Stunde blanchirt und sie dann geschnitten oder ungeschnitten in der Suppe sammt den übrigen Zutaten weichkochen lässt.

119. Durchgestrichene Reissuppe.

Man schwüze etwas scheibige Sellerie in hinlänglicher Butter, schwüze zuletzt etwas Mehl hiermit, fülle zwei Quart Fleischbrühe darauf und lasse dies mit acht bis zehn Loth Reis so lange kochen bis der Reis recht weiß ist, dann streiche man alles durch, lasse die Suppe wieder anköchen und ziehe sie mit drei Eiern Bindemittel (Liaison) ab. Ist die Suppe von Geflügelbrühe bereitet, so thue man das Fleisch des Geflügels dazu.

120. Kräutersuppe mit verlorenen Eiern.

Sie ist am besten von Hühner- oder Taubenbrühe. Nach dem Abschwüzen von einer Handvoll scheibig geschnit-

tener Sellerie und drei Eßlöffel voll Mehl, lasse man dies mit dem Bouillon verlochen, gieße es durch, gebe hinlänglich Suppenkräuter wie Körbel, Portulak, Sauerampfer, gelben Kopfsalat daran, ziehe die Suppe mit einem Bindemittel von drei bis vier Eigelben mit süßer Sahne und einem Stückchen frischer Butter ab und richte sie mit acht bis zwölf verlorenen Eiern und mitonniertem Milchbrot nach Vorschrift derer Nummern an.

121. Kräutersuppe anderer Art.

Man bereite sie wie die vorige; doch lasse man ein Dutzend festen kleinen Kopfsalat einige Minuten blanchiren, kühle ihn in kaltem Wasser ab und drücke ihn gut aus. Dann bereite man eine Semmelmofßmasse von sechs Lotb Butter zc. zc. mache an der Seite des Salatkopfes eine Deffnung, thue einen Kloß hinein, streife die Blätter wieder darüber, so daß der Kloß in der Mitte des Salats eingeschlossen ist, drücke den Salat vermittelst eines Tuches ovalrund und fest zusammen und koch ihn in fetter, schmackhafter Fleischbrühe, so daß er mit dieser ganz kurz einschmort. Mit diesem sarcirten Kopfsalat und den übrigen Ingredienzien der vorigen Suppe richtet man diese Suppe an, oder giebt Salat und Eier besonders dazu.

122. Graupenseim.

In die mit etwas geschwitzter Sellerie und Mehl verlochte und dann durchgegossene Fleischbrühe, gebe man den Seim von einem halben Pfund recht weich gekochten und dann durchgestrichenen Graupen, lasse dies eine kurze Zeit verkochen und ziehe es mit zwei bis drei Eigelben Bindemittel ab, wozu man etwas süße Sahne und auch ein Stück frische Butter genommen hat. Zu dieser Suppe kann man fein würfliches Milchbrot geben.

123. Körbelsuppe.

In die, wie vorhin gezeigt, aber etwas stärker gebundene Fleischbrühe, lasse man einige Händevoll blätterigen Körbel eine kurze Zeit kochen, ziehe die Suppe wie die vorige ab, und richte sie mit sammt der Rinde fein scheibig geschnittenem Milchbrot an.

124. Russische Suppe.

Hierzu braucht man einen kräftigen Bouillon oder eine sogenannte Kraftbrühe nach Nr. 75, die man mit hinlänglicher Mehlschwige etwas seimig kochen läßt. Vorher muß jedoch ein Quart guter, reiner Sauerkohl weich gekocht und mit diesem einige Pfund gutes, mageres Schweinesleisch (Bauchstück) und etwa ein halb Pfund gute Bratwurst gekocht werden. Den Sauerkohl drücke man aus, schneide ihn einige Mal durch und thue ihn sammt der Brühe in die Suppe, damit die Suppe nebst einem ausgezeichneten kräftigen Geschmack, auch die nöthige Säure bekommt. Zu dem Schweinesleisch und der Bratwurst gesellt sich noch Rindfleisch, welches man aus dem Bouillon nimmt; sowohl dieses wie das Schweinesleisch schneide man in kleine Stücke und auch die abgehäutete Bratwurst in kleine Scheiben. Diese thut man in die Terrine, das Fleisch aber in die Suppe, welche nun, nachdem sie hinlänglich verkocht ist, mit einem Bindemittel von drei Eigelben und einer großen Obertasse voll saurer Sahne abgezogen und über die Bratwurst angerichtet wird.

125. Mecklenburgische Suppe.

Hierzu kochte man guten krausen Grünkohl mit einigen sauberen Schweinschwänzen und Bratwurst, schmore ein halb Pfund nach Nr. 10 behandelte Maronen und kochte

ein Viertel Pfund oder etwas mehr feine, recht reine Hasfergrüße, wozu man, wenn es die Hauswirthschaft erlaubt, Bouillon statt Wasser nehmen kann; die Suppe wird um so besser davon werden. Man setze die Suppe nun so zusammen, daß man den Kohl gründlich hackt, ihn sammt seiner Brühe mit der Hasfergrüße und hinlänglicher guter Fleischbrühe scimig kocht, die Schweineschwänze und Bratwurst in einen halben Zoll breite Stücke schneidet und sie nebst den Marronen in der Suppe noch eine kurze Zeit kochen läßt, worin noch etwas Zucker und das nöthige Salz kommt. Man richte die Suppe mit allen Ingredienzien an.

126. Sauerampfersuppe.

Sie verlangt auch eine kräftige Fleischbrühe. Den blätterigen Sauerampfer dünste man mit einem Stückchen Butter in seinem Saft und streiche ihn durch ein Sieb, lasse ihn mit der mit Weizmehl gebundenen Fleischbrühe eine Viertelstunde kochen, so daß es eine dünnseimige Suppe wird, ziehe sie wie die russische Suppe nach Nr. 124 ab, und richte sie mit verlorenen Eiern und mitonirtem Brot an. Ein anderes Mal lasse man sechs Loth Reis in der Suppe kochen und gebe sie ohne weitere Einlagen.

127. Semmelsuppe. (Panade).

Auf das abgeschälte in Stücke geschnittene Milchbrot gieße man Fleischbrühe, lasse es kochen, streiche es durch, so daß es eine ziemlich seimige Suppe wird und ziehe sie mit einigen Eigelben und einem Stück frischer Butter ab. Diese Suppe breitet man auch von Wasser oder Milch. (s. d. N.)

128. Semmelsuppe.

Hierzu schneidet man die Semmel ohne Rinde würflich,

oder mit der Rinde in dünne Scheiben, zieht die hinlänglich mit Mehlschwüze gebundene Fleischbrühe mit einigen Eiern und einem Stück frischer Butter ab und richtet sie mit der Semmel an. In beiden Suppen schmecken Suppenkräuter vortrefflich.

129. Brotsuppe. (Panade).

Man bereitet sie wie die von Semmel und nimmt statt Semmel gutes, ausgebackenes, nicht zu frisches Schwarzbrot dazu. Außerdem zerstößt man Kummel, läßt ihn auskochen und nimmt die Brühe davon mit zur Suppe. Diese Suppe macht man auch von der Hälfte Semmel und der Hälfte Brot.

130. Brotsuppe, (scheibige).

Die Fleischbrühe läßt man mit Petersilie und Körbel kochen, thut das scheibige Brot hinein und giebt zuletzt ein Stück frische Butter dazu.

131. Krebsuppe.

Hierzu gehört eine gute Krebsbutter, die man nach Vorschrift von Nr. 50 bereitet. Man schwüze in einem nöthigen Theil derselben etwas Wurzelwerk ab, thue ein bis zwei Hände voll Mehl dazu, lasse es noch schwüzen und mit guter Fleischbrühe und der Brühe, welche man von den Krebschalen erhalten hat, eine kurze Zeit kochen, gieße die Suppe, die hübsch seimig sein und eine schöne rothe Farbe haben muß, durch ein Sieb und richte sie mit gefüllten Krebsen nach Vorschrift von Nr. 41 an.

132. Eine andere Krebsuppe.

Die Zusammensetzung ist eben so, mit dem Unterschiede, daß man Reis oder Graupen, ferner etwas Morscheln und Spargel und die in der Länge einmal durchgeschnittenen

Krebsschwänze statt der gefüllten Krebse darin giebt; Reis, Morecheln und den in der Länge einer Daumubreite geschnittenen, aus der harten Haut geschälten Spargel muß man apart kochen.

Klare Suppen.

Sie müssen eigentlich mit kräftigerer Fleischbrühe zusammengesetzt werden als die gebundenen Suppen, auch muß die Fleischbrühe etwas Farbe haben und deshalb mit Jüs versezt oder mit ein wenig Zuckerjüs gefärbt werden; am besten schmecken die klaren Suppen mit Kraftbrühe. Die Zubereitungsart unterscheidet sich nicht weiter als durch die Einlagen, wenn sie nämlich einfach zusammengesetzt werden. Man giebt diese Suppen gern als:

133. Klare Suppe mit Fisch-, Hühner-, Kalbfleisch- oder Schwemmklößen.

134. Klare Suppe mit Fisch-, Hühner- oder Kalbfleischknöpfen.

Die Art der Zubereitung dieser Einlagen finden wir in der Einsl. III. Ist die einfache klare, aber wohlschmeckende und kräftige Fleischbrühe angerichtet, so giebt man die Klöße oder die Kneß darin. Außer diesen bereitet man noch

135. Klare Suppe mit Stern-, Faden- oder Figurennudeln.

136. Klare Suppe mit Macaroni oder Vermicelli.

Zu den letzteren Suppen gebe man stets etwas geriebenen Parmesanfäße.

137. Klare Suppe mit geröstetem Milchbrot.

Hierzu röste man scheibige Semmel über Kohlengluth, fülle den klaren Bouillon, worin einige Suppenkräuter gut schmecken, darüber und gebe verlorne Eier dazu.

138. Klare Suppe mit Gartengewächs.

Das Gartengewächs wähle man, wie es in Nr. 110 angegeben ist, doch bleiben die Kartoffeln weg, und koch es in der klaren Suppe, oder besser besonders, um die Suppe recht klar zu erhalten; koch auch Macaroni, schneide sie so lang, als ein kleiner Finger breit ist, thue diese nebst dem treffend weich gekochten Gartengewächs, und den in Wasser weich gekochten Suppenkräutern in die Terrine und fülle den kräftigen, klaren Bouillon darüber.

139. Französische Suppe.

Hierzu gehören Mohrrüben, weiße oder Wasserrüben, ein guter Theil Porree, Sellerie, Petersilienwurzeln, ein guter Theil Wirsingkohl und Suppenkräuter. Die Wurzeln schneide man in Form von starken Nudeln so lang, wie zwei Finger breit sind, blanchire sämtliches Wurzelwerk, wenn es schon alt ist, und koch es in Fleischbrühe weich. Den Kohl schneide man wie zu Kohlsalat und verfahre damit wie mit den Wurzeln, und die Kräuter koch man in Wasser wenn sie grün bleiben sollen, oder in der Suppe. Man thut alles in die Terrine und füllt den klaren Bouillon darüber, wozu sich noch Macaroni, Vermicelli, Fisch-, Hühner- oder Kalbfleischknöß oder Klöße gesellen. Hauptregel ist, daß die Suppe reich an Wurzeln ist und einen kräftigen, guten Geschmack hat.

140. Wildpertsuppe.

Man bereitet sie von Roth- und Dammwildpferd, Hasen

und wildem Geflügel, wie Rebhühner, Krammetövögel u. s. w. Die Art der Bereitung unterscheidet sich nur durch die Gattung des Wildperts und wir können, um nicht nach dem Beispiel anderer Kochbücher, uns in weitläufige, nichts-sagende Recepte einzulassen, sämmtliche Wildpertsuppen füg-lich so zusammenfassen und sagen: Man bereite von den schlechtern Fleischtheilen einen guten Wildpertjüs nach Nr. 72, schmore das beste Fleisch, beseitige Häute, Kno-chen und alle unsaubern Theile, hacke es, reibe es mit dicker brauner Sauce fein und streiche es durch ein Sieb oder Haartuch. Hat man Wurzelwerk und etwas Schinken in Butter abgeschwitzt und mit Mehl nachgeschwitzt, verkocht man es mit Wildpertbrühe, wozu man natürlich jeden Fond oder Jüs, den man von dem geschnorten Wildpert u. s. w. er-halten hat, mit anwendet. Nachdem man die etwas seimige Suppe durchgegossen hat, verbinde man sie mit dem durch-gestrichenen Wildpertfleische ohne sie weiter kochen zu lassen, und richte sie mit in Butter geröstetem Milchbrot, was feinfadig geschnitten worden und eben so geschnittenem besten Wildpertfleisch (Filets) an. Macht man die Wildpertsuppe von Geflügel, so nimmt man allerdings hierzu das beste Brustfleisch. Ein anderes Mal giebt man in die Suppe statt Filets Wildpertklöße nach Nr. 60, Wildperts. Die Wildpert-suppe wird besser, wenn man gute Rindfleischbrühe oder Jüs mit dazu anwenden kann, als wenn man genötigt ist, sie von lauter Wildbrühe herzustellen. Auf großen Land-gütern mit ergiebigen Jagden, sind diese Suppen am mei-sten an ihrem Platze.

II. Suppen von Fischbrühe.

Die Fischsuppen werden sowohl gebunden wie klar zu-bereitet, als Grundlage dient Fischsuppenbrühe nach Nr. 77

Einl. V.; will man die Suppen klar machen, so nehme man den nöthigen Fischjüs dazu, oder färbe erforderlichenfalls mit Zuckerjüs. Ist man in katholischen Ländern ge- nöthigt, häufig und verschiedentlich Fischsuppen aufzutischen, so kann man einen großen Theil der vorstehenden Fleisch- brühsuppen als Richtschnur annehmen, nur muß man sie als Grundlage mit Fischbrühe statt Fleischbrühe zusammen- setzen; oft bereitet man auch Fischsuppen in Vereinigung von Fleisch- und Fischbrühe. In strengen Fastenzeiten, wo es die Religionsgebräuche gebieten, nur Fastenspeisen aufzutragen, wendet man zu den Suppen, überhaupt zu allen Speisen nur Fastenbrühe an, wie wir sie in Nr. 78 aufgeführt haben.

141. Russische Fischsuppe.

Man kann sie von allen Arten Süßwasserfischen bereiten, jedoch die kostlichste ist die von dem schmackhaften Sterlet. Man nehme drei bis vier Pfund Hecht oder Zander, schneide den vierten Theil des besten Fleisches in fingerbreite, einen Zoll lange Stücke bercite von einem andern Theil (halb so viel) eine Fischfarce nach Nr. 58 und von dieser Strudeln; die Fischstücke kochte man mit hinlänglichem Salz in etwas Fischwasser und einem Glase Madeira und von dem übrigen Fisch und sämtlichen Abfall kochte man die Fischbrühe. Allerlei Wurzelwerk schneide man länglich so fein wie Nudeln und eben so schneide man, und beinahe so viel als das sämtliche Wurzelwerk beträgt, abgeschälte saure Gurken und kochte alles, die Gurken besonders, weil sie länger kochen müssen, zuträglich weich, indem alles noch eine Viertel Stunde in der Suppe nachkochen muß; gleichzeitig dünste man ungefähr eine halbe Meße Sauerampfer und streiche ihn durch. Hat man die

Fischbrühe mit Weizmehl etwas seimig gekocht, und ist die hinlänglich eingekochte Sauregurkenbrühe, so wie die Brühe der kleinen Fischstücke dazu gekommen, so gebe man auch den durchgestrichenen Sauerampfer und sämmtliche fein geschnittenen Zuthaten darin, gieße ein Glas Rheinwein und ein Glas Madeira daran und ziehe zehn bis fünfzehn Minuten darauf die Suppe, welche wohlgeschmeckend, kräftig, die nöthige Säure und Salz haben muß, mit einem Bindemittel von drei bis vier Eidottern und einer großen Ober­tasse voll saurer Sahne ab, und richte sie mit den Strudeln und Fischstücken an.

142. Alfsuppe.

Die Fischbrühe kochte man halb von Hecht und halb von Alal zusammen. Einen Theil des besten Alalfleisches schneide man in starke Würfel oder zollgroße Stücke, und kochte ihn mit etwas Salbei so viel Essig, daß die Suppe die nöthige Säure davon bekommt, und gehörig Salz. Von etwas anderm Alalfleische bereite man eine hübsche Farce, mache hiervon von der Hälfte kleine runde Klöße und von der andern Hälfte kleine lange Strudeln, jene kochte man in der Suppe und diese backe man in Backbutter nach Nr. 52 zur Zeit aus. Dann schneide man allerlei Wurzelwerk würflich und lasse es in der etwas seimig gekochten Fischbrühe mit etwa einer Meze ausgepählter Schoten kochen, in welche später ein guter Theil blätteriger Körbel, Salbei, Petersillie, Portulak, Basilicum, Sauerampfer und Thymian kommt. Ist die Suppe hiermit hinlänglich verkocht und ist auch die Brühe der Alastücken dazu gekommen, so kochte man die Klöße darin, ziehe die Suppe entweder wie die vorige ab oder richte sie unabgezogen mit ihrem sämmtlichen Inhalte und dem Alal-

fleische an. Sie muß etwas säuerlich schmecken und hingänglich Wurzeln und Kräuter haben.

143. Einfache Fischsuppe. (Coulis von Hecht, Zander, Bars, Schlei, Wels &c. &c.)

Man schwinge allerlei Wurzelwerk in so viel Butter, daß man später ungefähr zwei Hände voll Mehl noch darin mitschwingen kann, und lasse dies mit einfacher Fischbrühe von Gräten und Abgängen als eine seimige Suppe kochen. Indes hat man von einem Theil des besten Fischfleisches einen halben Finger breite und einen starken Zoll lange Stücke geschnitten, von denen man die Hälfte kocht und die andere Hälfte backt. Nachdem die Suppe durchgegossen ist, wobei ein Theil des Wurzelwerks mit durchgestrichen wird, kochte man sie noch eine Viertelstunde mit blätterigem Sauermäpfer, Körbel und Petersilie, ziehe sie mit zwei bis vier Eidottern wie bekannt ab und richte sie mit dem gebackenen und gekochten Fisch an.

144. Braune Fischsuppe. (Coulis).

Man bereitet sie wie die vorige, nur nimmt man statt gewöhnlicher Fischbrühe Fischjüs dazu und, sollte die Suppe hiervon nicht die gehörige Farbe bekommen, welche hell stanienbraun sein soll, so farbe man mit etwas Zuckerjüs. Wenn die Suppe durchgegossen ist, die einen guten Geschmack haben und zuträglich seimig sein muß, richte man sie, ohne sie mit Eiern abzuziehen, mit gebackenem und gekochtem Fischfleische und mit in Butter gebackenem würflichen Milchbrot an. Fehlt der Suppe die erforderliche Bindung, weil sie nicht läuft wird, so lasse man etwas Semmel mitkochen, bevor man sie durchgießt, und streiche so viel als nöthig davon durch.

145. Klare Fischsuppe.

Die Art der Zubereitung und die Zusammensetzung ist wie die der gebundenen Suppen, nur muß man sorgfältig darauf achten, daß die Fischbrühe oder der Fischjüs recht klar kohne und eine gelbliche Weinsfarbe festhält, deshalb muß man alle Zuthaten besonders kochen und sie dann in die Terrine thun; es versteht sich, daß alle breiige oder Mehl absondernde Stoffe vermieden und nur Wurzeln, Kräuter, gebackenes und gekochtes Fischfleisch, Fischknödel, Klöße oder Strudeln zur klaren Fischsuppe genommen werden. Ein angenehmer, zusagender Geschmack ist Hauptbedingung dieser Suppen.

146. Fastensuppen.

Sie weichen von den gewöhnlichen Fischsuppen dadurch ab, daß sie streng nur mit Fastensuppenbrühe nach Vorschrift von Nr. 72 statt mit gewöhnlicher Fischbrühe bereitet werden. Zu dem Schwiken von Mehl, Wurzeln, Kräutern, überhaupt zu allen Stoffen, die mit Butter oder dem Fett warmblütiger Thiere zusammengesetzt werden, nimmt man wohlgeschmeckendes Öl und bei den griechischen Fasten, wo auch Milch und Eier verboten sind, bedient man sich des feinsten Mebles oder Semmelkrume, um den erforderlichen Seim zu vermitteln.

147. Klare Fastensuppe.

Das Kochen der braunen Fastenbrühe muß besonders beachtet werden, sieden die Erbsen zu stark oder werden sie überweich gekocht, so kann man schwerlich auf eine klare Brühe Rechnung machen. Solche Fasten- oder gewöhnliche Fischbrühe, die nicht recht klar werden will, muß man nothwendig mit Eiweiß klären (s. Einl. I. K.) Im übrigen gelten

die Regeln, wie sie bei der klaren Fischsuppe aufgeführt sind.

148. Fischsuppe mit Kartoffeln.

In die Fischbrühe kommt etwas Weizmehl, dann so viel abgeschälte, in Wasser abgekochte und durchgestrichene Kartoffeln, um damit eine gut seimige Suppe herzustellen. Nachdem man auch Körbel, Petersilie und Salz in die Suppe gethan, gebe man ein Stückchen gute Butter daran und ziehe sie mit Eidottern ab, oder tische sie so auf. Diese wohlschmeckende Suppe erhält noch mehr Werth, wenn etwas stückiges, gutes Fischfleisch dazu kommt.

III. Suppen von Wasser.

Die Wassersuppen bereitet man am häufigsten mit Reis, Graupen Gries, Grüzen, Semmel, Brot, Salep ic. auch mit Kräutern, Wurzeln, Kartoffeln, Mehl u. s. w. Bei allen Wassersuppen ist gute Butter das nothwendigste und entsprechendste Ingredienz.

149. Kartoffelsuppe.

Man schäle etwa eine halbe Mege Kartoffeln und schneide sie in Stücke, koch sie einige Minuten in Wasser, gieße das Wasser ab, siede die Kartoffeln in frischem Wasser gar und streiche alles durch. Dies lasse man, unter Hinzufügung von so vielem Wasser wie zur Suppe nöthig ist, mit gehörigem Salz, etwas Petersilie, Körbel, Majoran und einem Stück guter Butter noch eine kurze Zeit kochen und richte die Suppe mit würflich geschnitteuer Semmel oder ohne diese Zugabe an. Eine Eierbindung mit etwas Sahne und frischer Butter giebt dieser Suppe einen sehr guten Geschmack.

150. Suppe von grünen Erbsen.

Eine bis ein und eine halbe Meze ausgepahpter Schoten lasse man mit etwas Butter, ganzer Petersilie und etwas Semmel mit wenig Wasser weich kochen und streiche alles durch, füge noch so viel Wasser wie nöthig, Salz, ein Stück Butter und ein Stück Zucker dazu, lasse es damit aufkochen und richte die Suppe mit würstlichem, in Butter geröstetem Milchbrot an.

151. Wurzelsuppe mit Kräutern.

Man schwüze Sellerie und etwas Petersilienwurzeln in Butter, gebe eine Handvoll Mehl dazu, lasse es, wenn dies ebenfalls geschwüzt hat, eine halbe Stunde kochen und streiche es durch. Man lasse blätterigen Körbel und Petersilie in Wasser weich kochen, thue es in ein Bindemittel von Eidottern, welches mit etwas Sahne bereitet und worin ein Stück frische Butter gethan worden, ziehe hiermit die mit gehörig Salz wieder angestellte Suppe ab und gebe feinscheibig geschnittenes Milchbrot dazu.

152. Reis-, Graupen-, Gries- u. Grüßsuppe.

Alle vier Suppen haben einerlei Bereitung und weichen nur rücksichtlich ihrer Inslagen und deren Behandlung wie es in der Einleitung II. angegeben ist, von einander ab. Man mache ein Weizmehl (Mehlsschwüze) von vier bis sechs Loth Butter mit dem dazu nöthigen Mehl, lasse dies mit Wasser auflochen, gebe acht Loth Reis und Salz dazu, lasse es eine halbe bis drei Viertel Stunden kochen und ziehe es mit einem Bindemittel von drei bis vier Eidottern und sechs Loth frischer Butter ab.

Die Graupensuppe macht man eben so mit sechs bis acht Loth Graupen. Die Grüß- und Griessuppe kann

man ohne Mehlschwize herstellen und dafür zehn Loth Butter roh darin thun, nur sehe man sich vor, daß beide nicht klumpig werden. Alle vier Suppen werden auch ungebunden genossen.

153. Mehlsuppe.

Man nehme so viel Mehl, als man die Suppe mehr dick oder dünn zu haben wünscht, rühre es, wenn die Suppe glatt sein soll, mit Wasser klar, oder, wenn man die Suppe klumpig lieber hat, mit einem Ei zu kleinen Klümpchen und lasse es dann in kochendem Wasser einige Minuten mit Butter und Salz durchkochen. Die Mehlsuppe schmeckt auch mit Eierbindung gut. Auch ein Theil Milch und zwei Theile Wasser giebt eine bessere Mehlsuppe. Diese Suppe macht man auch von lauter Milch (s. III.).

154. Körbelsuppe.

Mache eine Mehlschwize mit etwas mehr Butter als gewöhnlich, um hiermit einen guten Theil blätterigen Körbel mitschwizen zu können, lasse dies mit Wasser und Salz kochen, verbinde es mit einigen Eidottern und einem Stück frischer Butter und richte die Suppe mit feinscheibig geschnittenem Milchbrote an.

155. Kümmelsuppe.

Schneide gut ausgebackenes Schwarzbrot in Scheiben, röste es auf beiden Seiten über Kohlengluth gelb, gieße den nöthigen Theil (ein und ein halbes Quart) kochendes Wasser darauf, worin ein guter Eßlöffel voll zerriebener Kümmel ausgekocht ist, und lasse es stehen bis es beinahe kalt geworden ist, reibe es sodann durch und ziehe es kochend mit frischer Butter und einem Bindemittel von einigen Eigelben ab.

156. Semmelpanade. Brotpanade.

Beide Suppen macht man wie die Panaden von Fleischbrühe (§. Nr. 129) nur kommt an die Wassersuppen zuletzt ein Stück Butter. Man giebt sie abgezogen mit Eiern oder unabgezogen.

157. Salepsuppe.

Man röhre den Salep (vier bis fünf Loth) mit Wasser klar, verbinde ihn mit dem kochenden Wasser, gebe Salz und Butter dazu, lasse es während des Umrührens einige Minuten kochen und gebe die Suppe so oder mit Eiern abgezogen.

IV. Suppen von Milch.

158. Gebrannte Mehlsuppe.

Etwa zwei Oberassen voll Mehl wird in einem recht reinen Geschirr (irdenen Tiegel oder unverzinntem kupfernen Geschirr) über Kohlengluth unter abwechselndem Umrühren braun geröstet, dann nach und nach in ungefähr zwei Quart mit Zimmt oder Vanille und mit einem halben Pfund Zucker gesüßte, kochende Milch mit der Beachtung gerührt, daß es nicht klümpig wird, und darin gar gekocht. Ist dies erreicht, so verbindet man die Suppe mit einem Bindemittel von einigen Eidottern und giebt ein wenig Salz daran. Die Suppe soll bräunlich aussehen und in entfernter Beziehung die Chocoladensuppe vertreten.

159. Chocoladensuppe.

Auf jedes Quart Milch nehme man vier Loth Chocolade, zwei Eigelbe und sechs Loth Zucker, und zwei Quart Milch nach unserm angenommenen Säze des Zuthatenquantums. Man lasse die geriebene oder zerbröckelte Cho-

colade in der gesüßten Milch einige Minuten kochen, ziehe sie mit der Eigelbbindung ab, und gebe kleine Bisquits dazu. Liebt man die Chocoladensuppe mehr stark und farbig, so nehme man ein bis zwei Poth Chocolade mehr auf das Quart Milch und weniger Eierbindung. In jede Milchsuppe kommt ein ganz geringer Zusatz von Salz, denn auch eine jede süße Sahne bekommt hierdurch einen bessern Geschmack.

160. Bisquitsuppe.

Die Milch lasse man mit etwas Vanille ausziehen, stöfe so viel alten, getrockneten Bisquit, daß die Suppe dick genug davon wird, fein, lasse diesen in der ungesüßten Milch kochen und ziehe die Suppe mit Eigelbbindung von einigen Eiern ab.

161. Mandelstreifensuppe.

Auf acht Poth süße Mandeln nehme man vier Stück bittere, brühe, schäle und stöfe sie mit etwas Milch, damit sie nicht ölig werden, recht fein, verbinde sie mit vier Eiern zwei Eßlöffeln voll gestoßenem Zucker, eben so viel flüssiger Butter und vier Poth geriebenem Milchbrot. Dies thue man auf einen mit Butter ausgestrichenen Deckel ungefähr einen Daumen dick und lasse es bräunlich backen. Indes lasse man Milch mit etwas Orangenblüthe ausziehen, stöfe sie hinlänglich mit Zucker, ziehe sie mit Eigelbbindung ab und richte sie mit der gebackenen Mandelmasse an, welche zu diesem Behuf in halbsinger lange und halbsinger breite Streifen geschnitten werden.

162. Milchsuppe mit gefüllten Milchbröten. (Prostiroles).

Man schneide in ganz kleinen runden Milchbrötchen

oben eine Platte aus, nehme behutsam die Krume heraus, weiche diese in etwas Sahne oder guter Milch, drücke sie etwas aus, rühre sie mit vier Eiern, auf acht Milchbrötchen, vier Loth flüssiger Butter, vier Stück fein gehackten, bitteren Mandeln und vier Loth ganz seinem Zucker recht klar, fülle die Masse in die ausgehöhlten Michbrötchen, lege die Platte, deren Kanten mit ein wenig Eiweiß bestrichen worden, wieder darauf, bestreiche sie mit Butter und lasse sie bräunlich backen. Dann erweiche man sie mit etwas von der Suppenmilch, der man mit Vanille oder Zimmt und so viel wie nöthig Zucker Geschmack gegeben hat, ziehe diese mit einigen Eigelben ab und richte sie mit den Brötchen, oder diese besonders dazu an.

163. Milchsuppe mit Mehklümphen.

Man bereitet sie wie die von Wasser, s. Nr. 153.

164. Kürbis-Milchsuppe.

Das reine Kürbisfleisch kochte man in so viel Milch, daß es eine seimige Suppe wird, mit Zimmt und Zucker und streiche es durch. Will man die Kürbisuppe mit feiner Buchweizengrütze versetzen, so muß der Brei freilich dünner sein.

165. Milchsuppe mit Reis, Gries oder Nudeln.

Man lasse in zwei Quart mit Vanille, Zimmt oder Orangenblüthe gewürzte, beliebig süß gemachte Milch sechs bis acht Loth Reis, eben so viel Gries, oder vier Loth Fadennudeln kochen und ziehe sie mit zwei bis drei Eirollern ab.

166. Milchsuppe mit Schwammklößen oder Schneeklößen.

Die Einlagen bereitet man nach Vorschrift ihrer Nummern Einl. III., verfährt mit der Suppenmilch wie vorstehend gesagt ist, kocht die Klöße darin gar, thut sie in die Terrine und richte die kurte Milch darüber an.

167. Milchsuppe mit Reis- oder Griesklößen.

Die Suppenmilch behandelt man wie die vorigen, die Einlagen bereitet man nach ihren Nummern, lässt diese in jener gar werden und richtet alles, nachdem siirt ist, an. Ueberhaupt kann man auf gleiche Weise mit verschiedenen Einlagen, wie sie die Einl. III. angiebt, noch viel mehrere Milchsuppen herstellen, ohne dazu anderweitige Recepte nothig zu haben.

168. Brezelsuppe.

Man erweiche gewöhnliche Fastenbrezeln in etwas Suppenmilch, theile eine jede nach Belieben in zwei oder drei Stücke, bestreue sie mit feinem Zucker und Zimmt und halte eine glühende, eiserne Schippe so lange darüber, bis sie blank und gelblich glacirt sind; man gebe sie apart um ein zu starkes Erweichen zu verhüten, oder in der sierten, gefüllten Suppenmilch, wenn die Suppe gleich genossen wird.

169. Milchsuppe mit Schaum.

Der Milch gebe man einen beliebig würzigen Geschmack von Vanille, Zimmt, abgeriebenem Citronenzucker, Drangenblüthe, Fliederblüthe, auch Kaffee, Thee oder Cacao u. s. w., wobei immer wohl eine hinlängliche Infusion zu beobachten ist, damit die Milch angenehm würzig schmecke, wobei aber niemals ein strenger, überwürziger Geschmack hervortreten darf. Nachdem auch Zucker an die Suppenmilch

gekommen ist, lüre man sie mit drei bis vier Eigelben und bringe sie, aber nicht kochend, damit sie nicht kraus werde, mit einem glatt und steif geschlagenen Eiweißschnee allmählich in Verbindung, gieße sie durch und gebe kleine Biskuits dazu.

Der Wohlgeschmack einer jeden Milchsuppe hängt von den Haushaltungsmitteln ab, und man trägt sie demnach auch ohne Eigelbbindung auf.

V. Suppen von Wein.

170. Sago suppe.

Der Wohlgeschmack der Weinsuppen hängt von der Güte des Weines, auch von der Quantität, die man dazu nehmen kann, ab. Auch in diese Suppen gehört ein geringer Zusatz von Salz. Sechs bis acht Loth nach Nr. 4 Einl. II. behandelten Sago lasse man mit einem halben bis drei Viertel Quart Wasser, einem Stück Zucker, Stängchen Zimmit und etwas Cironenschale unter öftern Umrühren so lange kochen, bis er ganz klar ausgequollen ist, dann gieße man eine Flasche bis ein Quart weißen Wein dazu, lasse es aufkochen und ziehe es mit drei bis vier Eigelben, wozu der Saft von einer Citrone gekommen ist, ab und richte die Suppe nach Beseitigung des Zimmites und der Citronenschale an.

171. Weinsuppe mit Graupen.

Wenn die Graupe hinlänglich gekocht hat, gieße man noch etwas Wasser dazu, thue Zucker und ein Viertel Pfund nach Nr. 8 behandelte große oder kleine Rosinen daran, lasse dieses so lange kochen, bis die Rosinen rund ausgequollen sind, und dann mit einer Flasche Wein durchkochen,

läire es mit einem Bindemittel von drei Eigelben, und richte die Suppe, nachdem noch der Saft von einer Citrone daran gekommen ist, an.

172. Französische Weinsuppe.

Man quirle sechs Eigelbe und sechs Eier in einem hohen Geschirr recht klar, thue ein halbes Pfund Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft von zwei Citronen, ein Viertel Quart Wasser und ein und eine halbe Flasche weißen Wein dazu, quirle oder schlage es vermittelst eines Muthenbesens so lange auf dem Feuer, bis es schäumend in die Höhe steigt und auflocht, und gebe es sogleich, bevor der Schaum fällt, mit kleinen Bisquits zu Tische.

173. Weinsuppe mit Brot.

Man röste die Scheiben von gut ausgebackenem groben Brot über Kohlengluth, lasse es mit einem halben Quart Wasser, Zimmt, einigen Gewürznelken und Citronenschale einige Male durchkochen, bis es hinlänglich aufgelöst ist, und sich durchstreichen lässt. Ist dies geschehen, so lasse man es mit einem Quart weißen Wein auflochen und läire es mit drei bis vier Eigelben. In dieser Suppe kann man zur Abwechselung kleine Rosinen geben.

174. Weinsuppe mit Chocolade.

Man löse sechs bis acht Loth Chocolade in einem halben Quart Wasser auf, gebe ein halbes Pfund Zucker und ein Quart weißen Wein daran und ziehe, wenn es aufgekocht hat, die Suppe mit drei bis vier Eigelben ab; zu dieser Suppe kann man auch kleine Bisquits geben.

175. Jacobiner Weinsuppe.

Man quirle vier Eier und vier Eigelbe mit zwei Oberfassen voll Wasser, vier Loth Zucker und einem wenig Salz

klar, gieße dies durch ein Sieb in ein mit flüssiger Butter ausgestrichenes Geschirr, stelle dies zur Hälfte begränzt in kochendes Wasser, doch so, daß das Wasser nicht siedet und so lange bis die Masse hinlänglich fest geworden ist, aber doch noch etwas schlüpfrig bleibt. Wenn ein bis ein und ein halbes Quart Wein mit ein Viertel Quart Wasser und einem halben Pfund Zucker vermischt und aufgekocht ist, quirlt man es mit vier Eigelben ab, schneide die indeß kalt gewordene Eiermasse in kleine Stücke, oder steche sie mit einem Löffel aus, thue sie in die Terrine und richte die Suppe darüber an.

176. Sultan=Weinsuppe.

Man macht sie wie die von Graupen (Nr. 171), doch kommen zur Sultansuppe sechs Lotb Reis und zwölf Lotb türkische Rosinen, und das eben so groß als die rund gekochten Rosinen geschnittene markige Fleisch von zwei Apfelsinen.

V. Suppen von Bier.

177. Weißbiersuppe.

Auf jedes Quart Bier rechnet man zu einer guten Biersuppe ein Eßlöffel voll Mehl, welches in Butter geschwitzt wird, zwei bis drei Eigelbe, und acht bis zehn Lotb Zucker. Das Bier lasse man mit Zimmt, Citronenschale und dem Weizmehl kochen, gebe den Zucker dazu und verbinde es mit der Eigelbbindung, wozu man Milch, Sahne oder Wein nehmen kann; hat man zur Steigerung des Wohlgeschmacks noch den Saft von einer halben oder ganzen Citrone hineingedrückt, so richte man die Suppe mit würflichem Milchbrot an.

178. Polnische Biersuppe.

Die Bereitung ist der vorigen gleich; doch setzt man auf jedes Quart Bier ein Glas Marasquin und ein Glas Wein zu, und nimmt wegen dieser Zugabe ein Ei und vier Lotb Zucker mehr. Diese Suppe wird auch als Getränk unter dem Namen Polnischer Thee in Tassen gereicht. 1

179. Jesuiter Biersuppe.

Sie wird wie die vorige bereitet; nur wird sie mit derselben Einlage wie die Jacobiner Weinsuppe nach Nr. 175 angerichtet.

180. Biersuppe mit Sago, Reisgries, Buchweizengries &c. &c.

Die Suppe wird wie die erste Biersuppe zusammengesetzt, man läßt auf zwei Quart Bier acht Lotb Sago oder Gries darin gar kochen, giebt aber kein würfliches Brot dazu. Eben so macht man auch die

181. Biersuppe mit Salep.

Den Salep röhre man mit etwas Wein oder Wasser klar und lasse ihn, während man in der Suppe röhrt, fünf Minuten darin kochen. In allen diesen Biersuppen schmeckt abgeriebener Citronenzucker sehr gut.

182.. Biersuppe mit Brot.

Diese Suppe kann man von Braumbier machen, wenn es nicht zu bitter ist und ist dies der Fall, halb Weiß- und halb Braumbier nehmen. Wenn das Bier kocht und der Schaum beseitigt ist, gebe man so viel geriebenes Schwarzbrot hinein, um die Suppe hinlänglich feinig zu machen, und so viel gestoßenen Kummel, daß dieser etwas vorschmeckt,

ein Stückchen Butter und so viel Zucker wie nöthig. Man kann diese Suppe mit einigen Eigelben abziehen oder sie so lassen.

183. Gewöhnliche Biersuppe.

Man bereitet sie von Halbbier, Syrup, Kummel und schwarzem Brot, doch ohne Eierbindung nach vorstehendem Recept.

184. Warmbier.

Auf ein Quart Bier nehme man zwei Eßlöffel voll in Butter geschwitztes oder mit Milch oder Wasser klar gerührtes Mehl ein Viertel Pfund Zucker oder Syrup, etwas Ingwer, Muskatenblume, Zimmt, Citronenschale und zwei Eigelbe. Die Zusammensetzung nach bereits gegebener Vorschrift.

185. Biersuppe mit Kartoffelmehl.

Man röhre auf jedes Quart Bier drei bis vier Loth Kartoffelmehl mit Milch oder Wasser klar und lasse es unter fortgesetztem Rühren in dem mit etwas Zimmt verkokten, gesüßten Bier fünf Minuten kochen und würze die Suppe noch mit abgeriebenem Citronenzucker. Man veresse nicht in jede Biersuppe etwas Salz zu thun.

VII. Seim- oder Schleimsuppen.

186. Haferseimsuppe.

Auf jedes Quart Suppe nehme man drei bis vier Eßlöffel voll Hafergrüze, wasche und brühe sie hinsänglich ab und koch sie mit ein wenig Zimmit und Citronenschale eine halbe bis drei Viertel Stunden. Dann streiche man sie durch und lasse den Seim mit Zucker, Butter und Salz einige Minuten kochen und ziehe ihn, wenn es sein kann,

mit einigen Eigelben ab, die man mit Milch klar gerührt hat. Zu dieser Suppe giebt man gern Corinthen und würfliches Milchbrot; auch geht sie ohne Eier.

187. Gerstenschleimsuppe.

Man stoße Graupen, auf jedes Quart Suppe fünf bis sechs Lotb., gröblich-fein, röste sie etwas in Butter und lasse sie mit hinlänglich Wasser eine bis ein und eine halbe Stunde kochen, streiche sie durch, lasse sie mit einem Stück Butter durchkochen und ziehe sie wie die vorige ab; auch zu dieser Suppe kann man würfliches Milchbrot geben. Den Gerstenschleim bereitet man auch wie den Haserschleim.

188. Hamburger Schleimsuppe.

Man bereitet sie von Hafergrüße wie die vorstehende; doch kommt noch ein Glas Arak oder Rum und der Saft von zwei Citronen daran. So wie die vorige oder erste Schleimsuppe macht man auch dergleichen von Reis, Hirse, auch im gemeinen Leben hin und wieder von Hanf u. s. w. Doch bleibt sich die Zubereitung gleich, entweder werden diese Schleimsuppen süß und mit Citronensaft zusammengesetzt oder nur natürlich mit Butter und Salz verkocht, gegeben.

VIII. Suppen von frischen Früchten.

189. Stachelbeersuppe.

Wenn die Stachelbeeren noch nicht ihre vollkommene Reife erlangt haben, aber doch schon saftreich werden, lasse man sie nach Beseitigung der Stengel und Blüthen mit Wasser (auf ein Quartmaß voll Frucht ein Quart Wasser) etwas Zimt und Citronenschale und einem zerschnittenen Milchbrot etwa zehn Minuten kochen, reibe alles durch einen

Durchschlag und streiche es sodann durch ein Sieb, dann lasse man dies mit hinlänglich Zucker und wo möglich einigen Gläsern Wein durchkochen und gebe die Suppe so oder mit einigen Eigelben abgezogen mit kleinen Biequits oder glacirtem Milchbrot. Hierzu schneidet man das Milchbrot in einen bis zwei Messerrücken dicke, kleine Scheiben, wendet diese in ganz seinem Zucker und läßt sie unter einer glühenden, eisernen Schippe glaciren.

190. Birnenuppe.

Bergamotten, Beurreblancs und andere saftreiche wohl-schmeckende Birnen sind am besten hierzu. Man schäle etwa eine drittel bis eine halbe Meze davon, schneide sie in Stücke und koch sie mit ein und einem halben Quart Wasser wie die Stachelbeeren, aber so lange bis sie ganz weich sind, dann streiche man alles durch ein Sieb und versahre mit der Suppe wie vorstehend gesagt ist. Zeigen sich die Fruchtsuppen zu dick, so setzt man natürlich Wasser oder Wein zu; sie sollen scimig, aber weder zu dünn noch zu dick sein.

191. Apfelsuppe.

Macht man die Suppe von Vorstorfer Apfeln, so braucht man diese nicht zu schälen. Zu ein und einer halben Quart Wasser nehme man ungefähr den dritten Theil einer Meze und koch sie wie die Birnen; statt daß man die Fruchtsuppen mit etwas Milchbrot kochen läßt, um ihnen die nöthige Bindung zu geben, kann man dafür etwas klar gerührtes Kartoffelmehl oder etwas gewöhnliche Mehlschwämme nehmen. zieht man die Fruchtsuppen mit Eigelben ab, so wird das Bindemittel mit etwas weißen Wein bereitet. Eine jede dieser Suppe gewinnt durch Wein und hinlänglicher Süßigkeit, und es entstehen deshalb eine Menge

Abstufungen hinsichtlich der Güte und des Wohlgeschmackes, wo diese Zugaben die geringen Wirtschaftsmittel nicht zulassen.

192. Hagebuttensuppe.

Diese verlangt besonders viel Zucker. Man nehme recht reife rothe Früchte dazu, reibe auf einem Tuch die Stacheln ab, schneide sie voneinander, beseitige die Körner und den inwendigen Filz, lasse sie einmal recht scharf heiß werden oder bis zum Sieden gelangen, wenn sie sehr streng riechen und kochte sie mit frischem Wasser wie die Stachelbeeren. Wenn die Suppe durchgestrichen ist, die hübsch roth sein soll, beende man sie wie die vorigen Fruchtsuppen und gebe Bisquit oder glacirtes Milchbrot dazu.

193. Heidelbeersuppe, (blaue Besingen.)

Die Heidelbeeren kochte man mit nur wenig Wasser, sie geben von sich selbst Saft genug; man kann, wenn es geliebt wird, zu dem Zimmt und der Citronenschale auch einige Gewürznelken fügen. Auch wird diese Suppe un-durchgestrichen mit sammt den Früchten sehr viel genossen, eben so streicht man sehr häufig die Hälfte der Früchte durch und läßt die andere Hälfte ganz in der Suppe.

194. Himbeersuppe.

Man bereitet sie wie die Stachelbeersuppe, doch nimmt man weniger Wasser dazu. Es versteht sich, daß man dies bei allen Früchten beobachten muß, welche viel Saft haben.

195. Kirschenuppe.

Die sauren Kirschen sind die besten hierzu. Man breche die Steine aus, schmore den dritten Theil der Kirschen besonders in Zucker und kochte von den übrigen mit so viel Wasser wie nöthig die Suppe auf die bewußte

Weise, jedoch mit der Beachtung, daß man die Kirschsteine zerstößt, sie mit Wasser heiß ausziehen läßt und den Saft davon mit zur Suppe nimmt. Nachdem die Suppe durchgestrichen ist, verfahre man wie bei den andern Fruchtsuppen, thue die geschnorten Kirschen sammt dem Saft in die fertige Suppe und gebe sie mit kleinen Bisquits oder glacirtem Milchbrot. Man nehme ungefähr den dritten Theil einer Meze Kirschen.

196. Pflaumenuppe.

Die Bereitung ist so weit der vorigen gleich, daß die Pflaumensteine nicht gebraucht werden; doch kann man ebenfalls einen Theil Pflaumen, die man hierzu einmal durchschneidet, besonders einschmoren und sie in der Suppe geben. Außer diesen Fruchtsuppen bereitet man noch mehrere von allen möglichen Früchten, doch unterscheidet sich die Art der Zubereitung weiter nicht sonderlich. Auch die Fruchtsuppen verlangen einen geringen Zusatz von Salz.

IX. Suppen von trockenen Früchten.

197. Suppe von gebackenen Pflaumen.

Auch die Suppen von trockenen Früchten gleichen sich in der Art der Zubereitung in sofern sämmtlich, wenn man die Zeit, wie lange diese oder jene Frucht kochen muß, beachtet, eben so sind sie in der Zusammensetzung mit denen der Suppen von frischen Früchten übereinstimmend. Man wasche die Pflaumen, etwa im Quantum halb so viel als man frische brauchen würde, und koch sie drei Viertel bis eine Stunde mit dem nöthigen Wasser, Zimmit, Citronenschale und einigen Gewürznelken, wenn es geliebt wird, nehme ein Theil von den Pflaumen heraus, wenn man welche ganz in der Suppe haben will, und reibe die übrigen

durch einen Durchschlag so daß das Fleisch rein von den Steinen abgeht, wozu man immer etwas kochendes Wasser nachspülen muß. Dann seze man die Suppe mit Zucker und Wein oder so viel Wasser an, daß sie seimig genug bleibt, drücke die Steine aus den ganzen Pflaumen, lege sie in den Suppennaps und fülle die Suppe darüber. Am besten und leichtesten bereitet man diese Suppe von Pflaumen, die ohne Steine gebacken sind, oder von trockenem Pflaumenmuff. Bei diesen Suppen wirkt der Zusatz von Wein nicht so entscheidend auf den Wohlgeschmack als bei denen von frischen Früchten, und man kann ihn durch Anwendung von Citronensaft wenn auch nicht ersetzen, doch entbehrlich machen. Eine ganz gewöhnliche Pflaumensuppe wird gar nicht durchgestrichen, sondern nur mit Mehl oder Semmel seimig gemacht und mit Syrup gesüßt.

198. Suppe von gebackenen Kirschen.

Die Zubereitung ist wie die von Pflaumen, nur werden die Kirschen etwas zerstoßen, um den guten Geschmack der Steine zu bekommen, doch unterscheidet sie sich in der Zusammensetzung sogleich dadurch, daß keine ganze Kirschen darin kommen. Auch diese Suppe macht man sehr zweckmäßig von gebackenem Kirschmuff.

199. Suppe von trockenen Hagebutten.

Sie wird wie die von frischen Hagebutten gemacht, nur müssen die trockenen Hagebutten länger kochen als die frischen.

200. Suppe von gebackenen Äpfeln.

201. Suppe von gebackenen Birnen und anderem Backobst.

Man richte sich bei deren Zubereitung nach den gege-

benen Vorschriften. In diese Suppen kommt kein ganzes Obst. Um die nöthige Bindung hervorzubringen kann man einige Semmelkrüsten oder etwas geröstetes Milchbrot mitlohen lassen und durchstreichen.

X. Kalteschalen.

202. Apfelsinenkalteschale.

Man nehme auf die Person eine Apfelsine, auf sechs Apfelsinen etwa drei Viertel Pfund Zucker, ein Quart Wasser, eine halbe Flasche Wein und den Saft von einer halben bis ganzen Citrone. Natürlich wird von diesem Zutatenquantum sehr abgewichen, wo die Mittel fehlen oder wo man eine schlechtere Kalteschale austischen will. Von einer oder zwei Apfelsinen reibe man die Schale auf Zucker ab und von zweien schneide man das markige Fleisch, nachdem auch die weiße Haut abgeschält ist, in dünne Scheiben und menge diese, wenn die Kerne beseitigt sind, in Zucker. Alles übrige Fleisch der Apfelsinen zerdrücke man mit demjenigen was von den Scheiben zurückgeblieben ist, vernische es mit dem Wasser und presse sammtlichen Saft durch eine reine Serviette. Dann seze man Zucker und Wein zu, thue die Apfelsinenscheiben hinein, lasse es auf Eis oder im Keller recht kalt werden und gebe die Kalteschale mit Biscuits oder feinwürflichem Milchbrot.

203. Kirschkalteschale.

Man nehme eine halbe Meze saure Kirschen, breche die Stine aus, schmore den dritten Theil davon ein, koche die übrigen mit Wasser, Zimmt und Citronenschale, streiche sie durch ein feines Sieb, seze Wein, Zucker, den Saft und die abgeriebenen Schalen von ein bis zwei Citronen

zu, gebe die geschmorten Kirschen darin und lasse die Kalteschale recht kalt werden. Zu einer gewöhnlichen Kirschkalteschale werden die Kirschen nicht durchgestrichen und es bleibt der Wein weg; man führt mit Zucker oder Syrup und speist die Kalteschale mit Zwieback oder geröstetem Milchbrot. Eben wie diese macht man auch:

204. Gewöhnliche Pfauenkalteschale.

205. Heidelbeerkalteschale, (Schwarze Besingen).

Man kochte ein Viertel bis eine halbe Meise Heidelbeeren mit einem bis ein und einem halben Quart Wasser, thue Zimmit, Citronenschale, geröstetes Milchbrot oder Semmelkrusten daran, streiche, nachdem es ungefähr zehn Minuten gekocht hat, entweder alles durch oder hebe ein Theil der Beeren auf ein Sieb aus und streiche die übrigen durch, lasse diese mit Zucker und einigen Gläsern Wein auflochen, thue die ganzen Beeren dazu, stelle sie recht kalt und gebe glacirtes Milchbrot dazu. Eine gewöhnliche Heidelbeerkalteschale wird nicht durchgestrichen und ohne Hinzufügung von Semmel gekocht, doch kann man etwas Buchweizen- oder Reisgrits darin ausquillen lassen, wo dieser fehlt, gebe man glacirtes oder geröstetes Milchbrot dazu.

206. Reiskalteschale.

Man kochte ein Viertel Pfund nach Nr. 1 behandelten Reis recht weich, kühle ihn in Wasser aus und lasse ihn auf einem Sieb oder Durchschlag gut ablaufen; dann mische man ihn mit drei Viertel Quart Wasser, drei Viertel Quart Wein, einem halben bis drei Viertel Pfund Zucker, dem Saft von zwei Citronen, der übern, auf Zucker abgeriebenen Schale dieser Frucht und stelle alles recht kalt.

207. Israeliten-Kalteschale.

Man lasse Zimmt, Citronenschale, einige Gewürznelken und etwas Cardamome in drei Viertel Quart Wasser ausköchen und gieße es durch, dann lasse so viel klar geührtes Kraftmehl oder Reisgries daran kochen, daß es etwas seimig wird, mische eine Flasche rothen Wein dazu, gieße es durch ein Sieb und über feinstiftig geschnittene Mandeln, länglich-fein geschnittenen Citronat, Drangenschale und Thorner Pfefferkuchen und lasse es recht kalt werden.

208. Sago kalteschale.

Sie wird ganz wie die von Reis gemacht, man nehme ein Viertel Pfund Sago dazu.

209. Pfirsichkalteschale.

Die besten Früchte schneide man nach dem Abziehen der Haut in seine Scheiben und menge sie in Zucker, die übrigen zerdrücke man zu Brei, fülle Wasser dazu und streiche alles durch ein feines Sieb, thue Zucker, den Saft von einigen guten Citronen und eine halbe Flasche bis ein halbes Quart Wein darin, stelle es recht kalt und gebe kleine Bisquits oder würstliches Milchbrot dazu. Sind die Pfirsichen groß, so ist das Verhältniß der Zutaten im Quantum dem der Apfelsinen gleich.

210. Apricotenskalteschale.

Sie wird wie die von Pfirsichen gemacht, harte Früchte werden gekocht, die reisen hochgelben bleiben roh; man rechne statt einer Pfirsiche zwei bis drei Aprikosen.

211. Erdbeerenskalteschale.

Die besten Erdbeeren bleiben ganz und werden in Zucker gewendet, die übrigen streiche man durch ein feines Sieb, nehme zu ein Quartmaß voll Erdbeeren ein Quart

Wasser, ein halbes Quart Wein, drei Viertel bis ein Pfund Zucker, den Saft von zwei Citronen und zuletzt die ganzen Erdbeeren hinzu, lasse sie auf Eis oder anderswo recht kalt werden und gebe kleine Bisquits darin.

212. Himbeerfälteschale.

Die Bereitung ist der vorigen ganz gleich; man nehme eben so viel Himbeeren wie Erdbeeren.

213. Bierfälteschale.

Auf jedes Quart Weißbier ein Viertel Pfund nach Nr. 8 behandelte Corinthen, ein Viertel Pfund Zucker, den Saft und die auf Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone und eine und eine halbe Obergasse voll geriebenes Schwarzbrot oder Pumpernickel und zwei Quart Bier nach unserer angenommenen Arzahl von Tischgästen. Nachdem alles gut gemischt ist, kommt es auf Eis oder in den Keller.

214. Gewöhnliche Bierfälteschale.

Man nehme Weiß- oder Braubier dazu, thue geriebenes und würstliches Brot, abgeriebene oder fein gehackte Citronenschale, Zucker oder Syrup dazu.

XI. Kalte Milch.

215. Kalte Milch mit Reis.

Man kochte fünf bis sechs Loth Reis mit zwei Quart Milch, einem Stückchen Zimmt oder Vanille recht weich, thue ungefähr ein halbes Pfund Zucker daran, ziehe es mit zwei bis drei Eigelben ab und lasse es gut erkalten. Auch kann man den Reis in Wasser ausquillen und auf einem Sieb ablaufen lassen, dann mit der abgezogenen Milch und den übrigen Ingredienzien vermischen.

216. Kalte Milch mit Sago.

Den Sago lasse man in Wasser ausquillen, kühle ihn aus, lasse ihn abtropfen, thue ihn in die mit Vanille oder Zimmt gewürzte, gesüßte und mit Eigelben abgezogene Milch, und lasse alles recht kalt werden. Auf gleiche Art kann man die kalte Milch mit Buchweizen- oder Reisgries zusammenseßen.

217. Kalte Milch mit Schneeklößen.

Wenn die Milch mit Zimmt oder Vanille und Zucker gekocht, dann zu zwei Quart Milch mit drei bis vier Eigelben abgezogen, kalt geworden und angerichtet ist, belegt man sie mit Schneeklößen, welche man nach Nr. 44 Einf. III. bereitet. Auf die Schneeklöse kann man Zucker streuen und sie mit der glühenden Schaufel glaciren. In diese Milch passt auch Orangen- oder Pfirsichblüthe.

218. Kalte Flieder- oder Pfirsichmilch

Man lasse die Fliederblüthen oder Pfirsichblätter in der Milch ausziehen, nehme aber nicht zu viel, damit sie nicht strenge wird, gieße sie durch, thue gehörig Zucker daran und binde sie auf zwei Quart Milch mit vier Eigelben. Es versteht sich, daß schlechte Milch mehr mit Eiern gebunden werden muß als gute, diese ist an sich schon dick genug, wenn sie recht kalt wird. Diese Milch kann man mit Schneeklößen oder scheibigem frischem Milchbrot geben.

219. Kalte Milch mit Erdbeeren.

In die, wie vorhin gezeigt, behandelte Milch, die weiter keinen würzigen Geschmack haben darf, kommen die in Zucker gemengten Erdbeeren. Auch giebt man die Milch ganz natürlich ohne Zucker und Eierbindung zu den Erdbeeren.

220. Kalte Milch mit Pumpernickel.

Zu der nach gegebener Vorschrift bereiteten Milch giebt man geriebenen Pumpernickel. Auch hierzu giebt man die Milch ganz natürlich, und besonders ist Schafmilch alsdann am passendsten dazu.

221. Kalte Mandelmilch.

Man nehme auf jedes Quart Milch fünf bis sechs Loth Mandeln und unter diesen sechs Stück bittere, reibe sie mit Milch recht fein, lasse sie in der mit Vanille, Orangenblüthe oder Zimmt gewürzten Milch ausziehen, streiche sie durch und mache hinlänglich Zucker daran. Auch kann man sie mit einigen Eigelben abziehen und kleine Bisquits dazu geben.

Außer diesen lassen sich noch mehrere Kalteschalen von Milch herstellen, denen man mit jedem beliebigen würzigen Stoff Geschmack geben und mit diesem oder jenem Ingredienz zusammensetzen kann.

Zweiter Abschnitt.

Zubereitungsart der Saucen.

Bei den Mahlzeiten der wohlhabenden Mittelstände wird das Rindfleisch, woraus die Suppen bereitet werden, gewöhnlich mit dieser oder jener Sauce gegeben; besonders wenn es ein ansehnliches Stück Fleisch ist, pflegt man es in einer Schüssel aufzutragen und die Sauce dazu in einem Saucennapf dabei zu geben. In größern, vornehmern Haushaltungen wird das Fleisch hierzu noch besonders in einer Braise (s. Einl. I. B.) gekocht. Man setzt folgende Saucen dazu auf, die auch zu Kalb-, Hammel-, Schweine- oder andern Fleisch passen.

222. Braune Sauce.

Die drei bis vier Eßlöffel voll Mehl, die man hierzu nöthig hat, werden dunkelgelb in Butter, doch ziemlich trocken geschwitzt, mit der erforderlichen Quantität guten Bouillon klar gerührt und gekocht und mit etwas Zucker-, Braten- oder Fleischjüs gefärbt. Man kann ein Glas guten Wein-essig darin verlochen lassen oder ein bis zwei Gläser guten Wein darin einkochen und die Sauce mit Citronensaft ab-

schärfen, je nach dem Geschmack und den Mitteln der Haushaltung. Nachdem man das an der Rückseite sich gesammelte Fett und den Schaum abgenommen hat, gießt man die Sauce, die zuträglich seimig, aber nicht mehlspappig sein darf und eine gefällige bräunliche Farbe haben soll, durch ein Spätzle Sieb. Das eine jede Sauce das hinlängliche Salz haben muß, bedarf weiter keiner Erwähnung.

223. Eine bessere Braunsauce (brauner Coulis).

Man schneide ein paar Zwiebeln, ein Stückchen mageren Schinken, etwas mageres Kalbfleisch und etwas Wurzelwerk groß-würflich, schwüze es so lange in hinlänglicher Butter, bis es gelb wird, thue ein bis zwei Hände voll oder so viel Mehl dazu als die Butter einsaugen kann und lasse es so lange ganz sachte schwüzen, bis das Mehl dunkelgelb und kraus wird, dann lasse man dies, wenn es mit Fleischjus oder Fleischbrühe und Zuckerjus klar gerührt ist, eine Stunde von der Seite kochen, nehme Schaum und Fett ab und gieße den treffend seimigen Coulis durch ein Sieb oder Haartuch. Der wohlgeschmeckendste Zusatz zu dieser wie der vorigen Sauce ist Fleischfond (Grundbrühe) s. Einl. I. F. Man lasse die Sauce mit etwas Wein einkochen und schärfe sie mit Citronensaft ab. Aus diesen beiden Saucen, die man als einfache Tunken zu Rind-, Kalb-, Hammel-, Lamm- und Schweinefleisch oder Wildpreß geben kann, lassen sich zu demselben Zweck mancherlei andere Saucen herstellen, wenn man sie mit diesem oder jenem Ingredienz zuträglich vermischt, z. B. mit Kapern erhält man eine gute

224. Kapernsauce.

Man thue eine Overtasse seine Kapern daran und lasse

die Sauce, die ganz fertig sein muß, nicht mehr damit kochen, sondern nur scharf anziehen, (§. A. Einl. I.)

225. Sardellen sauce. Heringssauce.

Man bereite von zwei bis drei Sardellen, einem halben Hering oder der Heringsmilch nach Vorschrift von Nr. 51 Einl. III. Sardellen- oder Heringsbutter, und vermische die Sauce glatt oder kraus damit, wie man es wünscht, jedoch nur kurz vor dem Auftragen und ohne die Sauce weiter damit kochen zu lassen. Man vermeide in dieser Beziehung also die widersinnigen Vorschriften verschiedener geprägten Kochbücher, wo die gehackten Sardellen oder der Hering lange mit der Sauce kochen müssen; eine so zubereitete Sauce wird immer einen thranigen oder ranzigen, widerlichen Geschmack haben.

226. Kräutersauce.

Außer, daß diese Sauce mit der Hälfte so viel Sardellenbutter vermischt wird, wie es der wirklichen Sardellensauce zuträglich ist, kommt ein guter Theil nach Nr. 55 Einl. III. bereitete Kräuterbutter gleichzeitig dazu.

227. Hassheesauce.

In vorstehende Kräutersauce kommt noch etwa ein kleiner Lassenkopf voll, nach unserm angenommenen Quantum, gehackter Kapern und dafür etwas weniger feine Kräuter.

228. Olivensauce.

Aus den Oliven wird auf die Art der Stein geschält, daß man das Messer dicht an den Stein hält und dabei die Olive dreht, damit man sie, wie sie waren, wieder zusammenlegen kann. Hat man ein wenig Farce, so streiche man sie, statt des Steines in die Oliven, sie bleiben als-

dann ganz geschlossen; man lasse sie einige Augenblitze kochen, damit die Farce gar wird, thue sie in die Sauce und lasse sie scharf darin anziehen.

229. Rosinenſauce.

Hat man eine einfache braune Sauce nach Nr. 222 oder 223 bereitet, so lasse man sie mit acht bis zehn Loth nach Nr. 8 Einl. II. behandelte und ausgesteinte große Rosinen oder statt dessen mit türkischen oder Sultanrosinen oder mit zur Hälfte großen und zur Hälfte kleinen Rosinen, ferner einem Viertel Pfund Zucker, einer Ober-tasse voll guten Weinessig so lange kochen, bis die Rosinen rund ausgequollen sind, gebe noch ein Glas Wein, die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft einer guten Citrone daran und koste die Sauce, ob sie angenehm süß-säuerlich schmeckt und hinlänglich Salz hat. Ausnahmsweise thut man in diese Sauce auch feinststig geschnittene Mandeln, besonders wenn sie zum Kalbskopf gegeben wird.

230. Moſtrichſauce.

In die eine oder andere der zuerst beschriebenen Saucen gebe man den nöthigen Theil düffeldorfer, franzöfischen oder andern guten Moſtrich.

231. Eine andere Moſtrichſauce.

Man lasse Butter braun werden, mit Mehl aufkreischen und mit etwas Eßig und Fleisch- oder Fischbrühe durchkochen und gebe den nöthigen Theil Moſtrich und Salz dazu.

232. Butter-Moſtrichſauce.

Wenn die Butter braun ist, kommt der Moſtrich dazu und zulegt etwas Fleisch- oder Fischbrühe.

233. Trüffelsauce.

Hierzu ist besonders die Sauce von Nr. 223 vortrefflich, fehlen zu deren Bereitung die Mittel, so nimmt man die erste Sauce. Man lasse ein Viertel Pfund nach Nr. 12 Einl. II. behandelte und in feine Scheiben geschnittene Trüffeln eine halbe Stunde mit einem Glase Wein in der Sauce kochen; will man die Sauce mit Citronensaft abschärfen, so darf dies nur sehr wenig sein, um den Trüffelgeschmack nicht zu stören, dagegen giebt Fleischfond (s. f. Einl. I.) der Sauce einen trefflichen Geschmack.

234. Champignonssauce.

Auch zu dieser paßt die Sauce Nr. 223 am besten; man lasse den Champignonsabfall darin auskochen, koch sie mit etwas Wein ein und gebe die nach Nr. 11. Einl. II. behandelten Champignons darin.

235. Müsserons sauce.

In der Sauce von Nr. 222 oder 223 koch man so viel gut gereinigte Müsserons ohne Stiele, daß die Sauce einen angenehm würzigen Geschmack davon bekommt, und schärfe sie mit etwas Citronensaft.

236. Gurkensauce.

Von ein bis zwei Stück geschälten, zweimal gespaltenen, guten Gurken, schneide man nach Beseitigung der Kerne von dem festen Fleische ründliche Stücke, wie ein halber Daumen groß, marinire sie in etwas Essig, Salz und Pfeffer, schmore sie in brauner Butter sammt der Marinade worin sie gelegen haben, gieße die braune einfache Sauce dazu, und lasse alles mit einem Stückchen Zucker durchkochen. Die Gurkensauce muß mehr säuerlich als süßlich sein.

237. Haschessauce von Trüffeln.

Statt die Trüffeln scheibig zu schneiden, hache man sie gröslich, koche sie eine kurze Zeit in etwas Fleischbrühe, einem wenig Butter und Wein, thue alsdann die Sauce Nr. 222 oder 223 dazu und lasse alles einmal durchkochen. Auch bei der Sauce von scheibigen Trüffeln beobachte man dies Verfahren.

238. Haschessauce von Champignons.

Die nach Nr. 11 Einl. II. behandelten Champignons hache man und thue sie in die fertige Sauce; man vergesse nicht allen Abfall zuvor in der Sauce auszukochen, um ihr einen trefflichen Champignonsgeschmack zu geben.

239. Haschessauce von Morcheln.

Die nach Nr. 13 Einl. II. behandelten Morcheln hache man gröslich, lasse sie mit Fleischbrühe und etwas Butter eine Stunde kochen und ganz kurz einsieden, thue sie in die Sauce und lasse sie damit durchkochen. Alle diese bis hierher bezeichneten, zu jedem Fleische oder Geflügel passenden, braunen Saucen kann man als „weiße Saucen“ aufstellen, wenn man eine solche, wie folgt, dazu bereitet. Eine jede Sauce, die zu Haschee gebraucht wird, kann etwas dicker sein als die, welche man mit süßigen Gegenständen mischt.

240. Weiße einfache Sauce.

Hierzu schwinge man ungefähr vier Eßlöffel voll Mehl in der dazu nöthigen Butter weiß und möglichst trocken, röhre es mit hinlänglicher, guter, würziger Fleischbrühe klar und lasse es, wenn es aufgekocht hat, von der Seite kochen, nehme Schaum und Fett ab, gieße die seimige Sauce durch ein Spitzsieb, lasse sie mit einem Glase Wein

einkochen bis sie dick genug ist, ziehe sie mit einem Bindemittel von zwei bis vier Eigelben ab und drücke den Saft von einer Citrone daran.

241. Eine bessere weiße einfache Sauce.

Man schwitzt dieselben Ingredienzien wie es bei der braunen einfachen Sauce Nr. 223 gesagt ist, jedoch nur weiß sammt dem Mehl und kochte die Sauce statt mit Fleisch- oder Zuckerjus nur mit weißer Fleischbrühe. Braucht man zur Erhöhung des Wohlgeschmacks Grundbrühe, so darf sie auch nicht braun sein. Wie mit den einfachen braunen Saucen, so lässt sich auch mit diesen einfachen weißen Saucen alles Mögliche anfangen. Z. B. vermischt man sie mit Gurken, so hat man eine

242. Gurkensauce, (weiß).

Man vermische sie mit rundlichen oder länglichen, marinirten und dann weiß geschmorten Gurkenstücken. Auch mit Buttersauce setzt man eine Gurkensauce zusammen. Mit Sardellen, mit Kräutern und Sardellen, mit Champignons, Morscheln giebt ferner diese Sauce eine

243. Sardellensauce, Küchenmeister-Sauce, Champignonssauce, Morschelsauce.

Außerdem daß man die einfachen weißen Saucen mit jenen Stoffen vermischt und sie zu Fleisch oder Geflügel aufsetzt, nimmt man sie auch zu allen möglichen Ragouts, Salpicons, Haschess, welche zum Füllen von Pastetchen oder andern farcirten Speisen gebraucht werden, wo sie alsdauu aber dicker eingekocht und zweckdienlich bindend sein müssen. Auch zu allen Arten Croquettes passen diese Saucen, indeß müssen sie hierzu noch dicker eingekocht werden, (s. folg. Abschn.)

244. Austernsauce. Muschelsauce.

Auch hierzu passen die beschriebenen weißen Saucen von Nr. 240 und 241, wenn sie zu Fleisch oder Geflügel bestimmt sind. Die nach Nr 70, Einl. IV. behandelten Austern oder Muscheln giebt man kurz vor dem Auftragen in die Sauce, damit sie nicht hart werden; man vergeisse nicht den wohlschmeckenden Saft dieser Schalthiere in die Sauce zu mischen und kochे eins von beiden, die Sauce oder den Saft dazu hinlänglich ein, damit diese nicht zu dünn werde.

245. Eine andere Austern- oder Muschelsauce zu Fisch.

Man röhre nach unserem Quantumssatz acht bis zwölf Lotb gute Butter mit ungefähr vier Eßlöffeln Mehl klar, fülle eine gute Oberfasse voll Wasser und eben so viel oder etwas mehr Fischwasser (worin der Fisch gekocht ist) darauf, röhre es auf dem Feuer so lange bis es einige Male durchgekocht hat und dick geworden ist, liire es mit einem Bindemittel von vier Eidottern, und thue die Austern oder Muscheln nebst den kurz gekochten Austern- oder Muschelsaft und den Saft einer guten Citrone dazu. Man kann jeden Süßwasser- und Seefisch auch mit der vorigen Sauce aufsetzen, wenn man diese so dick macht, daß man sie noch mit etwas Fischwasser versehen kann, ohne daß sie davon zu dünn wird.

246. Einfache Butter sauce.

Man röhre sie wie die vorige zusammen. Die zum Auffüllen bestimmte Flüssigkeit besteht aus einfacher Fleisch- oder Fischbrühe, Fischwasser, derjenigen Brühe oder dem Wasser, worin Gemüse gesotten worden, überhaupt der

Brühe desjenigen Stückes oder Gegenstandes, wozu die Buttersauce gegeben werden soll. Dies bestimmt auch, ob die Buttersauce Säure haben oder natürlich bleiben soll. Man giebt sie zu Geflügel, Fisch, aller Arten Gemüse, wie Blumenkohl, Spargel, weißgeschmorten Gurken, Kartoffeln, Schwarzwurzeln, Artischocken u. s. w.

247. Stockfischsauce.

Dies ist eine Buttersauce, wozu man aber zum Auffüllen scheibige Zwiebeln in Butter mit etwas Pfeffer schwüxt, die Abgänge oder den schlechten Stockfisch dazu thut, dies mit Wasser auskocht, die Brühe davon ausdrückt und dies zum Auffüllen der Sauce nimmt.

248. Ordinaire holländische Sauce.

Man arbeite so viel Butter und Mehl zusammen wie oben gesagt ist, thue eine mit einigen Gewürzenkeln gespickte Zwiebel, die dünn abgeschälte obere Schale einer guten Citrone, oder die dicken kerulosen Scheiben derselben, eine halbe bis ganze Oberfasse voll Weinessig; je nachdem er sauer ist, zwei bis vier Loty Zucker und etwas gröblich gestoßenen weißen Pfeffer dazu und röhre dies mit der Hälfte Wasser und der Hälfte Fischwasser auf dem Feuer wie die vorige ab. Dann ziehe man die Sauce mit drei bis vier Eidottern ab, nehme Zwiebel und Citronenschale heraus (die Scheiben bleiben aber darin) und gebe die dickseimige, sauer-süßlich schmeckende Sauce zu jedwedem Fisch.

249. Eine bessere holländische Sauce.

Man röhre ein bis zwei Eßlöffel voll Mehl mit fünf Eidottern und einem ganzen Ei klar, vermische es mit etwas sehr guten Weinessig oder französischen Estragoneissig, einem Glase Rheinwein, etwas Fischwasser, Fleisch- oder Fischbrühe

oder Wasser und gestoßenen weißen Pfeffer, schlage es auf dem Feuer mit einer hölzernen Schlagruthé so lange bis es aufsocht und dick geworden ist, und vermische es unter fortgesetztem Rühren mit zwölf bis vierzehn Loth guter Butter. Man nehme sich vor dem Gerinnen in Acht.

250. Sauerampfersauce.

Den blätterigen Sauerampfer lasse man in etwas Butter und seinem Saft gar dämpfen und rühre alles in eine ordinaire holländische Sauce.

251. Holländische Navigotesauce.

Man lasse blätterige Petersilie, Körbel, junges Selleriekraut, Estragon und Schnittlauch weich kochen, zerreibe es mit einem Stückchen Butter, zwei Sardellen, zwei Eßlöffeln Mostrich und etwas weißen Pfeffer fein, streiche alles durch ein Sieb und mische dies in die bessere holländische Sauce. •

252. Bentingsche Petersiliensauce.

Hierzu mache man eine Brattersauce nach Nr. 246 und vermische sie mit einem guten Theil blätteriger und in Wasser weich gekochter Petersilie oder nehme statt dessen gehackte und in Butter geschwitzte Petersilie.

253. Holländische Kapernsauce.

In die gewöhnliche oder bessere, fertige holländische Sauce thue man eine Obertasse voll Kapern.

254. Eine andere holländische Kapernsauce.

In eine gewöhnliche holländische Sauce kommen Kapern, ferner in Caro geschnittener blanchirter Estragon, das würflich geschnittene markige Fleisch und die gehackte Schale einer Citrone.

255. Slavonische Petersiliensauce.

Die hierzu nöthigen Petersilienvorzeln schneide man in starke Nudel- oder Würfelform, lasse sie in Fischbrühe oder Wasser oder zur Hälfte Fischbrühe und zur Hälfte Wasser, oder in Fleischbrühe kochen, thue zu rechter Zeit einen guten Theil feinblättriger, blanchirter Petersilie, so daß beides zusammen weich wird, daran und lasse die Sauce mit acht bis zehn Löffeln Mehl klar gerührter Butter und einer Handvoll geriebener Semmel seimig kochen. Alle die von Nr. 222 bis hierher gezeigten Saucen eignen sich besonders zu Fisch. Zum Rindfleisch passen noch

256. Meerrettigsauce.

Der Meerrettig wird rein geschabt, auf einem Reibefisen gerieben, mit etwas Mehl durchgehackt und in fetter wohlgeschmeckender Fleischbrühe einige Male durchgekocht. Läßt man ihn lange kochen, so wird er matt. Will man hingegen die beißende Schärfe mäßigen, so gieße man ein wenig Milch dazu und thue ein ganz wenig Zucker daran.

257. Zwiebelsauce.

Man schneide hinlänglich Zwiebeln schreibig oder würflich, lasse sie in fetter Brühe von frischem oder Pökelfleisch weich und mit etwas geriebener Senffine oder Mehl durchschmoren, kochte dies mit einem Eßlöffel verlesenen Kümmel und der nöthigen Fleischbrühe einige Minuten und gebe die Sauce zu Rind- wie Hammelfleisch.

258. Saure Specksauce.

Man schneide Zwiebeln und eben so viel Speck, am besten magern, in starke Würfelform, brate beides gelbbraun und lasse es mit Weinessig, etwas Fleisch- oder Fischbrühe

und geriebenem Pfefferkuchen seimig kochen. Die Sauce paßt zu Schweinefleisch und Stinten.

259. Zwiebelsauce, (braune).

Man brate einen guten Theil würflicher Zwiebeln in Butter braunlich, schwiße hiermit einige Eßlöffel Mehl und koch es mit Fleischbrühe, Essig und Zucker zu einer dünigen Sauce, der man mit Zuckerjus eine hübsche Farbe giebt und mit einem Eßlöffel voll Mostrich und gestoßenem Pfeffer einen noch pilantern Geschmack verleiht. Man speist diese Sauce gern zu Schweinefleisch, Wildpret und Carbonaden.

260. Einfache Krebs sauce.

Von ungefähr einem halben Schöck Krebsen macht man Butter nach Nr. 50 Einl. III., koch die Schalen davon mit Fleisch- oder Fischbrühe aus, je nachdem die Sauce zu Fleisch, Geflügel oder Fisch gebraucht werden soll. Die Krebsbutter rühre man mit etwa vier Eßlöffel Mehl klar, koch mit der durchgepreschten Krebsbrühe hiervon eine dicke Sauce, die man nur ganz wenig mit Eigelben abzieht, damit sie hübsch roth bleibt und an der ein ganz wenig Sarbellenbutter und Citronensaft recht gut schmeckt.

261. Krebsragout, (gemischt).

In die Krebssauce, die aber etwas dick sein wußt, kommen die halb durchgeschnittenen Krebschwänze und das Scheerenfleisch, die kleinen Stücke einer scharf gesotterten Duuppenleber, Champignons, einige kleine Fischknödel und dickscheibiges Fischfleisch.

262. Petersiliensauce zu Kindfleisch.

Diese Sauce ist am besten von jungen Petersilienwurzeln, ist man genötigt alte zu nehmen, so werfe man das

Herz weg, schneide so lange Stücke wie zwei Finger breit davon, schneide diese an den Enden übers Kreuz ein, blanchire sie und koch sie mit fetter Fleischbrühe. Kurz zuvor ehe sie weich sind, lasse man einen guten Theil blätteriger, blanchirter Petersilie darin kochen und thue ein paar Hände voll geriebener Semmel daran, daß die Sauce etwas feinig wird.

263. Kräutersauce zu Fischen.

Man röhre ungefähr vier Eßlöffel Mehl mit hinlänglicher Kräuterbutter klar, vermische es mit Fischwasser und gewöhnlichem Wasser oder Fisch- oder Fleischbrühe, röhre hiervon eine dickseimige Sauce auf dem Feuer ab, lüre sie mit zwei bis vier Eidottern und schärfe sie angemessen mit Sardellenbutter und Citronensaft ab.

264. Bechamelle sauce.

Man schwinge den entsprechenden Theil feinscheibiger Zwiebeln, mehrere Körner weißen Pfeffer und, wenn es sein kann, mit einem Stück mageren Schinken in hinlänglicher Butter weich, lasse dies mit Mehl etwas rösten, koch mit der nöthigen Sahne oder guter Milch hiervon eine dicke Sauce, streiche sie durch ein Sieb und lasse sie, wo möglich mit etwas weißen Fleischfond (Grundbrühe) aufkochen, damit sie kräftig schmecke.

265. Crème sauce.

Zu etwa vier Eßlöffeln voll mit sechs bis acht Löff Butter klar gerührtem Mehl, gieße man einige Übertassen voll gute Milch, röhre dies auf dem Feuer zu einer dicken Sauce, verbinde sie mit zwei bis vier Eidottern und gebe ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer daran. Die Sauce schmeckt gut zu Kartoffeln, Blumenkohl, grünen Bohnen ic.

266. Milchsauce zu Mehlspeisen.

Man gebe der Milch einen würzigen Geschmack von Zimmt, Vanille, Citronen-, Orangen- oder Apfelsinenenschale, Orangenblüthe u. s. w. mache sie mit Zucker entsprechend süß und mit einem Bindemittel von zwei bis vier Eidottern, worin einige Theelöffel voll Mehl klar gerührt werden, zuträglich seimig.

267. Weinsauce.

Vier Eigelbe röhre man mit zwei Eßlöffel Kartoffelmehl klar, fülle eine halbe Flasche weißen Wein dazu, gebe entsprechend Zucker daran und röhre es mit einer Schlagruthé oder Kelle auf dem Feuer zu einer seimigen Sauce, die man zunächst mit einem Stückchen frischer Butter durchschlägt.

268. Weinschaumsauce.

Auf sechs Eidotter und zwei ganze Eier ein Viertel Pfund oder etwas mehr Zucker, eine halbe Flasche weißen Wein und die auf Zucker abgeriebene Schale einer ganzen und den Saft einer halben Citrone. Sind alle Ingredienzien untereinander gerührt, so schlage man es mit einer Schlagruthé bis zum Aufkochen ab, so daß es schäumend in die Höhe steigt und lasse es sogleich auftragen bevor es zusammenfällt.

269. Sagosauce zu Pudding.

Man lasse ungefähr ein Viertel Pfund oder etwas mehr nach Nr. 2 Einl. II. behandelten Sago mit Wasser, Zimmt, Citronenschale und hinlänglich Zucker klar ausquellen und mit einer Viertel Flasche oder mehr rothen Wein durchlochen und vermische es mit abgeriebener Citronenschale und Citronensaft, wie vorhin angegeben ist.

270. Rum- oder Araksaucē.

Von ungefähr zwei Lotb Kartoffelmehl, vier Eigeltern, zehn Lotb Zucker etwas Wein und Wasser röhrt man eine recht dicke Sauce ab, die man mit einem Glase Rum oder Arak, dem Saft von ein und einer halben bis zwei Citronen und der auf Zucker abgezubenen Schale einer Citrone anziehen läßt.

271. Chocoladensaucē.

Auf ein Viertel Pfund geriebene Chocolade vier Lotb Zucker, zwei bis vier Eigelbe und ungefähr zwei Überassen voll Milch und ein Eßlöffel voll Mehl. Sind alle Zutaten genau untereinander gemischt, so röhre man davon ein dickseimige Sauce ab. Die bis hierher genannten sechs letzten Saucen gehen zu Mehlspeisen, Puddings u. s. w.

272. Fruchtsaucē.

Die Art der Zubereitung gründet sich bei allen Fruchtsaucen auf einem fast gleichen Verfahren, was darin besteht, daß durch das Fruchtmark in Verbindung mit etwas Weizen- oder Kartoffelmehl oder Semmelkrusten die hinlängliche Bindung oder der Seim hervorgebracht, durch den Zusatz von Zucker die nötige Süßigkeit erlangt und durch die Beimischung von Wein, abgezubenen Citronenzucker und Citronensaft zc. zc. der Wohlgeschmack so viel wie möglich erhöht wird. Die Fruchtsaucen bereitet man aus frischem wie aus trockenem oder gebackenem Obst wie z. B.

273. Hagebutten saucē.

Die frischen Hagebutten blanchire man, die trockenen, welche schon viel von ihrer Strenge verloren haben, dürfen nur heiß gewaschen werden. Man kochte das markige Fleisch mit hinlänglichem Wasser, Zimmt und Citronenschale, lasse

etwas Semmelkrusten mitkochen und streiche alles durch. Ist keine Semmel daran gekommen, so lasse man den Brei mit einem halben oder ganzen Eßlöffel voll klar gerührtem Weizen- oder Kartoffelmehl, dann dem erforderlichen Zucker und so viel Wein wie man daran wenden kann, als eine seimige Sauce kochen, und gebe zuletzt Citronenzucker und Citronensaft daran. Eben so bereitet man die

274. Pflaumenſauce.

Doch werden diese niemals blanchirt, sondern von den frischen Pflaumen nur die Steine ausgeschnitten. Macht man die Sauce von trockenen Pflaumen, so sind die ohne Steine gebackenen die besten dazu und noch bessere Erfolge hat man von dem trockenen Pflaumenmuß. An den Saucen von trockenem Obst kann man den Zusatz von Wein eher entbehren als an den von frischen Früchten.

275. Kirschſauce.

Mit dieser verhält es sich, wenn man genöthigt ist, die Sauce von trockenen Kirschen machen zu müssen, wie bei der Pflaumensauce von eben solchem Obst hinsichtlich der zweckmäßigeren Anwendung von Kirschmuß. Zu der Sauce von frischen Kirschen breche man von sauren Kirschen die Steine aus, zerstoße sie und lasse sie ausziehen und nehme den Saft mit zur Sauce. In dieser Sauce können einige Gewürznelken mit ausgekocht werden. Will man ganze Kirschen in der Sauce haben, so nehme man so viel heraus, bevor sie durchgestrichen werden.

276. Himbeersauce.

Mit den Himbeeren kochte man Semmelkrusten und würze sie wie bei einer mit Zimt und Citronenschale. Liebt man auch in dieser Sauce ganze Himbeeren, so mache man es wie bei der Kirschſauce gesagt ist.

277. Stachelbeersauce.

Man bereitet sie von noch unreifen Stachelbeeren wie die Himbeersauce, doch müssen die Stachelbeeren, welche ganz in die Sauce kommen sollen, besonders in Zucker geschmort werden wegen ihrer vielen Säure. Auch müssen die Stachelbeeren sowohl hierzu, als die, welche durchgestrichen werden, blanchirt werden, um die Strenge der unreifen Frucht zu beseitigen. Außer diesen macht man noch mehrere Obstsaucen, die eben auch zu Mehlspeisen, Puddings und andern süßen Speisen gebraucht werden. Eine gleiche Anwendung findet die

278. Brotsauce.

Man röste scheibigen Pumpernickel, lasse ihn mit hinzüglichem Wasser, Zimmt, Citronenschale und einigen Gewürznelken durchkochen und streiche dies, wenn es kalt geworden ist, durch ein feines Sieb. Man verdünne es mit dem dazu erforderlichen Rothwein, lasse es aufkochen und vermische es mit abgeriebenem Citronenzucker, Zucker, Citronensaft und einigen Roth feinstiftig geschnittenen Mandeln. Als Steigerung des Wohlgeschmacks kommt noch kleine Johannisbeergelee in diese Sauce.

279. Nemoladen sauce, (kalte.)

Verschiedene feine Kräuter wie Schnittlauch, Petersilie, Körbel, Estragon &c. &c. hacke man recht fein, schwiße sic in Del, thue das Gelbe von vier bis fünf hart gekochten Eiern, noch eine gute halbe Oberlasse voll Del, so viel wie nöthig guten Weinessig oder französischen Estragoneessig, gestoßenen Pfeffer, Salz, abgeriebene Citronenschale, zwei fein gehackte Sardellen, zwei bis drei Roth feinen Zucker und zwei Eßlöffel voll guten Moststrich dazu, streiche alles

durch ein Sieb und röhre es auf Eis bis es dick wird. Fehlt Eis, so nehme man recht kaltes Brunnenwasser. Es ist eine gute Sauce zu wildem Schweinskopf, gerösteten Nasen u. c.

280. Kalte Oelsauce, (Mayonnaise).

Man mache eine Mehlschwämme von ein bis zwei Eßlöffel Mehl mit Öl, verkochte es mit guter Brühe von Fleisch, Geflügel, Fisch oder wozu die Sauce gegeben werden soll, thue ein paar Obersassen Aspic nach Nr. 76 Einl. V. oder in dessen Ermangelung die Brühe von zwei Kalbsfüßen, eine halbe Obersasse grten Weinessig oder französischen Estragoneessig und ein bis zwei Eigelbe daran und röhre dies unter Hinzufügung von zwei Obersassen voll gutem Öl auf dem Eise so lange bis es ganz dick und weiß wie eine Salbe geworden ist. Man kann diese Sauce auch ohne Anwendung von Mehlschwämme eben so bereiten.

281. Kalte Navigotsauce.

Die vorige Sauce wird mit gekochten und zerriebenen feinen Kräutern, gehackten Sardellen und Moststrich durchgestrichen und, fehlt ihr die hübsche grüne Farbe, diese mit etwas Spinatmatte nach Nr. 53 Einl. III. hervorgebracht. Man röhrt sie wie die vorige, doch nicht so lange. Beide Saucen müssen, die eine bei einer gefälligen weißen, die andere bei einer solchen hellgrünen Farbe auch hübsch glatt aussehen.

282. Kalte Citronensauce.

Man hache fünf Chalotten, blanchire sie einen Augenblick und thue sie auf ein Sieb, röhre sie mit drei Eßlöffel Öl, dem Saft von drei Citronen, einem und einem halben Eßlöffel Zucker, einem Glase Wein, Pfeffer, Salz und etwas Fisch- oder Fleischbrühe und gebe sie zu gerösteten Fischen, besonders zu Heringen.

283. Englische Johannisbeersauce.

Man löse einen bis zwei Theelöffel gutes englisches Senfpulver mit einigen Oberassen rothen Wein auf, vermische es mit feinen Schnitzeln von Citronen- und Orangenschale und zuletzt mit dem entsprechenden Theil körnigen Johannisbeergetee und gebe die Sauce zu wildem Schweinstkopf.

284. Chalotten sauce. Jüs.

Man schwiße scheibige Chalotten in Butter hochgelb, röste etwas Mehl damit und lasse es mit Bratenjüs einige Mal aufkochen. Die Sauce kommt so oder mit Citronensaft abgeschärft meistens zu Hammelbraten.

285. Pikanter Jüs.

Hierzu nehme man den Saft (Jüs) von gebratenem, geschmortem oder gedämpftem Fleisch, verseze ihn, wenn es möglich ist, mit Fleischjüs oder Fleischbrühe oder Wasser und lasse ihn, wenn er seimig sein soll, mit etwas klarem oder geschwitztem Mehl, besser mit Sauce verkochen und schärfe ihn entsprechend mit Citronensaft oder französischen Estragoneßig ab.

Dritter Abschnitt.

Die verschiedenen Zubereitungsarten des Fleisches.

A. Rindfleisch.

In Bezug auf die Behandlung sämmtlichen rohen Fleisches, und die Rücksichten, welche deren Zubereitung vorausgehen, sehe man die darüber Einl. IV. mitgetheilten Vorschriften, und was die vorkommenden, etwa unverständlichen technischen Ausdrücke betrifft, so findet man deren Erklärung Einl. I. Wird das Fleisch mit einem gewissen Gemüse gegeben, so sehe man wegen deren Bereitung den fünften Abschnitt. In gewöhnlichen Haushaltungen rechnet man gemeinhin ein halbes Pfund Fleisch auf die Person, bei einer vornehmern, größern Tischführung, wo es die Mittel erlauben, kommt es hierbei nicht so genau auf das Gewichtsquantum an und es lässt sich deshalb immer ein besseres Stück Fleisch aussuchen. Indes kann auch die unbemittelte Hausfrau dies erlangen, wenn sie sich beim Einkauf gerade nicht so streng mit den Pfunden nach der Anzahl ihrer Tischgenossen richtet und von dem größern Stück das schlechtere, überflüssige Fleisch und die Knochen

für die folgende Tage zu Kloßs, Fleischbrühe ic. ic. roh abschneidet oder das übrig gebliebene gekochte, geschmorte oder gebratene Fleisch, wenn es zu einer zweiten Mahlzeit nicht mehr ausreicht, zu Haschee, Bouletten oder Ragout u. s. w. anwendet.

286. Schmortfleisch zuzurichten.

Dazu nehme man ein derbes Stück aus dem Schweif oder der Oberschale, löse die Knochen aus und suche ein möglichst flaches, breites Stück zu erlangen. Man spicke es mit länglichen, etwa fingerdicken Speckstreifen, die man vorher in etwas gestoßenem Gewürz und feinen trockenen Kräutern umgewälzt hat, lege das Fleisch in eine unten mit Fett- oder Speckscheiben belegte, passende Cafferole oder einen Schmortopf mit Wurzelwerk, allerlei Gewürz, Citronenschalen oder Scheiben, einigen gespaltenen sauren Gurken, Zwiebeln, Lorbeerblättern, einem Bouquet von Basilicum und Thymian und Salz, gieße halb Wasser und halb Bier und so viel Eßig wie nöthig ist, und im Ganzen so viel Flüssigkeit, daß diese übersteht, darauf und lasse das Fleisch bei gut verdecktem Geschirr fünf bis sechs Stunden, je nachdem das Stück groß ist, langsam schmoren, wobei man es im Laufe dieser Zeit einmal umdreht. Ist das Fleisch gar, so nehme man es heraus, befreite das überflüssige Fett von der Brühe, gieße diese durch, koch sie mit geriebenem Pfefferkuchen, Braunmehl oder Mehlschwize (s. Einl. I. B.) seimig, lasse das Fleisch in seiner Sauce einige Male durchkochen und gebe es mit geriebenen oder gebratenen Kartoffeln und den mit dem Fleisch geschmorten sauren Gurken, die alsdann später dazu gelegt und geschält werden müssen, oder geschmorten frischen Gurken u. s. w. Uebriegens kann man Kapern-, Haschee- und viele andere braune

Saucen zu dem Schmorfleisch geben, wie sie der vorige Abschnitt mittheilt, und alsdann in diese die Grundbrühe oder den Fond des Fleisches mischen. Ist das zu schmorende oder kochende Stück Fleisch groß, so kann man es mit Bindfaden schnüren, damit es eine hübsche Form behalte.

287. Dampffleisch.

Ein gleiches Stück Fleisch wird ungespickt in ein unten mit Fettscheiben belegtes passendes Geschirr mit Wurstwerk, Zwiebeln, Chalotten, Gewürz, einem Kräuterbouquet und Salz gethan, und entweder oben wie unten mit Fett bedeckt und mit etwas Wasser angefüllt, oder mit hinlänglich fetter Brühe begossen; dann verklebt man den gut schließenden Deckel des Geschirrs mit Mehlkleister, und lässt das Fleisch auf Kohlengluth, von welcher man auch etwas auf den Deckel thut, oder in einem Bratofen, rücksichtlich der Größe des Stücks fünf bis sechs Stunden behutsam dämpfen. Kurz vor dem Anrichten öffnet man das Geschirr, gießt die treffliche Grundbrühe ab und durch ein Sieb, besiegigt das überflüssige Fett und lässt sie mit etwas Mehlschwämme oder fertiger Sauce nach Nr. 222 zw. Absch. etwas seimig kochen. Außer dieser Sauce giebt man zu dem Fleisch noch gekochte oder gebratene Kartoffeln, auch ein anderes Gemüse, welches man will.

288. Braunes Rindfleisch.

Man nehme aus der Keule ein derbes Stück, spicke es mit in Gewürz und Kräutern gewälzten Speckstreifen, klopfe es mit einem hölzernen Klöpfel, daß es recht mürbe werde, mache in einer Casserole Butter braun, bestreue das Fleisch von allen Seiten mit Mehl und lasse es hübsch braun braten. Dann lasse man es mit fetter Brühe, Landwein und einer hinlänglichen Würzung (s. Einl. I. W.) von obigen

Ingredienzien in einem verklebten Geschirr gar dämpfen. Die abgesetzte Grundbrühe des Fleisches mache man mit geriebenem Pumpernickel und etwas Pfifferkuchen seimig, belege das Rindfleisch beim Anrichten oben oder an den Seiten mit Oliven, Kapern, Citronenscheiben, Cornichons und eingemachten Pilzen und gebe die Sauce dazu.

289. Rostbraten.

Hierzu nehme man ein hübsches Rippenstück, hake den Rückgrat und unten die Spangen weg, theile es zwischen den Lippen in zwei Finger dicke Stücke, klopfe diese etwas auf der durchgeschnittenen Seite, wende sie in Öl und Mehl und röste sie über starker Kohlengluth auf beiden Seiten braun. Dann schmore man sie mit fetter Brühe und etwas Wein mit guter Würzung von Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz und Kräuterbouquet, nehme, wenn das Fleisch gar ist, das überflüssige Fett von der Grundbrühe, thue etwas fertige braune Sauce nach Nr. 222, eine Ober-tasse voll gute saure Sahne und halb so viel Kapern dazu, lasse es hiermit einige Male durchköchen und ziehe es mit einigen Eigelben ab, daß es eine gelbbräunliche Sauce wird.

290. Kinderbraten.

Kann man keinen ganzen Kinderbraten daran wenden, so nehme man ein Carree- oder Rippenstück dazu, beseitige die hervorstehenden großen Knochen, klopfe das Fleisch tüchtig, befestige es am Spieß und lasse es unter fortwährendem Drehen mit der Beachtung gar werden, daß es zu Anfang gehörig gesalzen, oft begossen und, sollte es mit der Zeit zu braun werden, mit fettigem oder Butter bestrichenem Papier bewickelt werde, und daß es nicht zu lange brate, damit es seinen Saft behalte und nicht ausdörre.

Einen guten Rinderbraten erlangt man auch, wenn man ihn im Ofen bereitet. Man lege auf den Boden der Pfanne breite Scheiben Fett, auf diese das Fleisch, bestreue es mit Salz, lasse es die erste Zeit in dem Fett und seinem eigenen Saft braten und gieße später, wenn man sieht, daß das Fleisch unten zu braun werden will und bei dem Begießen sich nur das klare Fett zeigt, von Zeit zu Zeit etwas Wasser nach. Außer dem abgefetteten Jus giebt man noch gebratene oder geriebene Kartoffeln dazu. Hauptbedingung ist, daß man recht alt geschlachtetes, gutes, möglichst junges Ochsenfleisch nehme, ohne diese Beachtung wird man trotz aller Mühe dennoch keinen guten Rinderbraten herstellen.

291. Rindermürbebraten. Rinderfilet.

Man kann es dämpfen, schmoren, in der Pfanne, im Ofen oder am Spieß braten und man wird bei hinlänglicher Aufmerksamkeit und alt geschlachtetem, guten Zustande des Fleisches immer eine ansprechende Fleischspeise aufsezzen. Man beseitige den an der Seite liegenden Strang und das überflüssige Fett, und wenn das Filet gespickt werden soll, was in der Quere vom dicken zum spiken Ende hinunter geschieht, auch die obere Haut. Man schmore, dämpfe oder brate es nach vorstehenden Vorschriften in einem langen Geschirr und stecke zur Vorsorge, daß es seine Form behalte, einen dünnen Spieß in der Länge durch. Das Rinderfilet wird wie der Rinderbraten mit seinem eigenen Jus und Kartoffeln, auch mit jeder braunen Sauce, wie sie der vorige Abschnitt angiebt, so wie mit verschiedenen Gemüsen von Wurzeln und Kohl (s. Fünfter Absch.) gegeben, wozu als Garnitur die Wurzeln in gefällige Stücke zugeschnitten und der Kohl in kleinen Rouletten gekocht wird. Den so belegten Rindermürbebraten nennt man

292. Garniertes Rinderfilet auf französischer Art.

293. Gebacktes Rindfleisch.

Man schabe ein Stück derbes Rindfleisch aus allen Sehnen, hacke es recht fein, vermische es mit einem Drittel so viel als es Fleisch ist, ausgehäuteten, fein gehackten Nierenfett oder Speck, gehackten und in etwas Butter geschwitzten Zwiebeln und Chalotten, einem Viertel so viel als Fleisch eingeweichter oder geriebener Semmel, Salz, Gewürz und Muskatennuß, schlage dies, wenn alles gut untereinander gemengt ist, in ein Schweinsgech, drücke es in eine Cafferolle und backe es ein und eine halbe Stunde in einem Ofen. Nachstdem beseitige man das ausgetretene Fett, stülpe das Fleisch aus der Cafferole und fülle eine braune Kapern-, Oliven-, Haschee-, Sardellen- oder Rosinensauce nach Vorschrift ihrer Nummern (s. zweit. Absch.) oder eine andere braune pikante Sauce darüber.

294. Ragout von Rindfleisch auf ungarischa Art.

Man schneide zartes, durchwachsenes Fleisch, am besten aus den Rippen oder dem Filet, in ungefähr zwei Finger breite, eben so lange und einen Finger dicke Stücke; dann schneide man magern Speck und Zwiebeln in einen halben Zoll starke Würfel, brate beides gelb und lasse das Fleisch hiermit, so wie mit gestoßenem Kämmel, Salz, einigen Gläsern Wein und eben so viel Rum, unter einigemal zu wiederholendem Untereinanderschütteln, langsam gar dämpfen, nehme das Fett von der Grundbrühe, lasse diese mit einigen Überassen voll brauner Sauce nach Nr. 222 (zweit. Absch.) durchkochen, drücke den Saft von einer Citrone

daran und richte es mit Kartoffel- oder Mehlsüßchen nach Nr. 24 oder 28 (Einl. III.) an.

295. Ragout von Rindfleisch auf böhmische Art.

Man schneide das Fleisch, am besten vom Filet, in dünne Scheiben, klopfe sie ein wenig breit, hache Zwiebeln fein, schwinge diese weiß, thue die Fleischscheiben darauf und lasse sie mit Salz, Pfeffer und einigen Gläsern Wein gar dämpfen. Dann lasse man dies nach Beseitigung des Fettes mit eben so viel solcher Sauce, wie bei dem vorigen Ragout, einer Obertheile voll saurer Sahne und Kapern durchkochen, schärfe es mit Citronensaft ab und richte es mit Pell- oder gebratenen Kartoffeln an.

296. Ragout von Rindfleisch auf polnische Art.

Dies kann man von geschmorten, gebratenen oder gekochten Fleischresten, wenn man dergleichen übrig behalten hat, bereiten, oder das Fleisch besonders dazu gar machen. Untertheil das Fleisch kalt wird, schwinge man einen guten Theil scheibige Zwiebeln in Butter gelbbraun, lasse sic mit ein bis zwei Händen voll Mehl nachröstet und kochte hierzu mit Fleischjus und der Grundbrühe des Fleisches eine seimige, bräunliche Sauce. In diese Sauce, worin noch der nöthige Citronensaft und Salz kommt, mische man das hierzu in kleine dünne Scheibchen geschnittene Fleisch und richte das Ragout mit den vorigen Zugaben an.

297. Klops von Rindfleisch.

Man schneide und häute das Fleisch dazu rein aus, hache es fein, untermenge es mit so viel gehacktem Speck als der dritte Theil des gehackten Fleisches beträgt, einer oder zwei

Händevoll geriebener Semmel, Salz, Pfeffer, und wenn man es liebt, mit etwas gehackter Citronenschale. Hier von gestalte man ungefähr drei Finger breite, einen kleinen Finger dicke runde Klops, wende sie in Eiern und Semmel, oder lasse sie unpanirt und brate sie in der Pfanne auf beiden Seiten rasch gar, damit sie nicht trocken werden, sondern ihren Jüs behalten. Man speist sie mit der Butter und Jüs aus der Pfanne und geriebenen oder gebratenen Kartoffeln. Indes lassen sich diese Klops mit Kapern-, Haschee-, Sardellen- oder Kräutersauce nach ihren Nummern aufstellen. Die Kinderklops schmecken auch geröstet vortrefflich.

298. Beefsteaks.

Die von Rinderfilet sind unbedingt immer die besten. Nach Beseitigung des sehnigen Stranges, der Häute und des überflüssigen losen Fettes, schneide man davon fingerdicke Fleischscheiben ab, schlage sie mit der Fläche des Hackmessers ein wenig breit, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, wende sie in Fett, worin etwas Del gemischt worden, oder in flüssiger Butter, röste sie über starker Kohlengluth auf beiden Seiten, bestreiche sie mit Sardellenbutter, richte sie in Kranzform an, gebe in die Mitte gebratene Kartoffeln und einen mit Citronensaft abgeschärften Jüs dazu. Die Beefsteaks werden auch zuweilen in der Pfanne gebraten, doch sind die gerösteten vorzüglicher, weil sie, wie alles am Spieß gebratene oder geröstete Fleisch, mehr ihren eigenen Saft behalten.

299. Frische Ninderzunge.

Man lasse sie so lange kochen, bis sich die Haut abziehen lässt, dann kochte man sie in würziger Fettbrühe (s. Einl. I. Braise) und überziehe sie, wenn sie, nach Be-

seitigung der innerhalb sitzenden schmutzigen Theile, angerichtet ist, mit einer Rosinen-, Sardellen- oder Kapernsauce worin die abgesetzte, hinlänglich eingekochte Brühe der Junge gekommen ist.

300. Einfach gesotenes Rindfleisch.

Man kuche es mit Rücksicht auf Nr. 66. Hat man so viel Brühe abgenommen, wie man zur Suppe und zum Gemüse oder zur Sauce braucht, so lasse man das Fleisch noch mit Salz und seiner fetten Brühe durchziehen, daß es Geschmack annimmt und richte es mit Meerrettig-, Hasche-, Kräuter-, Petersilien-, Mostrich- oder jeder andern braunen, beliebigen Sauce, wie sie der zweite Abschnitt aufführt, oder mit Kohl oder Wurzelgemüse an. Kann man das Fleisch in einer wirklichen würzigen Fettbrühe oder Braise nach Einl. I. kochen, so wird es allerdings schmackhafter sein.

301. Pökelrindfleisch.

Es muß immer sachte und in vieler Brühe kochen, damit es nicht zu salzig wird, auch kann man einige Zwiebeln und Wurzelwerk daran thun. Man speist es mit Zwiebelsauce, Mostrich, Erbsen, Sauerkohl u. s. w. Bei allen Gerichten hüte man sich vor dem Zuweichkochen des Fleisches.

302. Rindergaumen.

Man lasse sie scharf heiß werden, puße die Haut und schmutzigen Theile ab, blanchire sie und kuche sie mit hinlänglichem Fett und Wasser zehn bis zwölf Stunden, man schneide sie in beliebige Stücke, kuche sie in etwas schmackhafter Brühe und mische sie in einen Ragout.

303. Rinderkaldaunen zuzurichten.

Sie verlangen eine vorzügliche Reinlichkeit und ein

gutes Blanchiren, müssen dann zwölf bis fünfzehn Stunden mit Zwiebeln und Wurzeln kochen und werden sofort geschnitten und unter weiße Rüben oder Grünkohl geniischt, wo sie besonders gut schmecken.

B. Kalbfleisch.

304. Frikassee von Kalbfleisch.

Die Kalbsbrust ist am besten hierzu, man wässere sie, drücke den Wind aus den aufgeblasenen Stellen, blanchire sie eine Viertel Stunde, lasse sie in Wasser auskühlen und schneide zunächst einen halben Zoll starke, hübsche, schräge Stücke mit besonderer Rücksicht auf den Knorpel davon, schwinge sie in Butter und etwas Pfeffer, bestäube sie mit ein paar Hände voll Mehl, bringe alles mit dem Brühwasser untereinander und koche es sehr langsam, so daß sich Schaum und Fett oben sammelt und abgenommen werden kann, mit einigen großen Stückchen Wurzelwerk, einigen mit Nelken gespickten Zwiebeln und Salz entsprechend weich. Nach einer Stunde nehme man Wurzeln und Zwiebeln heraus, und gieße dafür Essig zu. Wenn das Fleisch weich auch die Sauce hinlänglich eingekocht und seimig genug ist, ziehe man das Frikassee mit einem Bindemittel von drei bis vier Eidottern, wozu man, wenn es sein kann, etwas Wein nimmt, auf eine Kalbsbrust von drei Pfund ab, und thue Sardellenbutter von zwei Sardellen und den Saft von einer Citrone daran. Mit diesem Frikassee nimmt man verschiedene Mischungen vor, z. B. mit Semmel-, Fisch- oder Mehklöschen, mageren Speck und Majoran, Kalbsmilch, Champignons, Morcheln, Krebsen, Spargel, Blumenkohl, Sellerie &c. &c.

305. Frikassee mit Speck und Majoran.

Statt der Butter wird der wie das Kalbfleisch geschnittenen Speck braun gebraten, hiermit das Kalbfleisch eingeschwitzt und gelocht; zuletzt kommt etwas gehackter Majoran, eine Mandel und nach Vorschrift ihrer Nummern Einl. III. bereitete Semmel-, Mehl- oder Fischklöße daran.

306. Melirtes Frikassee.

Hierzu kommt ein halbes Pfund oder mehr nach Einl. I. K. behandelte Kalbsmilch, etwas Morcheln, Champignons, kleine Fisch- oder Kalbfleischklöße oder Knefs &c. Die letztere Zugabe thue man daran, wenn das Frikassee nach Nr. 304 fertig bereitet ist und die erstere lasse man in dem Frikassee angemessen kochen.

307. Melirtes rothes Frikassee.

Es unterscheidet sich von dem vorigen dadurch, daß es mit Krebsbutter roth gemacht wird, demzufolge kein Fett auf dem Frikassee bleiben darf, weil es sonst zu fett werden würde. Bevor man die Krebsbutter daran thut, röhre man sie mit einigen Eßlöffeln Mehl klar, weil das Frikassee der rothen Farbe wegen, nur wenig oder gar nicht mit Eigelben gebunden wird; es soll durchaus die nöthige Bindung haben, weil sonst die Butter oben auftritt. Zu den beigemischten Ingredienzien des vorigen Artikels kommen noch die Krebschwänze.

308. Frikassee mit Blumenkohl, Spargel oder Sellerie.

Den Blumenkohl puße man zu kleinen Rosen, den Spargel schneide man so weit er weich ist in einen Zoll lange Stücke, und schäle ganz dünn rund herum die Haut ab, und den Sellerie schneide man in große Würfel, koch

alles in Wasser und etwas Salz und vermische das eine oder das andere, wenn das Wasser rein davon abgelaufen ist mit dem Frikassee, oder vermische es mit etwas Frikasseesauce und bilde alsdann einen Kranz davon um das zuvor angerichtete Frikassee. Zu jedem Frikassee muß die Sauce reichhaltig und so seimig sein, daß sie das Fleisch maskirt.

309. Kalbs-Frikandeaur.

Hierzu nehme man eine Kalbskeule, schneide die vier Muskeln aus, häute diese, klopfe sie ein wenig mit der Fläche des Hackemessers, spicke sie auf der besten oder äußern Seite durchweg und dämpfe oder schmore sie mit Würzung von Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz und Kräuterbouquet, mit fetter Brühe bräunlich ein. Sicherer und besserer versfährt man, wenn man die Frikandeaux in einer würzigen Brühe nach Nr. 86 Einl. V. schmort. Zu dieser ausgezeichneten Speise passen verschiedene weiße wie braune Saucen des vorigen Abschnittes, von denen Haschee von Trüffeln, Champignons, Morecheln, Gurken-, Kapern-, Zwiebelsauce mit Sahne u. s. w. die gangbarsten sind, worin man aber den Zusatz der Grundbrühe nicht vergessen darf.

310. Kleine Frikandeaur.

Diese kommen mehr als Garnitur zu Gemüsen vor. Man schneide sie in länglich runde Stücke, ungefähr drei Zoll lang, zwei Zoll breit und verhältnismäßig dick und spicke und behandle sie wie die vorigen.

311. Gehacktes Kalbfleisch.

Man bereitet es wie das gehackte Rindfleisch von Nr. 293.

312. Kalbfleischklops.

Auch zu diesen liefert der Artikel Rinderklops Nr. 297 die Bereitungsart.

313. Königsberger Klops.

Diese werden länglich-rund und wie ein halber Finger dick gestaltet, in Kräuterbutter nach Nr. 55 Einl. III. gar gemacht und mit einer weißen Kräutersauce nach Nr. 228 angerichtet.

314. Farcirte Kalbsbrust.

Ist der Wind aus den aufgeblasenen Stellen ausgedrückt, so schneide man an der hintern Seite der Kalbsbrust eine Öffnung und mache zwischen Knochen und Fleisch einen Raum, der von allen übrigen Seiten geschlossen bleiben muß, in welchen man Kalbfleischfarce nach Nr. 57, Einl. III. füllt, diese allerwärts gleichmäßig vertheilt und die Öffnung mit feinem Bindfaden oder dicken Zwirn zusätzt. Dann blanchire man die Kalbsbrust, spicke sie oder lasse sie ungespickt, schmore sie mit hinlänglicher würziger, fetter Brühe und Wasser wie die Frikandeaux, und gebe sie, nachdem man den Bindfaden herausgezogen hat und die Kalbsbrust eine hübsche Farbe bekommen hat, mit einer der Saucen, wie sie der Frikandeauxartikel nennt.

315. Kalbfleischragout.

Man schneide das Fleisch, (Blatt, Brust oder Hals) in Stücke, wende es in Mehl, brate es in Butter braun, schmore es in würziger Brühe ein, gieße Eßig, und wenn es sein kann, etwas Wein dazu und lasse es mit Kapern, scheibigen Cornichons, sauren oder frischen Gurken, Champignons oder Steinpilzen durchkochen. Zeigt sich auf der Sauce zu viel Fett, so nehme man dies ab, scheint sie zu dünn zu sein, mache man bei Seiten etwas klares Mehl daran und hinsichtlich der nicht genugsamten braunen Farbe bediene man sich Zuckerzus.

316. Ein anderes Kalbfleischragout.

Man macht es von gebratenem Fleisch, das vielleicht von einer Mahlzeit (vom Braten) übrig ist. Man schneide das Fleisch in dünne Scheiben und vermische es mit einer weißen Sardellen-, einer weißen Kräuter- oder einer Zwiebelsauce mit Sahne, oder einer einfachen Braunen- oder Kapernsauce nach deren Nummern zubereitet, doch müssen alle Ragoutsaucen, wie schon in Nr. 223 zw. Absch. angeführt ist, bedeutend dicker sein als die, welche als bloße Tunke dienen.

317. Kalbfleischhassee.

Statt daß man das Fleisch scheibig schneidet, hält man es gröblich mit einem Wiegemesser und mischt es wie das Ragout mit einer der oben angeführten Saucen. Beide Speisen kann man mit Croquettes, (s. Ende d. Absch.) Semmelkrüsten oder Kartoffeln garniren.

318. Kalbslungen ragout.

Die Kalbslunge, die recht frisch sein muß, kocht man in Wasser oder Brühe, mit vorzüglicher Beachtung des reinen Ausschäumens mit Würzung von Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürz und Salz, schneidet sie, wenn sie kalt ist, in kleine Scheibchen, wobei man die Sehnen und Knorpel bei Seite thut. Daun röstet man einige Hände voll Mehl in Butter, thut gehackten Majoran, Petersilie und Pfeffer dazu, kocht mit der Lungenbrühe hiervon eine dicke Sauce, zieht sie mit einigen Eidottern ab, drückt den Saft einer halben Citrone dazu und mischt die geschnittene Lunge mit dieser Sauce.

319. Kalbslungen muß.

Es unterscheidet sich von dem Lungenragout dadurch,

dass die Lunge, statt scheibig geschnitten, fein gehackt wird.

320. Kalbsgekrösenragout.

Es wird wie das von Lunge gemacht, das Gefröse schneidet man in krause Stücke. Man zieht dies, nicht ohne Grund, oft dem Lungenragout vor.

321. Kalbsgekrösenmuss.

Man bereite es wie das Lungenmuss. Alle vier Gerichte schmecken gut mit gebratener Kalbsleber (s. Nr. 324.)

322. Kalbsleber im Neß.

Man hache eine kleine Kalbsleber fein, reibe sie durch einen feinen Durchschlag, um die noch darin gebliebenen Sehnen vollends zu entfernen, vermische sie mit einem Drittel so viel eingeweichter und ausgedrückter Semmel, drei Achtel Pfund Butter oder weissem Speck, drei ganzen Eiern, drei Eigelben, etwas Pfeffer und Muskatennuss, Salz, gehackter oder abgeriebener Citronenschale und einem Viertel Pfund kleinen Rosinen. Man schlage die Masse in ein, in einer Casserolle ausgebreitetes Neß, backe sie eine bis ein und eine halbe Stunde im Ofen oder in der Bratröhre, stülpe das Gericht, nach Entfernung des ausgetretenen Fettes, auf eine Schüssel und überziehe es mit einer Rosinenauce.

323. Gedämpfte Kalbsleber.

Man durchspicke die Leber mit starken Speckstreifen, welche man zuvor in etwas feinem Gewürz und Kräutern gewälzt hat, wende sie in Mehl, brate sie in einer Casserole mit Butter braun, gieße Fleischbrühe und etwas Weißbier daran, thue einige mit Nelken gespickte Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Citronenscheiben dazu und lasse die Leber bei einigemaligem Umdrehen gar, aber nicht zu lange dämpfen,

damit sie nicht hart wird, richte sie an und presse die Sauce, die nicht zu fett, aber etwas scimig sein muß, darüber und lege rund herum Kartoffeln oder gebe diese apart dazu.

324. Gebratene Kalbsleber.

Man schneide sie unter Entfernung der fehnigen Knorpel in halbe Finger dicke Scheiben, salze sie hinlänglich und pfeffere sie ein wenig, wende sie nur in Mehl oder in Mehl worunter geriebene Semmel gemischt ist, und brate sie rasch in Butter auf beiden Seiten, damit sie nicht hart wird, und gebe sie mit dem Saft aus der Pfanne und gebratenen Kartoffeln oder als Garnitur oder Zugabe anderer Speisen.

325. Kalbskopf mit Rosinenfauce.

Den rein gebrühten Kalbskopf schneide man unten auf, löse den Kinnbackenkochen und von diesem die Zunge aus, blanchire ihn, puze die Häute, auch die von der Zunge, ab und koch alle in würziger Brühe von Wasser oder fetter Fleischbrühe. Von der abgefetteten Brühe bereite man, wenn der Kalbskopf gar ist, mit geröstetem Mehl und Zuckerjüs eine Rosinenfauce nach Nr. 229, zweit. Absch., richte den Kalbskopf mit seiner Zunge an, nehme die Hirnschale heraus, streue auf das Gehirn etwas Salz und Pfeffer und überziehe alles mit der Sauce.

326. Kalbskopf mit Kräuter- oder Sardellensauce.

Die Zurichtung des Kalbskopfes ist dieselbe, man überziehe ihn mit einer weissen Kräuter- oder Sardellenfauce nach deren Nummern, mache aber die Sauce dick und, als

Gegensaß zum weichlichen Fleische des Kalbskopfes, auch pikanter, als man sie gewöhnlich zu bereiten pflegt.

327. Kalbskopfragout.

Man schneide das Fleisch des gekochten Kalbskopfes, der hierzu ganz ausgelöst werden kann, (s. Einl. IV) in fingerbreite und einen Zoll lange Stücke und vermische sie in einer zuträglich eingekochten Rosinensauce, wozu, wenn es sein kann, etwas Malaga genommen wird. Wenn das Ragout angerichtet ist, umlegt man es mit dem dazu gebackenen Gehirn, (s. Nr. 329.)

328. Ein anderes Kalbskopfragout.

Hierzu mache man eine Sauce nach Nr. 223, zweit. Absch., koch sie mit einigen Gläsern Madeira und etwas anderem Wein und einer Messerspitze voll Cayennepfeffer zu einer dickseimigen Substanz ein, die nebst einem trefflichen Geschmack auch eine hübsche braune Farbe haben muß. Dies Ragout servirt man oft in Overtassen, wozu alsdann das Fleisch etwas kleiner geschnitten wird. Auf der Schüssel angerichtet, kann man es wie das vorige mit dem Gehirn belegen.

329. Gebackenes Kalbsgehirn.

Sind alle Häute und Blutgefäß von dem Gehirn abgenommen und sind die Gehirne recht weiß, blanchire man sie, koch sie in Wasser und Eßig mit Zwiebeln, Gewürz und Salz ungefähr eine halbe Stunde, lasse sie, wenn sie kalt sind, trocken ablaufen, schneide sie in kleine Stücke oder Scheiben, wende sie in Eier und Semmel und backe sie in recht heißem Backfett nach Nr. 52 Einl. III. aus.

330. Saures Kalbsgehirn.

Man lasse die Stücke oder die Scheiben wie vorstehend

gesagt ist, mit Butter, gehackter Petersilie, Chalotten oder Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Eßig und zuletzt mit einer Handvoll geriebener Semmel einschwüzen.

331. Kalbsgehirne mit holländischer Sauce.

Hierzu schneide man eine jede Hälfte in der Länge einmal durch und überziehe die Stücke mit einer holländischen Sauce nach Nr. 248 oder 249, wozu man die Brühe, worin die Gehirne gelocht sind, anwendet.

332. Kalbszung'en.

Man bereitet sie wie den Kalbskopf zu. Entweder spaltet man sie ein- oder zweimal in der Länge und überzieht sie mit einer Rosinen- oder Madeirasauce, oder schneidet sie in Stücke und vermischt sie mit einer dieser Saucen.

333. Kalbsmilch.

Man scheide wegen der Zubereitungs- und Anwendungsart dieser allgemein beliebten, feinen Speise Einl. I. R.

334. Kalbsnieren auf der Rose.

Man spalte sie in der Länge ohne sie voneinander zu trennen, lasse auch hinlänglich Zeit daran sitzen, speile sie mit kleinen hölzernen Spicilen oder silbernen Spießchen, damit sie nicht wieder zusammenfahren, wende sie in geschwitzten feinen Kräutern, wozu etwas Del und Sardellenbutter kommen, sowie Salz und Pfeffer, wälze sie in geriebener Semmel, röste sie über Kohlengluth und gebe sie mit pikantem Jüs. Die Nieren hierzu dürfen nicht frisch sein, sie sind sonst zähe.

335. Kalbsnieren auf Semmelschnitten.

Hierzu nimmt man gebratene Nieren, hackt sie sammt ihrem Fette fein, vermischt sie mit halb so viel geriebener

Semmel, etwas Sardellenbutter, Salz, Pfeffer, Muskatennuß und einigen Eiern, streicht das Ganze auf gerösteten Semmelscheiben, bestreut es mit Parmesankäse und Butter und stellt es in einen Ofen, daß es nur von oben backe oder hält eine glühende Schippe darüber. Man servirt es als Einschliebeessen.

336. Gebackene Kalbsfüße.

Man koch sie, wenn man sie gespalten und wieder zusammengebunden hat, wie den Kalbskopf, nehme von einer jeden Hälfte den inwendigen Knochen heraus, lasse sie in Öl, Citronensaft oder Essig, so wie etwas Pfeffer und Salz mariniren, wende sie in Eiern und Semmel, die mit etwas Parmesankäse vermischt sind, oder tauche sie in eine Klare (s. Einl. I. R.) und backe sie wie die Gehirne aus.

337. Saure Kalbsfüße.

Sie werden wie die sauren Gehirne zubereitet.

338. Gedämpfte Kalbskeule.

Man kann sie wie das Dampffleisch behandeln, oder sie nur mit Butter und Salz, mit auch ohne Würzung im Ofen oder zwischen glühendem Kohl dämpfen. Ist die Kalbskeule gespickt, so muß sie besonders in Acht genommen werden, damit sie eine schöne Farbe bekommt und das Speck recht kraus wird. Man servirt sie mit allen möglichen braunen wie weißen Saucen, von welchen Champignons-, Trüffeln-, Moreheln- oder Zwiebelsauce beliebt sind, auch speist man sie gern mit ihrem eigenen Fond und dazu gebratenen Kartoffeln.

339. Gedämpftes Kalbsblatt, Garrec- oder Halsstück.

Man dämpfe es nur mit Butter oder Butter und Fett

und dem nöthigen Salz oder thue etwas Wurzelwerk und Zwiebeln daran, nehme das Fleisch gut in Acht, daß es nicht anseze und der Fond verderbe. Wenn es angerichtet ist, röhre man das in der Casserole geblichene gut los, presse es durch und gebe es zum Fleisch mit geriebenen, gebratenen oder Pellkartoffeln.

340. Kalbscoteletten.

Je mehr nach hinten oder der Nieren zu, je besser ist das hierzu nöthige Rippenstück, dasjenige nach vorn zum Blatte hin hat weniger reines, zartes Fleisch. Man hache den Rückgratknochen und vorn die Spangen der Rippenknochen weg, nehme die Häute bis zum reinen Fleisch weg, schneide zwischen jeder Rippe oder je zwei Rippen durch, doch so daß jedes Stück einen Rippenknochen behält, und das Stück einen Finger dick ist, sodann stuze man den an der Fleischseite vorstehenden Rippenknochen weg, von der untern Spange desselben aber puße man etwas Fleisch ab und klopfe das Stück von der Schnittseite mit der benähten Fläche eines Hackmessers breit und um die Hälfte dünner, so daß es eine länglich-runde Form bekommt. Das Fleisch, welches man bei dem Abhäuten loszuschneiden mußte, hache man nach dem Ausschnitten, menge ein wenig Speck darunter, puße von den Rippenknochen, wo kein Fleisch sitzen bleiben könnte, ebenfalls unten das schnige Fleisch ab, das oben am Knochen stehen gebliebene Fleisch aber klopfe man mit dem Rücken des Hackmessers und gestalte und presse mit diesem und soviel von dem gehackten Fleische, als nöthig, eine gleichförmige Cotelette wie die breitgeschlagenen zusammen. Bestreue alle mit Salz und Pfeffer, wende sie in Eiern und Semmel und brate sie in Butter auf beiden Seiten. Sollen die Coteletten geröstet werden, so nehme man zum Paniren statt der Eier flüssige

Butter und ein oder zwei Eier, welche man unter die Butter röhrt. Die Coteletten dienen als Zugabe bei Gemüsen oder geben eine selbstständige Speise mit Sauce ab. Die gewöhnlichen Carbonaden werden gleich vom Schlächter zwischen den Rippen durchgehackt und zu Hause breit geschlagen, doch lasse man sie ja nicht zu dünn machen, sie werden sonst trocken und fastlos. Die Coteletten von gehacktem Fleisch macht man auch ohne Stiele rund oder viereckig unter den Namen

341. Brisoletten. Gribouletten.

342. Kalbsbouletten.

Diese macht man von gebratenem oder gekochtem Fleisch, welches man fein hackt, mit etwas Speck oder Butter, einer Handvoll geriebener Semmel, einigen Eiern, Salz und Pfeffer vermischt, sie wie Klöps oder Brisoletten gestaltet, in Eiern und Semmel wendet und in Butter langsam bratet.

C. Hammelfleisch.

343. Gekochtes Hammelfleisch.

Man nehme hierzu Brust-, Hals- oder Blattstück, knicke es auf denjenigen Stellen ein, wo man es als Portionstücke durchschnelen will, koch es mit Wasser, Salz, Wurzeln und Zwiebeln, schneide es in Stücke und gebe es zu allerlei Gemüse, wie weißen oder gelben Rüben, Kohl, Kartoffeln oder was man sonst will.

344. Glacirtes Hammelfleisch.

Wenn man es wie vorhin gekocht und zerschnitten hat, lasse man es in einem Theil der durchgegossenen, abgesetzten Brühe, die man mit etwas Zuckerjus färbt, ganz kurz einschmoren bis die Brühe so dick ist, daß sie darauf kleben

bleibt; man seze es in den Ofen oder unter glühende Kohlen und begieße es öfters, daß es blank wird und sich hübsch färbt. Zu dem Kochen des Fleisches nimmt man weniger Salz als gewöhnlich, weil es sonst, wegen des Einkochens der Brühe, zu salzig werden würde.

345. Geröstetes Hammelfleisch.

Man kochte es wie das erste, wende es, wenn es geschnitten und noch etwas gesalzen und gepfeffert ist, in Butter oder Fett, worin ein Ei zerrührt worden und dann in geriebener Semmel und röste es über glühenden Kohlen auf beiden Seiten braun. Dieses wie das glacirte Fleisch giebt man zu allen möglichen Gemüsen, auch mit Zwiebel- oder Gurkensauce als alleinige Speise.

346. Gedämpftes Hammelfleisch.

Man behandle es wie das gedämpfte Kalbfleisch, doch muß es bedeutend länger auf dem Feuer bleiben.

347. Geschmortes Hammelkeule.

Man klopfe sie, durchspicke sie mit Chalotten, lege sie in ein passendes Geschirr mit Würzung von Zwiebeln, Wurzelwerk, Gewürz, einem Kräuterbouquet und Salz, gieße etwas Wasser darunter und lasse die Hammelkeule auf einem gelinden Feuer unter öftern Begießen und einige Male Umdrehen gar schmoren, wobei sie auf der oberen Seite, die zuletzt oben bleibt, hübsch braun und blank werden muß. Ist sie weich, so nehme man sie heraus, schöpfe das überflüssige Fett ab, presse die Grundbrühe durch und lasse sie, wenn man sie saimig liebt, mit etwas geriebenem Brot oder geröstetem Mehl durchköchen. Dann lege man die Hammelkeule wieder dazu und lasse sie noch etwas damit durchschmoren. Mit dieser einfach geschmorten Hammelkeule

kann man alle mögliche Arten Kartoffel-, Rüben- und Kohlgemüse speisen.

Außerdem läßt sich die Hammelkeule mit sauren oder frischen Gurken, Cornichons oder Pfeffergurken, Mutterons, Pilzen, Kapern, Oliven, Alzia u. s. w. trefflich einschmoren, wozu man die Brühe etwas früher durchgießt, und eins dieser Ingredienzien oder mehrere derselben, ein jedes nach seiner natürlichen Beschaffenheit, um es genießbar zu machen, zu rechter Zeit mitschmoren läßt, so daß Gurken und Schwämme früh, die Kapern, Oliven und der Alzia aber später dazukommen. Eben so wird auch die Hammelkeule mit solchen, besonders dazu bereiteten Saucen gegeben und in diese die abgesetzte Grundbrühe gemischt. Wie die Keulen bereitet man auch

348. Hammelblätter-Ballons und Brust.

Ersteren giebt man durch das Auslösen der Knochen nach Einl. I. A. und durch das Hefsten mit Nadel und seinem Bindfaden eine länglich-runde, der Keule ähnliche Gestalt und von letzterer schneidet man den innerhalb der Brustspalte stehenden Knochen weg und drückt den Wind aus.

349. Zwiebel- und Kümmel-Fleisch.

Die Vorrichtung ist wie die des einfach gekochten Hammelfleisches Nr. 343. Dann schneide man eine reichliche Menge Zwiebeln in dicke Scheiben oder nur einige Mal durch, schwinge sie in dem Hammelfett, lasse nachträglich etwas Mehl mitschwingen und koch es mit der Brühe des Hammelfleisches, was nur erst halb gar sein darf, auf, thue das zerschnittene Hammelfleisch nebst einem guten Eßlöffel voll ganzen Kümmel dazu, lasse es hiermit vollends gar kochen, und richte es mit Mehklöfzen an. Statt der Löfze giebt man auch geriebene Kartoffeln oder Weißkohl dazu.

350. Geröstetes oder glacirtes Hammelcarree.

Man hake den Rückgratknochen und von den Rippen, die daran sîken, die Spiken weg, koch es wie bekannt, nehme die harte Haut eben so ab, daß etwas Fett stehen bleibt, und beendige es nach Nr. 344. Auch kann man von dem Carree kleine Cotelettsstücke schneiden und sie panieren und rösten. Man speist es zu Gemüse, auch mit Gurken-, Zwiebel- oder einer andern Sauce.

351. Hammelcoteletten.

Man macht sie wie die von Kalbfleisch; sie schmecken geröstet besonders gut. Wenn man das Rippenstück zu den ungehackten Coteletten häutet, so lasse man etwas Fett stehen, welches dann, wenn die Stücke breit geschlagen werden, eine äußere Einfassung bildet und die Cotelette saftig und schmackhaft macht.

352. Hammelfleischragout.

Es wird wie das von Kalbfleisch bereitet (s. Nr. 315 und 316) doch immer mit einer braunen Sauce. Zu dem nach Nr. 315 bereiteten kann man ebenfalls frische Gurken, saure oder Pfeffergurken, Kapern und dergl. zusegen.

353. Hammelzungen mit Hascheesauce.

Man behandle sie wie die Kalbzungen und überziehe sie mit einer Hascheesauce nach Nr. 227. Auch eingeschnitten und mit dieser oder einer andern, aber dicke Sauce vermischt, giebt es ein

354. Hammelzungenragout.

355. Hammelfüße.

Ihre Zurichtung und Anwendung ist wie die der Kalbfüße; doch sind sie bedeutend werthloser und füllen keines-

weges deren Stelle aus weder als wirkliche Speise noch hinsichts der darin enthaltenen Gallerte.

D. Lammfleisch.

Von dem Lammfleisch lassen sich viele Speisen herstellen, wie sie die Hammel-Abtheilung aufführt, wenn das Lamm nicht mehr so klein ist. Wird es gedämpft oder geschmort, so giebt man es mit Spargel, farcirten Kopfsalat, jungen Hopfen, Sauerampfer und dergleichen und man bezeichnet es dann als

356. Gedämpftes, geröstetes oder geschmortes Lammfleisch mit Spargel, Kopfsalat, Hopfenkeime, Sauerampfer &c. &c.

357. Lammfleischfrikassee mit Sauerampfer.

Man verfahre hierbei nach Vorschrift des Kalbfleischfrikassee-Artikels von Nr. 304 und nehme ein Borderviertel des Lammes hierzu, doch müssen wegen des geringen, kleinen Fleischumfangs die Stücke bedeutend kleiner geschnitten werden. Wenn das Frikassee fertig ist, mache man keine Sardellenbutter daran, sondern schwinge es mit gedünstenem, blätterigen Sauerampfer und etwas guter saurer Sahne durch. Statt des Sauerampfers kann man auch Brechspargel, Blumentohlrosen, Morscheln oder Hopfenkeimchen nehmen, und diese Sachen darunter mischen oder das angerichtete Frikassee damit bekränzen.

358. Lammslungenragout.

359. Lammslungenmuss.

Die Zubereitung beider Speisen findet sich in den Artikeln von Kalbslunge Nr. 318 und 319. Doch kommen noch dazu die ausgeschlachteten Köpfe einiger Lämmer, welche

gespalten, blanchirt und, nachdem die Häute und Unsauberkeiten davon abgenommen sind, wieder zusammengebunden und gekocht, dann auseinander geschnitten, in flüssiger Butter und Ei und geriebener Semmel gewendet, auf beiden Seiten geröstet und mit dem Ragout angerichtet werden.

E. Schweinefleisch.

360. Schweinefleisch wie Wildpret zuzurichten.

Eine Keule von einem jungen Schwein ist am besten hierzu. Man lege sie vier bis acht Tage in eine Marinade von Wurzelwerk, Zwiebeln, Wachholderbeeren, Lorbeerblättern, Salbei, etwas Gewürz, Citronenscheiben, einigen Zweigen Rosmarin, Thymian, Basilicum, etwas grüner Wallnußschale, etwas Del und hinlänglichem Bicressig und drehe das Fleisch täglich um. Dann nehme man es heraus, entferne die noch daran haftenden Ingredienzen, lege es mit dem erforderlichen Fett und Salz in ein Geschirr, koch die Marinade auf, presse sie durch ein Tuch über das Fleisch, lasse dies mit den bewußten Rücksichten schmoren und gebe es mit dem so viel wie nöthig abgefetteten Füß und geriebenen oder gebratenen Kartoffeln. Diese Schweinkeule kann man auch paniren (s. Einl. P.)

361. Saure Mürbebraten.

Man kann sie häuten und spicken, auch ungespickt zubereiten. Man schmore sie mit Fett, einigen mit Gewürzen gespickten Zwiebeln, einem Bouquet von Salbei und Lorbeerblättern, einigen Zweigen Basilicum und Thymian und Salz hübsch braun und saftig und tische sie mit sünmittelichem durchgepresften Füß und Kartoffeln auf. Man nehme vier bis sechs Schweinemürbebraten.

362. Geräucherter Schinken einfach gekocht.

Man lasse ihn einen oder mehrere Tage wo möglich lauwarm wässern, kraze den Schmutz von der Haut und der untern Seite rein ab und koch ihn in in einem passenden, geräumigen Geschirr auf so gelindem Feuer, daß die Brühe nicht Wellen schlägt, sondern nur von unten auf Bläschen wirkt, und lege einige Zwiebeln, Wurzelwerk, etwas Salbei und Lorbeerblatt dazu. Ist der Schinken entsprechend weich, so ziehe man ihn aus, nehme die Haut und so viel von dem Fett ab, daß dieses einen Finger dick stehen bleibt, wenn der Schinken warm genossen werden soll, und streue gestoßenen Pfeffer darüber. Den übrig gebliebenen, aufzubewahrenden Schinken bedecke man wieder mit der Haut; doch hüte man sich vor dem Zuweichlochen, besonders wenn er warm gegeben werden soll; als kalte Speise kann er schon etwas mehr vertragen. Er paßt zu jedwedem Gemüse.

363. Derselbe mit Wein gesotten.

Man hebe ihn, wenn er ziemlich weich ist aus, lasse ihn mit einer oder einem Paar Flaschen Rothwein, und eben so viel von der abgesetzten Brühe, wenn sie nicht zu salzig ist, noch einige Stunden kochen und mit einem Stück Zucker ganz einschmoren, so daß die Brühe so dick wird, daß sie auf dem Schinken kleben bleibt; man begieße ihn nun öfters indem man ihm von oben Hülle giebt, damit er sich mit einer schönen Glace überzieht. Diesen Schinken speist man mit ganzen Zwiebeln, Maronen, Kartoffeln ic. ic. und einer braunen Sauce nach Nr. 222 oder 223, mit der man zuvor das Geschirr ausspült, worin der Schinken geschmort worden.

364. Gebackener Schinken.

Man schlägt den gut gewässerten Schinken in einen

gewöhnlichen Brotteig, so daß nirgends Saft durchdringen kann und backt ihn in einem großen Ofen, worin Brot gebacken wird. Will man ihn ganz aufstellen, so entferne man, wenn er gar ist, die Brotkruste, die Haut und das überflüssige Fett, bestreiche ihn mit Fleischglace, bestreue ihn mit Zucker und setze ihn in den heißen Ofen oder unter eine recht glühende Schippe, damit er sich hübsch färbt; man kann ihn auch nur mit Zucker und ohne Fleischglace glaciren.

365. Schweinecoteletten. Klopo. Briseletten. Gribuletten.

Sie alle haben eine gleiche Bereitungsart wie diese Speisen von Kalbfleisch. Bei den Coteletten macht man es wie bei denen von Hammelfleisch und läßt eine Einfassung von Fett stehen; sie schmecken trefflich mit einer braunen Zwiebelsauce.

366. Geröstete Schweinsfüße.

367. Gebackene Schweinsfüße.

Man behandle sie vor und nach dem Kochen wie die Kalbsfüße. Hat man sie mit der nöthigen Würzung schmackhaft gekocht, so panire man eine jede Hälfte in flüssiger Butter, worin ein Paar Eier klar gerührt sind, und geriebener Semmel, und röste sie über glühenden Kohlen. Die gebackenen Schweinsfüße werden wie die gebackenen Kalbsfüße gemacht. Eben so macht man auch

368. Saure Schweinsfüße

nach jenem Recept von Kalbsfüßen. Nebrigens lassen sich diese auch, so wie überhaupt alles kleine Schweinesleisch roh mit Essig und würzigen Zuthaten sauer einschmoren. Z. B.

369. Schweinschwänze, Schweinswammen, Schweinsköpfe, Schweinsohren, Schweinschnauzen, Schweinszungen, Schweinsbrüste, und auf viele andere Weise benützen.

370. Panirtes Schweinecarree.

Will man ihm einen Wildgeschmack geben, so bediene man sich der Marinade von Nr. 360. Statt es zu schmoren, kochte man es, aber halte es ziemlich kurz, damit es Geschmack anzieht. Wenn es gar und kalt ist, puße man es so aus, daß einen halben Finger hoch das Fett darauf bleibt, und nehme Rückgrat- und Rippenknochen heraus. Man bestreiche es mit Ei, belege es einen halben Finger dick mit geriebenem Schwarzbrot, welches man zuvor mit feinem Zucker, gestoßenen Zimmit und Nüssen und gehackter Citrouenschale vermischt hat, so daß man das Brot fest andrückt und immer etwas Fett von der Brühe dazwischen trüfeln läßt, und lasse es im Ofen sich hübsch bräunen und Farbe annehmen. Man giebt eine Kirschsauce nach Nr. 275 oder eine Himbeersauce nach Nr. 276 dazu,

371. Bratwurst.

Man lasse sie in Bier einkochen, nehme sie heraus, lasse die Brühe mit einem Stück Zucker so kurz einkochen, daß nur das klare Fett darauf bleibt und sich die Brühe braun ansezt. Das Fett gieße man ab, kochte das übrige mit Bier los und lasse die Wurst darin kurz kochen. Die Wurst kann man auch in reiner Butter braten oder auf Kohlen rösten.

372. Saucisses.

Man brate oder röste sie wie sie sind, oder schneckenmäßig zusammengerollt und gespeilt.

373. Bratwurst mit Braubier und Kümmel.

Wenn die Bratwurst herausgenommen, die Brühe angezehrt und das Fett abgegossen ist, lasse man es mit Bier, Zucker, geriebenem Brot, gestoßenem Kümmel und Essig kochen, daß es eine feinige Sauce wird, und hiermit die Wurst fertig schmoren.

F. Wildpret.

374. Schmorbraten.

Hiezu paßt Keule oder Zimmer oder ein Stück davon von Roth- oder Dammhirsch oder Wildschwein. Man schmore es mit Bieressig, Wurzelwerk, Zwiebeln, Kräuterbouquet und Salz mit hinlänglichem Fett, wenn es zuvor mit gefräuterten und gewürzten Speckstreifen gespickt ist, auf die Art, daß es kurz gehalten und nur immer wenig Brühe bleibt und daß es gut begossen wird. Ist es gar, so gebe man es mit seinem, etwas abgefetteten Jüs und Kartoffeln.

375. Wildes Schmorfleisch.

Man bereite es wie das Rinderschmorfleisch. Will man mehrere Stücke zum längern Aufbewahren einschmoren, was man auf Landgütern, wo es viele Jagd giebt, zu thun pflegt, so muß man das fertige Fleisch gut mit Fett überdecken, den Schmortopf mit Papier und Kleister verkleben und ihn dann in die Eisgrube oder in den Keller stellen.

376. Krustirtes Wildpret.

Am besten ist hierzu Schwarzwildpret (wildes Schwein) oder auch festes Dammwildpret, besonders Rücken und Brüste, die nicht zerschossen und gut mit Feist bedeckt sind. Man marinire es mit Essig, Wachholderbeeren, Gewürz,

Kräuterbouquet, Zwiebeln, Citronenschalen oder Citronenscheiben und etwas Wurzelwerk und koch es in kurzer Brühe, hebe es aus, wenn es darin verkühlt ist, verfahre, wie es bei dem panirten Schweinecarree gesagt ist und tische das Wildpret mit denselben Saucen auf.

377. Wild pretragout.

Man nehme die Blätter, Hälse und Brüste von Hirsch oder Reh dazu und hüte sich vor zu stark zerschossenen, blutrünstigen Theilen, schlage das Fleisch in Stücke, wasche und reinige alles gut und koch es würhaft und in etwas fetter Brühe ab. Dann schwinge man Zwiebeln in Butter gelb, röste es mit hinlänglichem Mehl und koch hiervon mit der Brühe des Wildprets, Essig, etwas Zucker und Zuckerjüs, um es zu färben, eine dicke Sauce, thue abgeschälte scheibige, saure Gurken dazu und lasse Fleisch und Sauce zusammen noch eine Zeilang durchkochen. Statt der sauren Gurken sind frische Gurken, Kapern, Pfeffer-gurken, Steinpilze &c. &c. eine vorzüglichere Zugabe.

378. Ein besseres Wild pretragout.

Gemeinhin nimmt man gebratenes oder geschmortes Fleisch hierzu, z. B. Abhub vom Tisch oder den vom vorigen Tage übrig gebliebenen Braten. Man schneide es in beliebige Scheiben und mische es mit einer Sauce, wozu man Zwiebeln und Mehl schwigt und hiervon mit Bratenjüs, Fleischbrühe, Wildjüs oder Brühe, Zucker und Essig eine dicke Sauce kocht. Auch in dieses Ragout passen jene Zugaben oder auch geschmorte, großstückige frische Gurken mit denen man das angerichtete Ragout bekränzt.

379. Wildpret-Frikandear.

Man beobachte dasselbe Verfahren, wie es bei dem

Kalbsfrikandeaur angegeben ist, doch marinire man die Frikandeaur vierundzwanzig Stunden in einer würzigen Marinade nach Nr. 376 und wende beim Schmoren die durchgepresste Marinade mit an. Unter den noch vorkommenden mancherlei Speisen von Wildpret sind die mehr gebräuchlichen,

380. Klops von Wildpret. Grenadins oder kleine Frikandeaur von Wildpret.

Die ersten bereite man wie die von Rind, doch macht man sie in Kräuterbutter in langer, runder, mehr oder minder großer oder kleiner Form gar. Man giebt sie mit vielen Saucen, worunter Haschee von Trüffeln oder Champignons die beliebtesten sind.

Die Grenadins schneide man von einer Keule wie die kleinen Kalbsfrikandeaur, spicke sie, schmore sie hübsch farbig ein, richte sie im Kranz an, stecke zwischen jedes Stück eine Apfelsinenscheibe und gieß in die Mitte eine braune Sauce. Ein anderes Mal stecke man auf die eine Seite des Grenadins, wenn es noch roh ist, eine kleine Krebsscheere und richte sie dann so an, daß die Krebsscheeren nach außen kommen, und nach innen, wenn man noch eine besondere Garnitur von Croutons oder Fleurons hat.

381. Melirtes Hasenragout.

Den rein gewaschenen Hasen hache man in hübsche Stücke unter Entfernung des Rückgrates und der starken Knochen, schwize ihn in Butter ein, bestreue ihn mit Mehl und koch ihn mit Jüs oder derjenigen Brühe, welche man von den Abgängen und Knochen gekocht hat und färbe die Brühe mit Zuckerjüs. Dann schneide man mageren Speck in so große Scheiben wie die Hasenstücke, brate ihn braun und lasse ihn mit Champignons oder andern Pilzen, bei dem Hasen kochen, füge später kleine Zwiebeln und Oliven und

ein Viertel Quart Rothwein hinzu, und lasse unter Abnahme des Schaumes und Fettes alles entsprechend weich kochen, so daß die Sauce seimig, bräunlich und schmackhaft ist, drücke noch Citronensaft daran, und richte es hübsch an. Entsprechender gerath dies herrliche Ragout, wenn man die besten Hasenstücke und die übrigen Ingredienzien in einem besondern Geschirr hält und dies beim Anrichten oben darüber giebt.

G. Zahmes und wildes Geflügel.

382. Hühnerfrikassee.

Wegen Vorbereitung des Geflügels findet man Einl. IV. die Beschreibung in der möglichsten Ausführlichkeit. Man lasse die eingestechten Hühner fünf bis acht Minuten kochen, daß sie durch und durch steif werden, schneide sie in kleine hübsche Gliederstücke, schwize diese in Butter, mehle sie ein, röhre sie mit Fleischbrühe oder derselben Brühe welche man von den Knochen mit Würzung gelocht hat, oder dem Brühwasser der Hühner durchmischer und kochte und beende das Frikassee auf die Art, wie es bei dem Kalbfleischfrikassee Nr. 304 gesagt ist. Man nehme nach der angenommenen Zahl von fünf bis sechs Tischgenossen zwei ausgewachsene Hühner und sind sie klein drei, oder vier Küchlein. Eben so wie das Frikassee von Hühnern macht man auch das

383. Taubenfrikassee.

Doch schneide man die dazu nöthigen vier bis fünf junge Tauben in Hälften oder Viertel. Wie es bei dem einfachen Kalbfleischfrikassee beschrieben ist, so läßt sich das einfache Hühner- oder Taubenfrikassee mit denselben Ingredienzien vermischen, belegen oder das

angerichtete Frikassee damit bekränzen wie jenes. Es kommen vor:

384. Hühner- oder Taubenfrikassee mit Kalbsmilch.
385. Gemengtes Hühner- oder Taubenfrikassee, (weiß).
386. Gemengtes Hühner- oder Taubenfrikassee, (roth).
387. Frikassee von Geflügel mit Spargel, Blumenkohl, Salat, Hopfenkeimchen &c. &c.
388. Frikassee von Geflügel mit Reis oder Nudeln.

Man nehme ein halbes bis drei Viertel Pfund nach Nr. 1 behandelten Reis, koché ihn mit einem halben bis drei Viertel Quart Fleischbrühe zu einem ziemlich steifen Brei, der aber körnig aussehen muß, mische etwas Butter und geriebenen Parmesankäse darunter, forme ihn innerhalb des Schüsselrandes so, daß er einen erhabenen Kranz bildet und in der Mitte ein leerer Raum bleibt, und richte das Frikassee hierin an, das aus einem einfachen, gemischten weißen oder rothen Hühner- oder Taubenfrikassee bestehen kann.

Macht man diese Speise mit Nudeln, so nehme man dazu geschnittene nach Nr. 45 oder Fadennudeln oder italienische Vermicelli und koché und behandle sie wie den Reis.

389. Geflügel mit Frikasseesauce.

Hierzu koché man das aus Puter, Kapaunen, Hühnern, Tauben &c. &c. bestehende Geflügel ganz in einer würzigen fetten Brühe, gieße, wenn das Geflügel gar ist, die Brühe

ab und durch, nehme das Fett ab, koché davon mit geschwitztem Mehl eine seimige Sauce und gebe Sardellenbutter und Citronensaft daran, sodass sie einen hübschen pikanten Geschmack bekommt. Hat man nicht so viel fette Brühe, daß man das Federrich darin heiß halten könnte, so legt man es in die Sauce und lasse es damit gut anziehen. Diese einfache Sauce kann man mit Stückchen Kalbsmilch, Champignons, kleinen Fischknöpfen oder Kloschen, auch Semmel- oder Mehklöschen vermischen und dies Ragout über die angerichteten Hüher füllen.

390. Geflügel mit gemengtem Ragout.

391. Geflügel mit rothem gemengten Ragout.

392. Gekochtes oder braisirtes Federvieh mit verschiedenen Saucen.

Hierzu kann man alles zahme Federvieh benützen. Es versteht sich, daß dasjenige Geflügel, welches in einer Braise gekocht wird, wie sie in der Einl. I. angegeben ist, besser schmeckt als solches welches man einfach kocht. Sowohl dieses wie jenes läßt sich mit allen möglichen Saucen und Ragouts aufstellen, z. B. mit Champignons-, Trüffel-, Krebs-Ravigote-, Austern- oder weißen Kräutersauce, ferner Haschée von Trüffeln, Champignons oder Morcheln.

393. Geflügel mit farcirtem Kopfsalat, Spargel oder Blumenkohl.

Den Kopfsalat wähle man klein und behandle ihn nach Nr. 121, und die übrigen Gemüse wie es bei dem Kalbfleischfrikasse Nr. 304 bemerkt ist. Man mache eine Buttersauce und nehme zum Auflöffeln derselben die Brühe des Geflügels, richte das Federvieh in der Mitte der Schüssel an, umkränze es mit einem der Gemüse und

überziehe alles reichlich mit Sauce und gebe noch welche besonders dazu.

394. Geschmortes zahmes oder wildes Geflügel mit verschiedenen Saucen.

Das wilde Geflügel eignet sich besonders hierzu. Man lasse es in Butter und nur mit weniger Flüssigkeit, die man von Zeit zu Zeit dazu gießt, im Ofen oder in einem gut verdeckten Geschirr, auf welchem man Kohlengluth unterhält, aufmerksam schmoren, daß es eine hübsche hellbraune Farbe bekommt, richte es an, thue zu dem Fond etwas fertige Sauce nach Nr. 222, loche alles los, drücke etwas Citronensaft dazu und presse es über das Geflügel. Wenn man ein paar ganze Zwiebeln und etwas großstückiges Wurzelwerk mitschmoren läßt und alsdann den Fond durchdrückt, so wird er seimiger.

Zu dem geschmorten Federvieh lassen sich auch verschiedene Saucen anwenden. Ist es wildes Geflügel wie Fasanen, Rebhühner, Haselhühner, wilde Enten, Schneppen u. s. w. so gehen braune Trüffel- oder Champignonsaucen oder Haschees von diesen Schwämmen, oder Oliven, Kapern, Mufferns oder vergleichen. Doch auch bei dem gedämpften zahmen Geflügel lassen sich diese, aber außerdem auch mehrere weiße Saucen und Ragouts anwenden.

395. Windsorische Puter.

Man kochte den Puter in der Bräise, wenn es sein kann, und gebe eine weiße Sauce mit Macaroni nach Nr. 6 dazu, oder kochte eine braune Sance von Nr. 222 oder 223, wozu man ein Theil Puterbrühe zusezt, mit Madeira ein, vermische sie mit den so lang wie ein Finger breit ist, geschnittenen, gekochten Macaroni, überziehe den angerichteten Puter damit und gebe noch etwas Sauce apart dazu.

396. Geflügelragout.

Man macht es von rohem wie gekochten oder gebratenem Federvieh. Das Ragout von rohem Geflügel gleicht in der Bereitung dem Frikassee, doch wird es braun gekocht, und deshalb zum Auffüllen Jüs genommen, und fehlt dieser, mit Zuckerjüs gefärbt. Man vermische es mit Kapern, Gurken, Champignons oder was man sonst will. — Das gebratene oder gekochte Geflügel zum Ragout schneide man in Stücke oder in Scheibchen, wenn es großes, fleischiges Geflügel ist, wie Puter, Kapaun, Perlhuhn u. s. w., und kochte hierzu die Sauce apart. Alle Ragouts sollen einen angenehmen, auf die Junge fallenden, pikanten oder süß-säuerlichen Geschmack haben und die Sauce so dicklich sein, daß sie das Fleisch hinlänglich maskirt. Eben so wenig als ein Ragout entsprechend ist, wo das Fleisch kaum in der Sauce zu sehen ist, eben so wenig wird es gefallen, wo die Sauce mangelt. Die richtige Vermischung eines jeden Ragouts ist so, daß Sauce und Fleisch im Quantum gleich sind.

397. Weißes Ragout von Puter oder Kapaun.

Man mache das Geflügel in würziger Fettbrühe entsprechend gar, bereite von der Brühe, die rein abgesetzt werden muß, mit hinlänglichem geschwitzten Mehl eine dicke Sauce, kochte diese, wenn Schaum und Fett abgenommen ist, mit einem Glase Wein ein, lüire sie mit zwei bis vier Eigelben und schärfe sie treffend mit Sardellenbutter und Citronensaft ab. Dann schneide man von dem reinen weißen Brustfleische des Puters feine blätterige Stückchen und vernische sie mit der Sauce.

398. Geflügel-Haschée.

Statt daß man das Fleisch in Stücke schneidet, hacht man es größlich-fein und vermischt es mit der Sauce.

399. Braunes Ragout von wildem Geflügel.

Man schmore oder brate das wilde Geflügel, schneide es, wenn es kalt ist, in hübsche Stücke, wobei man die Haut, wenn sie nicht recht sauber ist, und die großen Knochen entfernt. Man kochte eine Sauce von Nr. 222 oder 223 mit Madeira oder Medok nebst dem von Fett befreiten Fond zu einer diclichen Sauce ein, schärfe sie mit etwas Citronensaft und vermische sie mit dem Fleische, wozu noch geschmorte scheibige Trüffeln kommen. Eben so macht man das

400. Ragout von wilden oder zahmen Enten.

Statt der Trüffeln nehme man an dieses geschnitzelte Orangenschale, ausgedrechte Oliven, frische oder eingemachte Gurken u. s. w. Um jedes Ragout kann immer eine passende Garnitur von Semmeleroutons, Butterteigfleurons, Croquettes, gespickter oder gebratener Kalbsmilch, einem Reis- oder Nudelrand, großen Knefs oder was man sonst will legen, oder die Speise in einer mit einem Teig- oder Semmelkrustenrand bekränzten Schüssel anrichten, um ihr ein gefälliges, schönes Aufzere zu geben.

401. Geröstetes junges Geflügel.

Nimmt man Hühnchen, so schneide man sie, je nachdem sie groß sind, in Hälften oder Viertel, lasse seine Kräuter, wie Petersilie, Chaletten und Champignons in hinlänglicher Butter, und dann hiermit die Hühnchen mit Pfiffer und Salz so lange schwitzen, bis sie durch und durch steif sind, thue in die abgekühlte Kräuterbutter noch Sardellenbutter und

ein Ei, wälze die Hühner darin um und dann in geriebener Semmel, röste sie so, daß sie gar werden und eine schöne Farbe bekommen und gebe sie mit einem pikanten Jüs. Von jungen Tauben eben so.

402. Junge Tauben mit Markfüllsel.

Man mache eine Markklößmasse nach Nr. 33, worin aber etwas weniger Mehl, doch mehr Käse und Mark und auch die gehackten Lebern der Tauben, etwas gehackte Petersilie, Charlotte und Pfeffer kommen, hiermit fülle man den Rumpf der Tauben, brate sie in der Casserole oder besser am Spieß und gebe folgende Sauce dazu: man lasse ein Viertel Quart Wein bis zu einem Glase voll einkochen, und lasse einige Kochlöffel gute Sauce, Citronenscheiben und geriebenes Brot damit durchkochen.

403. Panirtes Frikassee.

Man bereite ein einfaches Frikassee nach Nr. 304; wenn das Fleisch gar ist, nehme man es heraus, koch die Sauce ganz dick ein, ziehe sie und schwänze sie ab, ziehe jedes einzelne Stück durch die etwas abgekühlte Sauce, und umhülle es damit, panire es, wenn es ganz kalt ist, mit Eiern, Semmel und Käse, backe es scharf aus und gebe gebackene Petersilie dazu (s. V. Absch.) Es geht als Einschliebeessen; man kann es auch von Kalbsbrust machen.

404. Farcirte Enten oder Kapauinen.

Das eine oder das andere dieser Geflügel löse man nach Einl. I. A. aus allen Knochen, lege es auf der Brust mit der Hautseite auf den Tisch, bestreue es mit Salz, bestreiche es allerwärts einen Finger dick mit einer Leberfarce nach Nr. 62, worin ein Theil gebackte oder kleinstückige Trüffeln gemischt sind, gebe dem Geflügel wieder

seine ursprüngliche Gestalt, heftet es auf dem Rücken zusammen, und schmore oder dämpfe es, oder brate es im Ofen oder am Spieß mit vieler Aufmerksamkeit. Dies farcirete Geflügel, wozu man auch Puter, Gänse, oder wildes Geflügel wie Fasanen, Rebhühner und dergl. nehmen kann, giebt man mit einer schwachfeimigen, wohlgeschmeckenden Sauce von Nr. 222 oder 223, nachdem man die Hefsfäden behutsam ausgezogen hat.

405. Farcirte Fasanen oder Rebhühner mit Trüffelfarce.

Man macht es hiermit wie es im vorigen Artikel gesagt ist, doch nimmt man in die Lebersfarce nach Nr. 62 noch mehr kleinstückige oder dicke Scheibige Trüffeln, so daß man auf jeden Fasanen etwa drei Viertel Pfund, und auf das Rebhuhn halb so viel Trüffeln rechnet. Man schmore, dämpfe oder brate das Geflügel und tische es mit einer Hascheesauce von Trüffeln oder einer einfachen braunen Sauce auf, die aber kräftig und schmackhaft sein muß.

406. Farcirte Puter, Fasanen, Rebhühner ic. (unangebeint.)

Diese werden im Rumpf farcirt, weil sie nicht ausgelöst werden, im übrigen behandelt man sie wie die ausgebeinten.

407. Roulade von Gans oder Ente mit Gurken.

Man löse die Gans oder Ente total aus, bestreiche sie inwendig einen Zoll dick mit einer Kalbfleischfarce nach Nr. 57, wozu auch die Leber der Gans mit angewendet wird. Statt die Gans auf dem Rücken zusammen zu heften, rolle man sie auf und hefte die äußerste Seite fest. Man ser-

vire die Roulade nach Beseitigung des Heftfadens mit einer guten Gurkensauce nach Nr. 236 und schneide sie bei dem Vorlegen in hübsche Scheiben.

408. Roulade von Gans oder Ente mit Maronen.

Hierzu braucht man nur wenig Farce, die man von Kalbfleisch oder Lebern oder von beiden zusammen, nach Vorschrift von Nr. 57 bereitet. Die nach Nr. 10 behandelten Maronen schwinge man etwas in Butter, menge sie unter die Farce, fülle das ausgelöste Geflügel damit und verfahre nach voriger Anweisung.

409. Gänseflein als Schwarzsauer.

Von den rein gemachten Gänsen nehme man Flügel, Magen, Hälse, Beine, Köpfe und Herzen, mache alles hübsch rein, wickle um die Beine die recht reinen Därme und koch alle mit einigen Zwiebeln und Essig treffend weich, was man an dem Magen probiren kann, der am längsten kochen muß und lasse es ausköhlen. Dann koch man frisches oder gebackenes Obst mit Zimmt, Citronenschale und etwas Zucker, gieße die Brühe davon ab und vermische sie mit der Gänsebrühe, lasse alles mit etwas geschwichtetem Mehl dünnseimig kochen, weil das Blut schon bindet, vereinige es unter beständigem Rühren mit dem mit Essig vermischten, aufgesangenen Gänseblut und gestoßenem Zimmt und Nelken, und lasse alles zusammen, Fleisch und Obst, oder jedes allein mit der Schwarzsauersauce, die süßlich-sauer schmecken muß, durchkochen, richte es an und belege es mit guten Mehklöpfen. Will man das nur von Fleisch und ohne Obst gekochte Schwarzsauer eine Zeitlang aufbewahren, so lege man das Fleisch in einen Töpf, gieße die mit dem Blut seimig gekochte Brühe darüber und decke alles,

wenn es recht kalt ist, mit flüssigem Fett. Will man in der Zukunft davon gebrauchen, so nehme man nach Entfernung des Fettes so viel wie man braucht davon und kochte Obst daran.

410. Gänseflein mit weißen Rüben.

Man kocht es ohne Essig, nimmt die Brühe zum Kochen der weißen Rüben, macht diese mit geschwitztem Mehl sci-mig und läßt sie mit dem nachgeputzten Gänseflein, etwas Zucker und gestoßenem Pfeffer durchkochen.

411. Gebackene Hühnchen.

Sind sie noch sehr klein, so schneide man sie nur halb durch und die größeren in Viertel, marinire sie in Salz, gestoßenem weißen Pfeffer, Del und Citronensaft, trockene sie ab, wende sie in Eiern und geriebenen Semmel, worunter ein wenig Mehl und Käse gemischt worden und backe sie aus. Ein anderes Mal tauche man die Hühner in eine Klare (s. Einl. K.) und wieder ein anderes Mal wälze man sie in weichem Eiweisschaum und Mehl und backe sie sofort aus. Man giebt sie mit gebackener Petersilie (s. V. Absch.) als Einschliebgericht (Hors'd'oeuvre) oder mit einem pikanten Jüs.

412. Filets von Hühnern.

Man schneide die Brüste, nachdem man die Haut von diesen abgestreift hat, ganz aus, schneide den Flügelknochen ganz weg oder stuze ihn nur zur Hälfte ab, beseitige die übrigen Häute und Sehnen und spicke die Brüstchen in der Quere, doch so, daß die untere Spize frei bleibt, lasse sie in Butter, Salz und Citronensaft verfestigt gar werden, daß der Speck kraus wird und sie eine hübsche gelbe Farbe annehmen. Man richte sie auf die Art in einem hübschen

Kranz an, daß das breite Ende nach oben kommt, und das nächstfolgende Filet immer auf die Spitze des vorhergehenden gelegt wird, man bestreiche sie mit etwas Fleischglace und fülle in die Mitte ein Haschee von Trüffeln oder Champignons oder ein melirtes, feines Ragout (§. Nr. 414.) Die Brühe von den Knochen und Abfällen nimmt man zur Bereitung der Sauce. Will man diese Speise noch ausgezeichneter herstellen, so nehme man den unter den Brüsten liegenden kleinen runden Fleischstreifen heraus, mache nach Beseitigung der Sehnen kleine Einschnitte, stecke hierin kleine Scheibchen von Trüffeln, biege ihn in flüssiger Butter in einen halben Zirkel, stelle ihn einige Minuten mit Salz und Citronensaft in den Ofen und bekränze mit diesen Mignons oben die angerichteten Hühnerbrüstchen. Von den zurückbleibenden Keulen bereitet man

413. Goudins oder Ballons von Hühnerkeulen.

Hierzu löse man den oberen Schenkelnknochen ganz, und den untern bis zur Hälfte ans, fülle etwas Fisch- oder Hühnerfarce in die ausgebeinten Keulen, forme und presse mit der lang gelassenen Haut eine eirunde Form davon, während man die Pfote, (die zu diesem Zweck daran geblieben ist, und von welcher man nur die Zehen abgestutzt hat), nach innen zurückdrückt, so daß sie zur Hälfte heraussteckt, und heste alles mit Nadel und Zwirn fest, damit die Hühnerkeule auch die gegebene Form behalte. Dann blanchire man sie einen Augenblick, spicke auf der oberen Seite eine kleine Rose, mache die Keulen in ganz kurzer, schmackhafter Fettbrühe, so daß sie des Speckes wegen, auch von oben Hitze bekommen und sich hübsch bräunlich färben, gar und richte sie mit der Sauce wie oben an. Beide Speisen

können als äußere Zierde mit Croutons garnirt oder in einer mit einem Teigrand bekränzten Schüssel sehr geschmackvoll angerichtet werden.

414. Melirtes feines Ragout, (weiß, braun, roth.)

Hierzu nehme man Kalbsmilch, Kindergaumen, Kalbsrückenmark, Champignons, Trüffeln, kleine Knöpfchen, Quuppenlebern, Krebsschwänze u. s. w. mache alles nach seiner natürlichen Beschaffenheit auf die zuträglichste Weise gar, wie wir sie bereits kennen, schneide es in hübsche Stücke und vermische alles mit einer glatten, dickeßen Sauce nach Nr. 222, die mit einem Eibindenmittel trefflich läuft und mit Sardellenbutter und Citronensaft pikant gemacht ist. Will man das melirte feine Ragout braun haben so nehme man eine braune, will man es roth haben, eine Krebssauce dazu. Es geht für sich als selbstständige Speise oder man giebt es zu großen Fleischstücken, ganzem Geflügel oder Geflügelstücke u. s. w.

415. Croquettes als Einschiebespeise und zu Gemüse.

Man bereitet sie von gekochtem oder gebratenem, geschmortem oder gedämpftem Schlachtfleisch, Wildpferd, wildem und zahmen Federvieh, Fischen, Krebsen u. s. w. Das Fleisch wird fein würflich geschnitten oder gehackt und mit einer sehr dicken, pikant schmeckenden Sauce vermischt, wenn das Ragout kalt ist formt man Würstchen, runde oder halbmondförmige Körper davon, wendet diese zuerst in Semmel und dann in Eiern und Semmel mit etwas Parmesankäse vermischt, backt sie in heißem Fett aus und giebt sie als Einschiebeessen mit gebackener Petersilie oder als Garnitur um andere Speisen. Eine Hauptregel bei der Bereitung

der Croquettes ist, daß die Sauce recht dick eingeleicht sei und im Vergleich zum Fleisch nicht zu viel davon genommen werde, weil sie sonst beim Ausbacken pläzen, auslaufen und Speise und Backfett verderben.

416. Geröstetes Federwisch zu Gemüse.

Man schneide gekochtes, geschmortes oder gebratenes oder die Resten von großen Geflügeln in gesäßige Stücke, wende sie in flüssiger, mit einem bis zwei Eiern dicklich gerührter Butter und geriebener Semmel, röste sie über glühenden Kohlen und gebe sie zu Gemüsen oder mit pikantem Jus für sich allein.

417. Geflügel nach Ritterart.

Hierzu bereite man ein wohlgeschmeckendes, dickseimiges, feines Ragout nach Nr. 414, wobei außer jenen Ingredienzien, noch das eben so geschnittene, hautlose Fleisch von zwei Hähnchen, ohne die Brüste hinzugefügt wird. Von den Brüsten bereite man vier recht egale Filets und von den runden Streifen gleich viel Mignons nach Vorschrift von Nr. 412 und eben so spicke man mit Trüffeln oder Speck ein kleines rundes Stück Kalbsmilch und puze vier rothe Krebsschwänze (von gekochten Krebsen) aus. Hat man innerhalb des Schüsselrandes von Semmel- oder Teigeroutons einen hübschen Kranz gebildet, so richte man zuerst das Ragout an, lege recht in die Mitte die schön glacirten Filets so daß die Spizen nach innen kommen und auf diese das Stück Kalbsmilch, zwischen die Filets lege man die Mignons mit jenen einen gleichen Kreis bildend und unter diese die Krebsschwänze, so daß das Ganze einem Ritterkreuz gleicht.

Noch viele vorzüglich Recepte finden sich in dieser Art von Gerichten im Gebiet der feinen Kochkunst, wo sie gleichsam als Typus derselben zu betrachten sind.

Vierter Abschnitt.

Die Zubereitungsarten der Fische.

A. Süßwasserfische.

418. Gesottener ganzer Karpfen mit mehreren Saucen.

Ueber die Vorrichtung oder Vorbereitung der Fische siehe man Nr. 68, und was die Brühe oder das Fisch- oder Salzwasser betrifft, worin sowohl die ganzen wie die Fischstücke gekocht werden, so findet man diese in Nr. 77 beschrieben. Es ist eine ausgemachte Wahrheit, daß das Sieden der ganzen Fische viel Aufmerksamkeit verlangt, damit nämlich dieselben weder zu weich noch zu hart, sondern bis auf die Gräten oder durch und durch treffend gar gekocht, weder zu viel noch zu wenig, sondern entsprechend gesalzen werden (s. Nr. 77). Oft wird der ganz gesottene Fisch in einem höchst uuansehnlichen, ganz zerkochten Zustande, so daß er ganz auseinandergefallen auf der Schüssel liegt, aufgetragen, dann wieder trifft man ihn so an, daß man mit dem Löffel nur mit Mühe etwas abstechen kann und mit

Schaudern innerhalb den rohen Rückgrat oder Rückengräte gewahr wird, von der das Fleisch nicht loslassen will. Bald kann man den Fisch, aus Furcht man könne das Fieber bekommen, wegen Mangel an Salz nicht genießen, bald bleibt einem der Bissen im Munde stecken, weil man ihn vor Salz nicht hinunterbringen kann. Eben so beruht das treffende Sieden der ganzen Fische auf gewisse Grundsätze, ob nämlich vor dem Kochen ein längeres oder kürzeres Absiegen statt gesunden hat, und ob der Fisch in einem schlammigen oder klaren, stehenden oder fließenden, salzigen oder süßen Wasser gelebt habe. Kocht man den Fisch lebendig frisch weg aus dem Wasser, so wird er bei der größten Vorsicht dennoch plagen oder theilweise aufreißen, ohne daß er gerade zu viel oder verkocht wäre, während ein abgelegener Fisch glatt und ganz bleiben wird. Deshalb läßt man ihn gern eine kurze Zeit, etwa acht bis zwölf Stunden, aber nicht länger liegen, damit er hierdurch nichts von seinem frischen Geschmack einbüße. Nur wenige Fischarten halten, im Vergleich zur Größe oder Kleinheit des zu kochenden ganzen Fisches oder Stückes, eine gleich dauernde Siedezeit. Die aus schlammigen oder salzigen Gewässern pflegen ein längeres Kochen auszuhalten, als diejenigen aus klaren stein- und sandgründigen Gewässern, doch ist dies trüglich und nicht mit Gewissheit anzunehmen und liegt mehr in der Eigenthümlichkeit oder natürlichen Beschaffenheit des Fisches, so wie in dem Alter desselben. Von den Süßwasserfischen werden der Zander, Lachsforelle, Elritze, Madui-Maräne am ersten und der Alal und Wels am spätesten gar, der Hecht, Schlei und die Quappe sc. sc. halten beim Kochen etwa die Mitte zwischen diesen beiden Fischarten, und der Karpfen, Blei, Bars, die Karausche sc. sc. ungefähr wiederum die Mitte zwischen dem Hecht und Zander, und

Maränen, Forellen und andere zarte Fische so ziemlich dieselbe Siedezeit wie der Zander aus. Stellt man den Fisch mit der Brühe kalt auf, so vermeidet man eher das Aufreihen, als wenn man ihn in kochende Brühe oder siedendes Wasser einlegt. In dem bemittelten Haustande rechnet man gewöhnlich eben so viel Fisch (ein halb bis drei Viertel Pfund) auf die Person als man Fleisch annimmt; wir nehmen also nach unserer angenommenen Anzahl von Tischgästen das Hauptquantum mit Bezug auf die in den Vorschriften angegebenen Nebeningredienzen auf drei bis drei ein halbes Pfund an.

Hat man den Karpfen nach den in Nr. 68 bemerkten Vorschriften zugerichtet, so lege man ihn auf dem Bauch in ein langes Geschirr, wo möglich in eine Fischwanne, die einen durchlöcherten Einsatz hat, und siede ihn mit überstehendem Salzwasser oder würziger Fischbrühe nach Nr. 87 und 88 und zwar, wenn er kalt aufgestellt ist, und der Fisch aufgekocht hat und ausgeschäumt ist, lasse man ihn noch vier bis sechs Minuten, und wenn er in kochendes Wasser gethan worden, noch einige Minuten länger auf ganz gelindem Feuer sachte ziehen, entferne ihn vom Feuer und lasse ihn zugedeckt bis zum Auftragen stehen, damit er gehörig Salz anziehe, weshalb er ungefähr drei Viertel Stunden vor dem Speisen aufgestellt werden muß. Man hebe ihn sodann aus, schiebe ihn behutsam auf eine lange Schüssel, so daß er auf dem Bauch zu liegen kommt, lege an den Seiten herum rundlich oder länglich geschälte, in Wasser und Salz abgekochte Kartoffeln und gebe eine braune Kräutersauce, eine Haschee-, Oliven-, Kapern- oder eine andere pikante Sauce dazu.

419. Geschmorter Karpfen.

Hierzu kann man den Fisch ganz lassen, ihn spalten, und den Rückgrat herausnehmen oder die Seiten ganz ablösen und alsdann auch die Bauchgräten ausschneiden. Man salze den Fisch hinlänglich, bestreiche den Boden eines flachen Geschirrs dick mit Butter, lege den Fisch darauf, drücke Citronensaft, thue etwas Wein, etwas würzige Brühe oder Fisch- oder Fleischbrühe dazu und lasse ihn im Ofen auf die Art schmoren, daß er oft begossen wird und die Brühe so kurz einschmort, daß sie den Fisch blank überzieht und hübsch färbt. Den angerichteten Fisch kann man mit geschmorten Kartoffeln garniren und mit denselben, vorhin angeführten Saucen geben, oder man bereite nach Vor- schrift von Nr. 414 ein melirtes seines Ragout, dessen Inhalt aber nicht aus denselben Ingredienzien besteht, wie dort, sondern aus scharf abgekochten und stückig geschnittenen Quappenlebern, Krebsschwänzen, Oliven, kleinen Fischknöpfen oder Kloßen, kleinen weißen Zwiebeln und der Milch des Karpfen, wenn es ein milchner war, zusammengesetzt wird.

420. Karpfen auf der Rost gebraten.

Nach geschehener Vorrichtung steche man ihn mit einer Gabel an mehreren Stellen, lege ihn einige Stunden in eine Marinade von etwas Del, Citronensaft, Salz, etwas gestoßenem Pfeffer und Petersilienzweigen und kehre ihn öfters um, wende ihn in einer Mischung von Del und flüssiger Butter und röste ihn auf beiden Seiten über Kohlenglut gar, während man ihn öfters mit dem Del und der Butter, worin noch die Marinade gekommen ist, bestreicht. Man gebe eine Kräuter-, Kapern- oder Hafthesauce oder einen pikanten Jüs zu dem gerösteten Karpfen. Hauptregel ist,

dass die Roste fettig und heiss sei, bevor der Fisch aufgelegt wird, er klebt sonst unvermeidlich an der Roste fest.

421. Derselbe auf eine andere Art.

Man marinire den Fisch wie den vorigen, mische in hinlänglich flüssiger Butter geschwitzte feine Kräuter, Sar-dellenbutter, Pfeffer und ein Ei, wende den Fisch darin um, belege ihn mit geriebener Semmel, röste ihn, ohne ihn weiter zu bestreichen und servire ihn mit einem pikanten Jüs.

422. Gebackener Karpfen.

Er bleibt ganz oder wird in Stücke geschnitten, an welchen aber weder Rückgrat noch Bauchgräten bleiben dürfen, man wende ihn nach dem Salzen in Eiern und abgeriebener Semmel, worunter etwas Mehl gemischt worden, backe ihn in Butter, dass er eine schöne Farbe bekommt und gar wird, und servire ihn mit gebratenen Kartoffeln und Jüs.

423. Blau gekochter Karpfen.

Die Hauptsache ist, dass man den Schleim von den Schuppen nicht abreibe, geschieht dies, so wird er nicht blau, daher muss der Fisch, worauf er zugerichtet wird, glatt und so naß als möglich sein, und der Fisch bis zum Abschlachten in seinem Element bleiben. Man siedet ihn sowohl ganz als in Stücken. Man lasse Essig kochen, begieße den Fisch damit und thue ihn sogleich sammt dem Essig in das kochende Salzwasser und verfahre wie es in Nr. 418 gesagt ist. Man speist den blau gesotterten Fisch mit frischer Butter und geriebenem Meerrettig in Zucker und Essig gemischt.

424. Bier-Karpfen auf polnische Art.

Man schneide den geschuppten oder barbirtten und geöffneten Karpfen in drei fingerbreite hübsche Stücke mit besonderer Beachtung auf hübsche Kopfstücke, belege den Boden einer breiten Casserole mit etwas Butter, feinschmeibigen Zwiebeln, ein Paar Theelöffeln voll gestothenem Gewürz und Salz, dann lege man den Fisch dicht zusammen darauf, streue noch etwas Salz darüber, thue ein Paar Lorbeerblätter und die Scheiben einer Citrone daran, gieße zur Hälfte Weißbier und zur Hälfte Rothwein, zusammen so viel daß es übersteht, darüber, lasse es auf einem starken Feuer kochen, thuc, wenn die Brühe bis auf ein Viertel eingekocht ist, ein Viertel Pfund braune Butter und so viel geriebener Pfefferkuchen daran, daß die Sauce seimig wird und lasse den Fisch sachte damit durchkochen. Man richte ihn hübsch an, gebe Milch oder Rogen in die Mitte, fülle die Sauce darüber und gebe Pellkartoffeln dazu. Man kanu ihn statt mit Pfefferkuchen auch mit geriebenem Brot kochen, nur muß man alsdann ein Stück Zucker daran thun.

425. Bürgerlich gesottener Bierfisch.

Hierzu kann man Karpfen, Blei, Plößen, Schlei, Quappen u. s. w. nehmen. Man fange bei dem Abstechen das Blut in Eßig auf, reize die Fische, schneide sie in Stücke und lege sie in einen Kessel mit hinlänglich Salz, ganzem Pfeffer, englischem Gewürz und Nelken, von jedem sechs bis acht Körner, einigen zerschnittenen Zwiebeln und einem Stückchen Zucker, gieße eine Flasche Weißbier oder halb Braun- und halb Weißbier darauf und lasse es auf hellem Feuer so lange kochen, bis die Brühe anfängt kurz zu werden, gieße das aufgefangene Blut dazu und lasse es mit einem Viertel Pfund brauner Butter, worin man einen

Eßlöffel voll Mehl hat aufsteigen lassen, sachte durchkochen, so daß etwa zwei Oertassen voll etwas seimige Sauce bleibt, und gebe das Gericht Fische mit Pellerdtöpfeln.

426. Matelotte.

Man nehme halb Karpfen und halb Alal dazu, schneide die gerissenen und aus dem Rückgrat geschnittenen Fische in hübsche Stücke, rangire Karpfen und Alal abwechselnd in einem Geschirr, gebe Salz, gestoßenes Gewürz, ein Paar Lorbeerblätter, Citronenscheiben, ein Stückchen Zucker, ein Paar Dutzend ganz kleine Zwiebeln, Champignons, die stückig geschnittene Milch, Oliven und Musserons dazu und lasse den Fisch mit halb Weißbier und halb Rothwein kochen. Ist alles gar und die Brühe genugsam eingekocht, so lasse man es mit einigen Löffeln brauner Sauce und sechs bis acht Löffeln brauner Butter, und wenn man es haben kann, einigen Eßlöffeln Champignonssatz (Soja, s. XIX. Absch.) gut durchkochen und gebe noch etwas Citronensaft daran. Zu diesem Gericht giebt man noch kleine Kartoffeln und garnirt es, wenn es hübsch angerichtet ist, mit einer Mandel großer Krebse, von denen man, wenn sie abgekocht sind, zuvor die Fühlhörner, die obere Platte von den Scheeren und die Schalen von den Schwänzen abbricht. Besser wird das Matelotte allemal, wenn man die Fische allein kocht und alle übrigen Ingredienzien in einem besondern Geschirr als Ragout bearbeitet, wo alsdann statt der ganzen Krebse noch die Krebsschwänze und die kleinen Kartoffeln hinzukommen und darauf alles in die Mitte der angerichteten Fische gefüllt wird.

427. Farcirter Karpfen.

Man nehme ihn unter den Kiemendeckeln aus, damit der Bauch geschlossen bleibt, schneide den Rückgrat aus,

fülle Fischfarce nach Nr. 58 mit hinlänglich Kräutern und Sardellenbutter versezt in den Fisch, heftet ihn oben zusammen, schmore ihn nach Nr. 419 und richte ihn, wenn die Heftfäden ausgezogen sind, mit einer Kräuter- oder Kapernsauce an.

428. Schüsselhecht.

Man schneide den Hecht aus den Gräten und in Stücke, salze ihn, bestreiche eine Schüssel dick mit Butter, lege den Fisch abwechselnd mit Citronenscheiben darauf und gieße folgende Sauce darüber. Man rühre zwei Händevoll geriebene Semmel, von drei Sardellen Sardellenbutter, etwas Pfeffer, Muskatennuß, einen guten Theil Kräuterbutter und einige Gläser Wein untereinander und lasse hiermit den Fisch im Ofen oder über glühenden Kohlen bei östern Bie gießen schmoren, so daß er sich seine eigene Sauce macht. Es versteht sich, daß man eine Schüssel nimmt, welche die Hitze aushält.

429. Angeschlagener Hecht.

Das sämmtliche Fleisch schneide man von dem Fisch auf die Art ab, daß man sucht die Haut und das Gerippe ganz zu behalten. Von dem Fleische des Fisches bereite man nach Vorschrift von Nr. 58 eine Farce, worunter man viele feine Kräuter und Sardellenbutter und etwas Sauce mischt, damit sie recht schmackhaft und locker werde. Dann bestreiche man das Gerippe mit Ei und bekleide es mit der Farce in der gewesnen Gestalt des Fisches, lege die Haut wieder darüber, bestreiche es nochmals alles mit Ei, bestreue es mit Käse und Semmel, beträufle es mit Butter, am besten Krebsbutter, lasse es etwa drei Viertel Stunden im Ofen langsam backen und gebe eine Kräuter- oder Sardellensauce dazu. Hat man eine lange Schüssel, welche die Hitze

verträgt, so kann man den Fisch hierauf backen, man kommt alsdann nicht in Gefahr, ihn beim Anrichten zu zerbrechen.

430. Petersilienfisch.

Man kann Hecht, Bars, Zander, Schlei, Plößen, Kaurauschen oder kleinere Fische dazu brauchen. Die Fische lege man in hübschen Stücken in ein Geschirr mit fein geschnittenen Petersilienwurzeln, wozu man besonders das äußere weiche Fleisch nimmt, Salz, seinem Gewürz, fein geschnittenen Zwiebeln und viel blätteriger Petersilie, gieße etwa ein halbes Quart Wasser darauf und lasse die Fische hiermit kochen. Kurz zuvor ehe sie gar sind, rühre man acht bis zehn Loth Butter mit einigen Eßlöffeln voll Mehl klar, verbinde dies mit der Brühe der Fische, lasse alles noch eine kurze Zeit durchkochen, und richte die Fische mit Kartoffeln an; man kann auch statt Mehl geriebene Semmel nehmen.

431. Gesottener ganzer Hecht mit verschiedenen Saucen.

Nach geschehener Zurichtung von Nr. 68 kochte man ihn mit derselben Aufmerksamkeit, wie in Nr. 418 angegeben ist und lasse den Fisch nach dem Ausschäumen noch fünf bis acht Minuten kochen. Zu diesem Hecht passen eine von den beschriebenen holländischen Saucen, eine Petersilien-, Kräuter-, holländische Navigote-, Slavonische Petersilien- oder Mostrichsauce u. s. w. Wenn der Hecht eine schöne Leber hat, so kann man ihm diese quer ins Maul stecken, wenn er angerichtet ist, und ihn an den Seiten mit Kartoffeln belegen.

432. Hecht mit Kapern auf deutsche Art.

Man schwinge in dem Geschirr, welches zum Kochen

der Fische bestimmt ist, zwei Eßlöffel Mehl mit vier Loth Butter, lege den stückig geschnittenen Fisch darauf, thue Salz, Citronenscheiben, ein Paar mit Nekken gespickte Zwiebeln, etwas gestoßenen Pfeffer und Muskatennuß dazu, fülle soviel Fleischbrühe und etwas Wein darauf, daß es übersteht, und koch es bis die Sauce ziemlich eingekocht ist, lasse es dann mit sechs Loth frischer Butter und einer Oberfasse voll Kapern durchkochen und thue zulegt Sardellenbutter und Citronensaft daran; auch kann man die Sauce mit einigen Eigelben abziehen, sie bekommt eine bessere Bindung und sieht besser aus.

433. Kleine Krummhechte blau gesotten.

Hierzu nimmt man gern kleine Hechte, wie eine Hand lang; die Vorsichtsregeln zum Vermitteln des Blauwerdens kennt man bereits. Man durchstecht sie oberhalb des Schwanzes und klemme in die Spalte den untern Kiefer ein, begieße sie mit Kochendem Essig, koch sie nach Nr. 418 und tische sie mit geriebenem Meerrettig, Essig und Zucker und frischer Butter auf.

434. Zerschnittener Hecht aus Wasser und Salz.

Er wird von einander gerissen und es wird alsdann entweder der Rückgrat ausgeschnitten oder es bleibt dieser darin, man schneide ihn in Stücke, koch ihn in Salzwasser und gebe eine holländische, eine holländische Kapern-, Petersiliens- oder eine Slavonische Sauce nebst Kartoffeln dazu.

435. Aal in Schneckenform.

Er muß hierzu schon ziemlich groß sein. Nachdem er abgestreift ist, lasse man ihn eine Nacht liegen, lege ihn alsdann einige Stunden in eine Marinade von Öl, Wein

Citronensaft, Pfeffer und Salz, wickele ihn zunächst so schneckenformig auf, daß der Schwanz in die Mitte und der Kopf nach außen kommt, dann speile man ihn mit kleinen Spießchen oder Speilchen, daß er in dieser Form bleibt, lege ihn auf ein flaches Geschirr auf dünne Speckplatten und schmore ihn wie den Karpfen nach Nr. 419. Indes hat man eine braune Sauce nach Nr. 222 oder 223 angefertigt, diese mit etwas Madeira und Cayennepfeffer eingekocht und mit Citronensaft abgeschärft, so wie ein Paar Dutzend kleine Zwiebeln mit Zucker und Fleischjus braun eingeschmort und eben so viel gleich große Kartoffeln recht behutsam, daß sie nicht zerfallen, abgelocht. Nachdem der hübsch blank aussehende Aal auf die Schüssel gelegt ist, und die Speile beseitigt sind, belege man ihn an der Seite rund herum, in der Mitte und in den Lücken mit den Zwiebeln, Kartoffeln, Krebsschwänzen, Oliven, kleinen Pfeffergurken und Kapern recht zierlich und geschmackvoll und gebe vorbemerkte Sauce dazu.

436. Gerösteter Aal.

Man schneide ihn in hübsche schräge Stücke, salze ihn, lasse ihn in seinen Kräutern, Butter und Pfeffer steif werden, wende ihn in der Kräuterbutter, worin ein Ei und Sardellenbutter gerührt worden, und in geriebener Semmel, röste ihn auf beiden Seiten über Kohlenglut gar und gebe eine Remoladensauce nach Nr. 279 dazu.

437. Auf eine andere Art.

Man kochte ihn halb gar, hebe ihn, wenn er kalt ist, aus der Brühe, wende ihn in mit einem oder einem Paar Eiern verbundener Butter und dann in geriebener Semmel und röste ihn, aber eine kürzere Zeit, und gebe dieselbe Sauce dazu.

438. Gewöhnlich gekochter Aal.

In das Salzwasser thue man etwas Salbei, koch den zerschnittenen Aal auf dem Punkt seiner Weiche, zwölf bis fünfzehn Minuten, und speise ihn warm oder kalt mit Del und Essig, Essig und Petersilie, Remoladen- oder Navigotesauce.

439. In Bier gesottener Aal.

Man bereite ihn wie den Bier-Karpfen, Nr. 424 u. 425.

440. Gesottener ganzer Zander.

Dieser ausgezeichnete Fisch ist für die Küche das nützlichste und anwendbarste Produkt, was ihr aus dem Wasser geboten wird; von diesem Fisch werden die meisten Fischgerichte und auch fast alle Farcen bereitet. Man kochte ihn wie den ganzen Karpfen nach Nr. 418, doch lasse man ihn nur einige Male aufkochen, stelle ihn sogleich vom Feuer und decke ihn zu; bei dem mindesten zu vielem Kochen fällt sein zartes Fleisch auseinander. Gekocht erscheint er am häufigsten auf allen Tafeln mit allen möglichen Saucen. Z. B.

441. Zander mit holländischer Sauce, holländischer Sauerkraut oder weißer Kräutersauce.

442. Zander mit holländischer Navigote-, Petersilien- oder Mostrichsauce, oder braune Butter und Mostrich.

443. Zander mit Austern- oder Muscheln-sauce und verschiedenen andern Saucen.

Wenn man den Zander angerichtet hat und man giebt eine Kräuter- oder Petersilien-sauce dazu, so bestreue man ihn mit gehackter Petersilie und hart gekochten Eibottern

unter einander gemischt und garnire ihn mit Kartoffeln; diese kommen auch dazu, wenn er mit allen übrigen Saucen, außer Austern- und Muschelnsauce aufgetragen wird. Auch sehr beliebt ist der

444. Zander mit Krebs-sauce oder Krebsragout.

445. Zerschnitten er Zander mit klarer Butter.

Die Zanderstücke dürfen nur einige Male auflochen, wenn sie, wegen des Salzanziehens noch eine Viertel Stunde stehen müssen; kochen sie zu lange, so zerfallen sie unvermeidlich. Man bestreue sie mit gehackter Petersilie und Eiern und gebe klare Butter und Kartoffeln dazu; auch mit allen obigen Saucen speist man die Zanderstücke.

446. Zanderfilets mit Kräutern.

Man schneide nach Vorschrift von Nr. 68 den Fisch aus den Gräten, aber lasse die Haut darauf, schneide abs-dann von den reinen Seiten, eckig lange oder rundlich lange Stücke, beinahe so lang wie eine Hand breit und verhältnismässig breit, stuze die Stücke gefällig zu und nehme das abgeschnittene Fleisch zu Farce. Dann lasse man die hin-länglich gesalzenen Stücke in Butter, feinen Kräutern, Citronensaft und etwas Wein gar werden, richte sie im Kranz an, überziehe sie mit einer Kräutersauce und lege an die Seiten kleine runde Kartoffeln, Croutons oder Fleurons, oder was man sonst will.

447. Zanderfilets gratinirt.

Hierzu verstärke man das angenommene Quantum von etwa zwei und ein halb bis drei Pfund Fisch mit einem halben Pfund, bereite von dem abgeschnittenen reinen Fleische mit Kräutern von den Fischen (s. ob.) und Sardellen nach

Nr. 58 eine feine, recht lockere Farce, forme hiervon innerhalb des Randes einer Schüssel, einen beinahe drei Finger breiten hohen Kranz, stecke in diesen die Zanderstücke, die aber zuvor in Butter und feinen Kräutern, die noch zu der Farce kommen, fleiß gemacht werden müssen, so daß die abgerundete Seite nach oben und die Spitze nach unten kommt, mache alles mit einem warm benähten Messer glatt und eben, stütze es von außen und innen mit Butterpapierstreifen und backe es leicht im Ofen. Wenn es aus dem Ofen kommt, beseitige man das Papier und ausgetretene Fett, maskire es mit einer Kräuter- oder Sardellensauce, fülle die übrige in die Mitte in den vertieften Raum und garnire die Speise von außen wie die vorige.

448. Ganzer Zander oder Zanderstücke auf der Rost.

Er wird eben so bereitet wie der Karpfen und Al, nur wird er weit eher gar als diese Fische.

449. Geschmarter ganzer Zander.

Auch zu diesem giebt uns derselbe Artikel von Karpfen Nr. 419 die nöthige Vorschrift.

450. Ueberzogener Zander.

Hierzu mache man eine hübsche Breimasse (St. Menehould s. V. Absch. Blumenkohl), schneide den Zander aus den Gräten, aber lasse die Haut darauf, lasse die ausgeschnittenen Fischhälften ganz oder schneide sie in Stücke, salze sie ein, bestreiche sie einige Messerrücken dick recht glatt mit jener Masse, bestreue sie mit Parmesankäse, worunter etwas Semmel gemischt ist, beträufle sie mit Butter oder Krebsbutter und lasse sie mit Butter und etwas Flüssigkeit im Ofen

gar werden, so daß sie eine schöne Farbe bekommen; und tische sie mit einer Kräuter- oder Sardellensauce auf.

451. Gebackener Zander.

Den aus den Gräten geschnittenen Fisch schneide man in einen Zoll große Würfel, lasse ihn in Butter, Citronensaft und Salz gar werden und in einem Durchschlag gut abtropfen. In den abgetropften Saft schmore man einen guten Theil fein geschnittene Zwiebeln, thue ein bis zwei Hände voll Mehl dazu und kochte hiervon mit Sahne oder guter Milch eine ganz dicke Sauce, brühe einige Eier darin ab und streiche sie durch. Hat man in diese Sauce noch einige ganze Eier und einige Eidotter, eine Handvoll Parmesankäse und etwas Pfeffer gerührt, so vermische man sie mit dem recht trockenen Fisch, fülle diesen in eine mit einem Teigrand umklebte Schüssel, decke ihn mit Parmesankäse und Butter und backe ihn schönfarbig eine halbe bis drei Viertel Stunden.

452. Panirter und unpanirter Zander.

Man nehme Filets dazu, panire die Hälfte mit Eiern und Semmel und lasse die andern natürlich, brate beides in Butter, richte abwechselnd immer ein weißes und ein panirtes, braun gebackenes Filet im Kranz an, und gebe in die mittlere Vertiefung eine Sardellen- oder Buttersauce.

453. Fischcoteletten.

Hierzu mache man eine Fischfarce nach Nr. 58, die nicht zu lose sein darf, breite sie einen Finger dick auf dem Tisch aus, steche mit einem Ausstecher runde oder lange Coteletten davon aus, blanchire sie einige Augenblicke, panire sie in Eiern und Semmel und brate sie in Butter auf beiden Seiten auf schwachem Feuer.

454. Fischwürste.

Es gehört ebenfalls eine Farce hierzu, die aber im Gegentheil sehr fein sein muß, wozu man Thymian, Majoran und Basilicum in Milch auskocht und durchpreßt, hiervon mit geschwitztem Mehl eine dicke Sauce kocht und diese unter die Farce nimmt. Man spritzt sie in reine Schweinsdärme, binde die Würste wie einen guten Finger lang, doch so, daß sie nicht straff werden, weil sie sonst beim Braten unvermeidlich platzieren; man blanchire und brate sie wie die Fischcoteletten.

455. Flüß- oder Kaulbarsch in eigener Butterfauce.

Die kleinern Fische bleiben ganz, die größern Flüßbarsch schneidet man in Stücke, von den Kaulbarschen reißt man die stachliche Rückengräte aus und macht auf jeder Seite längs des Rückens einen Einschnitt und läßt Roggen oder Milch darin. Unten auf den Boden des Geschirrs kommen einige Eßlöffel voll gehackte Zwiebeln, gestoßenes Gewürz, dann die Fisch, Salz, die Scheiben von zwei bis aufs Fleisch abgeschälten Citronen und zwei Theile Weißbier und ein Theil Wein so daß die Fische überstehen. Man kochte sie auf starkem Feuer, bis die Brühe bis auf einige Obergassen eingekocht ist, rühre acht bis zwölf Löffel gute Butter mit einer Hand voll Mehl klar und lasse die Fische hiermit durchlochen.

456. Tatarische Barsch.

Man wähle die Barsch so groß als möglich, kochte sie ungeschuppt und ganz in Salzwasser ab, nehme sie, wenn sie noch lauwarm sind heraus, mache alle Schuppen rein ab und hebe die rothen Flossen auf. Wenn sie kalt sind, richte

man die Fische an, belege sie streifweise und schräg mit hart gelochtem, gehacktem Eigelb und Eiweiß, gehackter Petersilie, gehackten, gekochten rothen Rüben, eben solchen orangefarbigen Mohrrüben, lege zwischen die Felder Sardellenstreifen und Kapern, bestecke die Fische mit den rothen Flossen und gebe sie kalt mit einer Remoladen-, kalten Del- oder Navigotsauce.

457. Filets von Barsen mit Austern- oder Muschelsauce.

Von großen Barsen schneide man die Filets nach Nr. 446, salze sie, schmore sie in Butter, Citronensaft und einem Glase Wein gar, richte sie im Kranz an und gebe in die Mitte eine Austern- oder Muschelsauce, worin man den Fond der Fische mischt und deshalb nur wenig Butter in die Sauce nimmt, damit sie nicht zu fett werde.

458. Barse mit holländischer Sauce, Petersilien- oder Buttersauce.

459. Barse mit brauner Butter und Mostrich, Kräuter- oder Sardellensauce.

Man sehe deshalb die oben so bezeichneten Zander-Artikel. Man siede die Fische ganz oder in Stücken.

460. Petersilienbars auf holländische Art.

Man lasse die Fische ganz, so daß man die rothen Flossen stehen und auch den Bauch geschlossen läßt, schneide sie längs dem Rücken ein und koch sie mit einer Menge feinfädigen oder stückigen und übers Kreuz eingespaltenen Petersilienwurzeln, am besten jungen, viel feinblätteriger Petersilie, dem hinlänglichen Salz und etwa einem halben Quart Wasser. Wenn die Brühe bis zur Hälfte eingekocht ist, richte man alles in einer tiefen Schüssel an und gebe

frische Butter und ganz dünn zusammengeklappte Butterschnitte von schwarzem und weißem Brote dazu. Man speist das Gericht in Holland statt der Suppe oder nach derselben.

461. Gesottene Madui-Maräne. Gesottene Lachsforelle.

Beide Fische gleichen sich in der Gestalt und in dem zarten Fleische, aber unterscheiden sich in der Farbe deselben; das Fleisch der Madui-Maräne ist weiß und das der Lachsforelle röthlich oder orangefarbig. Man ziehet beide Fische wie den Zander und giebt sie mit vielen Saucen die die Zandergerichte enthalten, z. B. holländischer, Butter- oder Petersiliensauce, klarer oder brauner Butter &c. &c. doch am häufigsten speist man sie mit frischer Butter, Öl, Essig und Petersilie. In Pommern, wo die Maräne im Maduisee gefangen wird, und in Gebirgsgegenden, wo die Forelle zu Hause ist, kann man diese Fische auch blau kochen.

462. Karauschen mit Dillsauce.

Man lasse die Fische ganz oder schneide sie in Stücke, kochte sie in wenig Wasser, einigen mit Nelken gespickten Zwiebeln, und nicht zu vielem Salz ziemlich gar, dann röhre man ein Viertel Pfund Butter mit einer guten Hand voll Mehl, gestoßenem Pfeffer, Muskatennuß und einer Hand voll gehacktem Dill klar, gieße gute Sahne und so viel Fischbrühe, daß es nicht zu salzig wird dazu, röhre es ab, daß es eine ziemlich dicke Sauce wird, beseitige die noch übrige Fischbrühe und die Zwiebeln und lasse die Fische mit der Sauce gut durchkochen.

463. Gebackene Karauschen.

Man wende die gehörig gesalzenen Fische in Eiern

und mit etwas Mehl vermischter geriebener Semmel, brate sie auf beiden Seiten in Butter, daß sie gar werden und sich schön färben und gebe sie mit einem pikanten Füß. Wie die Karauschen bratet man auch Raul- und Flußbarsche.

464. Karauschen mit Butter und Petersilie.

Man bereite sie in Stücke geschnitten nach Vorschrift von Nr. 430.

465. Schlei mit deutscher Sauce.

Eine martervolle Procedur ist das Brühen dieser Fische, man thut es, um die schleimige Haut besser herunter zu bringen. Man reisse sie oder schneide sie ungerissen in Stücke und koch sie wie die Karauschen, aber völlig gar. Dann rühre man ein Viertel Pfund Butter mit einer Hand voll Mehl, Pfeffer und Muskatennuß klar, rühre es mit so viel Fischbrühe, daß es nicht zu salzig wird, und mit gewöhnlichem Wasser ab, ziehe es mit einigen Eidottern ab, vermische die hübsch seimige Sauce mit einem guten Theil fein blätteriger und in Wasser weich gekochter Petersilie, einer Übertasse voll Kapern und dem Saft von einer Eistonne und gieße sie über die angerichteten Fische.

466. Schlei in Bier gesotten.

Man richte sich nach Vorschrift des Bier-Karpfen von Nr. 423.

467. Schlei, Plößen oder Breitfische mit Speck und Zwiebeln.

Wenn die Fische aus Wasser und Salz abgekocht sind, mache man Braummehl in Butter (s. Einl. I. B.) gieße Fischbrühe und Essig daran, würze es mit Pfeffer und Muskatennuß, thue würflich geschnittenen und braun gebratenen

Sreck, eben solche Semmel und Zwiebeln, jedes zu gleichen Theilen, und zusammen etwa einige Übertassen voll, und etwas Syrup daran, lasse es aufkochen, daß es dicklich wird, und die Fische damit durchkochen.

468. Gesottener Wels.

Man nehme nach Umständen, Mitteln und Dertlichkeit einen kleinen Wels oder ein Stück dieses Fisches von ungefähr drei Pfund, schneide ihn nach dem Zurichten in beliebige Stücke und koch ihn bis er weich ist, bestreue ihn mit gehackter Petersilie und harten Eidottern und gebe braune Butter und Mostrich, klare Butter, holländische, holländische Kapern- oder eine andere Sauce mit Kartoffeln dazu.

469. Geschmorter Wels.

Man verfare mit ihm wie mit dem Karpfen von Nr. 419, doch lasse man ihn länger und so lange schmoren, bis er sich weich anfühlt; dies bestimmt die Größe des Stücks und das Alter des Fisches.

470. Gesottene Forellen.

Diese herrlichen Fische bleiben ganz. Man koch sie blau mit denselben Vorsichtsmahregeln wie den blauen Karpfen und thue in das Salzwasser noch ein Bund Petersilie, lasse sie aber nur einige Minuten kochen und stelle sie dann zugedeckt bis zum Speisen bei Seite und gebe sie mit Petersilie, Del und Eßig und frischer Butter oder einer Butter- und holländischen Sauce. Man muß sie schnell zurichten, denn sie sterben augenblicklich, wenn sie aus ihrem Gebirgswasser kommen.

471. Kalte Forellen.

Man speist sie eben auch mit Butter, Petersilie

und Essig, oder mit einer kalten Del- oder Remoladen-sauce.

472. Gekochte Maränen.

Man kocht sie wie die Forellen und giebt sie mit der-selben Tunke, doch mit dem Unterschiede, daß sie nicht blau gesotten, sondern geschuppt werden und am Rücken längs der Seitenmilch einen Einschnitt bekommen.

473. Gebackene Maränen.

Die Vorrichtung ist dieselbe wie zum Kochen, dann werden sie hinlänglich gesalzen und wie die gebackenen Ra-rauschen von Nr. 463 behandelt.

474. Stinte mit Speck und Zwiebeln.

In das durchgegossene würzige Wasser thue man eine Hand voll Kümmel und lasse die gut gewaschenen Stinte mit hinlänglichem Salz sechs bis acht Minuten kochen, mache unterdess eine Speck- und Zwiebelsauce nach Nr. 258, wozu ein Theil Stintbrühe und noch etwas Kümmel kommt, und lasse die abgegossenen Stinte hiermit einige Male durchkochen.

475. Stinte mit holländischer Sauce.

Man kuche sie wie die vorigen, bereite eine holländische Sauce nach Nr. 248, wozu Stintbrühe genommen wird, und noch ein Eßlöffel voll Kümmel kommt. Man über-ziehe die angerichteten Stinte mit der Sauce oder gebe sie besonders dazu.

476. Blei in Bier gesotten. Quappe in Bier gesotten.

Mit dem Blei kann man viele Speisen herstellen, die von Karpfen bereitet werden, doch ist sein gräßiges Fleisch

viel schlechter, als das des Karfsens, als Bierfisch schmeckt er noch am besten; man bereitet ihn nach Vorschrift des gleichnamigen Karfsen-Artikels.

Das Fleisch der Quappe hat Ahnlichkeit mit dem des Aales, doch ist es nicht so gut. Ausgezeichnet ist bei diesem Fisch die große Leber, sie bildet eines der leckersten Bissen in den Bestandtheilen eines gemischten oder melirten feinen Ragouts, wozu sie, wie man bereits gesehen hat, am meisten gebraucht wird. Die Quappe paßt sich zu den Gerichten, die man gewöhnlich von Al bereitet; am besten schmeckt sie nach den gegebenen Vorschriften in Bier gekocht.

B. Seefische.

477. Gesottener Kabeljau mit verschiedenen Saucen.

Die Seefische haben wegen ihres eigenthümlichen meersalzigen Geschmackes mehr Verehrer, besonders unter den Gutschmeckern, als die Süßwasserfische. Wenn der Kabeljau gesalzen ist, heißt er „Laberdan“ und ist er getrocknet „Stockfisch.“ Nach dem sorgfältigen Zutrichten siehe man diesen herrlichen Fisch nur in Salzwasser, das, wie bei allen Seefischen, wegen oben angegebener Beschaffenheit allemal weniger Salz haben muß, als das, worin Süßwasserfische gekocht werden, auch müssen außer etwa einer Zwiebel alle andere Zuthaten vermieden werden, um den vortrefflichen Seefischgeschmack nicht zu stören und ihm fremdartige Stoffe mitzutheilen. Man setze den Fisch kalt auf, schäume ihn gut aus und lasse ihn, wenn er groß ist, acht bis fünfzehn Minuten auf ganz schwachem Feuer ziehen. Kleinere Kabeljaus von ungefähr ein und einem halben Fuß Länge, dürfen nur einige Minuten kochen, wenn

sie nämlich noch eine Zeitslang stehen müssen, bevor sie gespeist werden. Den behutsam ausgehobenen, angerichteten Fisch bestreue man mit Petersilie und Eiern und gebe eine holländische, eine holländische Sauerampfer-, holländische Navigotesauce ic. ic. oder braune Butter und Mostrich, klare Butter und Kartoffeln dazu, oder bestreue den Fisch nicht und gebe eine Austern- oder Muschelsauce dazu.

478. Gesottener Laberdan.

Man muß ihn zuvor vierundzwanzig Stunden des Salzes wegen auswässern, bevor man zum Kochen schreitet; man speist ihn mit holländischer oder Buttersauce und Kartoffeln, brauner Butter und Mostrich ic. ic.

479. Stockfisch.

Ist er in trockenem Zustande, so muß er tüchtig geklopft, in einer starken Lauge von büchener Holzfasche und ungelöschem Kalk und, wenn er hinlänglich aufgelöst ist, so lange in fischendes Wasser gelegt werden, bis er weiß geworden und die Lauge ausgezogen ist. Dann schneide man ihn aus der Haut und den Gräten und koch ihn mit vielem Wasser, etwas Salatartari und nur wenig Salz, daß, so wie er aufkocht, er sogleich vom Feuer zurückgezogen wird. Man hebe ihn aus, lasse ihn gut ablaufen und gebe ihn mit der Stockfischsauce von Nr. 217.

480. Gesottene Steinbutte mit Krebs- oder anderer Sauce.

Nach dem Ausschneiden der Steine, welche dieser köstliche Fisch auf der schwarzen Seite sitzen hat, koch man ihn wie den Kabeljau, doch kann er ein längeres Kochen vertragen. Wegen seiner eigenthümlichen, in der Mitte sehr breiten und nach dem Kopf und Schwanz spitz zulau-

fenden, plattgedrückten Gestalt, kocht man ihn am besten in einen eben so geformten Kessel, Turbotiere genannt. Man speist die Steinbutte gern mit einer Krebssauce nach Nr. 260 oder einem Krebsragout. Auch passen zu diesem Fisch alle Saucen, wie sie beim Kabeljau stehen. Eben so bereitet und eben so speist man den

481. Gesottenen Dorsch, Schellfisch &c.

Beide Fische bedingen eine gleich lang dauernde Siezezeit von fünf bis acht Minuten.

482. Gebackene Seezungen, Flundern, Seebarsche &c.

Von den beiden ersten wird die Haut abgezogen, die Seebarsche werden geschuppt und alle eingeschnitten oder geribbt. Dann werden die Fische in Stücke geschnitten, gesalzen, in Eiern und Semmel und etwas Mehl panirt, langsam gebraten, damit sie gar werden, und mit einem pikanten Füß gegeben.

483. Gesottener frischer Lachs.

Von allen Lachsen, die in verschiedenen Gewässern gefangen werden, behält der Rheinlachs sowohl frisch wie geräuchert immer den Vorzug. Er zeichnet sich durch eine röthere Farbe und das zarte fette Fleisch aus. Man kann diesen köstlichen Fisch fast mit all den Saucen aufgeben, wie sie bei dem Zander stehen. Man kocht ihn in Trancheu oder in Portionstückchen, auch ganz zierte er oft eine Tafel, er verträgt im Kochen nicht viel mehr als der Zander. Vortrefflich schmeckt er mit einer Austern- oder holändischen Sauce, häufig wird er auch nur mit frischer Butter, Essig und Petersilie genossen.

484. Sottirter Lachs.

Man schneide ihn in hübsche Portionsstücke, salze diese, lasse sie in Butter, feinen Kräutern, Citronensaft und Wein gar werden, richte ihn im Kranz an und maskire ihn mit einer Kräutersauce, worin man den ganzen Fond des Fisches gemischt hat.

485. Gekochte, gebratene, geröstete, frische Heringe.

Die zum Kochen oder Braten bestimmten Heringe werden wie die Maränen behandelt. Die zum Rösten salze man ein, trockene sie ab, wende sie in Del, lege sie auf eine sehr heiße, mit Del bestrichene Roste und röste sie über starker Kohlengluth, während man sie öfters mit Del bestreicht. Zu allen Heringen passen die Saucen Nr. 225 und 282.

C. Insekten, Amphibien, Schalthiere.

486. Gesottene Krebse.

Die Vorrichtung der essbaren Produkte dieser Thierklassen lehrt Nr. 69. Man thue die Krebse in ein geräumiges Geschirr, koché mit einer Flasche Weißbier Kümmel, Zwiebeln und Petersilie aus, presse die Brühe davon über die Krebse und stelle sie mit hinlänglichem Salz auf ein starkes Feuer; wenn sie einmal übergekocht, thue man auf ein Schöck Krebse ein Viertel Pfund Butter daran, lasse sie noch einmal damit aufkochen und schwinge sie bis zum Auftragen öfters um, damit das Salz durchzieht. Man gebe sie mit Butter und ihrer Tunke auf. Außerdem daß die Krebse auf diese Weise natürlich gekocht, eine sehr beliebte Speise abgeben, werden von ihnen eine Menge anderer Gerichte bereitet, theils bilden sie auch nur einen

gewissen Bestandtheil einer Speise, wie dies die fortlaufenden Recepte der folgenden Abschnitte, sowie die der vorstehenden Abschnitte und die Einleitung angeben.

487. Gratin von Hummer oder Taschenkrebsen.

Man nehme das Fleisch aus diesen herrlichen Seekrebsen dergestalt heraus, daß man die Hummer in der Länge ausschneidet, und aus den Taschenkrebsen alles aus dem Rumpfsschild herausnimmt. Man schneide das Fleisch in kleine Stücke, dann schwüze man Zwiebeln weich in Butter, schwüze hierin zwei bis drei Hände voll Mehl und koch es mit Sahne oder guter Milch zu einer recht dicken Sauce, lasse diese mit einem Paar Eier und Eidotter und etwas Pfeffer anziehen und thue das Hummerfleisch, die Hummercier, wenn man welche findet, und etwas Krebsbutter dazu, fülle es in die gereinigten Schalen des Hummer, decke es mit Parmesankäse und Butter und backe es zu schöner Farbe. Das Ragout von Taschenkrebsen backt man in deren Rumpfsschildern oder in Coquillenschalen.

488. Frikassirte Fröschc.

Man lasse ein Paar Schock Fröscheulen blanchiren, kühle sie in kaltem Wasser aus, schwüze sie, wenn man sie nachgeputzt hat, in Butter und etwas Pfeffer, bestaube sie mit einer bis zwei Hände voll Mehl und koch sie wie ein Frikasse nach Nr. 304. Nach einer Viertelstunde gebe man feine Kräuter daran, ziehe es mit drei bis vier Eigelben ab und thue genügend Sardellenbutter und Citronensaft hinzu. Die hinlängliche Sauce muß gehörig dicklich sein und hübsch pikant schmecken.

489. Gebackene Frösche.

Die Schenkel werden in Öl, Salz, Pfeffer und Citronensaft roh marinirt, abgetrocknet, mit Eiern, Semmel und Käse panirt, oder in eine klare getaucht, ausgebacken und mit gebackener Petersilie oder pikantem Jüs aufgegeben.

490. Schildkrötenragout.

Man bereitet es wie das von Kalbskopf mit Madeira von Nr. 328, wenn man zuvor das Schildkrötenfleisch wie den Kalbskopf gekocht und geschnitten hat, wozu man dem Thier (kleine Flusschilde) den Kopf abschneidet, es mit der Vorsicht unter dem Bauchschilde aussnimmt, daß man dies behutsam in dem Knorpel, wo beide Schilder zusammenschließen ablöst, damit man die Galle nicht verlezt, dann das Fleisch aus dem Rückenschilde schneidet, es blanchirt, die Haut von denselben Theilen, die damit bedeckt sind, abkärt und das Fleisch, nachdem es gut gereinigt ist, sofort kocht.

491. Austern. Muscheln.

Sie gehen selten als selbstständige Speise, sondern werden mehr zu Saucen und Ragouts u. s. w., doch die Austern am meisten roh als Einschübeessen gebraucht. Kommen die Austern gesotten oder gebraten vor, so ist es Hauptbedingung, daß sie nicht lange auf dem Feuer bleiben, sie werden sonst hart und ungenießbar. Die Muscheln kocht man mit der Schale auf starkem Feuer wie Krebse. Man sehe hierüber Nr. 70, und die folgenden Abschnitte.

Fünfter Abschnitt.

Zubereitungsart der grünen und trockenen Gemüse.

(Die zum Gemüse kommenden Fleischbeilagen findet man zum größten Theil im dritten und auch im vorigen Abschnitt)

492. Grüne Schneidebohnen.

So lange die grünen Bohnen jung sind, bedürfen sie nur eines leichten Abbrühens, bevor man sie mit Fleischbrühe kocht, sind sie schon älter oder in der mittlern Stufenfolge im Spätsommer, so blanchire man sie länger und ist im Herbst ihre Schale schon hart und bastartig, so kochte man sie in Wasser ganz oder beinahe weich. Man ziehe von den Seiten die Fasern ab, schneide sie über dem Finger oder auf dem Tisch in nicht zu feine Schnüre, damit man späterhin weiß, was man ist, blanchire sie und kochte sie mit Hammelfleischbrühe, wodurch sie vorzüglich schmackhaft werden. Wenn sie beinahe weich sind, mache man die genugsam eingekochte Brühe mit geschwitztem, aber niemals harzem Mehl, wovon sie nach Kleister schmecken, treffend

seimig und lasse sie mit etwas gehacktem Pfefferkraut, gestoßenem Pfeffer und zuletzt mit gehackter Petersilie durchkochen. Daß ein jedes Gemüse mit dem nöthigen Salz gekocht oder zubereitet werden muß, versteht sich von selbst und bedarf erst keiner, sich immer wiederholenden Erwähnung. Zu dieser, einem gewöhnlichen Hausstande am meisten zusagenden, einfachen Kochart nehme man nach bewusster Personenzahl eine bis ein und eine halbe Meze Bohnen und etwa drei Pfund Hammelfleisch, und lasse dies, von dem man die Brühe zum Kochen der Bohnen genommen hat, in Stücke geschnitten, mit den Bohnen zusammen durchkochen. Außerdem paßt dazu geröstetes, geschmortes Hammelfleisch oder Rindfleisch, Schinken, Coteletten, Griboletten, Brisoletten, Bratwurst, Saucisses u. s. w.

493. Brechbohnen.

Man breche oder schneide sie nach dem Absäubern in einen bis einen und einen halben Zoll lange Stücke, und beseitige hierbei die noch daran haftenden Fasern, behandle und koch sie wie die Schneidebohnen und gebe sie mit demselben Fleisch.

494. Schneidebohnen nach französischer Art.

Man schneide sie etwas stark, koch sie in vielem Wasser und Salz auf hellem Feuer weich, damit sie recht grün bleiben, lasse sie recht trocken ablaufen, schwölze sie mit gehackter Petersilie, etwas Pfefferkraut und Pfeffer in Butter, vermische sie mit der nöthigen dicken Sauce und lasse sie einmal damit aufkochen. Zu den französischen Bohnen giebt man oft nur Croutons von Milchbrot oder Semmel, rund, halbruud oder zackig geschnitten und in Butter hochgelb gebraten, Omelettes (s. X. Abschn.), oder Fleisch, wie es in Nr. 492 aufgeführt steht.

495. Grüne Bohnen mit Milchsauce.

Man schneide sie wie Brech- oder Schneidebohnen, koch sie in Fleischbrühe kurz ein und vermische sie mit einer Milchsauce nach Nr. 266, die aber ohne Eierbindung sein kann.

496. Trockene grüne Bohnen.

Man erweiche sie erst kalt, dann allmählich wärmer bis sie heiß sind, koch sie in Wasser und dann in Hammelbrühe und beende sie, wenn sie weich sind, wie die frischen Bohnen.

497. Trockene weiße Bohnen.

Man kochte ungefähr eine Viertel Meze davon in siedendem Wasser weich, schwölze etwas gehackte oder scheibige Zwiebeln in Hammelfett oder Butter mit späterer Hinzufügung von einer guten Handvoll Mehl, koch dies mit Fleischbrühe, gehacktem Majoran, Petersilie und Pfeffer zu einer ziemlich dicken Sauce, gieße die Bohnen auf einen Durchschlag, daß sie gut ablaufen, und lasse sie mit der Sauce durchkochen. Man gebe gelocktes, geschmortes oder glacirtes Hammelfleisch, Rindfleisch, Hammelcoteletten, Wurst, Schinken u. s. w. dazu.

498. Saure weiße Bohnen.

Man schwölze etwas mehr Zwiebeln und lasse die Sauce ohne Majoran und Petersilie dafür mit Essig und Zucker, so daß sie süß-sauer wird, kochen und färbe sie, wenn man keinen Fleischjüs hat, mit gebranntem Zucker braun, übrigens verfahre man wie vorhin bemerkt ist.

499. Schoten oder grüne Erbsen.

Sind sie jung und zart, so schwölze man sie in Butter weich, wobei man sie öfters umröhrt und manchmal mit

etwas heißem Wasser benetzt; ältere, schon stark ausgebildete Körner kochte man in Wasser weich. Auf vier Mezen Schoten röhre man zu den gekochten zehn bis zwölf Loth, zu den geschwitzten etwa acht Loth Butter mit einer Handvoll Mehl klar, lasse hiermit und so viel wie nötig Wasser und etwas gehackter Petersilie die Schoten sachte durchkochen und vermische sie zuletzt mit dem erforderlichen Zucker. Sie müssen ziemlich dick sein, weil der Zucker sie wieder dünn macht, auch darf dieser nur zuletzt daran kommen, weil sie sonst hart werden.

500. Trockene Schoten.

Die Art des Trocknens sehe man XX. Absch. Man lasse die Schoten erst zwölf Stunden kalt erweichen, dann nach und nach warm werden, steigere das Wasser bis zum Kochen und lasse die Schoten damit weich kochen und beende sie wie die frischen Schoten. Zu beiden passen alle Arten Coteletten, Fischcoteletten, geröstete Hühner oder Täuben, Fischwürste, auch arme Ritter (s. XII. Absch.) &c.

501. Mohrrüben.

Junge Mohrrüben schwinge man in Butter wie die Schoten weich, vermische sie mit hinlänglich dicker Sauce, gehackter Petersilie und Zucker und lasse sie damit einige Mal auf ganz gelindem Feuer durchkochen. Ältere oder größere Mohrrüben schneide man in beliebige Stücke oder stuze sie so zu, daß sie wie kleine Mohrrüben aussehen, kochte sie in Fleischbrühe weich, mache sie mit geschwitztem Mehl entsprechend seimig und lasse sie mit Petersilie und Zucker durchkochen. Ganz alte Mohrrüben, die durchgewintert sind, müssen, bevor sie in die Brühe kommen, blanchirt werden.

502. Geschnittene Mohrrüben.

Man schneide sie in mehr oder minder seinfädige oder

würfliche Stücke und koch sie auf die eine oder die andere Art wie die vorigen.

503. Mohrrüben und Schoten.

Unter den wie vorhin geschnittenen Mohrrüben mische man eben so viel Schoten und koch sie nach Nr. 501.

504. Mohrrüben und Spargel.

Den Spargel schneide man so weit er weich ist in anderthalb Zoll lange Stücke, schäle ihn, koch ihn in Wasser weich, lasse ihn recht trocken ablaufen und mische ihn mit eben so viel nach den gegebenen Vorschriften, gekochten Mohrrüben, welche man in möglichst gleicher Form wie den Spargel geschnitten oder zugestutzt hat.

505. Mohrrüben und Kartoffeln.

Statt des Spargels mische man unter die Mohrrüben in Wasser gekochte geschälte Kartoffeln, auch können die Kartoffeln nur blandirt und dann mit den Mohrrüben gekocht oder besonders dabei gegeben werden.

506. Mohrrüben und Pastinak.

Man koch die Mohrrüben mit Pastinak und beende das Gemüse wie bekannt. Zu allen Mohrrübengemüsen passen die Fleischzugaben der Schoten oder Bohnen. Mischt man unter das letzte Gemüse noch weiße Rüben, Kartoffeln, grüne Bohnen u. s. w., so hat man

507. Gemischtes Gemüse.

508. Weiße Rüben.

Vor allen behalten die weltberühmten Teltower, weil sie auch in andere Welttheile verschickt werden, den Vorzug. Man puze sie trocken, wasche sie erst, wenn man sie kochen will, und zwar in warmen Wasser, lasse sie in Fleischbrühe

weich kochen, mache sie mit geschwitztem Mehl seimig und lasse sie mit Pfeffer und Zucker sachte durchkochen. Hierzu passt Hammelfleisch, Gänsefleisch, (Gänseklein) Rinder- oder Hammelkaldaunen sehr gut.

509. Weiße Rüben mit Fisch.

Man kann die Rüben hierzu in schräge, dicke Scheiben schneiden, während man die weißen Rüben mit Fleisch gerne ganz lässt, wenn sie die Größe eines kleinen Fingers haben; größere schneide man in solche Stücke. Man koch sie mit Wasser oder Fleischbrühe und so viel von der Fischbrühe als das Salz zulässt und beende sic mit Mehlschwizze, Pfeffer und Zucker wie die vorigen. Der beste Fisch hierzu ist Hecht oder Schnepel; ersteren koch man ungeschuppt, in Stücken geschnitten in Salzwasser, entferne, wenn er ausgekühlt ist, die Haut und alle Gräten, pflücke ihn in beliebige Stücke und lege ihn beim Anrichten zwischen die Rüben oder mische diese damit. Vortrefflich ist dies Gemüse, wenn man es noch mit Fischcoteletten oder Fischwürsten nach Nr. 453 oder 454 bekränzt.

510. Braune Rüben.

Man lasse Zucker und Butter hochbraun werden, lasse hierin die Rüben braun schwitzen, mehle sie hinlänglich ein, koch sie mit Fleischbrühe oder Jus und lasse sie, wenn sie weich sind, mit Zucker und Pfeffer so weit einlochen, daß noch genügende seimige Sauce bleibt. Sind die Rüben nicht dick genug, so helfe man mit etwas Mehlschwizze und sind sie nicht braun genug, mit Zuckerjus. Am besten schmecken hierzu gekochte oder geschmorte Enten, Gäuse, geschmorte Hammelkeule und dergl. Man nehme eine bis eine und eine halbe Pfanne Rüben. Solche Rüben, die schwer weich werden, koch man in fischendem Wasser.

511. Ganzer Spargel.

Man nehme hierzu möglichst dicke Stangen, ziehe mit einem dünnen Messer, ohne einzuschneiden die obere Haut von oben nach unten ab, wasche sie in dem Wasser, worin sie gelegen haben, binde immer zehn bis zwölf Stangen zusammen, schneide sie unten gerade und das Harte weg, koch sie in Wasser und Salz zehn bis zwanzig Minuten, richte sie mit den Köpfen nach einer Seite an und gebe eine Buttersauce nach Nr. 246 dazu, wozu man einen Theil Spargelwasser anwendet. Statt der Buttersauce giebt man auch braune Butter, braune Butter und gebratene geriebene Semmel oder Rührei zu dem Stangenspargel. Man rechne auf die Person etwa drei Viertel bis ein Pfund.

512. Brechspargel.

Man schneide ihn so wie es in Nr. 504 gesagt ist, koch ihn auf gleiche Art und vermische ihn, wenn er recht trocken ist mit einer Buttersauce, worin man etwas blättrige oder gehackte Petersilie nehmen kann. Wird zum Spargel Fleisch gegeben, so nehme man Coteletten, geschmortes oder gebratenes zahmes Geflügel dazu.

513. Schwarzwurzeln. Haferwurzeln.

Beide Gemüse haben einerlei Bereitung, die darin besteht, daß man sie putzt, in Wasser thut, worin man etwas flares Mehl gerührt hat, damit die Wurzeln hübsch weiß bleiben, sie sofort in beliebige Stücke schneidet, diese in Wasser mit etwas Salz und Butter kocht, gut abtropfen läßt und mit einer Butter- oder holländischen Sauce vermischt. Die Fleischzugabe ist dieselbe wie zum Spargel, auch geröstete Hühner oder Tauben sind gut dazu.

514. Unter artischoken.

Man schäle sie rundlich wie Kartoffeln, koch sie in Wasser zehn bis fünfzehn Minuten, in welcher Zeit sie weich sind, lasse sie gut abtropfen und vermische sie mit denselben Saucen wie die Schwarzwurzeln.

515. Artischoken.

Man schneide von acht bis zwölf Stück Artischoken die grüne bittere Schale vom Boden weg und die Hälfte oben von den Blättern ab, und koch sie so lange bis das filzige Mark oder die Staubsäden sich herausnehmnen lassen. Sind diese entfernt und die Artischoken inwendig rein ausgespült und nachgeputzt, so koch man sie eine halbe Stunde in so vielem Wasser oder Fleischbrühe, Butter, Citronensaft und Salz, daß nur der Boden darin badet und decke ein mit Butter bestrichenes Papierblatt darüber, richte sie so an, daß inwendig keine Flüssigkeit bleibt und gebe eine Butter- oder holländischen Sauce dazu oder fülle die Artischoken, wenn sie groß sind, damit voll, wobei man nicht vergessen darf, den Fond der Artischoken unter die Sauce zu mischen. Wird Fleisch dazu gegeben, so nimmt man Coteletten oder Geflügel.

516. Kartoffeln mit Petersilie.

Am besten schmecken die auf diese Art bereiteten Kartoffeln mit Rindfleisch. Man schäle eine Mege Kartoffeln, lasse sie in Wasser einige Augenblicke kochen, gieße das Wasser rein ab, fülle gute, fette Rindfleischbrühe darauf, thue ein wenig Majoran, einige gehackte und in Rindfleischfett abgeschwigte Zwiebeln, Pfeffer und Salz daran und lasse die Kartoffeln hiermit sachte kochen, kurz zuvor ehe sie gar werden, gebe man ein gutes Theil gehackte Petersilie dazu und lasse sie damit noch einige Minuten kochen.

517. Scheiben-Kartoffeln.

Hierzu sind lange Kartoffeln gut. Man koch sie in der Schale ab und schneide sie, wenn sie geschält sind, in Scheiben, schwieße Zwiebeln in Butter, lasse einige Elßöffel Mehl damit rösten, thue etwas Majoran und gute Fleischbrühe dazu, lasse es kochen, gebe zulegt gehackte Petersilie daran und vermische die nur schwachseimige Sauce mit den Kartoffeln, ohne sie weiter damit kochen zu lassen; man gebe Coteletten dazu.

518. Kartoffeln mit holländischer oder Butter sauce.

Man bereite sie wie die Unterartischoken nach Nr. 514.

519. Kartoffeln mit Milchsauce.

Man schwieße scheibige Zwiebeln weiß, lasse sie mit einer Handvoll Mehl nachrösten und koch sie mit guter Milch und etwas Pfeffer eine ziemlich dicke Sauce hiervon. Die Kartoffeln schäle man rundlich, koch sie sehr behutsam damit sie nicht zerfallen, vermische sie mit der Sauce und gebe sie mit Bouletten oder Coteletten.

520. Gebackene Kartoffeln mit Hering.

Nach dem reinen Waschen schneide man die Heringe aus den Gräten, ziehe ihnen die Haut ab und lasse sie eine Zeitlang in Wasser liegen, damit das Salz auszieht. Man schneide Zwiebeln großwürflich, schwieße sie wie die vorigen in Butter, thue Mehl dazu, lasse es kraus rösten, und koch sie mit guter Milch eine dicke Sauce hiervon, an welche Pfeffer und die Milch der Heringe kommt. Die in der Schale abgekochten, abgezogenen Kartoffeln schneide man in Scheiben, den Hering aber in eben so große Stücke, mische erst beides unter einander und dann alles mit

der Sauce, fülle es in eine Schüssel, nm welche man einen Teigrand befestigt hat, bestreue es mit Parmesankäse, beträufle es mit Butter oder Krebsbutter und backe es schön braun.

521. Gedünstete Kartoffeln mit Hering.

Kartoffeln und Heringe behandle man wie vorhin. Dann lasse man auf drei Viertel Mezen Kartoffeln und drei bis vier Heringe zwölf bis vierzehn Löffl Butter mit gehackter Petersilie und Pfeffer schmelzen, schwinge hierin die zusammengemischten Kartoffeln und Heringe und lasse es unter wiederholtem Umschwingen auf gelindem Feuer dünsten.

522. Kartoffelpüree, (geriebene Kartoffeln).

Die geschälten städtigen Kartoffeln kochte man so, daß sie nicht entzwei gehen, ziehen sie von dem Wasser an, worin sie gekocht werden, so wird das Gericht schlecht; besser ist es, wenn man sie abnimmt bevor sie noch nicht ganz weich sind, das Wasser abgießt und sie eine kurze Zeit zugedeckt stehen läßt, damit sie durch den Dampf vollends gar werden. Man quetsche sie oder streiche sie durch und rühre sie mit Butter, Milch und Salz auf dem Feuer ab, rühre sie aber nicht viel, damit sie nicht zähe werden. Man gebe Coteletten, gebratene Leber, aufgebratenes Rind- oder Hammelfleisch, gebackenen Fisch, Bratwurst u. s. w. dazu. Ausgezeichnet wird das Kartoffelpüree, wenn man viel gute Butter und Sahne zusehen kann.

523. Tiegelkartoffeln.

Hierzu kochte man die Kartoffeln in der Schale, quetsche sie nach dem Abziehen sogleich mit Butter klein, thue etwas gute Milch dazu, streiche einen Tiegel dick mit Butter aus,

thue die Kartoffeln hinein und lasse sie auf glühenden Kohlen langsam braun anbraten, aber nicht branstig werden, man stülpe sie aus, gebe in Butter braun geröstete geriebene Semmel dazu und bekränze die Kartoffeln nach Umständen mit aufgebratenem Rindfleisch, Coteletten u. dergl.

524. Ausgebakene Kartoffeln.

Zu einem Pfund auf einem Reibeisen recht fast geriebener, mehliger Kartoffeln, die dazu in der Schale abgekocht werden, röhre man sechs Lotb Butter zu Sahne, gebe zwei Eier, Muskatennuß, Salz und die Kartoffeln dazu, treibe die Masse auf einem mit Mehl bestreuten Tisch einen halben Finger dick auseinander, steche runde, lange oder halbmondförmige Stücke aus, wende diese in Eiern, Semmel und Käse und backe sie scharf aus. Es ist eine sehr gute Zusage zu Fleisch und Fisch.

525. Gebratene Kartoffeln.

Man bereitet sie verschiedentlich bald als Garnirung anderer Gerichte, bald als eigenes Gericht. Man bratet sie rund, scheibig, eirund, walzenförmig oder unformig stückig. Als Garnirung blanchire man die eine oder die andere Form, und lasse sie in Butter auf beiden Seiten braten. Diese Kartoffeln werden besonders schönfarbig, wenn man etwas Krebsbutter dazu nimmt. Als eigene Speise kochte man sie vorher in der Schale ab, schneide sie alsdann und brate sie und gebe Hering oder Coteletten dazu.

526. Pellkartoffeln mit saurer Tunke oder Hering.

Man brate würflichen Speck und Bollen, lasse es mit Essig und einem wenig Syrup auflochen und gebe es zu den Pellkartoffeln, oder trage sie statt dessen mit Hering auf.

527. Spinat.

Man beseitige die groben Stiele, koch die Blätter in vielem Wasser und etwas Salz auf starkem Feuer, damit der Spinat recht grün bleibt, kühle ihn in Wasser aus, presse leise das Wasser aus, und hache ihn nach Belieben mehr oder weniger. Dann schwiße man zu vier bis sechs Mezen Spinat eine gute Handvoll Mehl in zwölf Lotb Butter, thue den Spinat dazu, verfoche ihn mit guter Fleischbrühe und etwas Muskatennuß, so daß es ein kompaktes Gemüse wird, und gebe, wie zu allen Blattgemüsen, Cotelettes, kleine Frikandeaur, verlorne Eier, Sezciere, Omelettes und vorzüglich geröstetes oder gebratenes Geflügel und dergl. dazu.

528. Kopfsalat. Endivien.

Man bereitet beide Blattgemüse so weit wie den Spinat, nur daß man sie noch mit einer Eierbindung von einigen Dottern und Sahne abzieht. Alle drei Gemüse kann man auch mit lauter Milch statt Fleischbrühe zubereiten und alsdann etwas Zucker daran thun. Man nennt es alsdann

529. Blattgemüse à la crème.

530. Farcirter Kopfsalat.

Man nehme kleine feste Käpfe dazu, blanchire sie einige Minuten, kühle sie aus, drücke sie gut aus, mache an der Seite eine Deffnung, stecke einen Semmelsloß nach Nr. 121 hinein, mache die Blätter wieder darüber und drücke den Salat vermittelst einer Serviette eiformig zusammen. Man koch den Salat in guter fetter Brühe weich und kurz ein und gebe eine Buttersauce und Geflügel dazu.

531. Portulak. Brunnenkresse. Gartenmelde.

Alle drei Gemüse bereite man wie den Spinat.

532. Sauerampfer.

Man lasse ihn in etwas Butter weich dünsten und auf einem Durchschlag abtropfen, schwiege Mehl in Butter, thue den Sauerampfer und Fleischbrühe dazu, koch es zu einem dicken Gemüse, ziehe es mit einem Bindemittel von einigen Eidottern und saurer Sahne ab und thue den abgetropften Saft, wenn er nicht zu strenge ist, dazu. Einen guten Geschmack bekommt jedes Blattgemüse durch hinlängliche und gute Butter.

533. Weißkohl einfach zubereitet.

Man nehme zwei bis drei Kopfe Weißkohl, schneide ihn voneinander, nehme die Strünke heraus, blanchire ihn acht bis zehn Minuten in Wasser, kühle ihn ab, schneide die groben Blattstiele weg, drücke ihn in der hohlen Hand aus und koch ihn mit einigen gehackten und geschwitzten Zwiebeln, ganzem Kämmel und etwas fein gestoßenem Pfeffer, Nelken und Gewürz mit guter fetter Rind- oder Hammelfleischbrühe weich und kurz ein, vermische ihn mit bräunlich geschwitztem Mehl und lasse ihn hiermit nebst dem in Stücke geschnittenen Fleisch noch eine Zeitlang sachte durchköcheln und kurz einprözeln.

534. Aufgerollter Weißkohl.

Man blanchire ihn wie den vorigen, breite die auseinander genommenen, von den Strünken befreiten Blätter auf dem äußersten Rand einer Serviette aus, bestreue den Kohl mit Salz, Pfeffer und Kämmel, rolle ihn vermittelst der Serviette wie eine dicke Wurst zusammen, presse ihn tüchtig aus, rolle die Serviette wieder zurück, damit der

Kohl frei werde, schneide diesen in Daum lange Walzen und koch sie in einem breiten Geschirr fest geschlossen mit so viel würziger fetter Rindfleisch-, Hammelfleisch-, Enten- oder Gänsebrühe, daß diese übersteht, weich und kurz ein. Zu diesem Kohl mache man eine braune Sauce nach Nr. 222, worin etwas Kohlblätterabfall auskochen muß. Man gebe geröstetes oder glacirtes Hammelcarree oder Brüste, geschmorte oder gekochte Enten oder Gänse dazu. Auch kann man den Kohl mit dem Fleisch oder Geflügel zusammen kochen."

535. Farcirter Weißkohl.

Man behandle ihn wie den vorigen, nur belege man ihn vor dem Aufrollen stellenweise mit einem Stückchen Kalbfleischsarce nach Nr. 57 und schneide die Walze allemal da durch, wo sich keine Farce befindet, damit diese vom Kohl eingeschlossen bleibt; auch kann der Kümmel wegbleiben.

536. Weißkohl à la crème.

Man koch ihn in Wasser ganz weich, hache ihn nach dem Abköhlen und Ausdrücken gröslich fein, schwiege gehackte Zwiebeln und hinlänglich Mehl in Butter weiß, koch hier von mit Sahne oder Milch etwas Zucker und Pfeffer eine dicke Sauce und lasse mit dieser den gehackten Kohl durchkochen. Es passen Bratwurst, Coteletten, geröstetes oder gebratenes Fleisch dazu.

537. Kohlsalat. Schmor kohl.

Nach Beseitigung der Strünke schneide man ihn wie zu Sauerkohl fein, brate würzlichen Speck, sege, wenn es nöthig ist, noch Butter oder Fett zu und lasse den Kohl hiermit und dem nöthigen Salz in seinem eigenen Saft weich schwören. Unterdeß schwiege man einige Eßlöffel Mehl

und kochte dies mit soviel Essig, Zucker und Kummel, daß es stark süß-sauer und nach Kummel schmeckt, zu einigen Oberträssen voll Sauce ein. Ist der Kohl ganz kurz eingeschmort, so lasse man ihn mit dieser Sauce, die, wenn der Kummel ganz dazu gekommen ist, durchgegossen werden muß, noch sachte nachschmoren.

538. Sauerkohl.

Die Art des Einmachens s. XX. Abschn. Man kochte ihn mit Wasser und Fett oder so viel Schinken- oder Pöfelschweinefleischbrühe weich, daß er nicht zu salzig wird, und nach Verhältniß seiner Säure damit kurz ein, thue feinscheibige, mit einem Eßlöffel voll Mehl geschwitzte Zwiebeln, mehrere geschälte, von dem Kerngehäuse befreite Bratfößer Aepfel daran und lasse den Kohl in einem Bratofen, einer Bratröhre oder auf glühenden Kohlen ganz kurz einschmoren, so daß gar keine Feuchtigkeit darauf bleibt. Man nehme vier Pfund oder zwei Quart Sauerkohl. Ist er wie der Magdeburger, mit Aepfeln eingemacht, so kochte man diese mit, streiche sie durch und nehme das Müß unter den Kohl. Zum Kohlssalat und Sauerkohl eignet sich Schinken, Bratwurst, geschmorte Rebhühner, Hasen, Fasane, Schweinecoteletten, Pöfleisbein, überhaupt jedes Pöfelfleisch u. s. w. Auch kommt er vor als

539. Sauerkohl mit Fisch.

Wozu man ihn mit Flückfisch, wie es in Nr. 509 gesagt ist vermischt, oder mit stückigen, sowohl gekochten wie gebackenen Fisch anrichtet und nach Umständen und Mitteln noch mit Fischcoteletten oder Fischwürsten belegt.

540. Wirsingkohl.

Der einsach gekochte Wirsingkohl wird eben so, wie der einsach gekochte Weißkohl von Nr. 533 bereitet.

541. Ausgerollter Wirsingkohl. Farcirter
Wirsingkohl.

Man sehe diesen Artikel des eben so bezeichneten Weißkohls Nr. 535.

542. Rothkohl.

Man bereite ihn als Schmorkohl wie den Weißkohl, Nr. 533, dünsse aber noch geschälte und von den Kerngehäusen befreite halbe Borstorfer Apfels mit etwas Butter und Zucker und belege den angerichteten Rothkohl damit. Außerdem passen noch geschmorte Rebhühner, Bratwurst, Hasen &c. &c. dazu.

543. Grünkohl.

Er schmeckt am besten, wenn er etwas vom Frost bekommen hat. Man hache ihn nach Entfernung der äußern weichen, schlechten Blätter, Strünke u. s. w. und koch ihn sofort, oder man brühe ihn vorher in Wasser ab, was besonders zu beobachten ist, wenn man ihn für Personen bereitet, die seine lästige Strenge nicht vertragen können. Mit Pökelgänse- oder Entenbrühe gekocht, schmeckt er am besten; ist er hiermit und dem nötigen Fett oder Butter weich und kurz eingekocht, so lasse man ihn mit einigen Eßlöffeln voll geschwitztem Mehl, so viel Zucker, daß er angenehm süß wird, auf ganz schwachem Feuer durchkochen und gebe ihn mit Pökelgänsefleisch, Enten, Bratwurst, Eisbein &c. &c. auf. Wenn man unter den ungebrüht zuzubereitenden Grünkohl etwas Weißkohl mischt, so wird dieser, als Gegensatz zu der Strenge des ersten, das Gericht bedeutend milder machen.

544. Langer Grünkohl.

Will man den Kohl ganz kochen, so bereite man ihn

mit derselben Brühe wie den gehackten, nur röhre man nicht zu viel darin, daß er hübsch ansehnlich bleibe und verbinde ihn zuletzt mit etwas dicker Sauce. Zu beiden Grünkohlerichten schmecken geschmorte Marronen (s. Nr. 10.) vortrefflich. Fehlen diese oder verbietet sie die Wirthschaftskasse, so nehme man gebratene kleine Zuckerkartoffeln.

545. Sproffen- oder Sprutenkohl.

Man bereite ihn wie den vorigen oder koch ihn wie Spinat nach Nr. 527.

546. Brüsseler oder Rosenkohl.

Die Bereitung ist wie die des langen Grünkohls; doch nehme man nur wenig oder gar keine Pökelbrühe, sondern gute kräftige Fleischbrühe und fast gar keinen Zucker dazu, damit weder durch Salz noch Süßigkeit der Wohlgeschmack dieses trefflichen Kohles gestört werde. Man giebt ihn am liebsten mit geschmorten Enten oder Gänsen.

547. Blumenkohl mit Sauce. Derselbe gebacken.

Nach dem Abpuzen der Blätter und Fasern koch man ihn in Wasser und Salz, hebe ihn aus, daß das Wasser gut abläuft und überziehe ihn mit einer Buttersauce nach Nr. 246 oder einer Krebsfauce nach Nr. 260, wozu ein Theil von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht worden, genommen wird, oder man gebe die Sauce besonders dazu. Will man den Blumenkohl gebacken geben, so muß die Buttersauce sehr dick und hinreichend sein. Man schichte den trocken abgelaufenen Blumenkohl mit der Sauce kalt auf einer Schüssel, überziehe ihn noch mit Sauce, bestreue ihn mit Parmesankäse, beträufle ihn mit Krebs- oder

gewöhnlicher Butter und backe ihn im heißen Ofen, daß er sich schön färbe und wieder heiß werde.

548. Blumenkohl nach St. Menehould.

Er wird wie der letzte behandelt und gebacken; doch statt der Sauce nehme man St. Menehouldmasse, wozu man ein Viertel Pfund Mehl und ein Ei mit einem Viertel Onart saurer Sahne, Milch oder Brühe zu einem steifen Brei kocht, und noch ein Ei oder Dotter und etwas Parmesan-Käse darunter röhrt; nimmt man Milch oder Fleischbrühe, so kommt etwas Butter in die Masse. Auch zum Ueberstreichen des Fleisches und der Fische wird dieser Brei gebraucht, (s. Nr. 450.)

549. Seekohl. Meerkohl.

Man behandle und kochte ihn wie den Stangenspargel von Nr. 511 und gebe auch dieselbe Sauce dazu.

550. Kohlrabi.

Jung geben sie ein vortreffliches Gemüse ab. Man schäle sie, schneide sie in beliebig scheibige Stücke oder gebe sie nach Umständen eine gewisse entsprechende Form, blanchire sie und kochte sie in Rinder- oder Hammelbrühe; das noch zarte junge Kraut kochte man halb gar, hache es durch und lasse es mit den Kohlrabi kochen, den man später mit hinlänglichem geschwitzten Mehl und etwas Pfeffer durch- und gehörig einlochen läßt. Sind die Kohlrabi halbmondförmig zugestutzt und bilden sie deshalb ein feineres Gemüse, so werden sie noch mit Eigelben abgezogen. Man giebt sie mit Rind-Hammelfleisch-Coteletten oder geröstetem Fleisch.

551. Kohlrüben.

Man blanchire die beliebig geschnittenen Stücke, kochte

sie in Rinder- oder Hammesbrühe, mache sie mit geschwitztem Mehl entsprechend seimig und lasse sie mit Pfeffer gut durchkochen. Die bei dem Schneiden als stöckerig oder holzfaserig sich zeigenden Kohlrüben entferne man sorgfältig.

552. Wasserrüben. Steckrüben.

Sie werden wie die Kohlrüben oder andere weiße Rüben gekocht; sie haben wegen ihres nicht unangenehmen, süßlichen Geschmackes, besonders wenn sie nicht stöckerig und zähe sind, manchen Liebhaber gefunden.

553. Backobst und Klöße.

Man nehme Birnen, Äpfel, Pfauen, von jedem ein Pfund und auch ein halbes Pfund Kirschen, die einen schönen Geschmack und eine hübsche dunkle Farbe geben, so daß man den Wein entbehren kann. Man kochte es mit hinlänglichem Wasser, Zimmt und Citronenschale, so daß man die Äpfel, weil sie nicht so lange zu kochen brauchen, später dazu thut, oder man kochte sie allein und mische sie dann dazu; eben so kann man auch die Kirschen besonders kochen und nur den Saft dazu nehmen und sie alsdann stoßen. Ist das Obst weich und hinlänglich eingekocht, so röste man eine Handvoll Mehl in der nöthigen Butter bräunlich, röhre es mit der sämmtlichen abgegossenen Brühe des Obsts, nebst so viel wie nöthig Zucker, auch ein wenig Salz zu einer Sauce auf dem Feuer und lasse das Obst hiermit gut durchkochen. Man richte es mit Speck-, Mehl-, Barm- oder Semmelklößen nach deren Nummern an und gebe Gänse- oder Entenfleisch, Schweine-Coteletten, Schweinebraten, Schinken und dergl. dazu.

554. Grüne Birnen und Klöße.

Man nehme eine bis ein und eine halbe Meise grüne

Winterbirnen dazu, die recht roth kochen, schäle sie in Hälften, drehe die Kerngehäuse aus und koch sie mit Wasser etwas Essig, einem halben Pfund Zucker, Zimmt und Citronenschale. Sind sie hübsch roth gefärbt und so viel wie nöthig eingekocht, so beende man die grünen Birnen, wie das Backobst, doch ist bei dem grünen Obst, wenn es die Küchenkasse erlaubt, etwas Nothwein sehr anwendbar und nicht so leicht zu entbehren wie beim Backobst. An beiden schmeckt abgeriebene Citronenschale, Citronensaft, auch etwas gestoßener Zimmt und Nelken sehr gut. Außer daß sie mit obigem Fleische aufgegeben werden, werden sie auch mit Gänse-Schwarzsauer nach Nr. 409 aufgetischt.

555. Gelbe Erbsen.

Man koch sie in fließendem Wasser, beseitige die obigen Krüllerbsen, gieße das Wasser ab und quetsche oder streiche sie durch, verdünne sie mit etwas Pökelsbrühe und gebe sie mit gebratenen Zwiebeln und Speck und dem Fett der Brühe, mit Schinken oder Pökelsleisch auf; auch in Begleitung von Sauerkohl kommen die dicken gelben Erbsen vor.

556. Graue Erbsen, (preußische).

Gekocht werden sie wie die gelben Erbsen, aber nicht gequetscht, sondern kommen, wenn sie weich sind, in eine recht sauere und süße Speck- und Bollensauce, wozu man stückigen, mageren Speck und eben solche Zwiebeln braun bratet, etwas Mehl mit aufkreischen läßt und es mit Essig, Zucker oder Syrup kocht. Die Erbsen kommen aber nur kurz vor dem Auftragen in diese Sauce und dürfen nicht damit kochen, weil sie sonst hart werden.

557. Linsen.

Auch diese koch man wie die Erbsen und beende sie

dann wie die weißen Bohnen von Nr. 497 auf die eine oder die andere Art; doch zieht man die sauren Linsen den andern vor. Sie schmecken gut mit Rindsfleisch, geräucherstem Speck oder Schinken, Hasen und Rebhühnern.

558. Moreheln als Gemüse zubereitet.

• Von diesen sind die im Frühjahr zuerst erscheinenden frischen den trockenen vorzuziehen. Nach der nach Nr. 13 geschilderten Behandlung kochte man sie im Quantum von einer bis ein und eine halbe Meze in Fleischbrühe, mache sic, wenn sie hinlänglich eingekocht sind, mit genügenden geschwitzten Mehlspeimig, lasse sie mit gehackter Petersilie und etwas Muskatennuß durchkochen, ziehe sie mit einigen Eigelben ab, schwinge sie mit einem Stückchen frischer Butter durch und gebe sie mit geschniertem Kalbfleisch, Coteletten, kleinen Frikandeau und dergl.

559. Hopfenfeime.

Sie werden wie Spargel gepflückt, doch ist dies wegen ihres kleinen, spindeligen Körpers bedeutend umständlicher. Man kochte sie in Wasser und mische sie in eine einfache weiße Sauce von Mehlschwige und Fleischbrühe, lasse sie mit Petersilie und einem ganz kleinen Stückchen Zucker durchkochen und ziehe sie mit einigen Eigelben ab; man gebe sie mit Coteletten oder Geflügel.

560. Zuckerrüben.

Wegen ihres widerlich-süßen Geschmackes liebt man sie nicht als Gemüse, sondern nur höchstens als Suppenwurzeln.

561. Sellerie.

Als Gemüse betrachtet bereitet man ihn wie die Kohlrabi, doch wird er mehr als angenehme Würze zu Suppen und Brühen gebraucht.

562. Pilze. Schwämme.

Von diesen sind die Trüffeln und die Champignons die werthvollsten, doch werden diese nur als eine ausgezeichnete Würze oder unter Ragouts und als Haschees u. s. w. benutzt. Die übrigen essbaren Schwämme, von welchen die Steinpilze wieder den Vorzug haben, schwölle man, nachdem sie nach Nr. 11 gepuzt und beliebig geschnitten sind, in genügender Butter mit Petersilie, Pfeffer und Salz; sind sie kurz eingeschwitzt, so lasse man sie mit geriebener Semmel und etwas Snuce durchkochen und drücke etwas Citronensaft daran; auch kann man sie mit einem Paar Eigelben abziehen.

563. Gurken als Gemüse zubereitet.

Gefüllt, ohne Säure eingeschmort werden die Gurken als Zugabe oder Garnitur zum Fleisch gegeben. Werden die Gurken als selbstständiges Gemüse oder als ein Theil von einem gemischten Gemüse gegeben, so schwölle man sie in Butter weiß oder braun ein, bestaube sie mit Mehl, koch sie mit Fleischbrühe, wenn man sie weiß haben will, und mit Jus, sollen sie ein braunes Gemüse vorstellen, ein, gebe etwas Pfeffer und ein wenig Zucker daran, ziehe die weißen mit einigen Eidottern ab und gebe Citronensaft hinzu. Beide Arten kochen sich besser, wenn man sie statt mit Mehl zu überstäuben, weiß oder braun, säuerlich oder natürlich einschmort und wenn sie weich sind, mit gehöriger Sauce aufkocht. Weil die Gurken wegen ihrer vielen wässrigen Theile sehr schwinden, so nehme man sechs bis zehn Stück, aber hüte sich vor bittern.

564. Gurken verschiedentlich geschmort und gefüllt.

Will man die ersten als Beilage zum Fleisch geben,

Wo stütze man sie in hübsche grosse, gleichmäßige Stücke zu; sollen sie hingegen ein Ragout bilden, so schneide man sie kleiner. Man marinire sie eine Zeitlang in Essig, Salz und Pfeffer und schmore sie sammt der Marinade mit Butter, Fleischjus oder Fleischfond und etwas Zucker ein, so daß sie entsprechend weich und hübsch glänzend werden. Besonders gut schmecken diese mit einer geschmorten Hammelkeule. Doch schmort man die als Zugabe dienenden Gurken auch ohne Säure. Sollen die Gurken gefüllt werden, so nehme man Kalbfleischfarce nach Nr. 57 dazu. Man schneide die Gurken, welche hübsch gerade sein müssen, in fingerlange, kürzere oder längere Stücke, bohre die innern körnigen und schwammigen Theile heraus, schäle die Stücke hübsch glatt, blanchire sie, kühle sie ab, füllc, wenn sie trocken sind, in die Doseffnung Farce, und behandle sie wie die vorigen. Auch die gefüllten Gurken braucht man als Beilage zu Fleisch.

565. Kürbisse.

Das Fleisch unserer gewöhnlichen reisen Kürbisse ist süßlich. Man kann es nach der Art der Steck- oder Wässerrüben in Streifen oder Würfel schneiden, in guter Fleischbrühe einkochen lassen, durch etwas geschwichtetes Mehl seimig, und ein Stückchen Zucker entschiedener süß machen und mit seinen Kräutern, Pfeffer und Citronensäure würzen. Ein anderes Mal nehme man statt Fleischbrühe Milch und thue etwas mehr Zucker, aber keine Kräuter und Citronensäure daran. Auch mit Fleischbrühe oder Milch als Brei zubereitet verspeist man den Kürbis, so wie auch zu Suppen, (s. Nr. 164 und XII. Abschn.)

566. Auf die Dauer eingemachte Gemüse.

Die Arten des Einmachens finden sich im XX. Absch. Die besten aller dieser Produkte sind die in Büchsen vermittelst

des Dampfbades eingemachten; man setzt sie wie die frischen Gemüse zusammen; überhaupt ist dies bei allen eingemachten Gemüsen der Fall, es kommt nur darauf an, auf welche Art sie eingemacht sind. Sind sie in Salz oder Säuren eingemacht, so suche man durch vorhergehendes hinlängliches Auswässern das Salz oder die Säure zu beseitigen, welches erst kalt und dann warm geschieht. Stellt sich bei dieser Procedur ein schweres Weichköchen, wie bei Bohnen, Erbsen und andern Hülsenfrüchten heraus, so kochte man diese Gemüse sogleich in vielem Wasser und wässere nach diesem die noch übrigen Salztheile aus. Bei den blätterigen Gemüsen, die in einer Salzsohle eingemacht sind, hat man dies nicht so leicht zu befürchten. Ausgetrocknete Gemüse erweiche man vorhergehend die erforderliche Zeit, wie dies schon bei den trockenen Bohnen und Erbsen erwähnt ist.

567. Marronen, (echte Kastanien).

Sie werden mehr als Vermischung mit andern Gemüsen z. B. mit Mohrrüben, weißen Rüben ic. ic. oder als Zugabe zu grünem Kohl, ferner zu Ragouts oder als Garnitur anderer Gerichte gebraucht, doch auch als alleiniges Gemüse gegeben. Nach Vorrichtung von Nr. 10 schwicke man sie in mit Zucker gebräunter Butter, bestäube sie mit Mehl und kochte sie mit Fleischjus oder Brühe, etwas Zucker und Salz ein, doch lasse man sie ja nicht bis zum Zerfallen gelangen. Auch als Püree mit Sellerie vermischt bereitet man die Marronen.

568. Zwiebeln, (auch gefüllte).

Sie kommen nur als entschiedene Würze anderer Speisen in mehr oder geringerer Quantität in verschiedenen Formen vor. Werden sie als Zugaben oder Garnirung

von Fleisch gebraucht, so bleiben sie ganz, sie erscheinen alsdann als große, mittel oder kleine Zwiebeln. Man schmore sie alsdann in Butter, etwas Zucker und Füß ein, damit sie hübsch glänzend werden. Auch werden die großen mit Kalbfleischfarce gefüllt, wozu man oben von der Spize ungefähr den dritten Theil abschneidet, die Zwiebeln so lange in Wasser kocht, bis sich ein Theil des inneren Fleisches herausnehmen lässt, dann in die Aushöhlung die Farce füllt und sofort die Zwiebeln wie die ungefüllten behandelt.

569. Gebackene Petersilie.

Man werfe die kurzfältige Petersilie, die aber sehr trocken ausgedrückt werden muß, in recht heißes Backfett und ziehe sie sogleich aus, sobald sie hart und kraus ist, damit sie recht grün bleibe. Versäumt man dies, so verbrennt sie sogleich. War das Ausbackfett nicht heiß genug, so bleibt die Petersilie schlaff und wird alsdann, wegen des darin bleibenden vielen Fettes ungenießbar. Ihre Gebrauchsweise ist mehrmals angegeben; am meisten bedient man sich ihrer zum Belegen der ausgebackenen, kleinen Einschließen.

Sechster Abschnitt.

Zubereitungsart verschiedener großer und kleiner Pasteten, (warme).

570. Wildpretpastete à la trappe.

Man bereitet sie von Roth- oder Dammhirsch, Reh oder Hasen. Man nehme eine kleine Dammhirschkeule oder die Hälfte einer Rothirschkeule, eine große Rehkeule oder einen starken Hasen dazu; indeß läßt sich bei Bereitung dieser Art, gewissermaßen luxuriöser Speisen nicht allenthal ein namhaftes Quantum auf eine gewisse Personenzahl feststellen. Zuvörderst braucht man zu den warmen Pasteten einen guten Butter- oder Blätterteig oder einen mürben Teig, zu deren Anfertigung die Vorschriften im XVI. Absch. mitgetheilt sind, und außer dem Teig eine Schüssel, die die Backhölze aushält. Ferner eine vorzügliche lockere Farce und eine wohl schmeckende Saucce. Von dem reinen wohl gehäuteten Wildpret (s. Nr. 67.) schneide man das beste Fleisch aus und von diesem etwa zehn bis zwölf Stück drei Finger breite, handlange und ungefähr drei Messerrücken

dicke Streifen, welche man von der Mitte nach dem einen Ende hin quer in drei Reihen spickt. Von sämmtlichem übrigen reinen Fleische bereite man mit Speck oder Nierentalg, etwas Semmelpanade, feinen Kräutern und feinen Gewürzen nach Nr. 60 eine recht lockere Farce, die außer jenen Würzen noch mit Sardellenbutter, Parmesankäse und Müsserons, wenn solche zu haben sind, versezt wird. Mit einem Theil dieser Farce bestreiche man die Fleischstreifen so dick wie das Fleisch ist, rolle diese vom ungespickten zum gespickten Ende hin in sich auf, fülle die beiden Seiten mit Farce glatt aus, wickle, wenn alle fertig sind, um jedes einen Zwirnsfaden einige Mal herum, damit sie die Form behalten, lasse sie in Butter und feinen Kräutern steif werden und beseitige die Fäden. Dann streiche man auf den Boden einer mit Butter bestrichenen Schüssel fingerdick von der Farce, rangire die Rouletten darauf, stelle in die Lücken zwischen den Rouletten Trüffelscheiben oder Champignons, fülle alles mit Farce aus, so daß die Rouletten auch noch davon dünn bedeckt werden und streiche alles glatt.

Von dem zu einem halben Daumen dick ausgerollten Blätterteig schneide man eine Platte, so groß als die Schüssel, bestreiche den Rand der Schüssel mit Ei, lege den Teig darüber, bestreiche jetzt den Teig so weit der Schüsselrand geht, mit der Vorsicht, daß nichts an den Seiten abfließt, und lege auf den bestrichenen Teig ein eben so breit geschnittes Band von Blätterteig. In die Mitte lege man auf den ebensfalls bestrichenen Teig vier oder sechs lange vieredige Blätter mit einem runden Knopf oben darauf und an den Seiten zwischen diesem Stern und dem Rand bringe man noch lange, runde oder halbmondförmige Modelle an, oder man mache eine andere Verzierung wie man will. Ist das Ganze noch einmal vorsichtig mit Ei bestri-

chen, so backe man die Pastete in ziemlicher starker Hitze, damit der Teig blätterig aufgehe, doch mit der Beachtung, daß er sich nicht mehr als hellbraun färbe. Zeigt sich dies in der vierzig bis fünfundvierzig Minuten dauernden Backzeit, so decke man bei Seiten Papier darüber. Nachdem die Pastete gar ist, schneide man sie innerhalb des Randes auf, hebe den Deckel ab, schneide die Farce zwischen den Rouletteen etwas ein, fülle eine Trüffel-, Champignons- oder Mufferonssauce oder eine einfache braune Sauce darüber, lege den Deckel wieder darauf und gebe noch etwas Sauce dabei.

571. Lachs pastete.

Sie ist vortrefflich von geräuchertem Rheinlachs, fehlt dieser, so nehme man welchen aus andern Gewässern. Von dem besten Lachsfleische schneide man eben solche Streifen, wie es vorhin gesagt ist, verfleht sich, etwas dicker und größer, weil das geräucherte Lachsfleisch auf dem Feuer zusammenfährt, und spicke sie auch nicht, mache hierzu eine Fischfarce nach Nr. 58, die jedoch mit einem guten Theil feiner Kräuter, wie Chalotten, Petersilie, Champignons, und Sardellenbutter gewürzt und mit dem fein gehackten, reinen Abfall des Lachses vermischt werden muß. Mit einem Theil dieser Farce fülle man die Lachsstreifen, und versahre damit wie mit den Wildpетrouetten, bestreiche eine Schüssel mit der Fischfarce, lege die Lachsroulette darauf, überziehe sie mit Farce, belege sie mit Butterteig und beobachte überhaupt das weitere Verfahren, ganz wie es der vorige Artikel vorschreibt. Hat man die Pastete aufgeschnitten und den Deckel abgehoben, so überziehe man den Inhalt mit einer schmackhaften weißen Kräutersauce nach Nr. 226 und gebe davon noch etwas in einer Sauciere. Man nehme zwei Pfund Lachs und ein Pfund Zander.

572. *Aalpastete.*

Auch hierzu nehme man zu einem großen Aal von zwei und einem halben Pfund den dritten Theil Zander. Von dem abgestreiften Aal, der, nachdem der Kopf abgeschnitten, oben ausgenommen wird, weil der Bauch geschlossen bleiben muß, schneide man zwölf bis vierzehn, einen Finger dicke schräge Stücke, schneide in der Mitte den Rückgrat aus und salze die Stücke ein. Von dem übrigen reinen Aalfleische und dem Zander bereite man eine Farce, wie im vorigen Artikel bemerkt ist, fülle die Öffnung der Alilstücke mit Farce aus, mache sie in feinen Kräutern und Butter steif und beende die Pastete nach Nr. 570; auch kommt dieselbe Sauce dazu. Diese Pastete kann man auch so machen, daß man die Hälfte Aal und die Hälfte Zander nimmt und dann immer ein Stück Aal und ein Stück Zander abwechselnd auflegt. Ueberhaupt läßt sie nach vorliegendem Recepte eine Pastete von jeder Süßwasser- und Seefischart oder eine solche von mehreren Fischarten zusammen herstellen und somit

573. *Pastete von verschiedenen Fischen auf Fischen.*574. *Fleischpastete.*

Hierzu bereite man ein hübsches melirtes Frikassee von Kalbstendrons (s. Einl. I. T.) mit Morcheln, Krebsen, Kalbmilch, kleinen Kalbfleischklöschen, Champignons u. s. w., welches jedoch reichliche und ziemlich dicke Sauce haben muß, damit sie beim Backen nicht ausläuft und somit den Teig verdirbt. Nächst diesem Frikassee bereite man eine recht lockere Kalbfleischfarce nach Nr. 57, von welcher auch die oben bemerkten Klöschen gemacht werden. Das Bestreichen der Schüssel mit Farce, das Auflegen des Frikasses, das

Belegen und Ordnen des Butterteigs, das Backen und Austischen richtet sich ganz nach Nr. 570, mit der Abweichung, daß keine Farce über das Frikassee kommt. Wenn die Pastete aufgeschnitten und der Deckel abgehoben ist, fülle man reichlich Frikassessauce über das Fleisch, welche man zu diesem Behuf zurückgelassen hat.

575. Geflügelpastete.

Sie wird eben wie die vorige zusammengesetzt und unterscheidet sich durch den Inhalt, der aus einem gemischten Hühner- oder Taubenfrikassee nach Nr. 382 und 383 besteht, wozu hübsche kleine Gliederstücke von jungen Hühnern oder Tauben, Kalbsmilch, Champignons, kleine Klößchen von Hühnern oder Fisch genommen werden. Auch bei diesem Frikassee darf die Sauce nicht fehlen, sie muß gut verkokt und dick sein, damit sie beim Backen nicht gerinne und in den Teig laufe.

576. Sauerkohlpastete.

Bei dieser herrlichen Pastete sei man vorsichtig, daß der Kohl keine Flüssigkeit behält. Am besten schmeckt sie mit Rebhühnern oder Fasanen; man lasse das Geflügel recht saftig schmoren oder brate es am Spieß, schneide hübsche kleine Gliederstücke davon, beseitige die Haut und auch die unansehnlichen Knochen und röste eine italienische Servelat- oder in deren Ermangelung eine Jauersche Wurst. Nachdem der Sauerkohl nach Nr. 538, doch ganz ohne Mehl bereitet ist, schütte man ihn auf einen Durchschlag, drücke den Saft behutsam aus und koch die beiden in Verbindung mit der Grundbrühe von dem wilden Geflügel oder wenn dies am Spieß gebraten ist, mit andern Fleischgrund ganz kurz bis zu einer syrpartigen Glace ein und vermische diese mit dem Kohl, rangire alles, wenn es kalt

ist, vergestalt auf einer Schüssel, daß zuerst Sauerkohl, dann das Geflügel abwechselnd mit der abgehäuteten und in Stücke geschnittenen Wurst und oben wieder Sauerkohl gethan wird und beende die Zubereitung wie die vorstehenden. Zu dieser Pastete kommt eine gute braune Sauce, die mit Madeira eingekocht aber ohne weitere Säure ist; liebt man keine Wurst in der Sauerkohlpastete, so mache man von Kalbfleischfarce kleine Klößchen und lege diese roh mit ein, oder gebe auf der Schüssel eine Unterlage Farce.

577. Kleine Austernpasteten.

Man rühre sechs bis acht Eßlöffel Mehl mit zwölf Eßlöffel Milch oder Brühe und zwei Eiern auf dem Feuer zu einem dicken Brei ab, bereite eine Fischfarce mit seinen Kräutern und Sardellen und mische den Brei, der im Quantum beinahe eben so viel betragen muß, mit der Farce und gebe auch etwas Parmesankäse dazu. Die Austern, auf eine jede Pastete etwa drei Stück gerechnet, lasse man auf dem Feuer nur scharf heiß werden, drücke den Saft aus, beseitige den Bart und thue sie in Kräuterbutter und etwas Pfeffer, den Saft aber koche man ein und nehme ihn unter jene Füllsmasse, die so fein sein muß, daß sie, wenn sie gebacken ist, gleichsam auf der Zunge zerfällt. Aus dem bis zu einem halben Finger dick ausgerollten Teig steche man vermittelst eines Ausstechers drei bis drei und einen halben Zoll im Durchmesser haltende runde Platten aus, bestreiche den oberen Rand mit Ei, aber so daß an den Seiten nichts kommt, lege rund herum einen, einen halben Zoll breiten Kranz, thue in die Mitte etwas von der Masse, gebe die Austern sammt der Kräuterbutter darauf, decke es mit Masse bestreue es, aber nur die Masse, so daß nichts auf den Teigrand fällt, mit Parmesankäse, beträufle es mit Krebs-

oder gewöhnlicher Butter, bestreiche den Teigrand mit Ei und backe es in starker Hitze.

578. Auf eine andere Art.

Man steche zu jeder Pastete immer zwei gleiche Böden aus, lege auf den einen etwas Farce, danu die Austeren, hierauf wieder Farce, bestreiche es an den Seiten mit Ei, decke den Boden darüber, drücke es leicht an, mache aber eine kleine Deffnung mit der Messerspitze, wiederhole das Bestreichen der ganzen Pastete und backe sie wie die vorigen.

579. Noch eine andere Art Austerpasteten.

Man lege kleine einen halben Zoll tiefe blecherne runde Formen mit einem dünnen Boden Blätter- oder mürben Teig aus, bringe die Farce, dann die Austeren und wieder Farce darüber, decke es mit geriebenem mit etwas geriebener Semmel vermischt Parmesankäse, beträufle es mit Krebsbutter und backe es zu schöner Farbe.

580. Kleine Krebspasteten.

Man nehme ein bis ein und ein halbes Schöck Krebse, bereite von der Hälfte Butter nach Nr. 50 und von der Hälfte Matte nach Nr. 70, rühre die Matte mit der Hälfte der Krebsbutter, halb so viel als Matte Semmelpanade, etwas Pfeffer, einer guten Handvoll Parmesankäse, etwas Muskatennuß, gehackter Petersilie, Chalotten oder Schnittlauch, Salz und etwas abgeriebener Citronenschale schnell und gut durcheinander, thue die fein würflich geschnittenen Krebschwänze, von denen die von der Matte roh zurückgebliebenen etwas geschwärzt werden, dazu, lege dieselben Formen mit demselben Teig aus, bringe dir Masse darauf und decke und backe die Pasteten wie die vorigen. Ein

anderes Mal kann man die Krebssubstanz in Coquillen scha-
len füllen, sie eben so decken und backen und man hat

581. Coquillen von Krebsen.

582. Kleine Fischpasteten.

Man mache eine heinähe so feine Fischfarce mit seinen Kräutern und Sardellen als zu den Alusternpasteten, stiche einen Boden von Butterteig aus, lege eine gute Wallnuß groß Farce in die Mitte, bestreiche den Rand mit Ei, lege einen andern Boden darüber, drücke ihn leicht an, bestreiche nochmals das Ganze und backe die Pasteten wie bewusst.

583. Kleine Fleischpasteten.

Sie unterscheiden sich nur von den vorigen durch ihren Inhalt, der aus einer mit seinen Kräutern und Sardellen versetzten, sehr lockern oder feinen Kalbfleischfarce besteht; im Uebrigen ist die Bereitung dieselbe. Auch bereitet man diese Pasteten von ausgestreiftem Bratwurst- oder Saucischenfleische.

584. Salpicon pasteten.

Hierzu kann der Blätterteig wieder einen halben Zoll dick sein. Man stiche zu jeder Pastete einen runden Boden von ungefähr drei Zoll im Durchmesser und aus einem zweiten Boden mit einem mehr als um die Hälfte kleineren Ausstecher in der Mitte ein Stück aus, so daß daraus ein Ring entsteht, bestreiche den Rand des Bodens mit Ei, lege den Ring darauf, wiederhole das Bestreichen auf der Oberfläche und backe die Pasteten in starker Hitze. Das aus dem zweiten Boden ausgestochene Stück bildet den Deckel der Pasteten, man bestreiche und backe es ebenfalls. Nach dem Abbacken nehme man aus der Mitte etwas Teig her-

aus, damit die Vertiefung größer wird, fülle hierin ein von Kalbsmilch, Champignons &c. &c. nach Nr. 415 bereitetes Salpicon und decke den Deckel darauf. In diese Art Pasteten kann man ein jedes kleine Ragout von fein würflich geschnittenem, gebratenem, geschmortem oder gekochtem Fleisch, Wildpret, zahmem wie wildem Geflügel, Fischen, Krebsen u. s. w. oder ein von dergleichen Fleisch bereitetes Hafsee füllen. Auch kann man die Hafsees oder Ragouts hierzu von Kalbs- oder Hammelbraten machen, der als Tafelabhub etwa vom vorigen Tag übrig geblieben ist.

585. Cannelons = Pasteten.

Sie erfordern ein braunes Hafsee oder Ragout von Wildpret, wildem Geflügel, Hammelbraten &c. &c., welches eine recht dicke Sauce haben muß, damit es eine kompakte Masse giebt und mit Trüffeln, Champignons oder andern schmackhaften Stoffen verfeßt werden kann. Man schneide von dem hälfingerdick ausgerollten Butterteig vier und einen halben Zoll lange und vier Zoll breite viereckige Stücke, bestreiche sie mit Ei, lege in die Mitte einen halben Eßlöffel voll von dem Füllsel darauf, schlage die kürzeren Seiten des Teiges dergestalt darüber, daß die eine etwas über die andere zu liegen kommt und das Ganze eine lange viereckige, in der Mitte erhabene Form hat, drücke die Seiten leicht an, bestreiche das Ganze mit Ei und backe die Cannelons wie die Pasteten.

586. Reispasteten.

Am besten sind hierzu kleine Becher zu gebrauchen, fehlen diese, so forme man die Pasteten aus freier Hand. Macht man sie in Bechern, so streiche man diese mit geklärter Butter aus, koch ein halbes Pfund Reis in etwas

Fleischbrühe und Butter weich und recht dick, röhre einige Eier darunter, drücke die Becher mit dem verkühlten Reis auf die Art damit aus, daß der Boden und die Seiten des Bechers ein Drittel Finger dick davon belegt werden. In den dadurch in der Mitte bleibenden vertieften Raum fülle man ein weißes oder rothes Salpicon von Kalbsmilch, Rindergaumen, Champignons, Kalbsbraten oder ein weißes Haschee von Hühnern, was aber nothwendig recht fest bereitet sein muß, man fülle den Becher mit Reis voll, drücke alles gut fest, doch so daß nirgends Salpicon durchdringt, sondern dies rings von Reis eingeschlossen ist, seze die Becher bis zur Hälfte in kochendes Wasser, lasse sie eine halbe Stunde im Ofen damit stehen und stülpe die Becher, wenn sie eine kurze Zeit, aus dem Wasser genommen, auf den Tisch gestanden haben, sehr behutsam auf die Schüssel. Bereitet man die Pasteten aus freier Hand, so forme man von dem Reis zwei und einen halben bis drei Zoll lange, etwas mehr als daumdicke Würste, und so daß sich das Salpicon oder Haschee in der Mitte befindet und einen Drittel Finger dick von Reis umschlossen ist. Diese Pasteten panire man in Eiern, Semmel und etwas Käse, backe sie aus und gebe gebackene Petersilie nach Nr. 569 dazu.

587. Märkische Pasteten.

Die Behandlung ist wie die gebackenen Reispasteten. Die hierzu erforderliche Kartoffelmasse lehrt der Artikel „gebackene Kartoffeln“ nach Nr. 524 des vorigen Abschnittes. Ein Ragout von Heringen und Kartoffeln ist gut dazu.

588. Russische Pyrofli.

Hierzu verwende man einen Bärmteig wie ihn der XVI. Abschn. lehrt, koché etwas Sauerkohl kurz und schwac-

haft ein, schneide Fisch in starke Würfel, mache ihn in etwas Butter, Salz und Citronensaft gar, vermische ihn mit einer ganz wenig dicken Sauce. Auf den einen halben Finger dick ausgerollten Bärmteig lege man zwei Finger breit von der einen Kante entsernt, in Zwischenräumen von etwa zwei Zoll zuerst einen halben Eßlöffel Sauerkohl, auf diesen eben so viel Fisch, decke wieder etwas Sauerkohl darüber, überschlage es mit dem vorderen Teig, drücke es fest und stiche zwischen den Häufchen den Teig ab, so daß es einem kleinen Pfannkuchen gleicht, lasse die Pasteten an einem warmen Ort aufgehen, bestreiche sie mit Ei und backe sie im Ofen oder backe sie in Schmalz aus. Als besondere Auszeichnung und sehr passend bestreicht man diese Pasteten, ehe man sie aufsticht, mit flüssiger Fleischglace.

589. Krammetsvögelpasteten. Verchenpasteten.

Die sauber gepuhten Vögel werden nach Nr. 65 ausgelöst, dann wird von ihren Eingeweiden und Kalbfleisch nach Nr. 57 eine sehr würzige, lockere Farce bereitet, mit dieser die Vögel nach Vorschrift von Nr. 404 gefüllt und nachdem man sie wieder in ihre frühere Gestalt zusammen gelegt hat, in Fett oder Butter steif gemacht. Von mürbem Teig forme man längliche und so große Pasteten, daß sie zu den Vögeln passen, dergestalt daß man von dem drei Messerrücken dick ausgerollten Teig erst einen ovalen Boden aussticht oder nach einem Papiermuster zuschneidet, an diesem mit den Fingern einen kleinen Rand aufrändet, dann ein zwei Zoll breites und so langes Band schneidet, daß es um den Boden herum reicht, es an den Enden schräg zuschneidet, damit es besser zusammen passt und nun das Band um den geränderten Boden herum segt, es fest drückt,

so daß es einem ovalen, niedrigen Becher gleicht, den man oben und unten bunt kneift. Man lege nun zuerst etwas von der Farce hinein, dann den Vogel darauf, decke ihn mit Farce und stecke einige Stücke Trüffeln dazwischen, decke eine Speckplatte und einen Teigdeckel darüber, stütze die Pasteten auswendig mit Papierbändern und backe sie sehr behutsam, daß sich der Teig hübsch färbe und die Pasteten gar werden. Nach Besetzung des Speckes und Teigdeckels fülle man etwas braune Sauce in die Pastete und stecke auf jede einen der rein gepusteten und vorher gar geschwitzten Köpfe der Vögel. Hiernach dürfen also die Pasteten niemals ganz voll gefüllt werden, damit so viel Raum zum Einfüllen der Sauce bleibt.

Nach diesem Recepte lassen sich kleine Pasteten von Wachteln, kleinen Schnepfen, Ortolanen und andere kleine, genießbare Vögelaarten anfertigen.

Siebenter Abschnitt.

Zubereitungsart der Braten.

590. Der Spießbraten.

Die Methode, am Spieß zu braten, kann als die Grundlage oder der Stamm betrachtet werden, von welchem später alle übrigen Bratarten ausgingen; der Spießbraten ist also gleichsam als die Urspeise des Ofen-, des Kessel-, und des Dunst- oder Dampfsbratens anzunehmen. Zuerst fing man an das Fleisch am Feuer zu dörren, späterhin ließ man es über glühenden Kohlen rösten, und fand es auf diese Art weit wohlschmeckender als durch das bloße Kochen. Freilich mußte hierbei, bevor man den eisernen Rost erfand, das Fleisch von Kohlen und Asche verunreinigt werden; man fiel daher darauf, das Fleisch auf eine Art Spieß zu stecken, die man dann auf Steine legte, um es hierdurch in einer gewissen Entfernung vom Feuer zu braten, welche Methode sich späterhin immer mehr und mehr ausbildete, indem man niedrige Brattheerde mit einer überbogenen Rückwand erbaute, Dreh- oder Wendespieße erfand und diese

durch Menschenhände oder Thiere oder durch ein mechanisches Triebwerk in Bewegung setzte. Außer diesem Wendespieß entstand die Methode, durch eine gewisse baumelnde Bewegung in einer gewissen Entfernung vom Feuer zu braten, und weil hierbei der Spieß oben befestigt wurde und in der Schwebe hing, so entstand hierdurch, statt wie bei dem Wendespieß eine dem Feuer zugekehrte unwendende, horizontale Bewegung, eine umdrehende, verpendikuläre. Indes findet der Baumelspieß, wegen seiner umständlichen, schwierigen Ausführbarkeit wenig Nachahmer.

Dafß der Spießbraten dem Kenner am besten zusagt, ist sehr natürlich, weil das Fleisch alle seine schmackhaften Säfte behält, während diese bei allen andern Bratmethoden größtentheils auslaufen und in das Bratgeschirr gehen. Bei dem Braten dieses oder jenes Stücks sehe man, rücksichtlich der Behandlung des Fleisches Einl. IV. Weil bei dem Braten am Spieß eine gleichmäßige Umlwendung, und bei dem mechanischen Bratenwender auch ein Gleichgewicht nothwendig zu beobachten ist, so muß der Braten immer so befestigt werden, daß er nicht schwankt, und ist es ein einzelner Braten, der nicht durchstochen, sondern nur auf der einen Seite des Spießes befestigt werden kann, so muß auf die andere Seite ein gleich schwerer Gegenstand gebunden werden. Sobald das Fleisch am Spieß recht heiß geworden ist, begießt man es mit Butter, salzt es hinlänglich und setzt nach einiger Zeit das Begießen fleißig fort bis der Braten gar ist. Ein hellflammandes, starkes Feuer ist bis über die Hälfte der Bratzeit anzuwenden, dann kann es etwas nachlassen, sich nach und nach bis zuletzt auf Kohlenglut mäßigten und an den Seiten stärker als in der Mitte sein. Es versteht sich, daß eine zu große Sparsamkeit in der Butter einen schlechten Braten erwarten läßt.

Die Anwendung von Fett in Gemeinschaft mit Butter darf nur sehr gering sein, von zu vielem Fett bekommt jeder Braten, er mag zubereitet werden auf welche Art er wolle, einen schlechten Geschmack. Auch mit saurer wie süßer Sahne werden z. B. Kalbsnierenstücke, Wildpret u. c. c. sehr wohlgeschmeckend gebraten. Der zum Spicken oder Belegen der Braten nöthige Speck darf nicht räucherig oder galsterig sein, der beste ist, fester Lustspeck.

591. Der Osenbraten.

Bevor der Braten eingesetzt wird, muß der Bratofen die erforderliche Hitze haben und während der Dauer der Bratzeit rücksichtlich des Bratens auch eine diesem stets zuträgliche Hitze unterhalten werden. Nachdem das Fleisch mit hinlänglicher Butter und gehörigem Salz belegt und eingesetzt ist, ist ein wiederholendes Begießen mit der Beachtung anzurathen, daß, wenn die Butter stark freisicht und klar steht, von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser gegossen werde, damit der ausgetretene Fleischsaft sich nicht am Boden der Pfanne festsetze oder verbrenne. Indes dürfen die Aufgüsse nur gering sein, weil sonst die eigenthümliche Beschaffenheit als wirklicher Braten verloren geht und nur geschmortes Fleisch bleibt. Bratet der Osen von unten sehr stark, so setzt man die Pfanne auf Mauersteine oder auf einen Dreifuß und unterhält in der Pfanne unter dem Fleisch eine hölzerne Unterlage. Umdrehen darf man keinen Osenbraten, besonders wenn er gespickt ist; er soll sich auf der Oberfläche mit einer braun glänzenden Farbe überziehen. Ist der Braten angerichtet, so beseitigt man das zuviiele Fett, kocht den ganzen Saft mit Wasser oder Fleischbrühe los und gießt ihn durch ein Sieb. Was dem Osenbraten an dem eigenthümlichen Geschmack des Spieß-

bratens abgeht, ersezt er auf andere Weise einigermaßen durch einen trefflichen Bratenjüs.

592. Der Kesselbraten.

Weil man jetzt die Bratöfen in mancherlei Beschaffenheit sowohl im Bau als in die Größe hat, so ist der Kesselbraten so ziemlich aus der Mode gekommen. Der hierzu erforderliche gewölbte kleine Kessel, (kleiner Waschkessel), wird auf eine kranzförmige Unterlage von Mauersteinen gestülpt, die so gelegt werden, daß sie zur Erhaltung des Feuers Luftlöcher behalten, doch bevor der Kessel aufgelegt, wird natürlich in der Mitte erst Kohlfeuer gemacht, ein Dreifuß darauf gestellt und auf diesen das ebenfalls runde Geschirr mit dem mit Butter und Salz belegten Braten gesetzt. Das Feuer muß an den Seiten stärker wie in der Mitte sein und so viel davon als sich wegen der Wölbung des Kessels anbringen läßt, oben auf gethan, und somit eine gleich vertheilte Hitze unterhalten werden. Schou wegen des bei dem jedesmaligen Begießen des Bratens nothwendigen Abhebens des Kessels ist diese Bratart höchst schwerlich.

593. Der Dampf- oder Dunstbraten.

Diese Bratart wird in einer Cafferole oder einem andern ähnlichen Gefäß bewerkstelligt. Besonders eignen sich hierzu kleine Geflügelarten und kleinere Stücke Fleisch. Man läßt die Butter in der Cafferolle aufsteigen, wendet das dazu bestimmte Fleisch oder Federvieh überall darin um, bestreut es mit Salz und bringt es zwischen Kohlfeuer, d. h. auf den gut schliefenden Deckel des Geschirrs werden ebenfalls glühende Kohlen geschüttet. Diesen Braten kann man während des Begießens ein Paar Mal umwenden, doch hüte man sich vor zu vielem Untergießen

von Flüssigkeiten, wenn der Braten zu kurz geht, die Folgen sind noch schlimmer als beim Osenbraten, besonders wird die Haut, am meisten bei Federvieh, von zu vielem Untergießen von Brühe oder Wasser weich und lappig und verliert das gebratene Aussehen.

594. Wildbraten.

Die Zeit, in welcher dieses oder jenes Stück gar gebraten wird, ist mit Gewissheit schwer zu bestimmen, dies hängt zu sehr von der jedesmaligen Größe des Stückes, von dem Alter und Geschlecht des Thieres, von der Beschaffenheit der Feuerung und dem Grad der Brathitze ab. Wir wollen die Zeit des Einsetzens der Braten nach der des Speisens, die um zwei Uhr anzunehmen ist, berechnet, nach den möglichst richtigsten, praktischen Grundsätzen anzugeben suchen. Der Wildbraten wird glatt gehäutet und gespickt; ist es eine große Wildkeule, so schneidet man zuweilen die Muskeln aus, häutet sie, spickt sie und legt sie vierundzwanzig Stunden in eine Marinade nach Einl. M. Ist es eine Rothirschkeule, so bringe man sie um zehn und ein halb oder elf Uhr zum Bratfeuer, eine Dammhirschkeule eine halbe Stunde später und eine Rehkeule etwa um zwölf Uhr. Das Zimmer oder der Rücken sämmtlicher Wildbratarten braucht nur halb so viel Zeit zum Braten. Der Rehbraten schmeckt vortrefflich, wenn er mit saurer Sahne statt Butter gebraten wird und ausgezeichnet ist ein solcher Braten, wenn das Wildpferd dazu jung ist.

595. Hammelbraten.

Von der Keule wird unten der Hesselknochen glatt abgeschlagen, und ist die Niere sehr sett, der größte Theil davon abgeschnitten. Nachdem die Keule mit Chalotten gespickt

ist, bringe man den Braten um dieselbe Zeit wie die Rothirschkeulen zum Feuer, begieße ihn fleißig und bewickele ihn an den Stellen mit fettigem Papier, wo er etwa zu braun werden will. Soll eine kurze Hammelkeule eine Stellvertreterin des Wildbratens abgeben, so häute man sie oben glatt ab, spicke sie gut und lege sie einige Tage in jene Marinade von Nr. 360.

596. Kalbsbraten.

Will man die Keule spicken, so häute man sie oder mache sie in Wasser oder Brühe dazu steif, bratet man den ganzen Kalbsbraten ungespickt, so richtet man ihn bisweilen so an, daß die Niere nach oben kommt. Ein einzelnes Nierenstück wird immer mit der Niere nach oben angerichtet, wenn es nicht gerade als Dampfbraten zubereitet worden soll. Man bratet es oft mit süßer Sahne und zwar zu Anfang und setzt, wenn die Sahne eingebraten ist, das Braten mit Butter fort. Den ganzen Braten setzt man um elf Uhr, das einzelne Nierenstück eine Stunde später zum Feuer

597. Schweinebraten.

Ein Schweinecarree, welches mit der Schwarte gebraut werden soll, schneide man ein, damit man die knusperig gebratene Haut durchschneiden kann. Die Schweinskeule brate man abgehäutet ohne Schwarte; sie kann einige Tage marinirt werden, wozu etwas Salbei und Rosmarin an seinem Platz ist. Eben so beizt man sie mit einer Marinade nach Nr. 360, um ihr wie der Hammelkeule eine Art Wildgeschmack mitzutheilen. Die ausgeschälten Rippen oder das Rippenspeer, fülle man mit geschälten Vierteln von Borsdorfer Käpfchen, gebackenen Pfauen, geriebenem Brot, gestoßenem Zimmt, Nelken, Zucker und gehackter

Citronenschale und stecke einige Zweige Beifuß mit ein; die Rippenstücke klappe man zu diesem Behuf über einander und häste sie fest. Eine Schweinskeule muß so lange braten wie eine große Kalbskeule und ist sie groß, noch länger. Einen zarten Braten geben die Mürbebraten.

598. Wildschweinsbraten.

Man brate ihn, vorher marinirt oder unmarinirt, auf die gewöhnliche Weise; auf den Stellen wo er mager ist, kann man ihn spicken. Der Wildschweinsbraten kommt in Keulen, Zimmern und Blättern vor; auch schmecken die Wammen sehr gut, besonders wenn sie sauer als Dampfbraten zubereitet werden; doch sind sie geschmort noch besser. Der Wildschweinsbraten bratet in gleicher Größe mit dem vom zahmen Schweine eben so lange als dieser.

599. Rinderbraten.

Die Bereitung derselben ist schon im dritten Abschnitt angegeben. Der große Rinderbraten muß schon um acht Uhr aufs Feuer kommen, kleinere Stücke später. Einen herrlichen Braten giebt das Kinderfilet (Mürbebraten) besonders wenn es gespickt und dazu der fehlige Strang und die Häute abgenommen sind. (s. Nr. 291.)

600. Lammbraten.

Man nehme dazu eine hintere Hälfte oder ein Hinterviertel, mache ihn steif in heißem Wasser und spicke die Keulen. Wenn er angerichtet ist, belege man ihn mit gebackener Petersilie; er kann gegen ein Uhr oder etwas früher aus Feuer kommen.

601. Gebratenes Spanferkel.

Es bleibt ganz, wird oft mit einem Füllsel von seiner Leber und den übrigen Eingeweiden mit Semmel, Butter,

seinen Kräutern, worunter Salbei, Beifuß, Thymian und Basilicum kommen im Bauch farcirt und wie ein Hase gestaltet am Spieß befestigt. Man bestreiche es zuerst mit Salzwasser und dann wiederholentlich mit Öl, damit die Haut recht knusperig wird und verziere es beim Anrichten mit gebackener Petersilie und Citronenscheiben.

602. Gebratener Hase.

Man häute ihn nach geschehener Vorrichtung von Nr. 67, spicke ihn mit nicht zu dicken Speck und brate ihn nach den gegebenen Vorschriften im Ofen oder am Spieß drei Viertel bis eine Stunde. Einen herrlichen Braten geben die mit saurer Sahne gebratenen jungen Hasen. Auf ganz jungen Hasen bleibt die Haut sitzen, man macht sie zum Spicken auf glühenden Kohlen steif.

603. Gänsebraten. Entenbraten.

Beide füllt man wie das Schweinerippenspeier, auch nur mit bloßen Uerpeln und Beifuß, dann wieder bedient man sich als Füllsel der Marronen. Man hüte sich bei diesem Geflügel, wenn es im Ofen gebraten wird, vor dem Nachgießen zu vieler Flüssigkeit, die Fetthaut wird sonst weich, sie soll hübsch croquant bleiben und eine schöne braune Farbe haben. Ein bevorzugter Braten sind junge Gänse während des Sommers. Die große ausgewachsene Gans setze man zwei und eine halbe bis drei Stunden vor dem Speisen ein.

604. Puter. Truthuhner. Kapaunen. Pulkarden, (Kaphühner).

Diese Braten sind alle ausgezeichnet, wenn sie gut in Acht genommen werden. Den Putern fülle man in den Kropf ein nach Nr. 62 od. 63 bereitetes Füllsel. Einer der köst-

lichsten Braten ist der gemästete Kapaun oder die Pularde. Man pflegt dies Federviech mit Speck zu bardiren oder in mit Butter bestrichenes Papier zu schlagen, um es recht fastig zu haben, und besonders schmackhaft ist es, wenn es am Spieß gebraten wird; man bringe sie, den Puter zwei bis drei Stunden vor dem Speisen, die kleinere Truthenne etwas später, den Kapaun eine Stunde vor dem Anrichten der Suppe und die Pularde noch etwas später zum Feuer.

605. Junge Hühner. Hühnchen. Tauben. Täubchen.

Dies kleine junge Geflügel brate man wie vorstehendes, nur in weit kürzerer Zeit. Auch das zahme, zum Braten bestimmte Geflügel pflegt man manchmal statt zu bardiren zu spicken, doch muß hierzu fein geschnittener Speck genommen werden, wenn man einen dem Gaumen entsprechenden Geflügelbraten speisen will. Jungen Hühnchen pflegt man zuweilen den Rumpf mit Petersilienblättern, die mit Butter gemengt werden, zu füllen, und bei den jungen Tauben, wenn sie bardirt werden, unter den Speck ein junges Weinblatt zu legen; auch dies Geflügel sülle man mit einer gleichen Farce wie die Puter; man spickt sie manchmal.

606. Fasanen. Rebhühner. Haselhühner.

Köstliche Braten geben die beiden ersten. Die fleischige Brust des Haselhuhnes ist immer trocken, daher muß sie gut gespickt werden, die Keulen von diesem Geflügel sind sehr klein und haben unbedeutendes Fleisch. Fasanen und Rebhühner spickt und bardirt man, wie es gewünscht oder geliebt wird. Der Fasan wird, wenn er nicht alt ist, eine bis ein und eine Viertel Stunde vor dem Speisen, und

das Reb- oder Haselhuhn beinahe eine halbe Stunde später ausgelegt; in der Zeit kann man auf das Garwerden rechnen.

607. Gebratene Schnepfen.

Bei den Feinschmeckern stehen diese Vögel wegen ihres würzigen Eingeweides oben an, besonders die uns zweimal im Jahre, (Frühjahr und Herbst) besuchende Waldschnepfe. Diese werden ausgenommen und es wird von den Eingeweiden das so beliebte Schnepfenbrot bereitet, (s. unt.) während man die kleinen Schnepfen unausgenommen bratet, doch sind die Schnepfen hauptsächlich vor einem zu Trockenwerden oder zu langem Braten in Acht zu nehmen; man bardire sie mit Speck, wodurch sie saftiger werden, oderwickle sie in mit Butter bestrichenes Papier, und, wenn sie angerichtet sind, belege man sie mit dem Schnepfenbrot. Zu diesem schneide man die Semmel scheinig, röste sie ein wenig auf einer Seite, hacke das Eingeweide der Schnepfen ohne den Magen, vermische es mit einem Drittel so viel flüssiger Butter, so viel wie Butter geriebener Semmel und etwas Salz, streiche es auf die Semmelscheiben und lasse es im Ofen oder unter einer glühenden Schippe gar werden.

608. Krammetsvögel. Verchen.

Beide Vögelsarten nimmt man nicht aus, (s. Nr. 65). Werden sie in der Casserolle als Dunstbraten bereitet, so verfahre man nach den Vorschriften dieser Bratart. Am Spieß zu bratende verlangen ein hellflammendes Feuer; man lege sie ungefähr zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten vor dem Austragen ans Feuer und begieße sie, wenn sie auf der Schüssel sind, mit in Butter hochgebratener geriebener Semmel und gieße den Jüs darunter.

609 Wilde Gans. Wilde Ente.

Wenn es sein kann, brate man diese Vögel am Spieß, sie werden besser als im Ofen. Sie sind nur gute Braten im jugendlichen Alter; oft haben sie, besonders die wilden Enten, einen fischigen, unangenehmen Geschmack. Den Taucherenten und den verschiedenen Wasserhühnern ist dieser Geschmack stets eigen, daher sind diese sehr wenig gesuchte Braten.

610. Auerhahn. Birkhahn.

So wie die wilden Enten oft einen fischigen Geschmack führen, so haben vorstehende Vögel stets einen mehr oder minder starken kiehnigen oder harzigen Geschmack. Ist der Auerhahn alt, so ist er ein trockner, harter Braten und man kann ihn aleßann vier Stunden braten ohne ihn weich zu bekommen. Eben so ist es auch verhältnismäßig mit dem Birkhahn. Beide Vögelarten vertragen wegen obiger Eigenschaft eine gute Marinade und beim Braten einen Umschlag von Speck und gefettetem Papier.

611. Ortolanen und andre kleine Vögel.

Man bratet sie wie die Krammetvögel und Lerchen.

612. Gebratene Fische.

Fische, die bei den Fastenspeisen den Fleischbraten vertreten, überhaupt alle Fische, die unpanirt, auch solche, die in Eiern und Semmel gewendet, gebraten werden, soll man nicht in eine würzige Marinade legen, sondern sie nur mit Salz und allenfalls etwas Citronensaft so lange vor dem Braten einsalzen als nöthig ist, daß das Salz bis auf die Rückengräte dringen kann, was freilich bei großen Fischen mehrere Stunden, auch wohl noch länger dauert; ein zu langes Vorsalzen und viel Gewürze stören den natür-

lichen frischen Fischgeschmack. Werden die Fische am Spieß gebraten, wie Aale, Wels, Stör ic. ic., so wende man beim Einsalzen Del an und beobachte beim Fischspießbraten dasselbe Verfahren wie beim Fleisch, nur versteht sich, wird eine viel kürzere Bratzeit angenommen. Zu der aus Eiern und geriebener Semmel bestehenden Panirung der Bratfische mische man unter die Semmel immer etwas Mehl und trockne die Fische vor dem Panieren gut ab, damit die Semmel festsetzt. Sehr ansprechend für Manchem sind bei diesen Fischen die knusperig gebratenen Flossen. Zu den Bratfischen gebe man ein Fischjus nach Nr. 79 und fehlt ein solcher, so kann man bei dem panirten, auf einem flachen Geschirr gebratenen Fischen, wenn diese angerichtet sind, das Angebratene vom Geschirr mit etwas Fleischjus oder Brühe loslösen, es mit etwas Citronensaft oder Essig verwaschen und dann durchgießen.

Achter Abschnitt.

Die Zubereitungsart verschiedener kalter Speisen.

613. Rebhühnerkäse. Andere Fleischkäse.

Der Rebhühnerkäse ist von allen Fleischkäsen der ausgezeichnetste; doch wird er selten von lauter Rebhühnern bereitet, man nimmt gewöhnlich Reblatt oder Hammelkeule, wenn er in großer Quantität angefertigt wird, mit zu den Rebhühnern. Macht man ihn von lauter Rebhühnern (fünf Stück), so werden vier Stück geschnitten und eins bleibt roh, wird er von diesen Rebhühnern und Wildpferd (einem Wildblatt) gemacht, so bleibt das Wildfleisch reh und von Rebhühnern und Hammelkeule bereitet, schneidet man aus dieser die untere Rüsch roh und schmitten alles übrige. Von dem Fond des Fleisches und recht dunkler Fleischjus bereitet man mit hinlänglichem geschwichtetem Mehl eine dicke Sauce, die man mit Soja (Champignonensaft s. XX. Absch) oder Musserons und einigen Gläsern Rheinwein so kurz einkocht, daß sie einem Brei gleicht. Nachdem sämtliches Fleisch, sowohl rohes wie

geschmortes von allen Häuten und Sehnen befreit ist, hache man es und streiche es durch ein großes Sieb. Wenn dies Fleisch aus vier Rebhühnern und einer Hammelkeule oder statt dieser ein Paar Rehblättern besteht, nehme man, rücksichtlich der Fetttheile, die sich in der Sauce befinden dürfen, ein halbes bis drei Viertel Pfund Butter, ein halbes Pfund Parmesankäse, ein Viertel Pfund Schweizerkäse, fünf bis sechs Eigelbe und Sardellenbutter von einem Viertel Pfund Sardellen, arbeite und mische alles gut durcheinander und backe es in viereckigen oder runden, mit Papier ausgelegten und fett mit Butter ausgestrichenen glatten Gefäßen verfestelt, daß man die Formen nicht ganz, sondern nur so weit füllt, daß die Fleischmasse nicht über drei Finger hoch dick wird. Nachdem auch oben eine fettige Papierpatrone gelegt ist, lasse man die Masse eine bis ein und eine halbe Stunden so backen, daß die Gefäße zuerst bis zur Hälfte in Wasser gebadet und später frei in den Ofen gestellt werden. Wenn die Rebhühnerkäse abgekühlt sind, presse man sie, stülpe sie am folgenden Tage aus der Form, bewickele sie fest mit Doppelpapier und Bindfaden und begieße sie einen halben Finger hoch mit guter, flüssiger oder zur Sahne gerührter Butter.

Man schneide den Rebhühnerkäse mit einem heißbenäßten Messer, damit die Scheiben glatt werden und die Butter nicht abfällt, sondern diese bei dem franzmäßigen Anrichten gegen das dunkle Fleisch hübsch absticht; in die Mitte kann man gehackten Aspic thun. Ein guter Rebhühnerkäse zeichnet sich durch eine dunkle Farbe, eine zarte Dichtigkeit und einen ausgezeichneten pikanten Wohlgeschmack aus. Alle übrigen Fleischkäse von Kalbfleisch, Wildpret u. s. w. bereitet man nach dieser Vorschrift, doch bleibt die kräftige braune Fleischsauce weg und man nimmt dazu weniger Käse und gewöhnliche Sauce.

614. Roulade von Spanferkel und verschiedene andere Rouladen.

Man löse das rein gebrühte Spanferkel nach Einl. I. A. sehr behutsam aus allen Knochen, bestreue es inwendig mit Salz, feinen trockenen Kräutern, seinem Gewürz, etwas Ingwer und Muskatennuß, bestreiche es überall einen kleinen Finger dick mit einer nach Nr. 57 bereiteten, aber festen Farce, belege es in der Länge mit halbfingerdicken Streifen von gekochter Pökel-Rinderzunge, weissem Speck und Cornichons, streiche oben noch etwas Farce, rolle es in der Länge auf,wickle es in ein dünnes Tuch, schnüre es mit Bindsäden fest zusammen und koch es mit einem Paar zerhanener Kalbsfüße, den Knochen des Spanferkels und einem Stück mageren Schinken in einer sehr würzigen, fetten Brühe von Wurzelwerk, Basilicum, Thymian, Lorbeerblättern, Bachholderbeeren, Salbei, Weißwurz, etwas Recumbolle, Gewürz, Citronenscheiben, Salz, Essig und Wein. Wenn es sich weich anfühlt oder eine dicke Stopfnadel leicht einbringt, nehme man die Roulade ab, hebe sie kalt aus der Brühe und lasse sie vierundzwanzig Stunden unter einer Presse liegen. Die recht rein ausgefettete Brühe kläre man indeß wie Aspic (s. Nr. 76), schneide die kalte Roulade in hübsche Scheiben, richte sie an und garnire sie mit dem bereits gegällerten und gehackten Aspic; auch mit einer Remoladensauce schmeckt diese Roulade sehr gut. Nach dieser Vorschrift lassen sich viele andere Rouladen, sowohl von zahmen als wilden Schweinstöpfen, allen Arten zahmem und wildem Geflügel, Aal und andern Fischen herstellen, wobei als Hauptbedingung darauf zu achten ist, daß Fleisch und Fisch gut aus den Knochen und Gräten gelöst, ferner eine feste Farce, die beim Schneiden der Roulade vor dem

Messer steht, bereitet und die Roulade nicht zu weich gekocht und hinlänglich, aber nicht zu stark gepreßt werde; ohne diese Vorsichtsmaafzregeln wird man nie eine gute Roulade zu Stande bringen.

615. Kalte Rebhühnerpastete und andere kalte Pasteten.

Hierzu wird das Geflügel ebenfalls aus allen Knochen gelöst, dann mit dünnen Speckstreifen durchzogen, die man vorher in trockenen feinen Kräutern und seinem Gewürz wälzt. Die Farce mache man von den Lebern des Geflügels, zur Hälfte Kalbfleisch und zur Hälfte Schweinefleisch und ein Dritttheil soviel als das sämmtliche Fleisch beträgt fetten Lustspeck, aber ganz ohne Semmelpanade nach Nr. 57, würze sie mit feinen Kräutern, Gewürz, Trüffel- und Sardellenbutter. Mit einem Theil dieser Farce fülle man das ausgebeinte Geflügel, lege es wieder so zusammen wie es gewesen und mache es in Fett oder Butter steif und thue dies nachher noch unter die Farce.

Hierauf wirke man von Mehl, etwas Butter und einigen Eiern mit kochendem Wasser einen festen, aber glatten und biegsamen Teig, rolle einen kleinen fingerdicken Boden aus, schneide ihn nach Maßgabe des einzuschließenden Inhaltes passend groß zu, dressire einen zwei Finger hohen Rand daran, bestreiche ihn mit Ei und sehe rund herum ein von demselben Teig eben so dick ausgerolltes und dann ungefähr sechs Finger breit zugeschnittenes, genau passendes und an den Enden gut schließendes Band, dressire das Ganze in Form eines geraden Schmortopfs und incise diesen außerhalb mit einem Kneifeisen durchweg bunt. Dann streiche man den Pastetentopf inwendig einen Finger dick mit Farce aus, lege das Geflügel mit Trüffeln ein, decke

es mit Farce, lege oben Speckbarden, schließe die Pastete mit einem passend zugeschnittenen Deckel, schneide in diesen oben ein Loch hinein und befestige hier den zwei Daumen breiten Schornstein. Wenn auch Deckel und Schornstein gekniffen sind, bestreiche man die ganze Pastete mit Ei, setze sie eine kurze Zeit in den Ofen, damit das Ei austrocknet, umschließe sie mit fettigem Papier und Bindfaden, damit sie eine gute Form behält und backe sie zwei bis zwei und eine halbe Stunden bei ausdauernd mäßiger Hitze. Man nehme drei bis vier Rebhühner und zu dem Teig eine gehäufte Menge Mehl, ein Viertel Pfund Butter und drei Eier.

Auf diese Art bereitet man eine jede Pastete von zähmem wie wildem Geflügel und es richtet sich die Backzeit nach dem Umsang und Inhalt der Pastete; doch nimmt man drei und eine halbe Stunde Zeit schon als hinreichend für große Pasteten an. Hauptforderniß ist, daß in den gebackenen Pasteten kein Fleischfett, sondern nur Fett stehen bleibt, weil sie sonst unvermeidlich bald verderben. Will man sie lange aufbewahren, so gieße man oben in den Schornstein hinlänglich flüssiges Fett. Die kalten Pasteten servirt man entweder als zierliches Tafelstück oder schneidet den Inhalt auf; man speist sie mit Aspic. Eine vorzüglich gute, zweckmäßige Methode ist es, wenn man die kalten Pasteten in porzellanenen Töpfen backt.

616. Französische Schinkenpastete.

Man kochte einen schwach geräucherten, gut gewässerten und ausgelösten kleinen Schinken mit drei bis vier Pfund derbes Rindfleisch und zwei Pfund Luftspeck mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz und Kräutern und einigen Quart Landwein ungefähr drei Viertel gar, so daß die Brühe dabei bis zur Hälfte einkocht, hebe alles verkühlt aus,

schneide von dem Schinken oben das Fett bis auf einen kleinen Finger dick und unten einen Theil des magern Fleisches ab und bereite von diesem, außer der Schwarte, mit dem bemerkten Kindfleisch und zwei Pfund magerem Kalb- oder Schweinfleisch eine wohl assaisonirte, aber schwach gesalzene Farce. Man lege den Schinken mit dieser Farce in einen gut dressirten Pastetentopf und verfahre in der weitern Zubereitung nach obigen Vorschriften, gieße aber, wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, die wohl abgesetzte, eingekochte Brühe in den Schornstein, weshalb die Farce nur wenig gesalzen werden muß.

617. Kaltes Frikassee von Geflügel.

Die Zubereitung ist so weit mit die der warmen Frikassees übereinstimmend, nur nehme man statt der Butter gutes Del dazu, auch verbinde man es nur wenig mit Eigelben, nehme aber zum Auffüllen etwas Stand von Kalbsfüßen dazu, oder lasse einige Kalbsfüße in dem Frikassee mitkochen. Man nehme die Hühnerstücke, wenn sie gar sind, aus der Sauce, puße sie nach und marinire sie in französischem Essig oder Citronensaft, Del, Pfeffer und Salz. Zu der Sauce gebe man noch einen oder mehrere Lassenköpfe voll Del und hinlänglich französischen Estragonessig und röhre es auf dem Eise so lange bis es weiß und dick wird, dann richte man es mit der Sauce hübsch sauber an, und bekränze es mit halb durchgeschnittenem und angemachtem kleinen Kopfsalat, auch zu mehrerer Zierdo mit runden oder langen, zackigen oder glatten Stücken von Apic.

618. Geflügelsalat.

Das aus Puter, Kapaun, Hühnern u. s. w. bestehende Geflügel kohle man in einer kurzen Bräuse, oder schmore es. Wenn es kalt ist, schneide man das reine Fleisch in
11**

einen Zoll lange, federkielstarke Stücke und marinire diese eine Zeitlang in Del, Pfeffer, Salz und französischen Estragoneffig. Dann bereite man nach Nr. 279 eine Remoladensauce, worin man, um sie recht schmackhaft zu haben, den eingekochten Hühnerfond oder ein Theil davon mischt. Mit dieser Sauce vereinige man das Hühnerfleisch, hache, wenn man ihn hat, etwas Aspic und mische diesen auch dazu, richte die Speise an und bekränze sie mit halb durchgeschnittenem, mit Del, Effig, Pfeffer und Salz benektem, kleinem Kopfsalat, in Viertel geschnittenen halb hart gekochten Eiern oder halb durchgeschnittenen Kibizeiern.

619. Fischsalat.

Diesen macht man am meisten von Karpfen. Den nur ausgenommenen, nicht geschuppten Fisch schneide man in Stücke, koch ihn in Wasser und Salz ab, nehme ihn laulich und stückweise aus der Brühe, entferne alle Schuppen und Gräten und nachdem sämtlicher Fisch so behandelt ist, pflücke man ihn in kleine Stücke, wobei man die noch vorkommenden Gräten sorgfältig entfirnt. Dann marinire man den Fisch wie vorstehend die Hühner und mische ihn auch wie diese mit einer wohlgeschmeckenden Remoladen-sauce. Wenn der Fischsalat angerichtet ist, bestreue man ihn mit Kapern, bekränze oder belege ihn mit Kopfsalat, Krebschwänzen und Eiern oder verziere ihn auf eine andere Art.

620. Mayonnaise von Gartengewächs.

Die Fleischzuthat zu dieser ausgezeichnet schönen kalten Speise besteht aus zahmem oder wildem Geflügel, und das Gartengewächs aus Mohrrüben, Spargel, grünen Bohnen, Blumenkohl, Saubohnen und wo möglich schwarzen Broccoli. Die Mohrrüben und Spargel forme man in einen Zoll

lange, zwei Federkiel starke, runde, etwas spitz zulaufende egale Stücke, Blumenkohl und Brocoli schüre man in kleine Rosen zu und die Saubohnen brühe man, ziehe sie ab und nehme nur den grünen Kern. Alles muß entsprechend, aber ja nicht zu weich gekocht und nebst dem gebratenen oder geschnorten und in hübsche, feine Blattstücke geschnittenen Geflügel in Öl, französischem Eßig, Salz und Pfeffer eine Zeitlang marinirt werden. Zu diesen Ingredienzien gesellt sich ein klarer Aspic und eine recht weiße Mayonnaissensauce, wie man sie bereits kennt, und hat man eine Form, welche in der Mitte einen Cylinder hat, so läßt sich die Speise, auch von einem Weniggeübten, beinahe so herstellen, als wäre sie in den Küchen ersten Ranges bearbeitet.

Hat man den Boden der Form einen Drittel Finger dick mit klarem Aspic begossen und ist dieser fest geworden, so belege man ihn in ansprechenden, abwechselnden Schattierungen mit dem Gartengewächs, welches aber zuvor gut von der Marinade abgetropft, aber dafür zwischen jeder Lage immer hinreichend mit Aspic begossen werden muß, und fahre in dieser Weise so lange fort, bis die Form gefüllt ist. Nachdem der Inhalt auf dem Eis die erforderliche Festigkeit erlangt hat, stülpe man ihn mit den bewußtesten Rücksichten aus der Form, mische die Geflügelblattstücke mit hinreichender Mayonnaissensauce und fülle das Ragout in den innerhalb befindlichen Raum, doch so, daß auch ein Theil der innern Seiten des mit dem Gartengewächs gefüllten Aspicrandes zu sehen bleibt und lege als Schluß recht in die Mitte noch eine kleine entsprechende Verzierung von den dazn übrig gelassenen Saubohnen und Kapern und auch Krebschwänzen, wenn man vergleichen vorräthig hat oder die Verzierung noch steigern will. Wenn auch die

ganze Verzierung in der Mitte wegleibt, so behält die Speise dennoch ein schönes, sehr gefällig nüancirendes Aussehen.

621. Regensburger kalte Speise.

Man nehme geschmortes oder gedämpftes Wildpret, wie Hirsch, Reh, Hase u. c. u. oder wildes Geflügel, wie Fasanen, Rebhühner, Haselhühner, wilde Enten u. s. w. dazu, schneide das Fleisch in einen Zoll lange, fein nudelartige Stücke und marinire sie wie vorhin gesagt ist. Man bereite eine kalte Dessaure nach Nr. 280, die aber statt weiß braun sein muß, wozu also brauner Fleischjus genommen wird und es muß die Sauce mit so vielem Stand von Kalbsfüßen oder Schweineschwarten zusammengesetzt werden, mit einem Wort so viel Gallerte besitzen, daß sie in Formen modellirt und ausgestülpt werden kann. Ist die Sauce nach jener Vorschrift gerührt, was jedoch nicht lange dauern darf, damit die Sauce nichts von der braunen Farbe einbüße, so vermische man sie mit dem Fleische, fülle alles in eine Form, stülpe es, wenn es fest genug ist, auf eine Schüssel und belege es mit Kapern, Oliven, Krebschwänzen und kleinem Kopfsalat. Ein anderes Mal verziere man diese kalte Speise mit Trüffeln, kleinen weißen Zwiebeln mit Trippmadam bestreckt, oder ausgelegten Eiern und Croutons von Aspic. Die Eier kochte man halb hart, schneide sie halb durch und außerhalb von dem weißen etwas ab und belege die inwendige Seite mit ausgezackten Sardellenfasern, Kapern oder Trüffeln und begieße sie so lange mit dickflüssigem Aspic bis sie spiegelig werden.

622. Weißsauer von Gänsen.

Von einer jeden Gans schneide man die Keulen ab, trenne Brust und Rückgrat, knicke erstere ein und schlage

diesen durch und nehme das Gänselein dazu, wenn es nicht anderweitig gebraucht wird. Man kuche das Gänsefleisch mit so viel zerschlagenen Kalbsfüßen als es Gänse sind, mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz und Kräutern, hinlänglichem guten Essig und Salz, ziehe es, wenn es gar und ausgekühlt ist, aus der Brühe, puze es gehörig nach, lege es in Steintöpfe, fülle die sehr gut abgesetzte Brühe darüber, so daß sie über dem Fleische steht und decke es am folgenden Tage gut mit flüssigem Hammel- und Gänsefett. Hauptbedingung ist, daß die Brühe einen hübschen, angenehm sauren Geschmack und die erforderliche Gallertfestigkeit habe und auch hübsch klar sei. Fehlt ihr die letztere Eigenschaft, so kann man sie nach Nr. 76 mit Eiweiß klären.

623. Eingecktes Schweinefleisch.

Man nehme nicht zu fettes Schweinefleisch, und nur das von jungen Schweinen dazu; ausgelöste Köpfe mit der Schnauze, Zungen, Eisbeine, ausgeschälte Rückenstücke sind gut dazu. Man kuche es wie das Gänsefleisch, aber noch saurer ein und hinlänglich weich, weil die Haut im kalten Zustande immer hart genug bleibt, und beende es wie das Gänseweißsauer.

624. Kalte Fischpastete.

Man bereitet sie von Süßwasser- oder Seefischen und am liebsten von beiden zugleich und dann von mehreren Fischarten. Nach dem Ausschneiden der Fische aus Haut und Gräten, schneide man von dem reinen Fleische zwei und einen halben Zoll lange und einen und einen halben Zoll breite Stücke, marinire sie in Salz, Citronensaft und Pfeffer und mache sie ein wenig in Butter steif. Von sämtlichem Fischfleischabfall, von welchem ungesähr der vierte Theil eingeschwitzt wird, mache man mit neuem Nin-

bernierentalg und Rindermark, so daß dies etwa gut so viel als den dritten Theil sämmtlichen Fischfleisches beträgt, einem Theil eingeschwitzten und gehackten Zwiebeln und Chalotten eine zarte fette Farce, dann kochte man gleichzeitig alle Gräten mit hinlänglicher Würzung aus, und die davon erhaltene Brühe mit einem Viertel Quart Wein ganz kurz ein und mische diese Essenz unter die Farce. Nachdem man nach Nr. 615 ein Pastetentops dargestellt hat, fülle man diesen schichtweise mit Fischstücken und Farce und decke, backe und beende die Pastete wie dort gesagt ist. Diese kalte Fischpastete speist man mit Fischgallerte nach Nr. 81.

625. Gekochter Wildschweinskopf.

Man lasse ihn beim Schmidt absengen, breche hinten den Genickknochen aus, lasse den Schweinskopf eine Zeitlang in Wasser liegen, blanchire ihn und kochte ihn sehr langsam mit Wasser, einem guten Theil Weinessig, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Gewürz, einem Bouquet von Kräutern, Wacholderbeeren, Wurzelwerk und Salz. Man darf ihn nicht ganz weich kochen, weil er in der Brühe liegen bleibt und dadurch sehr nachweicht. Soll er ganz als zierliches Tafelstück aufgestellt werden, so bestreiche man ihn mit weißgerührter Butter oder Schmalz auf denjenigen Stellen, wo die Haut aufgeplätt ist, belege ihn mit rothen Rüben, orangefarbigen Mehrrüben, Cornichons, Kapern, gehackten gelben und weißen, hart gekochten Eiern, stecke ihm eine Citrone ins Maul und betränze ihn mit Aspic; gewöhnlich wird er jedoch in Scheiben geschnitten servirt. Man speist ihn mit einer Remoladensauce, Mostrich, Effig, Del und Petersilie oder einer englischen Johannisbeersauce.

626. Hasenkuchen.

Von dem rein ausgehäuteten und ausgezehnten Hasen-

fleische schwiße man die Hälfte ein, hake alles und streiche es durch, hake einen dritten Theil so viel weißen Speck und mache eben so viel als Speck Semmelpanade, und schneide Cornichons, Pokelochsenzunge, weißen Speck und schwarze Trüffeln in kleine Würfel. Hat man nun Hasenfleisch, Speck und Panade mit gestoßenem Gewürz, feinen Kräutern, Parmesankäse und Gardellenbutter, ferner mit einer dicken braunen Sauce genau durcheinander gearbeitet, so vermische man die Masse mit den würflichen Ingredienzien, die zusammen ungefähr ein Viertel so viel ausmachen als die ganze Masse beträgt, backe diese wie den Rebhühnerkäse nach Nr. 613 und gebe zu dem kalt aufgeschnittenen Hasenkuchen Aspic.

627. Calleuhn à la daube.

Man bereite den Calleuhn als Roulade nach Nr. 614 und koché und beende ihn auch nach Vorschrift jener Nummer. Von dem geklärten Fond des Callcuhns gieße man einen Fingerdick in eine zu der Roulade passenden langen Form, lege, wenn dies fest geworden ist, den Callcuhn darauf, gieße die Form mit klaren Fond voll und stülpe die Speise, wenn sie recht kalt und fest geworden ist, auf eine passende Schüssel. Dann ziere man sie unten herum mit zackigen Croutons von dem klaren gegallerten Fond aus, belege sie recht geschmackvoll mit grünen Cornichons, Kapern, schwarzen Trüffeln, rothen Krebschwänzen, Gardellen, gelben und weißen harten Eiern und stelle es als zierliches Tafelstück auf.

628. Verziertter kalter Schinken.

Von dem treffend abgekochten Schinken schneide man die Haut mit so vielem Fett ab, daß dies einen kleinen Finger dick darauf bleibt, von dem Gelenke bis zum Fuß

lässe man die Haut stehen, zacke sie oben aus und belege den Schinken recht geschmackvoll mit jenen farbigen, genießbaren Gegenständen, die man, wie bei allen auf diese Art verzierten kalten Speisen, ehe man sie auflegt, stückweise in Aspic tauchen muß, damit sie festkleben. Den verzierten Schinken begieße man mit dickflüssig gewordenen Aspic, bis er einen Spiegel bekommen hat und garnire ihn unten herum mit dicken Croutons von Aspic.

629. Ungarischer Schweinskopf.

Man hacke Schweinefleisch recht fein, vermische es mit einem Drittel so viel Speck, feinem Gewürz, feinen Kräutern, fein gehackten Trüffeln, Salz und Salpeter. Hat man einen lang im Genick gehauenen Schweinskopf ausgelöst, so schneide man innerhalb das Fleisch von denjenigen Stellen wo es dick ist los, klappe es, ohne es abzuschneiden, nach den wenig mit Fleisch versehenen Stellen über, daß es möglichst gleichmäßig vertheilt ist, streue Salz und Salpeter darauf, vertheile die Farce überall in dem Schweinskopf, rolle ihn auf, heste ihn an der offenen Seite fest, lege ihn acht Tage in einen guten Pökel, räuchere ihn eben so lange und kochte ihn wie einen Schinken. Man speist ihn kalt mit Petersilie, Del, Essig und Mostrich. Eisbeine kann man eben so zubereiten.

630. Deutsche Sülze.

Man kochte einen Schweins- und einen Kalbskopf mit allen würzigen Zuthaten von Nr. 614, hebe sie verkühlt aus, schneide sie, wenn sie kalt sind in zwei Finger breit lange und einen kleinen Finger breite Stücke, vermische sie mit feinem Gewürz, Muskatenblumen, ein wenig Ingwer, Pfeffer und gehackter Citronenschale. Ist unterdes die Brühe rein abgefettet und so weit eingekocht, daß sie hin-

länglich gallert, nicht zu salzig wird und das Fleisch gehörig verbindet, so vermische man sie mit dem geschnittenen Fleisch lasse es einmal damit aufkochen, thue es sogleich in eine mit Del ausgestrichene glatte Form, stülpe es, wenn es recht kalt ist, aus und gebe die davon geschafften Scheiben wie vorstehend aufgeführt ist.

631. Roulade von Rindfleisch.

Ein Stück vom Bauch, Rippen oder Rücken ist am besten hierzu und so groß als es die Wirtschaftskasse erlaubt. Man löse die Knochen aus, salze das Fleisch hinlänglich ein und lasse es einige Tage so liegen, trockne es sodann ab, schneide es in der Mitte so weit auf, daß man es auseinanderklappen kann und das Stück noch einmal so groß wird, bestreue die Seite, welche nach inwendig kommt, mit gestoßenem Pfeffer, belege sie mit grünen Petersilienblättern, solchem Basilicum, Thymian und Estragon, rolle es hierauf recht fest auf, wickle es in eine lose Serviette, schnüre es fest mit Bindsäden und koch es sofort mit Wasser und allen würzhaften Ingredienzien und auch einigen zerbauenen Kalbsfüßen. Ist es treffend weich gekocht und in der Brühe kalt geworden, so nehme man es heraus, presse es hinlänglich und schneide nach einigen Tagen so viel Scheiben davon ab als nöthig. Man speist es mit Del und Essig oder bearbeitet den Fond wie Aropic nach Nr. 76, und giebt diesen dazu.

Nennter Abschnitt.

Zubereitungsart verschiedener Compotes und der Salate.

A. Compotes.

Die Methode, die Compotes in Begleitung der Braten zu serviren, ist von der neuern Tafelordnung längst bei Seite geworfen und nur noch mit den Compotes von trockenen Früchten hier und da der Fall. Besonders bilden die verzierten Compotes von frischen Früchten, wie von Confekten in dem Tafelwesen einen eigenen Gang, sie treten hierbei als für sich allein bestehende, süße Zwischen- speisen auf, und zieren sowohl die Büffets bei Bällen als auch die Tische bei großen Abendgesellschaften. Die einfachen Compotes von frischen Früchten geben außerdem eine beliebte, gewöhnliche Abendspeise ab. Ein gleiches Be wandtniß hat es auch bisweilen mit den zusammengesetzten, verzierten Salaten, doch die einfachen grünen, Wurzel- und Kräutersalate werden gemeinhin zum Braten gegeben.

632. Marronen-Compote.

Man schäle die Marronen, koch sie bis ein Nadelknopf sich leicht eindrücken lässt, dann ziehe man behutsam, daß man keine Marronen entzwey macht, die Haut ab und wasche sie in Wasser rein ab. Auf jedes Pfund Marronen kochte man ein halbes Pfund Zucker mit etwas Wasser zu einem dünnen Syrup, und lasse die Marronen hiermit einige Minuten durchschmoren. Nach einigen Stunden richte man sie kalt an, koch den Zucker mit dem Saft von einer Citrone zu einem klaren seimigen Syrup ein und überziehe kurz vor dem Anrichten die Marronen damit.

633. Marronen-Compote anderer Art.

Nachdem die Marronen abgeschält sind, röste man sie im Ofen, oder röste sie ungeschält in einer Kassetrommel, wenn man sie vorher oben kreuzweise eingeschnitten hat, besetige die Schalen und Häute, lasse sie in einem dünnen Zuckersyrup behutsam durchkochen, richte sie, wenn sie kalt sind, auf einer die Hitze aushaltende Compotiere an, bestecke sie mit hübschen Apfelsinenscheiben ohne Kerne und nur aus dem markigen Fleisch geschnitten, überziehe alles mit dem recht dick eingekochten Zuckersyrup, wozu, der Apfelsinen wegen, auf ein Pfund Marronen und drei Apfelsinen drei Viertel Pfund Zucker genommen wird, bestreue es mit feinem Zucker und glacire es im Ofen oder unter einer glühenden eisernen Schaufel.

634. Pfauen-Compote (blaue).

Man lasse die ausgesteinten halben Pfäumen in einem flüssigem Zuckersyrup und Citronensaft behutsam schmoren, damit sie nicht so zerfallen; am besten bewerkstelligt man dies, wenn man ein breites, geräumiges Gefäß dazu nimmt; dies ist übrigens bei allen frischen Früchten zu beobachten,

wenn man sie hübsch ganz behalten will. Wenn man die Pflaumen angerichtet hat, und der Sud ist noch zu dünn, so lasse man ihn zu der erforderlichen Kürze einkochen und gieße ihn verkühlt über die angerichteten Pflaumen.

635. Compote von geschälten Pflaumen.

Die Pflaumen thue man in kochendes Wasser, ziehe ihnen die Haut ab, und drücke dabei, vermittelst eines kleinen Einschnittes, behutsam die Steine heraus, damit sie hübsch ganz bleiben und schmoren und brende sie wie die vorigen.

636. Apricosen=Compote.

Sind die Früchte klein, so behandle sie und koch sie wie die Pflaumen, große schneide man halb durch, schäle sie roh oder blanchire sie und ziehe dann die Haut ab und koch sie wie die Pflaumen. Zu diesem Compote pflegt man die Steine auszuschlagen, die Kerne heraus zu nehmen, sie zu brühen und abzuziehen und mit unter die Früchte zu mischen.

637. Pfirsich=Compote.

Es wird eben wie das von Apricotens bereitet. Zu jedem Compote kann man bei dem Schwören der Früchte ein oder ein Paar Gläser Wein zuseßen.

638. Apfel=Compote.

Die Äpfel werden bisweilen in Hälften geschält und die Kerngehäuse ausgedreht, bisweilen bleiben sie ganz und es werden dann die Kerngehäuse mit einem passenden Nussstecher ausgestochen, oder diese auch manchmal in der Quere durchgeschnitten, besonders wenn sie gefüllt werden sollen. Will man zum Ueberflechten oder Belegen des Apfel-Compotes eine Gelee haben, so loche man hierzu die Schalen aus, doch können nur Vorstorfer oder Renetäpfel hierzu

gebraucht werden, und es muß alsdann mehr Zucker, auch der nöthige Citronensaft und Wein zugesetzt werden. Die geschälten Äpfel thue man in etwas Wasser und Citronensaft, damit sie hübsch weiß bleiben. Nachdem die Schalen mit Wasser ausgekocht sind, presse man den Saft über die ganzen Äpfel, koch sie mit dem Zucker (eine Mandel Vorstörfer Äpfel und drei Viertel Pfund Zucker), dem Saft von einer Citrone und einem Glase Wein, so daß sie nicht zerfallen, entsprechend weich, hebe sie aus, koch den Saft bis zu jenem Grad ein, so daß er von dem in die Höhe gehobenen Löffel fadig abtropft und der Tropfen nach kurzer Zeit sich zum gallern neigt; man gieße ihn dann auf einen flachen Deckel oder Teller, doch ehe er so weit eingekocht ist, gieße man etwas davon über die Äpfel, daß er sich mit dem Saft, der sich noch unter den Äpfeln sammelt, verbindet. Sind mit diesem die Äpfel angerichtet, so belege oder beschlechte man sie mit der Gelee.

639. Verziertes Äpfel-Compote.

Das vorstehende Compote belege man außer der Äpfelgelee mit Äpfelsinnscheiben, grünen oder eingemachten Pflaumen, schwarzen und rothen Kirschen und bekränze es allenfalls mit halb durchgeschnittenen Löffelbiskuit.

640. Compote von gefüllten Äpfeln.

Man schneide sie quer durch, steche die Kerngehäuse aus, schäle sie, fülle in die Löcher Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade oder ein anderes Confekt, steche sie hin und wieder mit der Messerspitze, bestecke sie mit Angelikastiften oder solchen von in Zucker eingemachten grünen Bohnen, rangire sie auf einer Compotiere, überziehe sie mit einem dicken Zuckersud, bestreue sie mit Zucker und backe die Äpfel gar, so daß sie sich hübsch glaciren. Wenn man keine

Compotiere oder Tafelgeschirr hat, was die Backhüse aushält, so kann man die Äpfel kochen und das Compote dann wie das von Marronen nach Nr. 633 behandeln.

641. Äpfel-Marmelade.

Hierzu sind große weiche Äpfel gut. Nach dem Schälen koch sie gleich mit dem hinlänglichen Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale kurz ein, streiche sie durch ein Sieb, versetze die Marmelade mit etwas Citronensaft und gebe sie so oder vermische sie noch mit nach Nr. 8 behandelten Corinthen.

642. Birnen-Compote.

Will man die Birnen roth kochen, so taugen dazu nur grüne harte Winterbirnen. Kleine Birnen bleiben ganz, man schneide zur Hälfte den Stiel ab, drehe den Nabel aus und schäle sie ab oder man schneide sie halb durch und verfahre wie bei den halben Äpfeln. Man lasse sie mit Zucker, Zimmt und Citronenschale kochen, bis sie weich und roth sind und dann schnell einkochen, bis der Sud syrupsartig wird. Zu Compote von weißen Birnen nehme man Beurreblanc, koch sie nur kurze Zeit und setze Citronensaft und Wein zu; von den festen Beurreblanc läßt sich ein herliches rosafarbiges Compote erzielen, bei einem längern Kochen nimmt diese schmackhafte Birne jene ausprechende Farbe an.

643. Gewähltes Birnen-Compote.

Dazu nehme man dunkelroth, rosaroth und weiß gekochte Birnen, zu den dunkelrothen Birnen nehme man harte und zu den beiden andern Farben Beurreblanc. Ist alles mit einem dicken Syrup fertig gekocht, so richte man es schichtweise nach den Farben wechselnd an, belege es hin und

wieder mit eingemachten schwarzen Kirschen und bekränze es mit Apfelsinenscheiben.

644. Quitten-Compote.

Es erscheint sowohl als rothes wie weisces Compote. Die in hübsch sauberen Stücken geschälten Quitten blanchire man einen Augenblick in Wasser, sehe sie, wenn sie roth werden sollen, in einer gut zudeckten, wohl verzinnten Casserolle mit vielem Wasser, Zucker, Zimmit und Citronenschale und ein ganz wenig Essig auf und lasse sie schwach und lange kochen, und so kurz einschmoren, bis der Sud syrupsartig wird. Die Quitten zum weißen Compote müssen mit Citronensaft eingerieben werden und stark kochen; man nehme hierzu die länger am Baum gebliebenen Früchte.

645. Apfelsinen-Compote.

Die aus dem markigen Fleisch geschnittenen, von den Kernen befreiten Apfelsinenscheiben menge man mit hinlänglichem Zucker, lasse den mit dem Zucker aufgelösten Sud gut abtropfen, richte die Apfelsinen an, kochte den Saft mit noch so viel wie nöthig Zucker zu einem dicken Syrup ein und gieße ihn kalt über die Apfelsinen.

646. Melonen-Compote.

Man schneide von einer geschälten halben oder ganzen Melone halbfingerlange, verhältnismäsig dicke hübsche Stücke, kochte sie behutsam wie bekannt in einem Zuckersyrum, richte sie an und gieße den gehörig eingekochten Sud kalt darüber.

647. Stachelbeer-Compote.

Nachdem man sie nach Beseitigung der Stiele und Blüthen in kochendes Wasser gethan hat, bewahre man sie vor dem Zersetzen, lasse sie auf einem Durchschlag ablaufen.

sen und in einem Sud von hinlänglichem Zucker durchschmoren.

648. Heidelbeer-Compote, (Blaubeeren).

Man lasse die Beesinge mit Zucker kochen, schäume sie ab, schütte sie auf einen Durchschlag, loche den Sud bis zum Syrup ein und vermische ihn wieder mit den Früchten.

649. Erdbeer-Compote.

Die verlesenen, gewaschenen Beeren menge man mit genügendem Zucker und beende das Compote wie das von Apfelsinen.

650. Feigen-Compote.

Die Feigen sind in den nördlichen Ländern nicht sehr ausgebrettet, doch im südlichen Europa und Asien werden sie auf mancherlei Art benutzt. Die in Gestalt und Farbe verschiedenen hiesigen Abarten werden größtentheils roh verspeist und nur die nicht ganz reif gewordenen als Compote zubereitet. Man schneide die Stiele zur Hälfte ab, blanchire die Feigen einen Augenblick, je nach dem mehr oder weniger unreifen Zustande, und schmore sie in dem nöthigen Zuckersud, wozu man etwas Wein und Citronensaft zufügt, richte sie, wenn sie kalt sind, an und überziehe sie mit dem kurz genug eingekochten Sud.

651. Ananas-Compote.

Nach dem sparsamen Schälen schneide man diese kostlichste aller Früchte eben so sparsam in beliebige Scheiben, schmore sie in klarem Zuckersud entsprechend und versahre so weiter wie es bei dem Feigencompote steht.

652. Malteser Reis-Compote. Reis à la Malta.

Man blanchire ein halbes Pfund Reis, loche ihn in

Wasser weich und lasse ihn recht trocken werden, kochte drei Viertel Pfund Zucker zum kurzen Grad, nämlich zu Caramel ein, doch so daß er sich nicht färbe, vereinige ihn genau mit dem Reis und vermische ihn noch mit Citronensaft und einem Glase Marasquin. Mit diesem Reis und eingemachten Früchten, wie schwarzen und rothen Kirschen, Reineclaude, Johannisbeerjelee u. s. w. und Apfelsinen-scheiben richte man auf einem passenden Tafelgeschirr ein hübsch verziertes Compote an; doch hüte man sich vor Ver-puzzung, welches leicht durch ein zu buntes Belegen entstehen kann. Die Form, welche man dem Reis geben will, hängt von dem Geschirr ab, worauf man ihn anrichtet; man kann ein Theil des Reises mit rothem Saft färben. Die leichteste, ansprechendste Art ihn anzurichten ist, daß man ihn rund, oval oder eckig staffelartig ordnet, in der Mitte ein Ritterkreuz bildet und in die dadurch entstandenen vier Felder oder Räume in jedes ein verschiedenartiges Confect füllt, das Kreuz selbst mit Johannisbeerjelee und schwarzen Kirschen belegt und die äußere Einfassung mit Apfelsinen-scheiben in gleich weiten Zwischenräumen schräg bestreut und das Ganze unten innerhalb des Schüsselrandes mit kleinen dreispitzigen Modells von gefärbten Reis bekränzt.

653. Quadrillen-Compote.

Man kochte nach Nr. 641 eine steife aber recht schmackhafte Apfelmarmelade (Muß), bilde hiervon mit Berücksichtigung des frei bleibenden nöthigen Schüsselrandes einen möglichst hohen, schmalen Kranz, und mache in der Mitte gleichsam als Stütze des Kranzes ein Kreuz ebenfalls von Apfelmuß. In den hierdurch entstandenen vier gleichen Feldern richte man in dem einen weiß geschmorte scheibige Apfel, in einem andern, roth gesottene Birnen, in dem dritten

Felbe Apfelsinenscheiben und in dem vierten schwarze Kirschen an, die, wenn es außer der Jahreszeit ist, aus Confect bestehen können. Als Schluß der Bereitung dieses ansprechenden Compotes belege man die Aepfelmarmelade außerhalb mit Streifen von in Zucker eingemachten grünen Bohnen, Angelika oder Reineclaude.

654. Gestaffeltes Compote.

Hierzu gehört ebenfalls eine solche Aepfelmarmelade, wie vorhin bemerkt ist, jedoch im verstärkten Quantum. Es kommt hauptsächlich darauf an, daß man von diesem Aepfelmus mehrere Terrassen über einander bilde, von welchen die eine immer einen Zoll breit zurückweichen muß von der andern. Eine jede dieser Terrassen wird mit einem verschiedenartigen Compote von weißen Aepfeln, rothen Birnen, gelben Melonen und schwarzen Kirschen recht geschmackvoll belegt, so daß die drei ersten Früchte hierzu in muskatennußgroße, runde Stücke oder kleine Scheibchen geformt und die Kirschen hübsch ganz bleiben, alles aber sehr vorsichtig gekocht und als Hauptbedingung vor dem Zerfallen bewahrt werde. Auch darf bei dem Anrichten kein Sud an den Seiten ablaufen und es muß die Aepfelmarmelade von der einen Staffel zu der andern an den Seiten zu sehen bleiben. Unten herum kann man als Schluß der Ausschmückung noch die äußern Stücke von Löffelbisquits oder Aepfelgelee nach Nr. 638 legen.

655. Aepfelschnitte als Compote.

Die Viertel von geschälten Borsdorfer Aepfeln schneide man in dünne Scheiben, dünsse sie mit Zucker, Citronensaft und etwas Wein, vermische sie mit kleinen Rosinen, richte das Compote an und garnire es mit halb durchgeschnittene Löffelbisquits.

656. Compote von getrocknetem oder gebackenem Obst.

Hierzu nimmt man Äpfel, Birnen, Pfäumen, Kirschen, Rosinen, Prünellen &c. &c. Alle Obstarten werden mit Zimt und Citronenschale auf einerlei Weise gekocht und zuletzt mit genügendem Zucker süß gemacht. Man hüte sich vor dem Verkochen, die Birnen können am meisten vertragen. So wie man das Compote von gebackenem Obst von jeder einzelnen Art bereitet, so kann man auch zweierlei davon zusammenmischen. Das bevorzugteste von diesen Compoten ist das von gebackenen Pfäumen, von welchen die Catharinenpfäume die besten sind, und das von Prünellen oder geschälten Pfäumen ohne Steine.

657. Datteln-Compote.

Die eigentliche Heimat der überaus nützlichen Dattelpalme, von welcher diese Früchte kommen, ist das südliche Asien und Afrika; doch wächst dieselbe, wenn auch nicht in solcher Vollkommenheit, auch im südlichen Europa; die Früchte werden dort sowohl roh als verschiedentlich zubereitet genossen. Der ausgepreßte Saft derselben gibt einen herrlichen Syrup, welcher wieder zum Einmachen anderer Datteln gebraucht wird. Das Mark der Bäume liefert den Sago und aus den noch jungen Blättern wird ein Gemüse (Palmkohl) und, in Zucker eingemacht, ein Confekt (Palmkäse) bereitet und endlich die Früchte getrocknet und weit und breit verschickt, und diese sind es, welche auch bei uns bisweilen als Compote zubereitet oder so gespeist werden. In der Gestalt gleichen sie den Eicheln, haben die Größe von Pfäumen, seien braunroth aus und es umschließt das saftige, süße Fleisch einen gekerbten, langen Stein.

Man seke die Datteln mit Wasser und so vielem Zucker, als es der Zuckerstoff dieser herrlichen Südfrüchte zuläßt, auf, in etwa fünfundzwanzig bis dreißig Minuten sind sie weich; sie müssen alsdann hinlänglich eingekocht sein, wozu man aber Wein und Citronensaft anwendet. Auch kann man den Früchten nach einem geringen Verkochen die Haut abziehen und den Kern herausdrücken.

B. Verschiedene Salate.

658. Grüner Salat.

Hierunter versteht man Kopfsalat, jungen Blättersalat, Endivien, Kapuziner-, Garten- und Brunnenkresse, Rabunzen und verschiedene Kräuter, wie Estragon, Schnittlauch, Pimpinelle, Trippmadam, Portulak, jungen Barretsch, Kürbel u. s. w. Von dem Kopfsalat nehme man, nach dem Beseitigen der grünen äußern Blätter, die mehr gebleichten gelben und schneide die Herzen einmal durch. Bei den Endivien gilt dies ebenfalls hinsichtlich der mehr gebleichten Blätter. Alle übrigen grünen Salate und Kräuter werden, wie es sich versteht, gut verlesen und alles rein gewaschen. Man mache den mit diesen oder jenen Kräutern, wie man sie liebt, oder sie gerade die Jahreszeit darbietet, vermischt grünen Salat, wie er oben angegeben ist, mit Essig, Del, Pfeffer und Salz an, deren Quantität der Gaumen entscheidet, belege ihn mit halb durchgeschnittenen sieben bis acht Minuten gekochten Eiern und nach Umständen mit Sardellenstreifen oder Sardellenstücken. Alle grüne Salate, auch Wurzel- und andere Salate schmecken sehr gut, wenn man das Del mit hart gekochten Eigelben verbindet und dies mit Essig und den Kräutern vermischt, so daß es eine

Art Tunke wird. Das Anmachen der grünen Salate geschieht allemal erst kurz vor dem Speisen oder am Tisch.

659. Speck-Salat.

Man brate würflich geschnittenen magern Speck bräunlich, lasse ihn mit Essig und Salz mit Rücksicht auf den Speck und gestoßenem Pfeffer aufkochen, ziehe es mit zwei bis vier Eigelben ab und vermische, wenn es verkühlt ist, den mit Kräutern gemengten Salat damit.

660. Salat von weissem und rothem Kohl.

Halb weissen und halb rothen Kohl, aus welchem die Strünke geschnitten sind, schneide man ganz fein, blanchire ihn einige Minuten in Wasser, menge jedes allein mit Del, Essig, Pfeffer und Salz und belege ihn, wenn er angerichtet ist, mit eben so angemachten, härtlich gesotteten Sellerie-scheiben und rothen Rüben in abwechselnder Farbe.

661. Kartoffelsalat.

Man schneide abgekochte Kartoffeln in runde Scheiben, starke Würfel oder lange Stücke, vermische sie mit einigen eben so geschnittenen Sardellen oder Heringen, röhre einige hart gekochte Eidottern mit Del klar, vermische dies mit etwas gehackter Petersilie, etwas Estragon, Schnittlauch, gestoßenem Pfeffer, Salz, einigen Eßlöffeln voll Mostrich und so viel wie nöthig Essig und menge hiermit die geschnittenen Kartoffeln.

662. Salat von Wurzeln.

Hierzu nehme man Kartoffeln, Sellerie, rothe Rüben, Rhabarber, Mohrrüben, Hering u. s. w. Die Wurzeln kochte man nicht zu weich, schneide alles würflich, fadig oder scheibig und menge es wie oben.

663. Gemengter Salat.

Zu den obigen Ingredienzien nehme man noch saure Gurken, grüne Bohnen, Apfels, Kapern &c. &c. und mische alles mit der vorigen Sauce.

664. Gestürzter Salat.

Hierzu müssen die dazukommenden Wurzeln in passende, gleiche Stücke geschnitten werden. Alles wird, nachdem es mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer gemengt ist, in einer hübschen Farbenmischung in einer glatten, mit Öl ausgestrichenen Form, schichtweise einrangirt. Nach Verlauf von einiger Zeit stürzt man den Inhalt aus, belegt ihn unten oder oben mit kleinen Blumenlohlrosen, Sardellenstreifen und Kapern und begießt den Salat mit jener Tunke, die aber gut flüssig sein muß, damit die Gegenstände nicht maskirt werden.

665. Gärtner salat.

Hierzu nehme man dieselbe Zuthaten wie sie oben angegeben sind, stütze alles hübsch zu, richte es, statt es in der Forme zu modelliren, auf einem Salatier in hübsch nüancirenden Abstufungen an und begieße alles mit der Salatsauce nach Nr. 658. Das bedürfende Quantum vorstehender Salate läßt sich bald bei der Zubereitung finden.

666. Heringssalat.

Man schneide ausgewässerte, abgezogene Heringe (etwa drei bis vier Stück), ein halbes Dutzend weiche Apfels, so viel Kalbsbraten wie Hering und eben so viel Kartoffeln, nehme überhaupt von allem gleich viel, auch etwas geriebene Zwiebeln, wenn es geliebt wird, mische alles mit Kapern untereinander, menge es mit Öl, Essig und Pfeffer

aber keinem Salz, wegen der Heringe, und garnire den Salat, wenn er angerichtet ist, mit ausgezackten Citronen- oder solchen Apfelscheiben.

667. Sardellensalat.

Zu einen guten Sardellensalat gehören nach unserm angenommenen Quantum zwei Pfund Sardellen, zwei Neunaugen, eine Oberaffe voll Kapern, von jedem eben so viel Oliven, Cornichons, eingemachte Champignons, ein Achtel Pfund Braunschweiger Wurst und eine Citrone; natürlich wird bei einem schlechtern Salate hiervon bedeutend abgewichen. Sardellen, Neunaugen, Pfeffergurken schneide man in Stücke wie ein Fingerglied lang, die übrigen Ingredienzien lasse man so, auch kann man die besten Sardellenhälften ganz lassen und sie schneckenförmig aufrollen. Wenn auch noch die Wurst und die Citrone in Scheiben geschnitten sind, richte man alles felderweise hübsch geschmackvoll an, verziere den Salat wie man kann mit den aufgerollten Sardellen, Kapern, Oliven, und wenn man vielleicht noch etwas geräucherten Rheinlachs daran wenden kann, garnire ihn mit den ausgezackten Citronenscheiben und begieße ihn hinlänglich mit Del und Essig.

668. Gurkensalat.

Nach dem Schälen schneide man die Gurken in recht feine Scheiben, salze sie aber nicht zu viel und zu früh, damit nicht der ganze Saft verloren geht. Eben so vermeide man das gewaltsame Pressen, denn mit dem Saft verliert die Gurke auch ihren Geschmack und wird schwer verdaulich. Nach einem auf das Einsalzen bald folgenden leichten Pressen menge man die Gurken mit Schnittlauch und gesch. Estragonblättern und mache sic mit Del, Essig und

Pfeffer oder mit der bekannten Salatsance an; auch Sardellen schmecken gut zum Gurkensalat.

669. Bohnensalat.

Man nehme dazu kleine grüne Bohnen, schneide sie in beliebige Stücke, koch sie, lasse sie trocken werden und mache sie mit Salatkäutern, wozu noch etwas Pfefferkraut kommt, mit Del, Eßig, Pfeffer und Salz an.

Außer diesen hier ausgeführten Salaten ist noch der Italienische Salat hervorzuheben:

Zu den verschiedenen Ingredienzien, welche in Nr. 667 beim Sardellensalat ausgeführt sind, kommen noch geräucherter Lachs, Austern, marinirte Muscheln, gesottene Krabben u. s. w. Er ist der werthvollste, wenn er alle Zuthaten enthält; doch wird auch er abweichend und mangelhaft in den Ingredienzien hergestellt. Besonders effektvoll ist er mit Aspic in einer Form modellirt und gestürzt.

Zehnter Abschnitt.

Zubereitungsart verschiedener Eierspeisen.

670. Pflaumenweiche Eier.

Wenn das Wasser kocht, sege man die Eier, in einen Durchschlag gelegt, hinein, lasse sie fünf Minuten kochen, thue sie sogleich in kaltes Wasser, klopfe die Schale rings herum behutsam los, pelle diese eben so vorsichtig ab, erwärme sie in heißem Wasser und gebe eine Mostrich- oder Speck- und Zwiebelsauce dazu, oder gebe sie zu diesem oder jenem Blattgemüse.

671. Weiche Eier.

Man thue sie in kochendes Wasser, lasse sie zwei und eine halbe bis drei Minuten kochen, richte sie sogleich in einer gebrochenen Serviette an und gebe frische Butter dazu.

672. Verlorne Eier.

Die Bereitung ist bereits in Nr. 47 angegeben.

673. Harte Eier. Halbharte Eier.

Man sehe sie mit kaltem Wasser auf, lasse sie als harte Eier fünfzehn Minuten oder noch länger kochen und kühle sie ab. Man giebt sie auf verschiedene Art, in Hälften, Viertel oder quer in runde Stücke geschnitten, mit einer Mostrich, einer Bechamel-, einer Sauerampfer-, einer holländischen oder Vanillensauce. Außerdem wird das Gelbe zu unendlich vielen Speisen und Saucen, und auch das Weisse zum Verzieren kalter Speisen gebraucht. Die halbharten Eier lasse man sieben bis acht Minuten kochen; man braucht sie zum Belegen der Salate und vieler kalter Fleisch- und Fischspeisen. (s. VIII. und IX. Absch.)

674. Saure Eier mit Butter oder Speck.

Man nehme auf jedes Ei ein Loth Butter oder ein Loth reinen Speck. Wenn die Butter braun gemacht ist, schlage man die Eier sehr behutsam, damit sie hübsch ganz bleiben, darauf, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, lasse sie etwas ankreischen, begieße sie mit einer halben Ober-tasse voll Essig, auf sechs Eier, und ihrer Butter und lasse sie nur so lange auf dem Feuer als das Gelbe pfauen-menweich bleibt und das Weisse nicht fließend ist, und gebe sie sogleich auf. Nimmt man Speck dazu, so schneide man fingergliedgroße, drei Messerrücken dicke Scheiben davon, brate diese auf beiden Seiten braun und versahre wie oben.

675. Spiegelei e r.

Man sehe sie hübsch ganz auf die heiße Butter, damit sie stehen bleiben, wenn man keine Pfanne mit Vertiefungen hat, bestreue sie mit Salz und Pfeffer und lasse sie so lange auf dem Feuer wie oben bemerkt worden. Man kann diese Eier auf beiden Seiten braten, wenn man sie geschickt mit einem dünnen Messer oder einem dünnen Fisch-

löffel umzuwenden weiß; wer hierin nicht geübt ist, halte eine glühende Schippe darüber. Man steche mit einem Aussstecher oder großen scharfkantigen Weinglase rund herum das zu viele Eiweiß ab und verwende diese Eier wie die gekochten.

676. Gesottene Kibyzier.

Man sehe sie mit kaltem Wasser auf, lasse sie eine bis zwei Stunden sachte kochen, damit das Eiweiß recht klar wird und gebe sie mit frischer Butter.

677. Eier in Bechern.

Man nehme verlorne Eier nach Nr. 47 oder pflaumenweiche Eier nach Nr. 670 dazu, lege ein jedes in eine Bechertasse und fülle etwas pikanten Jüs, der aber hierzu besonders kräftig sein muß, darüber.

678. Gebackene Eier.

Man schlage ganz frische Eier in recht heißes Backfett, lasse sie aber ja nicht länger darin, sondern ziehe sie, so wie sie sich zusammengezogen haben, sogleich aus, sie werden sonst gleich hart; man gebe sie als Garnirung zu Gemüse oder mit einem pikanten Jüs. Diese Eier kann man auch von recht weichen verlorenen Eiern bereiten, wenn man diese in rohen Eiern und Semmel panirt und sie dann recht heiß aussbackt.

679. Sohl-Eier.

Man kochte sie in einer guten, scharfen Salzsohle hart und lasse sie darin erkalten; man speist sie zum Frühstück, zu Wein und Bier.

680. Eier mit Champignons oder Morellen.

Man nehme hierzu verlorne oder pflaumenweiche Eier,

bereite nach Nr. 238 ob. 239 ein dickes Häschee von Champignons oder Morcheln, richte es in Bechertassen, so daß diese halb voll davon werden, an und gebe in jede Tasse ein Ei.

681. Französische Eierküchen, (Omelettes) auf verschiedene Art.

Diese ansprechenden Eierspeisen haben sehr mannigfache Bestimmungen. Man rechne auf jedes Ei einen guten Eßlöffel voll Flüssigkeit von Milch, Fleischbrühe oder Wasser und auf eine Omelette vier bis sechs Eier und ungefähr drei Lotb Butter, quirlt Eier und Flüssigkeit mit etwas Salz und Pfeffer, schütte die Masse in die braune Butter, und lasse sie auf raschem Feuer, während man sie mit einem dünnen Messer zusammenschiebt oder rüttelt, auf einer Seite gelb braun backen, schütte es sogleich, ehe es hart werden kann auf Papier, rolle es auf, schneide es in Stücke und belege grüne Bohnen, Schoten, Spinat, Endivien u. s. w. damit. Dies wären

682. Einfache Omelette.

In sehr verschiedenen Abwechslungen vermischt man diese Masse bald mit feinem Schnittlauch oder Petersilie, bald mit mehrern frischen Kräutern, bald mit kleinen Stücken (wie Nr. 683 bem.) von geräuchertem Lachs, Sardellen, Bücklingen, Schinken oder Schlackwurst u. s. w. Bei dem Backen schiebe man diese Omelettes mit dem Messer zusammen und stülpe sie gleich aus der Pfanne über der Schüssel um, daß die braune Seite oben kommt, und gebe sie so oder mit etwas pikantem Füß. Statt daß man die Ingredienzen mit backt, kann man sie auch so dabei geben. Dies wären

683. Omelettes mit Lachs, mit feinen Kräutern, mit feinen Kräutern und Sardellen, mit Bücklingen, Schinken, Wurst &c. &c.

684. Omelettes mit Confect.

Wegen dieser Speise s. nächstfolgenden Absch.

685. Rühreier, (einfach und vermischt.)

Die Masse ist dieselbe, nur kommt die Butter, die gut sein muß, roh dazu; man rechne auf jedes Ei ein Lotth Butter. Man röhre die Masse so, daß man dasjenige, was sich am Boden festsetzen will, immer strichweis losröhrt und mit der noch dünnen Masse dergestalt vereinigt, daß sie flockig und pflaumenweich bleibt, und schütte sie sogleich ans, bevor sie hart wird. Man kann die Rühreier mit denselben Zuthaten aufgeben, wie die Omelettespeisen. Von den feinen Kräutern nehme man jedoch nur etwas Schnittlauch oder Petersilie, die unter die Masse gemischt werden können, die andern Sachen thue man erst nach dem Abrühren darunter, oder belege die angerichteten Rühreier damit, wozu sie alsdann in etwas Butter heiß gemacht werden.

686. Einfache Plinze mit Sauce.

Man rechne auf jedes Ei ein Lotth Mehl und eine Eierschale voll Milch, und zwei Eier auf die Person, quirlt so viel von diesen drei Ingredienzien, als man nöthig hat, mit etwas Salz eine Masse zusammen und backe sie auf schwachem Feuer in einer flachen Eierkuchenpfanne auf die Art, daß man etwas Butter in der Pfanne heiß werden läßt, so viel Masse hineinschüttet, daß, wenn man diese nach allen Seiten wendet, die Pfanne davon überall einen Messerrücken dick bedeckt wird. Ist die Plinze auf einer

Seite gebacken, so bestreiche man sie mit etwas flüssiger Butter, wende sie um und backe sie auch auf der andern Seite, sehe sie heiß und fahre mit dem Backen fort. Diese einfache Plinze richtet man wie sie ist an, oder rollt sie zuvor auf; man speist sie gern mit einer Vanille-Milchsauce oder einer jeden Obstsauce, wie sie der zweite Abschnitt aufführt.

687. Plinze mit Corinthen.

Unter die Masse nehme man etwas Zucker, backe sie wie oben, aber streue dabei auf jede Plinze einen Eßlöffel voll kleine Rosinen, schichte sie, wie sie aus der Pfanne kommen, hoch auf, bestreue die letzten mit Zucker und glacire die Speise mit der glühenden Schaufel.

688. Plinze mit Aepfelmus.

Die letzte Plinze bestreue man nicht mit kleinen Rosinen, sondern bestreiche sie, wenn sie aus der Pfanne kommen, mit Aepfelmus, rolle sie auf und glacire sie wie vorhin. Diese Plinzen schmecken auch gut, wenn man sie wie die vorigen mit Corinthen backt.

689. Plinzen mit Confitüres.

Statt des Aepfelmuses nehme man ein beliebiges Confit. Eine jede dieser Plinze kann man auch in vier Stücke schneiden, in diese Confit einschlagen, sie panieren, ausbacken und glaciren.

690. Hannöverische Plinze.

Man röhre ein halbes Pfund Mehl, zwei Eier, etwas Muskatennuß, Salz, einige Eßlöffeln voll gute Weißbierbärme mit so viel Milch ein, daß es eine dickflüssige Masse wird und stelle sie an einen warmen Ort, daß sie hinlänglich ausgeht. Von dieser Masse backe man mit der nötbi-

gen Butter zwei Messerrücken dicke Plinze, schichte sie auf eine Schüssel und streue zwischen jede Zimmt und Zucker.

691. Jesuiten-Omelettes.

Die Omelettes lasse man auf Papier gleiten, bestreiche sie mit einem dicken, weißen Haschee von Geflügel nach Nr. 398, rolle sie auf, lege sie auf die Schüssel und gieße etwas pikanten Jüs darunter.

692. Salpicon-Omelettes.

Sie werden eben so gemacht, statt des Haschees nehme man Salpicon nach Nr. 415. (Croquettes).

693. Morcheln-Omelettes. Champignons-Omelettes. Steinpilzen-Omelettes.

Statt des Haschees von Geflügel nehme man ein solches von Morcheln, oder ein solches von Champignons oder Steinpilzen. Bei allen diesen Omelettes ist es Hauptregel, daß die Sauee zu dem Füllsel recht dick eingekocht und gebunden werde, damit nach der Vermischung derselben mit dem Fleisch- oder Pflanzenstoff das Ganze eine compacte Masse sei.

694. Spargel-Omelettes.

Hierzu wird der dünn geschälte Spargel nur einen halben Zoll lang geschnitten, in Wasser weich gekocht, und wenn er recht trocken ist, mit einer recht dicken Buttersauce vermischt, so daß es eine dicke Masse giebt.

695. Spinat-Omelettes. Sauerampfer-Omelettes.

Die Bereitung ist immer dieselbe und unterscheidet sich nur in dem Füllsel. Beide Gemüse werden nach Nr. 527 und 532 zubereitet, müssen aber dick, jedoch nicht meßig sein und dürfen nur wenig Sauce haben.

696. Östereier.

Man wasche die Eier recht rein, trockne sie ab, bestreiche sie mit Speck, umwickle jedes Ei vermittelst eines reinen Läppchens mit feinen Zwiebel-, Petersilien- oder Körbelblättern und einigen feinen Stückchen Braunholz, bewickle sie mit Zwirnsäden und koch sie mit etwas Alaun, Braunholz und Zwiebelschalen hart. Sollen einige beschrieben werden, so lege man in die Mitte eine große, bunt ausgeschnittene Zwiebelschale und die andern Sachen rund herum. Auf diese Stelle kann man Verse und dergleichen mit Scheidewasser schreiben.

697. Eierfäse.

Sechs ganze Eier und vier Dottern, die recht klar gequirlt werden, vermische man mit etwas Salz, abgeriebenem Citronenzucker, etwas gestoßenem Zimmt und Zucker, einem Viertel Pfund kleine Rosinen und ein und einem halben bis zwei Quart Milch, presse den Saft von einer Citrone dazu, gieße die Masse in ein hohes Geschirr, stelle es in kochendes Wasser und lasse es, unter einmaligen wiederholtem Umrühren und unter Beachtung, daß kein Wasser hineinkocht, so lange kochen, bis die Masse zusammen gelaufen ist. Man schütte sie sogleich in einen feinen Durchschlag, lasse die Badike rein davon ablaufen, stülpe die Masse auf eine Schüssel und überziehe sie mit geschlagener Sahne (s. XV. Abschn.) oder Weinchaudeau nach Nr. 268.

698. Semmel-Eierküchen.

Auf jedes Ei nehme man zwei Eßlöffel voll geriebene weiße Semmelkrume, eine gute halbe Oberaffe voll Milch, und zu acht Eiern, wie wir die Masse hier brauchen, zwei Eßlöffel voll Mehl. Semmel, Mehl, Eidottern und Milch

quirle man mit etwas Salz, schlage das Eiweiß zu Schaum, mische es unter die Masse und backe hiervon in einer eisernen Eierkuchenpfanne ungefähr zwei oder drei Eierkuchen mit Butter recht langsam auf glühenden Kohlen. Ist die eine Seite des Eierkuchens gelbbraun gebacken, so lege man auch oben die nöthige Butter, drehe den Eierkuchen um und backe die zweite Seite eben so, schiebe ihn auf die Schüssel, setze ihn warm und fahre mit dem Backen fort.

699. Gewöhnlicher Mehl-Eierkuchen.

Zu gutem Eierkuchen nehme man auf jedes Ei zwei Eßlöffel voll Mehl und eine gute halbe Obergasse voll Milch, quirlt es mit Salz zusammen und backe hiervon die Eierkuchen wie vorstehend bemerkt worden. Von derselben Masse backt man:

700. Schnittlauch-Eierkuchen.

Man vermische die Masse mit hinlänglich fein geschnittenem Schnittlauch.

701. Apfel-Eierkuchen.

Man schneide einige große mürbe Äpfel scheibig, lasse die Scheiben mit der zum Eierkuchen bestimmten Butter überall in der Pfanne vertheilt, erst schwören, fülle die erforderliche Masse darüber, backe die Eierkuchen wie vorhin, streue oben Zucker, drehe den Eierkuchen um und glacire ihn in der Pfanne. Bevor man mit dem Backen fortfährt, wische man die Pfanne, des Zuckers wegen, gut aus.

702. Speck-Eierkuchen.

Hierzu schneide man mageren Speck in kleine scheibige Stücke, brate ihn in der Pfanne, fülle die Masse darüber und backe die Eierkuchen wie bekannt, aber so, daß der Speck

überall gleich verheist ist; in diese Eierkuchenmasse kann man auch etwas Schnittlauch mischen.

703. Schnee-Eierkuchen.

Auf jedes Ei rechne man einen halben Eßlöffel voll Mehl und eben so viel seinen Zucker, rühre die Eidotter mit dem Zucker schaumig, mische das Mehl und dann den recht steif geschlagenen glatten Schaum des Eiweißes dazu, backe hiervon fingerdicke Eierkuchen, träufle zwischen jeden auf die Schüssel geschobenen Eierkuchen etwas Citronensaft, streue auf den obersten Zucker und seze sie eine Viertelstunde oder etwas länger in einen schwach heißen Ofen.

704. Kartoffel-Eierkuchen.

Die Kartoffeln kochte man in der Schale ab, zerquetsche sie recht klein daß keine Stücke darunter bleibten, vermische sie, wenn die Kartoffeln ein halbes Pfund betragen, mit vier Loth Butter, acht Eiern, Salz und zwei Tassenlöffeln voll Milch und backe hiervon die Eierkuchen nach Nr. 698.

705. Brot-Eierkuchen.

Man bereitet ihn wie den Semmel-Eierkuchen, nehme aber statt der Semmel alt gebackenes geriebenes Schwarzbrot oder Pumpernickel.

706. Italienischer Eierkuchen.

In die gewöhnliche Eierkuchenmasse kommen seine Kräuter, wie Schnittlauch, Petersilie und Estragon und ein Paar Hände voll geriebenen Parmesanfäse, jedoch wird die Masse statt mit Butter mit sehr gutem Olivenöl gebacken.

Gilster Abschnitt.

Zubereitungsart der Mehlspeisen.

707. Berliner Mehlspeise.

Zu vier Händen voll geriebener Semmel, die ohne die Linde gerieben werden, nehme man vier Loth süße und ein Loth bittere, mit etwas Milch fein geriebene Mandeln, vier Loth Butter, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, acht bis zehn Loth Zucker, sechs Eierdotter und ein Achtel Quart süße Sahne, rühre von diesen Ingredienzien eine Masse zusammen, vermische sie mit dem Schnee von vier Eiweißen und backe sie dergestalt in einer Tortenpfanne, oder einer Schüssel, auf welcher ein Teigrand nach Einl. I. L. gesetzt ist, daß sie sich oben braun färbe, also von oben mehr Höhe bekomme als von unten. Unterdeß rühre man vier Loth Butter zu Sahne, gebe nach und nach vier Eierdotter, vier Loth Zucker und zuletzt den Saft von einer Citrone und den steif geschlagenen Schnee von den sechs Eiweißen dazu, fülle diese Masse über die zuerst gebackene und lasse alles noch eine gute halbe Stunde backen. In jede Mehlspeise thue man eine Messerspitze Salz.

708. Eine andere Berliner Mehlspeise.

Man schneide von ungeröstetem Zwieback einen halben Finger dicke Scheiben, streiche ein Tafelgeschirr oder eine Schüssel mit einem Teigrand mit klarer Butter aus, ran- gire ein Schicht Zwieback hierin, streue auf diese große und kleine nach Nr. 8 behandelte und mit würflich geschnittenem Citronat und Orangenschale vermischt Rosinen, lege wieder eine Schicht Zwieback und fahre so fort, bis die Randschüssel oder die Form bis auf einen starken Finger breit davon voll ist. Dann quirle man drei Eidotter und zwei ganze Eier mit vier Oberassen voll Milch und so viel Zucker, daß es hinreichend süß wird, klar, schütte dies allmählig über den Zwieback, lasse es eine Stunde langsam backen und gebe eine Vanillesauce dazu.

709. Dresdener Mehlspeise.

Man rühre acht Loth Mehl mit ein Viertel Quart Milch klar, reibe hiervon einen festen Brei auf dem Feuer ab, rühre acht Loth Butter zu Sahne, röhre allmählig acht Eierdotter, acht Loth Zucker und den Brei dazu und mische etwas abgeriebene Citronenschale und den steif geschlagenen Schnee des Eiweißes darunter. Man fülle diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene und unten mit einem bestri- chenen Papierblatt belegte Form, so daß sie drei Viertheile davon voll wird, backe sie ein und eine halbe Stunde, so daß die Form dabei ein Drittel in kochendem Wasser steht, stülpe nächstdem die Mehlspeise auf eine Schüssel sehr behutsam aus und überziehe sie mit einem Chandeau von Wein oder einer Vanillesauce (s. II. Abschn.)

710. Eine Neige.

Man lasse ein und ein halbes Quart Milch in einem geräuwigigen Geschirr mit einer halben Stange Vanille und

zehn Lotb Zucker kochen, schlage das Weisse von acht Eiern zum einem glatten steifen Schnee, vermische ihn mit vier Lotb Zucker und forme davon eine Platte nach der Größe des Geschirrs, worin die Milch kocht und die auch gerade so groß sein muß als die Schüssel ist, worauf angerichtet werden soll, lasse die Schneemasse in die Milch gleiten, decke sie fest zu, lege auf den Deckel glühende Kohlen und beachte, daß die Milch jetzt nicht mehr kocht, sondern nur zieht. Kann man nach etwa acht Minuten die Schneplatte umwenden ohne sie zu zerbrechen, so thue man es, sonst lasse man sie ruhig noch acht Minuten ziehen und verstärke allenfalls das Feuer etwas auf dem Deckel. Dann thue man sie behutsam auf die Schüssel, quirle die Eidotter mit einem Eßlöffel Mehl und etwas Milch klar, ziehe die Milch kochend damit ab, daß sie recht seimig wird und gieße sie sogleich durch ein Sieb. Nachdem die Schneplatte kalt geworden und die sich darunter gesammelte Milch abgegossen ist, bestreue man sie mit gröblich gestoßenen bittern Marconen und überziehe sie mit der ebenfalls kalten, gebundenen Milch. Diese leichte Mehlspeise kann man auch warm geben, doch schmeckt sie kalt besser.

711. Mandel-Käse.

Man reibe vierzehn bis sechzehn Lotb Mandeln, worunter einige bittern sind, mit Milch recht fein, schlage sechs Eier und sechs Eidotter dazu, röhre es mit drei Quart rohe Milch klar, vermische es mit einem Viertel Pfund reine Corinthen, einem Stückchen Zimmit und Citronenschale und Citronensaft, und behandle es sofort wie den Eierkäse von Nr. 697. Sobald die Masse recht gut zu Käse geäußt ist, lasse man die Wadike durch ein Sieb oder kleinen aber feinen Durchschlag gut ablaufen, damit er recht trocken

wird, stülpe ihn auf eine Schüssel und überziehe ihn mit einer dicken Wein- oder Sahncreme nach Nr. 266 od. 268.

712. Sultan-Mehlspcise.

Man reibe acht Loth süße und zwei Loth bittere abgezogene Mandeln mit etwas Rosenwasser recht fein, rühre acht Loth Butter zu Sahne, gebe während des Rührens acht Eidotter, die geriebenen Mandeln, acht Loth Zucker, vier Loth gestoßenen Zwieback, zwei Loth fein würstlichen Citronat, eben so viel Orangenschale, acht Loth Sultanrosinen und zuletzt den geschlagenen Schnee des Eiweisses darunter. Man fülle die Masse entweder in einen Mehlspeisenformenrand, der von Blech ist und von dem man den Rand von dem Boden mittels eines Scharniers abnehmen kann, oder in einer Schüssel mit einem Teigrand, oder ein, wie eine flache Casserolle gesformtes Tafelgeschirr, zu drei Biertheile voll, bestreue sie oben mit Zucker und backe sie in einem mäßig heißen Ofen oder einer Tortenpfanne eine bis eine und eine halbe Stunden, so daß die Mehlspeise sich hellbraun glacire.

713. Gebackene Regenwürmer.

Man bereite einen Nudelteig nach Nr. 45 von drei Eiern, schneide die Nudeln so stark und so lang wie Regenwürmer, backe sie auf zwei oder drei Malen in heißer Backbutter gelbbraun, und nehme sie mit der Schaumkelle heraus. Dann rühre man drei Loth Mehl mit zwei ganzen und sechs Eidottern, zehn bis zwölf Loth Zucker und einem halben Quart Milch, die man mit einer halben Stange Vanille eine Zeitslang hat am Feuer stehen lassen, damit sie Vanilleschmack anzieht, klar, und rühre dies auf dem Feuer zu einer dickeimigen Sauce ab. Nachdem man die gebackenen Nudeln bis auf einen geringen Theil in das

Geschirr zum Backen gethan hat, fülle man die Creme darüber, bestreue sie mit den zurückgelassenen Nudeln und lasse dies nur ganz wenig backen, damit die Mehlspeise nicht steif wird, sondern dickerelig bleibt.

714. Weinsberger Mehlspeise.

Man kochte zwölf Eier hart, nehme die Dotter heraus und streiche sie durch ein Sieb. Dann röhre man zwölf bis vierzehn Loth Butter zu Sahne, gebe ein halbes Pfund frischen, weichen Käse, die durchgestrichenen Eidotter, ein Viertel Pfund Zucker, sechs Loth bittere Macronen und zuletzt den Schnee von dem Weißen von sechs Eiern dazu, und bache dies eine Stunde in langsamster Hitze.

715. Mehlspeise von Zwieback.

Man schneide aus einem Mandel runder Zwieback den Boden, höhle die Zwiebacke aus und beneße sie mit Milch, daß sie etwas erweichen. Dann fülle man sie mit Kirsch-, Himbeer- oder einem andern Confect, setze den ebenfalls etwas angefeuchteten Boden wieder darunter, schlage von vier Eiern das Weiße zu einem weichen Schnee, vermische ihn mit den Dottern, bestreiche die gefüllten Zwieback damit, bestreue sie allerwärts gut mit geriebenem Zwieback oder Semmel, bache sie in Backbutter aus, wende sie in Zucker und glacire sie oben mit der glühenden Schippe.

716. Gebackene Milchnudeln.

Hierzu schneide man von obigem Nudleteig feine Nudeln, kochte sie in so viel Milch, Zucker und Zimmit, daß es eine dickerlige Masse giebt. Wenn diese unter abwechselndem Rühren verkühlt ist, röhre man acht Loth Butter, acht Eidotter und den Schnee des Eiweißes darunter und bache sie wie es in Nr. 712 bemerkt worden.

717. Gebackener Gries.

Man schütte unter aufmerksamen Röhren in ein bis ein und ein Viertel Quart kochende, hinreichend gesüßte Milch, die Vanille- oder Zimmtgeschmack hat, zwölf bis vierzehn Lotb grobkörnigen Buchweizengries, lasse ihn unter abwechselnden Röhren auf einem gelinden Feuer eine Viertelstunde ausquillen, und vermische ihn, wenn er ausgekühlt ist, mit acht Lotb Butter, acht Eigelben und dem steif geschlagenen Schnee des Eiweißes und backe die Mehlspeise wie vorhin gesagt ist.

718. Gebackener Gries mit Äpfeln und Confekt.

Wenn man die Masse von vorhin zum Backen einsfüllt, so nehme man erst die Hälfte davon, lege auf diese die Viertel oder quer durchgeschnittenen Hälften von Borsdorfer Äpfeln, die man zuvor in etwas Zucker geschnmort hat, fülle in die Löcher der Äpfel Confekt, oder wenn es Äpfelviertel sind, lege man ihn dazwischen, fülle die übrige Mehlspeisenmasse darüber und backe sie wie bekannt.

719. Gebackener Gries mit Corinthen.

Man vermische die Masse mit Corinthen und backe sie nach Nr. 712. Diese Mehlspeise kann man mit allen vorher in Zucker geschnmorten frischen Früchten backen wie man es wünscht und es dem Geschmack zusagt.

720. Gebackener Reis.

Man nehme so viel Reis wie Gries angegeben ist, loche ihn in Milch, Zucker und Zimmt auf recht sachtetem Feuer, daß er gut ausquillt, dabei aber hübsch dick bleibt, dann vermische man ihn, wenn er ausgekühlt ist, mit acht Lotb Butter, acht Eidottern, der auf Zucker abgeriebenea

Schale einer Citrone und dem Schnee von dem Eiweiß von sechs Eiern und backe die Mehlspeise wie es in Nr. 712 gesagt ist.

721. Gebakener Reis mit Nüssen, Corinthen oder Confecti.

Hierbei verfahre man nach Vorschrift der Griesmehl-specien-Artikel.

722. Hirse-Mehlspeise.

Man brühe ein halbes Pfund Hirse mit kochendem Wasser, gieße das Wasser rein davon ab und koch sie in Milch, einem Stückchen Butter und Zimmit weich und steif. Wenn sie abgekühl ist, rühre man noch sechs Loth Butter, ein Viertel Pfund Zucker, ein Viertel Pfund große und ein Achtel Pfund kleine Rosinen, zwei Loth gehackte bittere Mandeln, sechs bis acht Eidotter, die abgeriebene Schale von einer Citrone und drei Biertheile des von dem Eiweiß geschlagenen Schnees darunter.

723. Weit-Patt.

Man koch ein Pfund noch nicht völlig reife Stachelbeeren in Wasser auf, und lasse sie recht trocken ablaufen. Dann vermische man sie mit einem halben Pfund feinen Zucker und abgeriebener Citronenschale und so viel als die Stachelbeeren ausmachen, mit recht dicker Weincreme. Man setze um eine Schüssel, welche die Backhöhe aushält, einen Rand von Teig, streiche die Schüssel inwendig mit Butter aus und rangire die Masse mit kleinen Löffelbisquits schichtweise ein, so daß unten und oben Stachelbeermasse kommt, und back sie eine Stunde.

724. Topf-Milch.

Das Weiße von acht Eiern schlage man zu einem
13

glatten, aber nicht steifen Schaum, röhre das Gelbe der Eier mit acht Loth Zucker klar, vermische es mit dem Eiweißschaum und zuletzt mit einem halben Quart Sahne oder guter Milch und Orangenblüth- oder Rosenessenz, schütte es in einen mit klarer Butter angestrichenen Topf oder ein anderes, dazu passendes Gefäß und lasse dieses in kochend heißem, aber nicht ganz kochendem Wasser so lange stehen, bis die Masse steif geworden ist. Wenn sie kalt ist, stiche man sie löffelweis aus, thue sie auf eine Schüssel und überziehe sie mit einem halben Quart, mit vier Eigelben abgezogener, hinreichend gesüßter Milch oder Sahne. Fehlt die Orangen- oder Rosenessenz, so lasse man die Milch mit Orangenblüthen oder Rosenblättern ausziehen.

725. Milchstrudel.

Man röhre unter drei Viertel Pfund Mehl drei Eier, sechs Loth Butter, einige Löffel gute Weißbierbärme und ein Achtel Quart oder so viel Milch, daß es ein straffer Teig wird, der sich handhaben läßt; diesen schlage man mit der Kelle tüchtig, damit er locker wird, rolle ihn alsdann ganz dünn aus, bestreiche ihn mit flüssiger Butter, bestreue ihn mit gehackten Mandeln, kleinen Rosinen, gehackter Citronenschale, Zimmt und Zucker, rolle ihn wie eine Wurst auf, schneide ihn in zweidaumenbreite Stücke, lege ihn in eine breite, mit Butter bestrichene Casserolle und setze ihn an einen warmen Ort. Wenn er hinlänglich aufgegangen ist, gieße man so viel kochende Milch darauf, daß sie nicht ganz übersteht und setze die Speise in einen ziemlich heißen Ofen so lange, bis die Milch eingekocht ist und die Strudel unten und oben braun gebacken sind. Man richte sie an und fülle die Sauce der vorigen Mehlspeise darüber.

725. Krebsstrudel.

Die Zubereitungsart ist so weit dieselbe wie die vorige, nur daß man statt jenen Ingredienzien, womit man den Teig bestreut, diesen mit einer nach Nr. 40 bereiteten Krebskloßmasse bestreicht, unter welche jedoch etwas Zucker und abgeriebene Citronenschale und ein oder zwei Eier mehr kommen.

727. Spinatstrudel.

Hierzu nehme man jungen Spinat, blanchire ihn, backe ihn, schwize ihn mit Butter und etwas Mehl, verlöche ihn mit Sahne und etwas Zucker, so daß es eine kompakte Masse wird, und rühre in diese, wenn sie verkühlt ist, einige ganze Eier und einige Eidotter. Dann backe man nach Nr. 686 einige Plinze, bestreiche sie fingerdick mit der Spinatmasse, rolle sie auf, schneide sie in Stücke und rangire sie in eine Form. Rühre zunächst ein Paar ganze Eier und einige Eidotter mit einem halben Quart Milch und einem Viertel Pfund Zucker klar, gieße es über die Plinze, backe es eine Stunde in mäßiger Hitze und servire die Mehlspeise mit lürter Sahne oder Milch.

728. Reisstrudel.

Diese Mehlspeise wird eben so gemacht, nur nehme man statt der Spinatmasse Reismasse, wozu drei Achtel Pfund Reis in Milch steif gekocht und mit Zucker, Butter und vier Eiern versezt wird. Eben so bereitet man auch

729. Griesstrudel.

730. Rahmstrudel.

Von einem halben Pfund Mehl, einem halben Quart Milch und einem Viertel Pfund Butter brenne man auf die Art einen Teig ab, daß, so wie die Milch mit der But-

ter kocht, man unter schnellem Rühren das Mehl hineinschüttet und davon auf gelindem Feuer einen festen Teig werden läßt, man röhre ein Ei darunter und, wenn es verkühlt ist, noch vier Eigelbe und drei ganze Eier. Von diesem Teig rolle man mit etwas Mehl fingerdicke und handlange Würste, lasse sie in Milch einige Minuten kochen, hebe sie aus, lege sie übers Kreuz in das zum Backen bestimmte, mit Butter ausgestrichene Geschirr, quirle in einem Quart Milch drei ganze Eier und drei Eigelbe und gehörig Zucker, gieße dies über die Strudeln und lasse sie hiermit eine gute Stunde backen. Zu dieser Mehlspeise giebt man gern etwas abgezogene und gesüßte Milch. Die angegebenen Zutaten geben eine sehr große Mehlspeise.

731. Westphälisches Brot.

Ein und ein halbes Pfund geriebenen Pumpernickel vermische man mit acht Loth geriebener Mandeln, zwei Loth vergleichene bittere, acht Loth Corinthen, acht Loth mit acht Eidottern zu Sahne gerührter Butter, zusammen einem halben Loth Zimmt, Nelken, gehackter Citronenschale und Cardamome, drei Loth candirter Orangenschale und dem Schnee von sechs Eiweißen. Man backe die Masse in einer Randschüssel und gebe eine Rothweinsauce nach Nr. 267 dazu. Auch kalt schmeckt diese Mehlspeise gut, wozu man sie in einer Form backt und dann austürzt. Auch diese Zutaten geben eine große Masse, man kann sie daher nach Umständen von weniger Zutaten bereiten.

732. Grieschnitte.

Man kochte den Gries in Milch mit dem nöthigen Zucker und einem Stückchen Butter, wie vorhin gesagt ist, doch recht steif, vermische ihn mit einem Paar Eier und abgeriebener Citronenschale, und streiche ihn auf einem Brett

glatt auseinander wie einen Finger dick. Wenn er kalt ist, schneide man hiervon beliebig lang-viereckige oder andere Stücke, panire sie mit Eiern und geriebener Semmel, backe sie aus, wende sie in Zucker und gebe sie so oder glacire sie noch unter der glühenden Schippe. Diese Mehlspeise schmeckt noch besser, wenn man den Gries noch dünner auseinander streicht, dann immer je zwei Stücke mit Aprikosen, Apfels- oder Himbeermarmelade zusammenklebt, sie sofort wendet, backt und glacirt.

733. Milchauflaufel.

Man röhre zwölf Loth Butter zu Sahne, gebe allmählig vier Eier, dann zwei Loth Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und zuletzt acht Loth Mehl dazu. Man backe die Masse in einer gut mit klarer Butter ausgestrichenen, glatten Form, oder einem solchen Geschirr, was sich zum Ausstülpen eignet, so daß die Form noch nicht halb voll davon wird, gut gar, in einem nicht heißen Ofen oder Röhre, was etwa drei Viertel Stunden dauern kann. Nächstdem steche man in den gebackenen Teig mehrere Deffnungen oder kleine Einschnitte, fülle ein Viertel Quart kalte Milch darauf, lasse ihn so lange im Ofen stehen, bis die Milch eingezogen ist, wiederhole das Aufgießen mit Milch, doch diesmal mit so viel warmer und gesüßter Milch als die Form fassen kann, und lasse die Mehlspeise noch eine halbe Stunde damit stehen, gieße alsdann die nicht eingedrungene Flüssigkeit ab, stülpe den Inhalt aus, fülle gesüßte und mit einigen Eidottern abgezogene Sahne oder Milch darüber und bestreue es mit Zucker und Zimmt.

734. Bayerisch Schmanferl.

Man röhre von zwölf Loth Mehl, einem Viertel Pfund Butter, einem Achtel Pfund Zucker und dem dritten Theil

eines Quartes Milch auf dem Feuer eine steife Masse ab, röhre ein Ei und, während sie verkühlt, noch drei ganze Eier und drei Eierdotter und zwei Loth Butter dazu. Streiche diese Masse theilweise auf einem mit Butter bestrichenen Blech ungefähr handlang, handbreit und drei Messerrücken dick, backe sie in mäßiger Hitze, löse die Stücke vom Blech, schneide sie in kleine Stücke und löse sie durch wiederholtes Beträufeln mit Milch in lauer Hitze auf, wenn man zuvor noch ein Viertel Pfund kleine Rosinen darunter gemischt hat. Man richte die Speise aufgelockert an, begieße sie mit lürter Sahne oder Milch und bestreue sie wie die vorige mit Zucker und Zimmt.

735. Reisschnitte.

Man macht sie ebenso wie die von Gries, sowohl gefüllt als ungefüllt.

736. Apfelscheiben.

Hierzu sind große, mürbe Äpfel gut. Man schneide sie quer in Scheiben, so dick als ein kleiner Finger, steche die Kerngehäuse aus, schäle sie, menge sie in Zucker, Zimmt, Citronenzucker und etwas Rum oder Franzbranntwein, tauche sie in eine Klare (s. Einl. I. R.) backe sie aus, so daß sie eine schöne goldgelbe Farbe bekommen und die Äpfel weich werden, wende sie in Zucker und gebe sie so oder glacirt.

737. Apfel-Mehlspieße.

Man nehme kleine Äpfel dazu, steche die Kerngehäuse aus, schäle sie und schmore sie halb gar in Zucker, fülle in die Mitte Aprilosen- oder Himbeer-Marmelade und ran-gire sie mit einer Creme in eine Manduschüssel, backe sie ganz leicht und gebe sie kalt oder warm. Zur Creme röhre man drei Loth Mehl, sechs Eierdotter, acht Loth Zucker,

zwei Lotth größlich gestoßene bittere Maronen und ein gutes Viertel Quart Sahne oder gute Milch zusammen und treibe von diesen Ingredienzien auf dem Feuer eine dicke Creme ab, mische von vier Eiweißen Schnee darunter und wenn alles euirangirt ist, rühre man in eben so viel Eiweißschnee vier Lotth Zucker, überziehe die Mehlspeise damit, mache sie mit der Messerspize bunt und backe sie sehr schwach, so daß sie nicht fest wird, aber oben ein hübsches, roth-gelbliches Ansehen hat. Man gebe sie kalt oder warm.

738. Eine andere Aepfel-Mehlspeise.

Man koché einen guten Theil festen Aepfelmus nach Nr. 641, röhre acht Lotth Butter zu Sahne, gebe acht Eidotter, den Aepfelmus, vier Lotth bittere Macronen, vier Lotth geriebene Semmel, und nachdem der Aepfelmus süß ist noch so viel Zucker wie nöthig, und den Schnee von sechs Eiweißen dazu; fülle die Masse in eine Randschüssel und backe sie wie bewußt.

739. Aepfel-Mehlspeise anderer Art.

Man röhre vier Lotth Mehl, sechs Eier und zwei Eigelbe mit ein Viertel Quart Milch klar, schneide die abgeschälten Viertel von Aepfeln in Scheiben, schwicze sie ein wenig in Zucker und Wein und mische sie unter die Masse. Das Ganze schütte man in ein breites Geschirr oder in eine eiserne tiefe Eierkuchenpfanne, worin man sechs Lotth Butter hat schmelzen lassen, und lasse es auf Kohlen-gluth langsam braun backen. Ist dies mit der untern Seite erfolgt, so steche man die Mehlspeise stückweise mit einem flachen Löffel los, wende sie um und lasse sie unter Hinzufügung von Butter auf der umgewendeten Seite auch backen, richte sie zunächst an und bestreue sie dick mit Zucker und Zimmit.

740. Noch eine Aepfel-Mehlspeise.

Man schneide Milchbrot oder ungerösteten Zwieback in halbfingerdicke Scheiben, wende sie in flüssiger Butter und lege eine glatte kupferne und verzinnte Form oder Cafferolle damit aus, so daß sie ganz ausgefüttert ist, schneide die Aepfel, wie vorhin bemerkt worden, und schwiße sie eben so ab, vermenge sie mit kleinen Rosinen und drücke sie in die ausgefütterte Form, decke oben ebenfalls Milchbrot, backe dies in einem heißen Ofen ungefähr eine Stunde, stülpe es behutsam aus, bestreue es mit Zucker, glacire es mit der glühenden Schippe und gebe es kalt oder warm.

741. Mehlspeise von gebackenen Pflaumen.

Diese Mehlspeise macht man am besten von Pflaumenmuff, fehlt dieser, so nehme man gebackene Pflaumen und koché hiervon ein süßes Pflaumenmuff, dann seige man die Masse nach Nr. 738 zusammen, bestreue sie oben mit etwas Zwieback, Zimmt und Zucker und backe sie nach den gegebenen Vorschriften. Diese Mehlspeise bereitet man auch von frischen Pflaumen eben so.

742. Mehlspeise von Sago.

Man lasse etwa vierzehn Loth nach Nr. 4 behandelten Palmisago in vielem Wasser recht ausquillen, in Wasser gut ausköhlen und trocken ablaufen. Man röhre zwölf Loth Butter zu Sahne, schlage allmählig zwei Eier und acht Eidotter dazu, vermische es mit vierzehn Loth Zucker, zwölf Loth geriebener Semmel, abgeriebener Citronenschale, dem Sago und dem Schnee von acht Eiweißen und backe es eine bis ein und eine Viertel Stunde.

743. Omelettes nach Prinz Heinrich.

Man röhre zwölf Eidotter und zwölf Loth Zucker recht

lange bis es dick wird, schlage von dem Weizen der Eier einen recht glatten, steifen Schnee, und mische ihn unter erstere. Von dieser Masse backe man in einer Eierkuchenpfanne mit klarer Butter drei bis vier Omelettes auf die Art, daß man, wenn einer fertig ist, ihn auf die Schüssel gleiten läßt, mit eingemachten Kirschen, Aprikosenconfekt, Himbeeren oder Erdbeeren belegt und mit Citronensaft beträufelt; den obersten belegt man nicht, sondern bepudert ihn mit Zucker und backt die Mehlspeise eine halbe Stunde in ganz langsamer Hitze.

744. Strudeln von frischen Kirschen.

Man kochte etwa eine Drittel Maße ausgesteinte, saure Kirschen mit einem halben Pfund Zucker recht kurz ein. Dann bereite man von einem Pfund Mehl u. s. w. nach Nr. 725 einen ziemlich festen Bärmteig, rolle ihn aus, bestreiche ihn fingerdick mit den Kirschen, rolle ihn wie eine Wurst zusammen, schneide es in zwei Zoll breite Stücke, rangire diese in einer Schüssel, um welche ein Teigrand gesetzt werden, und stelle es an einen warmen Ort zum Aufgehen. Nachdem dies erfolgt ist, backe man es, wenn es gar ist, überfülle man es mit einem Guss von zusammengerührten vier Eiern, sechs Loth Zucker und ein halbes Quart Milch, lasse es noch eine halbe Stunde backen und gebe lürte Milch zu der Mehlspeise.

745. Celestiner Mehlspeise.

Man bereite von acht Loth Mehl, vier Eiern und einem Viertel Quart Milch Plinzen nach Nr. 686, mache eine Creme von vier Loth Mehl, fünf Eiern, acht Loth Zucker, hinlänglich Orangenblüthessenz oder Orangenwasser und einem Viertel Quart Milch wie es in Nr. 737 gesagt ist, doch muß diese Creme noch dicker sein, daher man noch

weniger Milch nehmen kann. Nachdem die Plinzen gebacken sind, bestreiche man sie einen halben Finger dick mit der Creme, rolle sie auf, schneide sie in Stücke und rangire sie in eine Schüssel mit einem hohen Teigrand, dann quirle man zwei ganze Eier, zwei Eigelbe, so viel Zucker, daß es süß genug wird, und ein halbes Quart Milch klar, fülle dies über die eingelegten, gefüllten Plinze und backe dies eine Stunde in mäßiger Hitze.

746. Holländische Panequets.

Von sechs Lotb Mehl, acht Eiern, acht Lotb Zucker, sechs Lotb Butter und einem Viertel Quart Milch wird eine dicke Creme auf die Art abgerührt, daß man vier ganze Eier dazu nimmt und von den vier andern die Dotter roh in die Masse, oder wenn die Creme schon abgerührt ist, dazu schlägt. Nachdem auch der Schnee von den vier Eiweißen dazu gekommen ist, backe man von dieser Masse in einer eisernen Pfanne mit klarer Butter drei bis vier Stück einen kleinen Finger dicke Panequets, so daß, wenn einer fertig ist, man ihn auf die Schüssel gleiten läßt, zwischen jedem fertigen Panquet aber gestoßene bittere Macronen streut. Ist nun auch der oberste so und auch mit Zucker bestreut, so lasse man die Mehlspeise eine halbe Stunde in schwacher Hitze backen.

747. Englische Panequets. .

Acht Lotb Butter wird zu Sahne gerührt, dann kommen noch und nach sechs Eier, vier Eigelbe, acht Lotb Zucker, abgeriebene Citronenschale und acht Lotb Mehl und zulegt ungefähr ein Viertel Quart gute Milch dazu. Von dieser Masse backe man in einer eisernen Pfanne mit klarer Butter ganz dünne Panequets auf beiden Seiten, die aber recht croquant werden müssen. Man schichte einen Pan-

quet auf den andern, lasse sie während des Backens auch in einem lauen Ofen stehen, bestreue den obersten mit seinem Zucker und glacire die Mehlspeise mittelst der glühenden Schippe.

748. Französische Panequets.

Man röhre vier Lotb Mehl, vier Lotb Zucker, vier Lotb bittere Macronen, zwölf Eigelbe und vier ganze Eier recht klar, vermische es mit einem halben Quart Sahne oder guter Milch und einigen Eßlöffeln voll Orangenblüthessen. Man backe von dieser flüssigen Masse ganz dünne Panequets auf einer Seite, die oberste ungebackene Seite stülpe man allemal um, daß sie unten kommt, streue zwischen jeden etwas Zucker und lasse die Speise während des Backens recht heiß stehen; den obersten oder letzten Panequet bestreue man stärker mit Zucker und glacire ihn mit der Schippe.

749. Auflauf-Mehlspeise mit Aprikosenmarmelade.

Wenn ein halbes Quart Milch mit vier Lotb Butter und zwei Lotb Zucker kocht, schütte man unter stetem Rühren ein halbes Pfund Mehl hinein und brenne dies auf schwachem Feuer zu einer festen Masse ab, in die man, wenn sie vom Feuer genommen ist, zwei Eier röhrt und ist sie verkühlt noch zehn Eigelbe, sechs Lotb Butter und den Schnee von sämmtlichem Eiweiß dazu mischt. Dann backe man von dieser Masse drei Stück dicke Panequets auf beiden Seiten, bestreiche die beiden ersten mit Aprikosenmarmelade und bestreue den letzten mit Zucker und lasse die Mehlspeise ein bis ein und eine halbe Stunde langsam backen; sie wird sehr auflauen, doch hüte man sich, daß sie nicht zu braun wird.

750. Berliner Auflauf.

Man kochte von drei Loth Mehl mit der nöthigen Milch einen steifen Brei, schneide vier Loth Löffelbisquit und zwei Loth bittere Macronen in Würfel, rühre acht Loth Butter zu Sahne, gebe allmählich acht Eigelbe, acht Loth Zucker, abgeriebene Citronenschale, den Brei, den Bisquit und die Macronen dazu und rühre die Masse zuletzt mit dem Schnee von sechs Eiweissen sachte durch. Man fülle sie in eine glatte, mit Butter ausgestrichene Form, backe sie ein und eine Viertel bis ein und eine halbe Stunde auf die Art, daß man die Form zuerst in Wasser stellt, so daß sie ein Drittel ihrer Höhe darin badet, sie später, wenn die Mehlspeise beinahe gar ist, herausnimmt und letztere vollends gar backt. Man nehme sie bei Zeiten heraus, damit sie sich sezen kann, stülpe sie behutsam auf die Schüssel und überziehe sie mit einem Chaudeau von Wein nach Nr. 268.

751. Mohrrüben-Mehlspeise.

Man nehme hierzu große orangengelbe Mohrrüben und von diesen nur das äußere Fleisch ohne die blaßgelben Herzen, schmore es in Zucker, etwas Wasser und Butter weich und ganz kurz ein und streiche es durch, daß es ein dicker Brei wird. Wenn dieser ungesähr ein halbes Quartmaß voll ausmacht, röhre man acht Loth Butter zu Sahne, vermische sie nach und nach mit acht Eigelben, vier Loth geriebener Semmel, dem Mohrrübenbrei, und wenn hiervon die Mehlspeise nicht füß genug wird, noch mit dem nöthigen Zucker, abgeriebener Citronenschale, einem Glase Marasquin und dem Schnee von sechs Eiweissen. Man backe die Masse ein und eine halbe Stunde in einer Randschüssel und bestreue sie vor dem Einsalzen mit feinem Zucker, damit die Mehlspeise sich hübsch glacirt.

752. Kirsch-Brotchen.

Ganz kleine Milchbrötchen zu zwei Pfennige sind gut hierzu und zwar solche, die den Abend vorher gebacken sind. Man schäle die Rinde rein ab, steche die Brötchen mit der Spize der Gabel, lege sie in ein Geschirr auf dessen Boden sie beim Aufweichen hinreichend Platz haben, und gieße so viel etwas gesüßte Milch darauf, daß sie zur Hälfte darin baden. Sind sie unten aufgelöst, so wende man sie behutsam, damit keine entzweigehen, um und lasse sie durchweg sich auflösen, dann drücke man sie vorsichtig aus, wende sie in Eiern und geriebener Semmel, backe sie in Backbutter aus, wende sie in Zucker und gebe sie so oder glacirt mit einer Kirschsauce.

753. Wiener Strudel.

Man seze ein Viertel Quart Milch mit vier Loth Butter und zwei Loth Zucker aufs Feuer, so wie sie kocht, schütte man zwölf Loth Mehl hinein und treibe hiervon einen festen Teig ab, schlage, wenn er vom Feuer kommt, ein Ei und wenn er verkühlt ist drei ganze Eier und drei Eigelbe dazu, bestreue ein Backbrett dick mit gestoßenen Macronen, thue den recht kalten Teig darauf, rolle davon handlange und etwas schwächer als ein kleiner Finger dick, starke Würstchen, backe sie in Backbutter scharf aus und gebe ein Chaudéau von Wein (s. Nr. 268) dazu.

754. Kirsch-Mehlspeise.

Man dünsse eine Viertel Meze gute saure Kirschen, von denen man die Steine ausgebrochen hat, mit einem halben Pfund Zucker, schütte sie auf ein Sieb und drücke sie etwas, damit der Saft rein herausgeht. Dann schäle man zwei Milchbrote und koch sie hiervon mit dem Kirschsaft einer festen

Brei, unter den man nach und nach acht Loth Butter, acht Eigelbe, zwei bis drei Loth bittere Macronen, die Kirschen und das Eiweiß von sechs Eiern mischt. Diese Mehlspeise backe man in einem Mehlspeisenrand oder einer Randschüssel ein und eine halbe Stunden und gebe sie kalt oder warm.

755. Chocoladen-Mehlspeise.

Etwa acht Loth geriebene Chocolade, vier Loth Mehl, acht bis zehn Loth Zucker, sechs Loth Butter und vier Eier röhre man mit ungefähr einem Viertel Quart Milch klar und von diesen Zuthaten auf dem Feuer eine dicke Masse ab. Ist diese unter abwechselndem Rühren kalt geworden, so vermische man sie mit vier Eigelben und dem Schnee von den Eiweißen und backe sie eine Stunde in einer Randschüssel. Man kann diese Mehlspeise warm oder kalt geben. Giebt man sie kalt, so lasse man ein Viertel Quart hinreichend gesüßte Milch mit einer halben Stange Vanille ausziehen und ziehe sie mit einem Paar Eigelben ab, schlage ein Viertel Quart gute Sahne zu einem festen, glatten Schaum und mische sie unter die kalte, abgezogene Milch und gebe diese Sauce zu der kalten Mehlspeise.

756. Cabinets-Mehlspeise.

Man lasse etwa zwölf Loth Buchweizengries mit der nöthigen Milch, zehn Loth Zucker und zwei Loth Butter gut ausquillen, doch daß er dabei recht dick bleibt, vermische ihn, wenn er gut ausgekühlt ist, mit vier Loth Butter, vier ganzen Eiern, vier Eigelben und abgeriebener Citronenschale. Dann mische man untereinander vier Loth türkische Rosinen, vier Loth kleine Rosinen, drei bis vier Eßlöffel voll eingemachte rothe Kirschen, eben so viel von jedem grüne Pfauen und Aprikosen, zwei Loth Citronat, zwei Loth Drangenschale dergestalt, daß man die türkischen Ro-

sinen und die Confelte so groß als die Corinthen, Orangen-
schale und Citronat aber kleiner schneidet und die Confelte dabei
gänzlich von ihrem Sud befreit. Mit diesen Ingredienzien
mische man die Griesmasse und zuletzt mit dem Schnee
von vier Eiweissen; füttere eine glatte, mit klarer Butter
ausgestrichene, Form mit Löffelbisquit aus, thue die Masse
hinein, backe sie zuerst in Wasser dampf und dann im freien
Ofen nach Nr. 750, stülpe sie vorsichtig aus und gebe sie
kalt oder warm mit einer Himbeersauce nach Nr. 276, worin
aber ein Theil gehackter Johannisbeergelee kommt.

757. Stachelbeer-Mehlspeise.

Ungefähr ein halbes Quartmaß voll von den Stielen
und Blüthen befreite Stachelbeeren schmore man in einem
halben Pfund Zucker behutsam, daß sie nicht so entzwei
gehen, kochte von vier Loth Löffelbisquit und zwei Loth bit-
tern Macronen mit weißen Wein einen festen Brei, ver-
mische ihn mit sechs Loth Butter, zwei ganzen Eiern, fünf
bis sechs Eigelben, den Stachelbeeren und dem Schnee von
den übrigen Eiweissen, backe die Masse in einer Randschüssel
oder einem Mehlspeisenreifen und gebe die Mehlspeise kalt
oder warm; als kalte Mehlspeise geht sie mit einer kalten
Stachelbeersauce (s. Nr. 277.)

758. Heidelbeer-Mehlspeise, (blaue Besinge).

Man bereite sie eben so wie die vorige, und nehme
statt Stachelbeeren Blaubeeren, kochte den Brei statt mit
Wein mit dem abgelaufenen Saft der Blaubeeren, wozu
man die Beeren nach dem Schmoren gelinde preßt, und gebe
die Mehlspeise kalt oder warm. In ersterer Beschaffenheit
kommt eine Sauce von Heidelbeer Saft dazu, den man mit
etwas klar gerührtem Kartoffelmehl, einem Glas Wein und
gehörig Zucker kocht und kalt werden läßt.

759. Brombeeren-Mehlspeise.

Sie wird eben wie die vorige macht, doch weil diese Früchte nicht so viel Saft wie die Heidelbeeren haben, so nehme man Wein, und wenn dies die Wirthschaftsmittel schwierig machen, Milch zum Brei. Als kalte Mehlspeise paßt eine kalte Rothweinsauce dazu (s. Nr. 267).

760. Johannisbeer-Mehlspeise.

Man nehme hierzu Reismehl, etwa zwölf Lotb, brühe ihn ein ganz wenig und koche ihn mit Johannisbeersaft zu einer steifen Masse, wozu man die rothen Beeren einmal auflocht und den Saft stark auspreßt. Man nehme nicht zu wenig Johannisbeeren, damit man Saft genug bekommt, vor allen Dingen aber spare man, wegen der Säure, kleinen Zucker. Fehlt es an Reismehl, so koche man Reis mit dem Johannisbeersaft und streiche ihn durch, man wird hierbei am Geschmack gewiß nichts verlieren. Hat man in die Johannisbeer-Reismasse sechs Lotb Butter, acht Eierdotter, Citronenschale und den Schnee von sechs Eiweißen gemischt, so backe man sie in einer glatten Form in Wasser dampf, stülpe sie aus und gebe sie mit einer Himbeersauce mit Johannisbeergelee versezt.

761. Omelettes-Mehlspeise mit Confekt.

Man quirle zwölf bis fünfzehn Eier mit eben so viel Eßlöffel voll Milch und einem wenig Salz klar, backe hiervon in einer eisernen Pfanne mit sechs bis acht Lotb Butter drei bis vier Omelettes auf einer Seite auf raschem Feuer, lasse sie auf Papier gleiten, bestreiche sie mit Aprikosen oder Himbeermarmelade, rolle sie auf, lege sie auf die Schüssel, bestreue sie mit Zucker und glacire sie auf die Art, mit einem heißen, eisernen kleinen Spieß, daß man diesen

an mehreren Stellen kreuzweise aufdrückt und den Zucker ausbreunen läßt.

762. Omelettes à la neige.

Hauptbedingung ist ein besonders steif und glatt geschlagener Eiweißschnee, ist dieser kraus wässrig und matt, so geräth die Mehlspeise nicht. Man rühre zwölf Eigelbe mit zwölf Lotb Zucker schaumig, vermische ihn sehr behutsam mit dem Schnee, backe in einer eisernen Pfanne mit klarer Butter drei Stück Omeletten hiervon auf beiden Seiten, streue zwischen jeden und auch auf den obersten Zucker, beträufle sie mit Citronensaft und stelle sie fünfzehn bis fünfundzwanzig Minuten in mäßige Ofenhöhe. So wie die Mehlspeise den höchsten Aufgehepunkt erreicht hat und braungelb gebacken ist, muß sie sogleich gespeist werden.

763. Mehlspeise von weichem Käse.

Man rühre zehn Lotb Butter zu Sahne, schlage allmählig acht Eierdotter hinein, thue zwölf Lotb Zucker, zwei Lotb gehackte bittere Mandeln, einen guten Theil frischen weichen Käse, abgeriebene Citronenschale, eine gute Handvoll bittere Macronen oder geriebene Semmel und zulegt den Schnee von fünf bis sechs Eiweißen dazu und backe die Mehlspeise wie bewusst in einer Randschüssel.

764. Mehlspeise à la Polonaise.

Man schneide ungesähr acht Vorödorfer Apfels, nachdem sie geschält und in Viertel geschnitten sind, in feine Scheiben, wende diese in Zucker, Zimmt und einem Glas Malaga, reibe soviel Pumpernickel oder grobes Brot, daß es das Apfelsquantum übersteigt, röste es in frischer Butter vermische es mit acht Lotb Zucker, zwei Lotb kleinen Biskuits, eben so viel bitteren Macronen, drei Lotb Orangen-

schale, drei Loth Citronat, zwei Loth bittere Mandeln, vier Loth kleine Rosinen und vier Eiern; dann streiche man eine Form oder eine dazu passende Cafferolle mit Butter aus, rangire zuerst eine Schicht Brot und dann Aepfel und wiederhole dies noch einmal bis die Form gefüllt ist, doch oben und unten sich Brot befindet, lasse es drei Viertel bis eine Stunde in einen ziemlich heißen Ofen backen, stülpe es aus, bestreue es mit Zucker und glacire es mit der Schippe.

765. Mehlspeise von Aepfeln und Brot.

Man schneide große mürbe Aepfel in federkielstark Scheiben, steche die Kerngehäuse aus, schäle sie und weude sie in Zucker, einem Glase Rum, abgeriebenem Citronenzucker, etwas Zimmt und Nellen. Dann vermische man geriebenes Schwarzbrot oder Pumpernickel mit Zucker, Zimmt und Nellen, lasse in einer möglichst großen eisernen Pfanne ein Viertel Pfund Butter schmelzen, thue einen halben Finger dick von dem Brot darauf, belege es mit den Aepfeln, wiederhole eine Schicht Brot und eine Aepfel, streue zuletzt Brot, belege es mit vier Loth Butter und lasse dies in einer eisernen Röhre eine halbe Stunde backen, dann stürze man es auf eine Schüssel, bestreue es mit Zucker und glacire es mit der glühenden Schaufel. Fehlt es an einem Ofen oder einer Röhre zum Backen, so seze man die Pfanne auf Kohlensfeuer und ist die eine Seite gebacken, so drehe man die Mehlspeise um und backe sie wie einen Eierkuchen auch auf der andern Seite und glacire sie sofort.

766. Pistazien-Mehlspeise.

Man reibe ein Viertel Pfund abgezogene Pistazien und zwei Loth bittere Mandeln mit etwas Milch fein, thue

etwas Spinatmasse nach Nr. 53 dazu, damit der Pistazienbrei hübsch grün werde, gebe vier bis fünf Lotb geriebene Semmel, vier ganze Eier, sechs Eigelbe, zehn Lotb Zucker, sechs Lotb frische Butter, abgeriebene Citronenschale und den Schnee des Eiweißes dazu und backe die Masse eine Stunde in einer Randschüssel, nachdem man oben Zucker und etwas gehackte Pistazien gestreut hat.

767. Apricot-Brignets.

Hierzu lasse man die abgeschälten Aprikosenhälften oder Viertel, wenn die Früchte groß sind, in Zucker und Citronzucker gewendet, eine Zeitlang so liegen, tauche sie in eine Klare (Ausbacketeig s. Einl. I. K.) und backe sie in heißer Backbutter so aus, daß der Teig sich hübsch färbe und auch die Aprikosen gehörig weich werden, wende sie nach dem Ausbacken in Zucker, gebe sie so oder glacire sie mit der glühenden Schaufel.

768. Erdbeer-Beignets.

Man nehme schöne reife Walberdbeeren, menge sie in Zucker und schütte sie nach einiger Zeit auf ein Sieb, daß der Saft abläuft, dann schneide man von angefeuchteter Oblate runde oder lange Stücke, lege einen halben Eßlöffel voll Erdbeeren darauf, decke ein anderes Stück Oblate darüber, befeuchte es an den Seiten noch etwas und drücke es fest, daß keine Erdbeeren herausfallen können, tunke es in eine Klare oder wende es in Eiern und geriebener Semmel und beende es wie die Apricot-Beignets.

769. Mandel-Mehlspeise.

Hierzu reibe man zehn Lotb süße und zwei Lotb bittere Mandeln mit Orangenblüthwasser recht fein, kochte von zwei abgeschälten Milchbroten zu sechs Pfennige mit Milch einen

festen Brei, röhre acht Loth Butter zu Sahne, gebe acht Eibotter, den Brei, abgeriebene Citronenschale, die Mandeln und zuletzt, wenn sich alles gut vereinigt hat, den Schnee von sechs Eiweißen dazu. Diese Masse backe man nach Nr. 712 in einer mit Butter ausgestrichenen, unten mit einer fettigen Papierpatrone belegten glatten Form etwa eine und eine halbe Stunde, stürze die Mehlspeise behutsam auf eine Schüssel und gebe dazu eine mit Orangenblüthe versezte, mit Eigelben und einem wenig Mehl gebundene, hinlänglich süße Milch.

770. Zwieback-Mehlspeise.

Für zwei Groschen gerösteten Zwieback stoße man, loche ihn mit Milch und etwa einem Viertel Pfund Zucker zu einem steifen Brei, vermische ihn, wenn er beinahe verkühlt ist, mit einem Viertel Pfund kleine Rosinen, drei Loth fein würflich geschnittener Orangenschale, eben so viel Citronat, sieben bis acht Eigelben, vier Loth Butter, zwei Loth gehackte bittere Mandeln und dem Schnee von fünf bis sechs Eiweißen. Man backe die Mehlspeise in einer Form in Wasser dampf nach Nr. 756, stürze sie aus und gebe eine Milch- oder Weinsauce dazu, (s. II. Abschn.)

771. Kartoffel-Brignets.

Man reibe ein Theil den Tag zuvor in der Schale abgekochter Kartoffeln, setze auf ein Pfund solcher Kartoffeln zwei Loth Butter, zwei Loth Zucker und zwei Eier zu, treibe den Teig einen halben Finger dick auf dem Backbrett aus, steche runde oder schneide eckige Stücke davon, bestreiche eines davon mit Eiern, lege in die Mitte ein wenig Aprikosenmüs, decke ein anderes Stück Kartoffelteig darüber, drücke es fest, daß der Conselft nicht heraus kann,

wende es in Eiern und Semmeln, backe es aus und gla-
cire es.

772. Beignets von gebackenen Pflaumen.

Die Pflaumen kochte man mit der Beachtung, daß sie nicht zu weich werden, lasse sie in ihren Sud und Zucker kurz einkochen, stöhe auf der einen Seite den Stein heraus, tauche sie, wenn sie kalt sind, in eine klare und backe und glacire sie wie die Aprikosen-Beignets.

773. Kartoffel-Mehlspeise (süß).

Wenn die Kartoffeln in der Schale abgekocht und ab-
gezogen sind, zermalme man sie noch warm recht klein, so
daß sie keine Stücke behalten, vermische sie zunächst, wenn
sie ein Pfund betragen, mit sechs Loth Butter, sechs Ei-
gelben, zwei ganzen Eiern, zwölf Loth Zucker, einem Achtel
Quart Sahne, einem Glase Baseler Kirschwaffer oder einem
andern Liqueur und dem Schnee des Eiweißes, fülle die
Masse in das zum Backen bestimmte Geschirr, bestreue sie
mit Zucker und backe sie eine Stunde wie bekannt.

774. Kartoffel-Mehlspeise mit Käse.

Man bereitet sie wie die vorige, doch mit der Abwei-
chung, daß kein Zucker hinein kommt, sondern statt dessen
sechs Loth Parmesankäse und natürlich etwas mehr Salz,
als man in die süßen Mehlspeisen gewöhnlich zu nehmen
pflegt, unter die Masse gemischt wird; gebacken wird sie
ohne alle Bestreuung.

775. Kartoffel-Beignets anderer Art mit Heringen.

Man reibe in der Schale abgekochte Kartoffeln recht
fein, schneide zwei bis drei gut ausgesalzte Heringe in feine
Würfel und vermische sie mit einem Pfund Kartoffeln, sechs

Lotth Parmesankäse, sechs Lotth frischer Butter, zwei Eiern, einem Dotter, Muskatennuß und Pfeffer. Man forme hier von Würstchen oder platt gedrückte Körper, panire sie in Eiern, Semmel und Käse, backe sie aus und gebe eine Herring- oder Sardellensauce dazu.

776. Italienische Mehlspeise.

Man lasse zwölf Lotth Mehl in einem Viertel Pfund Butter recht langsam gelblich rösten, gieße ein Viertel Quart Milch dazu und koché hiervon einen Brei. Schwize gleichzeitig ein halbes Dutzend gehackte weiße Zwiebeln in Butter weich. Dann mische man diese unter das Mehl und rühre ferner ein Achtel Pfund fein würflichen Rindermark, ein Viertel Pfund Parmesankäse, das gehackte Brustfleisch von einem gekochten alten Huhn, zwei ganze Eier, sechs Dotter, Muskatennuß, Salz und Pfeffer und den Schnee von dem übrigen Eiweiß darunter. Hierauf backe man ein halbes Dutzend dünne Plinze nach Nr. 686, schneide die Hälfte in feine längliche Stücke und mische sie unter die Masse. Von den übrigen lege man eine mit Butter ausgestrichene Form oder Cafferolle aus, fülle die Masse darauf, backe sie ein und eine Viertel Stunde und stülpe sie behutsam aus.

777. Landecker Mehlspeise.

Man nehme hierzu einen Kapaun oder ein gutes Huhn, schneide das Fleisch von Brust und Keulen, sehne es gut aus und hacke es recht fein. Dann schwize man ein halbes Dutzend gehackte Zwiebeln wie vorhin, röste hiermit ein Viertel Pfund Mehl und koché dies mit Milch zu einem Brei und reibe beides recht klar untereinander. Hierauf versetze man dies mit zwei Eiern und vier Dottern, einem Viertel Pfund Parmesankäse, noch vier Lotth frischer Butter,

einer von Milchbrot und Milch gekochten Panade, Muskat-Zinnuß, Salz und etwas Pfeffer und dem Schnee von den Eiweißen, und backe die Masse ein und eine Viertel Stunde in einer gut mit Butter ausgestrichenen Form, dergestalt, daß die Form die erste Hälfte der Backzeit in Wasser und die andere blos in den Ofen gestellt wird. Wenn die Mehlspeise behutsam ausgestülpt ist, überziehe man sie mit einer Sardellensauce.

778. Gebackene Macaroni.

Die nach Nr. 6 behandelten Macaroni kochte man mit Fleisch- oder Hühnerbrühe und dem nöthigen Salz nicht zu weich, aber kurz ein, vermische sie mit zwölf Löffel Butter auf ein Pfund Macaroni, Parmesankäse und etwas weißen Pfeffer, fülle sie in ein tiefes Tafelgeschirr, was die Höhe verträgt, bestreue sie mit Käse, beträufle sie mit Butter und lasse sie in einem heißen Ofen oder unter der glühenden Schaufel Farbe annehmen. Wenn es die Ausgabemittel erlauben, so kann man diese Macaroni mit gekochter, gehackter Pökellochsenzunge oder Schinken, auch mit Hühnerfleisch vermischen; sie werden alsdann um so besser schmecken, doch kochte man sie ja nicht nach den Recepten vieler Kochbücher und den widersinnigen Methoden vieler hiesigen Haushaltungen.

779. Macaroni-Mehlspeise.

Man vermische die obige Masse noch mit acht bis zehn Eiern, oder sechs ganzen Eiern und vier Eidottern und den Schnee von dem Eiweiß, und lasse sie eine Stunde im Ofen backen und aufsteigen.

780. Leber-Mehlspeise.

Hierzu nehme man zwei Lamm-, oder eine Kalbsleber

(von einem Milchkalbe) koch sie recht hart und reibe sie auf einem Reibeisen fein. Man hache ein Achtel Meßweisse Zwiebeln fein und schwize sie in einem halben Pfund Butter weich, so daß sie aber ganz weiß bleiben, weshalb sie oft umgerührt werden müssen. Dann weiche man so viel abgeschältes Milchbrot in Milch ein, daß wenn es ausgedrückt ist, es zwei Drittel so viel als gehackte Leber beträgt, mische die drei Bestandtheile untereinander, verseze das Ganze mit einem Viertel Pfund Parmesankäse, etwas Muskatennuß, Pfeffer, Salz, drei ganzen Eiern, sieben Dottern, einem Glase Baseler Kirschwasser und dem Schnee des Eiweißes und hache es in einer Randschüssel oder Form ungefähr ein und eine Viertel Stunde.

781. Fisch-Mehlspieße.

Man nehme nach Beseitigung aller Häute und Gräten reines Fischfleisch (ein Pfund) von Hecht, Zander oder Wels, hache es fein und streiche es durch. Rühre ein halbes Pfund Butter zu Sahne, gebe halb so viel in Milch aufgeweichte Semmel als es Fisch ist, ferner ein Viertel Pfund Parmesankäse, zwei Stück gehackte Sardellen, Pfeffer, Salz, Muskatennuß, zwei ganze Eier, vier Dotter, ein Glas Arak und den Schnee des Eiweißes, bache die Masse wie vorhin und gebe eine Sardellensauce dazu.

782. Mehlspeise von Spinat.

Man koch ungefähr eine Meze Spinatblätter recht grün in vielem Wasser, lühe ihn aus, stohe ihn, wenn er trocken ausgedrückt ist, und streiche ihn durch ein Sieb. Man bereite ferner nach Nr. 685 ein weiches Rührei von sechs Eiern, sechs Loth Butter und etwas Milch, vermische es mit dem Spinat und noch sechs Loth Butter, sechs Ei-

vottern, vier Loth gestoßenen bittern Macronen, acht Loth Zucker, acht Loth geriebener Semmel und dem von dem Eiweiß geschlagenen Schnee, und behandle und backe die Masse wie vorhin bemerkt ist.

783. Apfelsinen-Mehlspeise.

Man reibe von zwei Apfelsinen die Schale auf Zucker ab, schneide von diesen und noch zwei andern drei Messerrücken dicke Scheiben, doch nur von dem fleischigen Marke nach Beseitigung der Schale, entferne die Kerne und lasse die Scheiben in Zucker gemengt eine Zeitlang stehen. Dann kochte man zunächst von sechs Loth Kartoffelmehl mit Milch und Anwendung sämtlichen Saftes der rein abgetropften Apfelsinen einen steifen Brei, rühre sofort zehn Loth Butter zu Sahne, gebe acht Eidotter, so viel Zucker, als rücksichtlich des Apfelsinensaftes noch erforderlich ist, dazu und mische den Schnee behutsam darunter. Diese Masse und die Apfelsinenscheiben schichte man in einer passenden Randschüssel, bestreue sie oben mit Zucker und backe sie eine und eine Viertel Stunde in nicht starker Hitze.

784. Bayerische Krebsmehlspeise.

Man nehme ein Schock Krebse hierzu, kochte die Hälfte ab und verarbeite sie zu Butter nach Nr. 50. Die übrigen breche man lebendig aus, so daß die Galle und die grauen faserigen Theile entfernt werden, und versahre damit nach Nr. 70, um eine gute Matte zu erhalten. An diese Bearbeitungen schließt sich das Kochen eines ziemlich festen Brotes von einem Viertel Pfund körnigen Gries und einem Viertel Pfund Zucker mit der dazu erforderlichen Milch an, zu welchem man, wenn er kalt ist, die trocken ausgedrückte Krebsmatte, vier ganze Eier, vier Eidotter, abgeriebene Eitronenschale, acht Loth Krebsbutter, die zurückgebliebenen,

gehackten Krebsschwänze und zulegt den Schnee von dem übrigen Eiweiss mischt.

Man backe die Masse in einer glatten Form, die vorher mit Krebsbutter ausgestrichen worden, zu drei Viertel gefüllt, so daß man sie zuerst in Wasser und zulegt in den freien Ofen stellt, ungefähr eine und eine halbe Stunde, stülpe die Mehlspeise behutsam aus, damit sie nicht auseinander fällt und gebe lürte Sahne nach Nr. 266 dazu.

785. Mehlspeise von Nindermark.

Man schneide ein halbes Pfund reinen Nindermark fein würflich, weiche einige abgeschälte Milchbrote (für einen oder ein und einen halben Gr.) in Milch ein, drücke sie aus, vermische sie mit dem Mark, ferner mit einem Viertel Pfund kleiner Rosinen, zwei ganzen Eiern, sechs Eidottern, einem Viertel Pfund Zucker, abgeriebenem Citronenzucker und dem Schnee von dem Weissen der Eier, und backe es, oben mit Zucker bestreut, ohue Weiteres eine Stunde in gelinder Hitze.

786. Mehlspeise von geriebenen Äpfeln.

Nachdem man ungefähr eine Mandel Borsdorfer Äpfel geschält hat, reibe man sic auf einem Reibeisen recht fein, dann stoße man hart gerösteten Zwieback recht fein, siebe ihn durch und vermische ihn mit den Äpfeln, beides zu gleichen Theilen. Zunächst rühre man ein Viertel Pfund Butter zu Sahne, mische Äpfel und Zwieback darunter, schlage ferner zwei ganze Eier und sechs bis sieben Eidotter dazu, und gebe zwölf Lotb Zucker, die abgeriebene Schale von zwei Citronen, ein Quentchen gestoßenen Zimmt, zwei Lotb gehackte bittere Mandeln und zulegt den Schnee von dem Weissen von sechs Eiern darunter und backe die Masse eine und eine Viertel bis eine und eine halbe Stunde in

einer mit einem Teigrand bekränzten Schüssel oder einer passenden Form in schwacher Höhe. Bevor man die Mehlspeise einsetzt, kann man sie mit seinem Zucker bestreuen, damit sie sich hübsch glacirt.

787. Mehlspeise von gestoßenem Bisquit.

Man trockne ein Viertel Pfund Löffel- oder andern Bisquit, stoße ihn recht fein, reibe ihn durch einen feinen Durchschlag und lasse ihn mit einem Viertel Quart Milch durchlochen, so daß es ein ziemlich fester Brei wird. Dann rühre man zwölf Lot Butter zu Sahne, mische sie mit acht Eigelben, dem abgekühlten Brei, zwei Lot gehackter Orangenschale, eben so viel solchem Citronat, eben so viel bitteren Mandeln, acht Lot kleinen Rosinen und dem von dem Eiweiß geschlagenen Schnee, und backe die Masse wie die vorstehende.

788. Deutsche Mehlspeise.

Man lasse Milch mit Zimmt auslochen, so daß es nach diesem ein reichliches Viertel Quart bleibt, gebe, wenn der Zimmt herausgenommen ist, ein Viertel Pfund Butter, ein Viertel Pfund Zucker und ein Viertel Pfund Mehl dazu und lasse es auf dem Feuer steif kochen, rühre es dann abwechselnd so lange bis es kalt ist, vermische es mit vier Eiern und vier Eidottern, zusammen zwölf bis vierzehn Lot ausgesteinten großen und kleinen Rosinen, der gehackten Schale einer Citrone, etwas Rosen- oder Orangenwasser, einem Lot gehackter bitterer Mandeln und dem Schnee von dem übrigen Eiweiß und backe die Masse in einer Rand-schüssel oder Form eine und eine Viertel Stunde, wenn man sie zuvor dick mit seinem Zucker bestreut hat.

789. Kirsch-Brei.

Man breche ungefähr von dem dritten Theil einer Meße saurer Kirschen die Steine aus, stoße diese, lasse sie in Kirschsaft ausziehen, presse den Saft durch und koch mit diesem und einem halben Pfund Zucker sämmtliches Kirschfleisch kurz ein, hache es zunächst und streiche es durch ein Sieb. Dann loche man von fünf bis sechs Loth Kartoffelmehl mit saurer Sahne einen steifen Brei, mische ihn mit dem Kirschbrei, viel abgeriebener Citronenschale, acht Eidottern und dem Schnee des Eiweißes. Man fülle die Masse in eine Randform, am besten in eine solche, von der man mittelst eines Scharnieres den Rand nach dem Backen abnehmen kann und backe sie wie bewußt eine und eine Viertel Stunde.

790. Pflaumen-Brei.

Man macht ihn eben so von blauen Pflaumen, doch werden hierbei die Steine nicht angewendet, dafür vermischt man die Masse mit zwei Loth gehackten bittern Mandeln und Citronat. Eben so wie den von Pflaumen bereitet man auch den

791. Aprikosen-Brei.

Weil die Mehlspeisen zumeist den ansprechendsten Gang in sämmtlichem Tafelwesen bilden, und auch in jeder Haushaltung eine sehr beliebte, bevorzugte Speise sind, so ist auch in diesem Werke der darüber sprechende Abschnitt mit einer so großen Auswahl der am meisten vor kommenden Mehlspeisen angefüllt, als es nur der gemessene Raum zulassen wollte. Zwar ist noch in seinem Kochbuche das Gebiet der Mehlspeisen in seinem ganzen Umfange abgehandelt worden und es ist auch noch keinem Küchen-Autor eingefallen, sämmtliche Recepte über die Zubereitungs- und

Zusammensetzungskunst dieser in so mannigfachen, materiellen Bestandtheilen auftretenden Speisen in einem und demselben Werke abwickeln zu wollen. Es versteht sich, daß hier nur wirklich praktisch bewährte Recepte gemeint sind und der aus den widersinnigsten, heterogensten Bestandtheilen von Frauen ohne Fähigung und Kenntniß zusammengefügten, vielen Mischmasch, wie wir ihn in den meisten Kochbüchern finden, und immer auf dieselbe Art abgeschrieben wieder antreffen, nicht die Rede sein kann. Alle diese Recepte zusammen genommen würden allein schon vollkommen ein ganzes Buch von ziemlich anständigem Volumen füllen.

Die ausgebildete praktische Küche thilft das ganze Feld der Mehlspeisen in Auflauf- oder Cremen-Mehlspeisen, in Frucht-Mehlspeisen, in Strudeln-, Nockeln-, Nudeln-Mehlspeisen, in Schaum-, Teig-, Eier- und Pfannen-Mehlspeisen, in gestürzten oder geformten Mehlspeisen, Käse-Mehlspeisen und endlich in Charlotte- und ausgebackenen Mehlspeisen oder Beignets. Streng geschieden von diesen sind diejenigen Gerichte, welche unter den Namen Puddings vorkommen; sie gehören daher zu einer besondern Gattung von Speisen, (s. XIII. Absch.)

Zwölfter Abschnitt.

Zubereitungsart verschiedener Milchspeisen.

792. Preußische Nudeln.

Man bereite einen Nudelteig von drei Eiern (s. Nr. 45), schneide davon, wenn er recht dünn ausgerollt ist, einen halben Finger breite Carostücke, bestreiche ein breites Geschirr mit etwas Butter, gieße zwei Quart Milch hinein streue, wenn sie kocht, während des Röhrens die Nudeln hincin und koch sie mit einem Stück Zimmt auf einem gelinden Feuer, so daß sie gut ausquillen und recht cremig werden, dann vermische man sie mit etwas Salz, Zucker und einem Stückchen Butter, richte sie an und bestreue sie dick mit Zucker und Zimmt.

793. Nudelschmarrn.

Von dem Nudelteig schneide man fadige oder Carostücke wie die vorigen und untermeinge sie noch mit etwas Mehl, bestreiche das Geschirr mit etwas mehr Butter, koch

die Nudeln wie die vorigen, aber lasse sie zuletzt auf Kohlengluth oder einer Kochmaschine so lange prözeln, bis sie unten braun werden, doch hüte man sich, daß sie ja keinen branstigen Geschmack annehmen. Man steche sie von dem Boden des Geschirrs mit einem flachen Löffel oder einer kleinen Schippe stückweise los, oder schneide sie mit einem dünnen Messer ab, richte sie so an, daß das Braune nach oben kommt, bestreue sie mit Zimmt und Zucker und bestecke sie mit Milchrameln, (s. Nr. 815.)

794. Milch- oder Eierschmarrn.

Man quirlt in einem Topf sechs ganze Eier, zwei Eidotter und acht Lotb Mehl mit einem reichlichen halben Quart Milch und etwas Salz, schütte es in ein dick mit Butter belegtes breites, flaches Geschirr und lasse es auf schwacher Kohlengluth so lange prözeln, bis es unten braun ist, dann belege man es von neuem oben mit Butter, wende es stückweise um und lasse es, so weit es geht, auf dieser Seite auch braun werden. Beim Anrichten lege man das Braune nach oben, bestreue die Speise mit Zucker und Zimmt und bestecke sie mit Milchrameln.

795. Reisbrei.

Man nehme ein Pfund nach Nr. 1 behandelten Reis, kochte ihn mit zwei Quart Milch und einem Stückchen Zimmt, so daß er gut ausquillt und recht cremig wird, vermische ihn mit ein wenig Salz, Zucker und einem Stückchen Butter, richte ihn an, bestreue ihn dick mit Zimmt und Zucker und garnire ihn an den Seiten mit armen Rittern (s. folg. Art.) Es ist nicht gesagt, daß man gerade nur zwei Quart Milch nehmen soll; wenn der Reis zu dick wird, muß natürlich nachgegossen, auch zu der bezeichneten Personenzahl etwas mehr Reis genommen werden.

796. Arme Ritter.

Man schneide von frischem ungerösteten Zwieback oder Milchbrotrunde, halbrunde oder vierseitige, etwa halbfingerdicke Stücke, erweiche sie einen Augenblick mit etwas Milch, wende sie in Eiern und geriebener Semmel, brate sie auf beiden Seiten in Butter, bestreue sie mit Zucker und glaciire sie auf einer Seite mit der Schippe. Die armen Ritter dienen zur Garnitur verschiedener Gemüse sowie anderer Speisen; auch speist man sie mit jeder beliebigen Obst- oder Milchsauce.

797. Griesbrei.

Man lasse zwei Quart Milch kochen, streue drei Viertel Pfund körnigen Gries während des Röhrens hinein, koche ihn mit hinreichendem Zucker, einem Stück Zimmt, einem Stückchen Butter und einem wenig Salz, so daß es ein dickflüssiger Brei wird, fülle ihn in Obertassen, bepudere ihn mit Zucker und halte eine glühende Schaufel so lange darüber, bis sich oben eine braune Haut gebildet hat, doch hüte man sich, daß diese nicht schwarz oder schwarzfleckig werde.

798. Tiegelbrei.

Man schmelze ein halbes Pfund gute Butter, röste hierin so viel Mehl gelb als die Butter annimmt, koche es mit Milch, einem Stückchen Zucker und Zimmt zu einem dickflüssigen Brei. Dann streiche man einen Tiegel mit Butter aus, thue den Brei hinein, seze ihn auf Kohlengluth, thue einen Deckel darauf, belege auch diesen mit glühenden Kohlen, lasse den Brei von allen Seiten und auch oben, jedoch sehr behutsam, damit er nicht anbrennt, braun anbraten und serviere ihn mit dem Tiegel in einer gebrochenen Serviette.

799. Potgebündel.

Eine gute Handvoll Reis, von jedem eben so viel feine Hafergrüze, Buchweizengrüze oder Gries, Hirse, große und kleine Rosinen und etwas Salz, mische man, nachdem alles die bekannte Vorrichtung erhalten hat und rein ist, gut durcheinander, binde es mit dem nöthigen Raum zum Aufquillen in ein leinenes Tuch, koch es eine Stunde in Milch mit Zimmt und Zucker, in einem Topf, mache es aus dem Tuch und gieße, wenn es auf der Schüssel ist, die hinlänglich eingekochte Milch darüber.

800. Gebackene Milch.

In einem Quart Milch quirle man fünf ganze Eier und fünf Eidotter, etwas Salz und so viel Zucker, daß es hinlänglich süß wird, schütte es in einen mit Butter ausgestrichenen tiefen Salatnapf, lasse es eine Stunde backen, bestreue es mit Zimmt und Zucker, halte die glühende Schaufel darüber und belege es mit Löffelbisquits.

801. Mohnstriezeln.

Nachdem der Mohn in heißem Wasser etwas abgebrüht ist, lasse man ihn eine Nacht in Wasser stehen, presse das Wasser aus und reibe ihn mit Rosenwasser so fein wie möglich, vermische ihn mit dem erforderlichen Zucker und Zimmt, wo möglich etwas Orangenblütheffenz und so viel guter Milch, daß es ein schwerflüssiger Brei wird. Auch schneide man von frischem Milchbrot würfliche oder längliche Stücke, feuchte sie mit etwas Milch an, bestreue sie mit Zucker und richte Mohnbrei und Milchbrot schichtweise an. Man nehme weißen, recht reinen Mohn dazu.

802. Sahnen-Cascha.

Hierzu nehme man ein und ein halbes Quart gute

süße Sahne, vermische sie mit Zucker, fülle sie in starke, große Oberassen, setze diese bis zur Hälfte ihrer Höhe in heißes Wasser, stelle sie in einen sehr heißen Ofen und gebe gut Achtung; so wie sich die Sahne oben braun färbt, nehme man sie heraus, rühre mit einer Gabel die braune Haut unter die übrige Sahne und wiederhole diese Procedur noch einige Male. Der Sahne kann man auch vorher Vanille- oder Zimmtgeschmack geben. Leichter macht man den Caſcha, wenn man das braune allemal oben abnimmt, statt es darunter zu rühren.

803. Gries-Caſcha.

Hierzu kochte man ein halbes Pfund Buchweizengries mit der nöthigen Milch und einem Stückchen Vanille zu einem dickflüssigen Brei, gebe bei Zeiten so viel Zucker, daß er hinlänglich süß wird, und auch ein Stückchen frische Butter daran, fülle einen Theil in eine tiefe Schüssel, lasse ihn in einem heißen Ofen braun backen, fülle wieder Brei darauf, lasse ihn abermals braun werden und wiederhole dies noch ein oder zweimal und bestecke das Gericht mit Milchrameln nach Nr. 815.

804. Mehlklüter.

Man röhre mehrere Hände voll Mehl mit zwei bis drei Eiern auf die Art ein, daß daraus kleinere und größere Klütern entstehen. Dann lasse man Milch mit etwas Salz und Zucker kochen, streue, während man in der Milch röhrt, die Klütern hinein und lasse dies eine Viertelstunde sachte kochen, daß es eine dickflüssige Milchspeise wird. Nachdem man sie noch mit einem Stückchen frischer Butter versezt hat, ohne sie weiter damit kochen zu lassen, richte man sie auf einer tiefen Schüssel oder in einer Terrine an und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

805. Milchhirse. Milchbuchweizengröße.

Man brühe beide Zuthaten ein wenig und kohle sie wie den Reis; stocken die Wirthschaftsgelder, so seze man zu der Milch etwas Wasser zu und süsse die Speise mit so viel Zucker als man will und bestreue den Brei mit Zimmt und Zucker oder rothem Farinzucker; auch kann man dünne Eierkuchen dazu geben, diese flach darüber oder aufgerollt herum legen.

806. Hirsebrei Buchweizengröße brei.

Man kohle eines oder das andere in Wasser und etwas Milch mit einem Stückchen Butter und Salz zu einem steifen Brei, richte ihn an und gieße kochende Milch darüber, die man nach Geschmack und Mitteln süß machen und mit Zimmt würzen kann. Diese Speise genießt man auch statt mit Milch mit brauner Butter oder würflich geschnittenem, gebratenen Speck.

807. Wiener Tropfnudeln in Milch.

Man röhre von Mehl und Eiern eine so dicke Masse ein, daß sie einem flüssigen Teig gleicht oder beim Aufziehen einen dicken, schwerflüssigen Strahl macht, dann lasse man Milch mit Vanille oder Zimmt und Zucker kochen, halte einen Durchschlag darüber, schütte die Masse oben hinein und lasse sie durch den Durchschlag in die kochende Milch tropfen, während man darin röhrt, damit die Nudeln nicht zusammenkleben, hierauf lasse man sie an einem ganz gelindnen Feuer so lange kochen, bis sie so kurz eingekocht sind, daß sie sich zu einem mäßig dicken Brei hinneigen. Hat man sie angerichtet, so bestreue man sie dick mit Zucker und Zimmt und garnire sie mit armen Rittern.

808. Tropfnudeln schmarrn.

Man bereite sie wie die vorigen, sie müssen aber noch dicker einkochen; ist dies erreicht, so lasse man in einem breiten Geschirr Butter schmelzen, thue die Nudeln hinein und lasse sie auf Kohlengluth so lange prözeln, bis sie unten braun geworden sind. Man richte das Braune nach oben an, bestreue die Speise mit Zimmt und Zucker und bestecke mit Milchrameln nach Nr. 815.

809. Salep b r e i .

Dieser zart schlüpfrige Brei ist besonders für franke und schwächliche Personen, Kinder sc. sc. eine nahrhafte leicht verdauliche Speise. Man röhre sechs bis zehn Löffel Salep mit etwas Milch klar, schütte ihn unter fortwährendem Rühren in mit etwas Zimmt oder Vanille und Zucker kochende Milch und lasse ihn sehr langsam kochen; so wie sich der Salep verdicken will, gieße man nach und nach etwas kochende Milch dazu, richte ihn nach fünf minutlichen Kochen an und garnire ihn allenfalls mit kleinen Löffelbiscuits oder Milchrameln.

810. Schwadengröße, (Mannagries).

Ihre Vor- und Zubereitungsweise schließt sich an die der übrigen Grüßarten; sie ist als die feinste Hirse bekannt. Man koch sie wie die Hirse, doch muß sie etwas lange kochen. Weil sie schwer zu erlangen ist, so kommt sie nur selten als Brei bereitet vor, sondern wird mehr zu Suppen, namentlich Milchsuppen, genommen.

811. Kürbis-Milchspeise.

Man nehme so viel schönen orangefarbigen Kürbis als man bedarf, schneide nach Entfernung der harten und wässrigen Theile von dem guten Fleische, wie einen halben Zoll starke

Würfel, koch sie diese recht behutsam in Milch entsprechend weich, doch so, daß sie nicht zerfallen und mit der Milch sich hübsch seimig verbinden, wozu man ein bis zwei Eßlöffel Mehl mit Butter klar röhrt und es sammt etwas seinem Zucker mit dem Kürbis vermischt. Hat man das Gericht aufgethan, so bestreue man es dick mit Zucker und Zimmt und garnire es mit armen Rittern von Zwieback, oder panire als Garnitur die besten Stücke Kürbis, backe sie aus, daß sie gar werden, wende sie im Zucker um und Glacire sie.

812. Kürbisbrei.

Nach Beseitigung der Schale und Körner koch man von dem markigen, orangefarbigen Fleisch des Kürbis, mit Milch, Zimmt und Zucker, einen schwerflüssigen Brei, gebe ein Stückchen frische Butter daran, richte ihn an, bestreue ihn mit Zimmt und Zucker, halte eine glühende Schaufel darüber und garnire die Speise mit armen Rittern. Auch kann man von dem besten Fleische kleine glatte Scheiben schneiden, diese in etwas Zuckersud entsprechend weich dünnen und die Speise oben oder an den Seiten damit belegen, auch im letztern Falle allensfalls die armen Ritter weglassen.

813. Kürbisbrei mit Buchweizengröße.

Man koch den Brei wie vorhin, doch braucht man nur die Hälfte so viel, weil man eine gleiche Quantität seine Buchweizengröße in Milch mit Zimmt und Zucker als einen dicken Brei kochen muß. Man kann nun nach Entfernung des Zimmtes beide Substanzen zusammenmischen oder sie wechselweise in zwei oder vier Schichten anrichten und nach vorstehender Nummer verfahren.

814. Münchener Mehlsbrei.

In der Milch hierzu lasse man Vanille ausziehen, röhre ein gut Theil ganz feines Mehl mit Milch klar, setze die Vanillemilch, Zucker und etwas Butter zu, röhre hiervon einen dickflüssigen Brei ab, schütte ihn in eine mit Butter bestrichene Salatiere, lasse ihn von unten ein wenig braun anbacken und bestecke ihn oben mit Milchrameln.
(s. f. Art.)

815. Milchrameln.

Man röhre ungefähr ein Viertel Pfund Mehl mit ungefähr einem Viertel Quart Milch klar, thue ein Loth Butter dazu und röhre es auf dem Feuer ab, daß es ein flüssiger Brei wird, dann streiche man eine eiserne Pfanne mit reinem Speck aus, lasse sie recht heiß werden und gieße etwas Masse hinein, so daß sie sich in der Pfanne ganz ausbreitet. Sobald die Masse ansängt unten anzubacken, so streiche man von dieser die weiche rohe Masse oben ab und thue sie wieder zu der zurückgebliebenen, lasse das unten in der Pfanne gebliebene braun anbacken, schneide es, so wie es die nöthige Farbe erlangt hat und dieweil es noch heiß ist, in Stücke, hebe diese schnell aus, damit sie nicht kalt werden und zerbrechen, und biege sie eben so schnell zu kleinen runden Tüten oder Nollen zusammen. Man wische die Pfanne rein aus und verfolge dieselbe Procedur bis man Nollen genug hat. Bevor man in dem Backen der Milchrameln geübt wird, zerbricht ein großer Theil derselben, nur in der Geläufigkeit der Arbeit beruht das vollkommene Gerathen dieses hauptsächlich zu Mehl- und Milchspeisen brauchbaren Produktes.

Dreizehnter Abschnitt.

Die Zubereitungsart verschiedener Puddings.

Der Unterschied zwischen Puddings und wirklichen Mehlspeisen liegt größtentheils in der Mehrfältigkeit der Ingredienzien zur Zusammensetzung der Massen. Die Puddings unterliegen dem unbedingten entschiedenen Kochen in Servietten oder Formen, während die Mehlspeisen fast immer und am meisten in Tafelgeschirren gebacken werden. Wird der größte Theil der Mehlspeisen ohne Sauce aufgetragen, so darf diese hingegen bei keinem Pudding fehlen.

816. Markpudding.

Man schneide ein halb Pfund reinen Rindermark in beinahe einen halben Zoll starke Würfel, weiche drei abgeschälte Milchbrote, à einen halben Groschen, in Milch ein, drücke sie gut aus, rühre sie mit vier ganzen Eiern, vier Eidottern, einem Viertel Pfund aus den Steinen gebrochenen großen Rosinen, eben so viel kleinen Rosinen, einem Viertel Pfund Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale

einer guten Citrone, einer Hand voll geriebenen Semmel, dem Mark, etwas Salz, (was übrigens in jeden Pudding kommt), und dem Schnee von dem Eiweiß gut durcheinander. Man bestreiche eine große, feste Serviette in der Mitte mit Butter, besteube sie mit Mehl, lege sie *hohl* über einen kleinen Durchschlag, fülle die Masse hinein, falte die Serviette egal zusammen, und binde die Masse auf die Art ein, daß zwar der hinlängliche Raum zum Aufgehen derselben bleibe, aber auch die Serviette nicht zu lose (ein Drittel des ganzen Umfanges) gebunden werde, damit der Pudding nicht so flach, sondern hübsch rund werde, und koch sie an zwei Stunden ununterbrochen in Wasser. Zu diesem Pudding passen verschiedene Saucen, wie Chaudeau von Wein, eine jedwede Obstsauce, wie sie der zweite Abschnitt mittheilt, und auch eine mit Eidottern gebundene, gehörig süße und beliebig gewürzte Milch- oder Sahnen-sauce. Man hebe den Pudding aus dem Wasser, thue ihn in einen Durchschlag, worin er gepreßt liegt, schneide ihn auf, löse ihn von den Falten der Serviette, stülpe ihn sammt dem Durchschlage auf die Schüssel, hebe diesen und die Serviette behutsam ab, überziehe ihn mit der Sauce und gebe noch welche in der Sauciere. Bei jedem Pudding, der in der Serviette gekocht wird, ist es Hauptregel, daß er nicht zu kochen aufhöre, er zieht sonst Wasser und wird schlecht.

817. Nodney-Pudding.

Man koch den dritten Theil eines Quartes Milch auf, thue vier Loth Butter und vier Loth Zucker dazu, schütte zwölf Loth Mehl hinein und arbeite hiervon einen festen Teig auf dem Feuer, vermische ihn mit einem Ei, und wenn er verkühlt ist, mit noch sechs Loth Butter, drei ganzen

Eicrn, sechs Eidottern, abgeriebenem Citronenzucker und dem Schnee von dem Eiweiß. Man binde die Masse in eine Serviette und beobachte dabei dasselbe Verfahren, wie vorhin gesagt ist, lasse den Pudding ein und eine halbe Stunde ununterbrochen kochen und gebe eine Sagosauce mit Wein dazu. (s. No. 269.)

818. Reismehlpudding.

Man kochte ungefähr ein halbes Pfund oder etwas weniger abgebrühtes Reismehl in Milch mit Zucker steif, thue, wenn es verkühlt ist, ein Viertel Pfund Butter, fünf ganze Eier, vier Eidotter, zwei Loth süße und zwei Loth bittere gehackte Mandeln, gehackte Citronenschale, etwas Muskatenblume und Zimmt und zuletzt den Schnee daran. Man kochte die Masse in einer Serviette nach den gegebenen Verschriften und tische den Pudding mit einer Hagebutten-, Himbeer- oder Kirschsauce auf.

819. Englischer Pudding.

Ein halbes Pfund weißen, rein ausgehäuteten Kindermerentalg hache man recht fein, thue ein halbes Pfund ausgesteinte Rosinen, ein halbes Pf. kleine Rosinen, ein halbes Pf. mit der Rinde getrocknete, gestoßene Semmel, zwei Loth Mehl, zwei Loth Citronat, zwei Loth Orangenschale, ein Loth bittere Mandeln, zusammen ein Loth Zimmt, Muskatenblume, Nelken und englisches Gewürz, ein Loth Salz, sieben Eier, ein Glas Rum und so viel Milch wie Rum dazu, und röhre sämtliche Ingredienzen gut durcheinander, daß sich alles gut verbindet. Dann binde man es nicht zu locker, weil die Masse nicht sehr aufgeht, in eine Serviette, lasse es drei Stunden kochen, mache den Pudding aus der Serviette und gebe eine Rum- oder Aracksauce (s. No. 270.) dazu, wozu man aber statt Wein Milch oder Sahne nimmt. Einige

lieben es, bei Tische Zucker auf den Pudding zu streuen, und beliebig Rum darauf zu gießen, dies anzustecken und abbrennen zu lassen. (Giebt einen großen Pudding.)

820. Wirthschafts-Pudding.

Man schlage fünf Eier mit einem Ruthenbesen in einer Salatiere oder quirle sie in einem Topse eine Zeitlang tüchtig, dann thue man ein halbes Quartmaß voll Mehl, eben so viel Milch, ein viertel Pfund flüssige Butter, zwei Loth Zucker, gehackte Citronenschale, ein Loth gehackte bittere Mandeln, etwas Zimmt und Muskatenblume dazu, und schlage dies wieder eine Zeitlang tüchtig, binde es sofort in eine Serviette, nicht zu lose, koch es über eine Stunde in Wasser mit etwas Salz und gebe eine Pflaumen- oder Kirschsauce dazu.

821. Hefenpudding.

In ein Pfund Mehl thue man fünf Eier, zwei Loth Zucker, zwei Loth bittere Mandeln, zwei Loth Citronat, zwei Loth Orangenschale, etwas Zimmt, Muskatenblume, gehackte Citronenschale, etwas Salz und zwei Eßlöffel voll gut abgetropfte dicke Weißbierhefe, röhre dies mit so viel Milch ein, daß es ein loser Teig wird, schlage ihn tüchtig und gieße gleichzeitig ein Viertel Pfund flüssige Butter dazu. Dann stelle man den Teig an einen warmen Ort, daß er gehörig aufgehe, binde ihn mit den bewußten Rücksichten in eine Serviette, lasse ihn ein und eine halbe Stunde kochen und gebe eine von Zimmt oder Vanille würzige Sahnen- oder Milchsauce dazu. (Dies wird ein großer Pudding.)

822. Deutscher Pudding.

Man koch von zwölf Loth Mehl mit der dazu nöthigen Milch, einen dicken Brei, röhre ein Paar Eier und ein Stückchen Butter darunter, daß er etwas schmeidig bleibe,

röhre ferner ein Viertel Pfund Butter zu Sahne, thue nach und nach sechs bis sieben Eidotter, den abgekühlten Brei, abgeriebene Citronenschale, ein Loth gehackte bittre Mandeln, ein Viertel Pfund Sultanrosinen, vier Loth Zucker und den Schnee von dem Eiweiß dazu und koch dieſe Stoffe eine und eine halbe Stunde in einer gut mit Butter ausgestrichenen runden Form; der Pudding wird besser als in einer Serviette, stürze ihn aus und gebe eine Wein-, Milch- oder Sahnen-sauce dazu.

823. Chipolata-Pudding.

Hierzu nehme man so viel einer gekochten Rinderzunge, und zwar das rothe, spike Ende, daß es, nach Beseitigung der Haut, ein halbes Pfund beträgt, eben so viel reines, gehacktes Rindernierentalg, drei Achtel Pfund Sultanrosinen, eben so viel kleine Rosinen, ein halbes Pfund nach No. 10. behandelte, zu Brei gekochte und durchgestrichene Marronen, acht Eier, (zwei ganze, - sechs Dotter), drei Loth Citronat, drei Loth Orangenschale, zwei Loth bittre Mandeln, zwölf Loth geriebene Semmel, Salz, vier Loth Zucker und gehackte Citronenschale, mische alle Ingredienzien genau durcheinander und vermeng es zulegt mit dem Schnee des Eiweißes, lasse diese Masse, in eine Serviette gebunden, über zwei Stunden kochen und gebe eine Weinsauce von der Hälfte weissem Wein und der Hälfte Madeira nach No. 267. darüber. Von diesem Pudding können bis zehn Personen speisen.

824. Pommeranzen-Pudding.

Hierzu kommt ein halbes Pfund Butter, neun Eier, ein Pfund Milchbrot, welches abgeschält in Milch aufgeweicht und ausgedrückt wird, vier Stück in Wasser weich gekochte schöne Pommeranzen, drei Loth gehackte bittre Mandeln,

drei Loth gehackten Citronat, vier Loth ganz feines Mehl und acht bis zehn Loth Zucker. Die Butter röhre man zu Sahne, schlage allmählig vier Eier und fünf Eidotter dazu und mische dies hintereinander mit jenen oben aufgeführten Ingredienzien, von welchen zuvor die Pommeranzen fein gestoßen und durch ein Sieb gestrichen worden. Ist auch noch der Schnee von dem übrigen Eiweiß unter die Masse gemischt, so binde man sie mit den angegebenen Regeln in eine Serviette, koch sie ununterbrochen ein und eine halbe Stunde und gebe eine Weinsauce oder Chaudéau nach 267. oder 268. darüber.

825. Gewöhnlicher Pudding.

Man röhre ein halbes Pfund Butter zu Sahne, gebe allmählig zwei ganze Eier, sechs Eidotter, zwei Loth Zucker, gehackte Citronenschale, ein Viertel Quart gute Milch, Muskatennuß, Salz, drei Viertel Pfund Mehl und den Schnee von dem Eiweiß dazu, koch es eine Stunde in einer Serviette und gebe eine Pflaumen- oder Kirsch-, oder eine Milch- oder Sahnensauce, die mit Zimmt oder Citronenschale gewürzt worden, darüber.

826. Pumpernickel-Pudding.

Man reibe drei Viertel Pfund Pumpernickel; ist er zu weich, so schneide man ihn in Scheiben, röste ihn im Ofen und stoße ihn; dann röhre man zehn Loth Butter zu Sahne, gebe allmählig vier ganze Eier, vier Eidotter, vier Loth Zucker, abgeriebene Citronenschale, zwei Loth Citronat, zwei Loth Orangenschale, zwei Loth bittere Mandeln, acht Loth kleine Rosinen, den Pumpernickel und den Schnee von den vier Eiweißen dazu. Man koch die Masse in einer Serviette oder besser in einer Form ein und eine halbe Stunde, bestecke den Pudding, wenn er ausgestülpt ist, mit Mandel-

stiften und überziehe ihn mit einer Rothwein- oder einer Kirschsauce.

827. Kürbis-Pudding.

Man nehme nur das orangefarbige, markige Fleisch des Kürbisses, koch es in Milch, Zucker und Zimmt zu einem so steifen Brei, daß ein hineingesteckter Löffel aufrecht darin stehen bleibt. Diesen Brei mische man, wenn er ein halbes Quartmaß voll beträgt und kalt ist, unter ein Viertel Pfund zu Sahne gerührte Butter, füge zwei Eier, sechs Eidotter, abgeriebenen Citronenzucker, drei Loth bittere Macronen, drei Loth geriebene Semmel und den Schnee von vier bis fünf Eiweißen hinzu. Koche diese Masse statt in einer Serviette, in einer gut mit geklärter Butter ausgestrichenen Form, stülpe ihn aus, bestecke ihn überall mit Mandelstiften und überziehe ihn mit einer mit Zimmt und Citronenschale würzigen Milch- oder Sahnesauce, worin aber ein Theil Kürbisbrei gemischt worden.

828. Semmelpudding.

Man schale die Rinde von drei Stück Milchbrot, à einen halben Groschen, ab, zerschneide sie, erweiche sie in Milch, drücke sie gut aus, vermische sie mit einer guten Handvoll geriebener Semmel, einem Viertel Pfund Butter, zwei ganzen Eiern, fünf bis sechs Eidottern, einem halben Pfund großer und kleiner Rosinen, Citronenzucker, etwas gewöhnlichem Zucker und dem Schnee von dem Eiweiß. Man kochte die Masse eine und drei Viertelstunden in einer Serviette und überziehe den Pudding mit einem Chaudéau von Mallaga oder weißem Wein.

829. Pudding à la chapelure. (Von Semmelrinden.)

Hierzu kann man alle reinen Semmelrinden gebrauchen; man trockne sie, stoße sie, und siebe sie durch. Zu einem Pfund solches Semmelrindenmehl röhre man ein halb Pfds. Butter zu Sahne, thue wechselweise immer einen Löffel Semmelmehl und ein Eidotter dazu, so daß acht bis neun Eier gebraucht werden, und verbinde dies hintereinander mit acht Loth Zucker, zwei Loth gehackten bittern Mandeln, zwölf Loth kleinen Rosinen, einem Achtel Quart Rum, oder Baseler Kirschwasser eben so viel Milch und dem Schnee von sechs Eiweißen. Man kochte die Masse, in eine Serviette gebunden oder in einer Form eine und eine halbe Stunde und überziehe den Pudding mit einer Kirsch-, Himbeer- oder Hagebuttenauce nach No. 275, 276 oder 273.

830. Kirschpudding.

Eine Viertel- bis eine Drittelmehrung aus den Steinen gebrochene Kirschen schmore man mit einem halben Pfunde Zucker aus Citronenschale und drücke den Saft recht gut davon ab; von diesem Saft und zwei abgeschälten Milchbroten kochte man einen festen Brei, vermische ihn, wenn er ausgekühlt ist, mit vier Eiern, vier Eidottern, einem Viertel Pfund frischer Butter, den Kirschen, die man aber zuvor, nach Beseitigung des Zimmites und der Citronenschale, gröslich hacken muß, und vereinige auch den Eiweißschnee behutsam unter die Masse. Man kochte diese eine und eine halbe Stunde in einer Serviette und überziehe den aus der Serviette gemachten Pudding mit einer Kirschsauce von frischen Kirschen.

831. Pflaumenpudding.

Diesen Pudding mache zur Jahreszeit von blauen Pflau-

men, wenn diese reif sind, und außer der Jahreszeit von gebackenen Pflaumen. Der Pudding von frischen Pflaumen wird wie der von Kirschen bereitet, doch wird von den Pflaumen die Haut abgezogen, doch weil die Pflaumen weniger Saft als die Kirschen haben, so setze man zu dem wenigen Pflaumensaft zum Kochen des Breies Wein zu; man kann die Pflaumen in Stücke schneiden oder hacken. Zu dem Pudding von gebackenen Pflaumen kochte man von diesen einen Muß und nehme zum Brei den Sud von den Pflaumen und Wein. Man gebe zu dem einen oder dem andern Pudding eine Sauce von frischen oder gebackenen Pflaumen.

832. Kartoffelpudding.

Die Kartoffeln hierzu kochte man in der Schale ab, lasse sie recht kalt werden, schäle sie ab, reibe sie auf einem Reibeisen, vermische ein Pfund derselben mit zehn Loth zu Sahne gerührter Butter, vier ganzen Eiern, vier Eidottern, vier Loth Zucker, drei Loth Orangenschale, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, einer guten Handvoll geriebenen Semmel und dem Schnee von dem Weissen der vier Eier. Zu diesem, mit den nöthigen Rückständen in einer Serviette oder Tordin gekochten Pudding servire man eine Sago-, Kirsch- oder Hagebutten sauce.

833. Nesselroder Pudding.

Ein Viertel Pfund kleine Bisquits und vier Loth bittre Macronen stöse man nach hinlänglichem Abtrocknen klein, rühre zwölf Loth Butter mit zwei ganzen Eiern und sechs Eidottern zu Sahne, mische hierunter den gestoßenen Bisquit und die Macronen, zwölf Loth Sultanrosinen, drei Loth Orangenschale, abgeriebene oder gehackte Citronenschale, ein gutes Glas Marasquin und von sämtlichem

Eiweiß den Schnee. Man koch die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Kuppelform, stülpe den Pudding aus und servire ihn mit einer mit Eiern abgezogenen Sahnesauce, worunter ein Glas Marasquin und ein Paar Ober-tassen geschlagener Sahnenschaum gegeben wird.

833. Mailändischer Pudding.

Hierzu nehme man ein halbes Pfund von den gelben italienischen Vermicelli, breche sie in ziemlich gleiche Stücke, koch sie in vielem Wasser, kühle sie aus und lasse sie gut ablaufen, setze sie mit einem Stück Butter auf ein gelindes Feuer und lasse sie so lange darauf, bis sie ganz trocken eingeschwizt sind, koch eine recht dicke Sauce von sechs bis sieben Eßlöffeln voll geschwitztem Mehl und Sahne und Zucker, vernische hiermit die Vermicelli, so daß es eine ganz dicke, kompakte Masse wird, rühre, wenn diese kalt ist, vier ganze Eier, sechs Eibotter und den vom dem Eiweiß steif geschlagenen Schnee darunter, koch die Masse in einer ausgestrichenen Form eine gute Stunde, nehme sie bei Zeiten heraus, daß sich der Pudding setzen kann, stülpe ihn behutsam aus, und überziehe ihn mit einer gut gebundenen Milchsauce.

834. Nudelpudding.

Diesen macht man von geschnittenen Nudeln nach Nr. 45. Man schneide von dem von drei Eiern bereiteten dünn ausgerollten Nudelteig halbfingerlange und halbsinngroße Nudeln, versahre mit diesen, wie es der vorige Artikel sagt, und bereite eine solche Sauce, wie dort angegeben ist, jedoch ohne Zucker. Bei dem Zusammensezzen kommen statt Zucker sechs bis acht Loth geriebener Parmeskäse in die Masse; im Uebrigen beobachte man dasselbe Verfahren und gebe eine ungesüßte Sahnesauce dazu.

Hauptregel ist bei den beiden letzten Puddings, daß die Nudeln trocken und fest sind, bevor die Eier dazu kommen, sonst fällt der Pudding beim Ausstülpen auseinander.

835. Hecht-Pudding.

Man schneide ohne Weiteres einen Hecht von ein und einem halben Pfund in Stücke, koch ihn in Salzwasser ab und pflücke ihn recht rein aus Haut und Gräten in kleine Stückchen. Auch koch man ein halbes Schöck Krebse ab, breche sie aus den Schalen und schneide das Fleisch in so große Stücke als das Hechtfleisch, weiche für einen Groschen abgeschältes Milchbrot in Milch ein und drücke es gut aus. Unter das Milchbrot mische man vier Eier, vier bis fünf Eidotter, ein Viertel Pfund Zucker, ein Viertel Pfund Krebsbutter, welche man von den Schalen der Krebse nach Nr. 50 bereitet hat, vier Loth seines Mehl, die auf Zucker abgeriebene Schale einer oder zweier Citronen, das Hecht- und Krebsfleisch und den Schnee von dem übrig gebliebenen Eiweiß. Man koch die Masse in einer mit Krebsbutter gut ausgestrichenen runden Form ein und eine halbe bis ein und drei Viertel Stunden, stülpe den Pudding aus und gebe ihn mit einer Krebssauce nach Nr. 260, wozu aber statt Sardellen und Citronensaft Zucker und Citronenschale kommt.

836. Hecht-Pudding anderer Art.

Die Masse bleibt sich mit der vorigen so weit gleich, als man statt des Zuckers, eben so viel Parmesankäse und dann auch noch ein wenig Muskatennuß, Salz und Pfeffer darunter nimmt. Zu diesem Pudding gebe man eine Sauce ganz so, wie sie in Nr. 260 aufgeführt ist. Dieser Pudding wird oft jenem vorgezogen; beide bereitet man nicht

allein von Hecht, sondern noch besser von Zander und auch anderem Fisch.

837. Stockfisch-Pudding.

Hat man den Stockfisch nach Nr. 479 vorbereitet, so lasse man ihn zuerst recht trocken ablaufen, und seze ihn dann mit ein wenig Butter auf gelindes Feuer, damit die Flüssigkeit ganz herauszieht. Dann drücke man ihn behutsam aus und beachte wohl, daß keine Gräten darin bleiben und hache ihn fein. Gleichzeitig schwiße man vier bis sechs Stück feingehackter Zwiebeln in zehn Loth Butter weich und so, daß sie weiß bleiben, und vermische sie mit dem Stockfisch; auch mische man ferner dazu vier Eier, vier Eidotter, für einen Groschen abgeschältes, aufgeweichtes und ausgedrücktes Milchbrot, Muskatennuß, Salz, Pfeffer, drei bis vier Loth seines Mehls, vier Loth Parmesankäse und den Schnee des Eiweißes. Man loche die Masse mit den bewußten Regeln in einer Serviette und gebe zu dem ausgestülpten Pudding eine Sauce nach Nr. 247, wozu aber keine Zwiebeln und wenig Butter genommen wird.

838. Geflügel-Pudding mit Artischocken (von zähmen).

Man bereitet ihn von zwei Hühnern, einem Kapaun, oder Puter u. s. w. Man schabe das Fleisch (rapiren s. Einl. R.) aus allen Sehnen und Häuten, hache es recht fein und streiche es, wo möglich, durch ein großes Sieb. Gleichzeitig mache man nach Nr. 685, von vier Eiern ein Rührei, das aber weich bleiben muß, und arbeite es mit für einen halben Groschen erweichtem ausgedrückten Milchbrote gut durcheinander. Ferner schwiße man einen Theil feinscheibig geschnittene Zwiebeln (wie vorige) in hinlänger Butter weich und so, daß sie weiß bleiben, lasse eine

oder zwei Hände voll Mehl noch mitschwigen, koché hier von mit Milch eine recht dicke Sauce und streiche sie ebenfalls durch. Auch koché man nach Nr. 515 vier bis fünf Artischockenböden und schneide sie kalt in seine Würfel.

Der Zusammensatz erfolgt nun auf die Art, daß man zuerst gut ein Viertel Pfund Butter zu Sahne röhrt, fünf Eidotter zuschlägt, dann das Fleisch, Rührei und Semmel, die Sauce, vier Loth Parmesankäse, die Sardellenbutter von drei Sardellen, Salz, Muskatennuß und etwas weissem Pfeffer dazu thut und alles gut untereinander arbeitet, dann die Artischocken und zulegt den Schnee des Eiweißes hinzufügt, die Masse in einer wohl mit Butter ausgestrichenen Kuppel- oder andern Form ein und eine halbe Stunde kocht und den ausgefüllpten Pudding mit einer einfachen Sauce nach Nr. 240 oder 241, wozu die Brühe der zerschlagenen, ausgelochten Geflügelknochen gebraucht wird, überzieht.

839. Geflügel-Pudding mit Trüffeln, (von wildem.)

Zu diesem Pudding nehme man Fasanen, Rebhühner u. s. w. Man bearbeite das Fleisch des wilden Geflügels wie es bei dem zahmen gesagt ist, zerschlage die Knochen und koché eine gute braune Brühe davon, mit welcher man eine braune Sauce nach Nr. 222 oder 223 bereitet, die aber kräftig und wohlschmeckend sein muß. Hat man die nach Nr. 12 vorbereiteten Trüffeln (ein halbes Pfund) gelocht, so schneide man sie in Würfel und bereite von den Schalen Trüffelbutter nach Nr. 54, koché die Sauce zu einer dicken Substanz ein, vermengé sie unter tüchtigem Stoßen mit dem Fleische, gebe ferner vier Loth Parmesan-käse auf einen Fasanen oder zwei Rebhühner, so viel Sar-

dessenbutter wie vorhin, zwei Eier, zwei Eidotter, so viel Sennelspanade nach Einl. P. daß sie den dritten Theil des reinen Wildfleisches ausmacht, ein Viertel Pfund Butter, Salz und die würflich geschnittenen Trüffeln. Man kochet den Pudding wie den vorigen und gebe eine braune Saucē nach Nr. 222 oder 223 dazu, die man aber mit einem Glase Madeira einkochen muß.

Dieser Pudding kann hinsichtlich des Werthvollen noch gesteigert werden, wenn man aus Fasanenbrustfleisch dünne Streifen schneidet, sie breit klopft, mit Trüffeln spickt oder kleine Scheibchen von diesen schneidet, sie vermittelst Einschnitte in das Fleisch steckt, sie gar macht, glacirt und den Pudding damit garnirt und zwischen jede Scheibe Fleisch eine Scheibe gekochter Pökelochsenzunge steckt.

Alle Puddings, die mit Käse, Fleisch= Fisch= oder Pflanzenstoffen zusammengesetzt sind, haben im Tafelwesen eine andere Bestimmung, sie werden niemals nach dem Braten, sondern immer vor diesem aufgetragen.

Vierzehnter Abschnitt.

Zubereitungssatt der Flammeris.

840. Marmoritter Flammeri.

Man wasche eine Achtel Meze Hasergrüze, brühe sie ab und koch sie mit ungefähr zwei Quart Milch, etwas Zimmt und Citronenschale eine Stunde und streiche sie recht rein durch ein Sieb, besser durch ein Haartuch; gleichzeitig lasse man ein von Buchen- oder Elsenholz geschnittenes kleines Stäbchen, so lange in Kirschsaft kochen, bis es recht roth gefärbt ist und koch den Hasergrüßseim mit einem Viertel Pfund Zucker und etwas Salz unter beständigem aufmerksamen Rühren so kurz ein, daß er schwerflüssig wird; dann gieße man ihn in mit Milch benähte Oberassen oder einen tiefen Salatnapf und fahre mit dem Stäbchen darin immer hin und her, daß er marmorirt wird. Zur Sauce quirle man fünf Eidotter mit einem Viertel Pfund Zucker, den aufgeschlagenen und zerquetschten Kernen der Kirschen und einem halben Quart sehr guter Milch klar, lasse dies unter starkem Rühren aufkochen und streiche es durch, gieße es,

wenn es kalt ist, in die Schüssel zum Anrichten, stülpe den Flammeri aus und seze ihn in die Sauce, so daß er zur Hälfte heransieht. Die übrig bleibende Kirschen kann man als Compote schmoren (s. IX. Absch.) und für den folgenden Tag aufbewahren, wenn sie nicht gleich gebraucht werden können.

841. Flammeri von Reisbrei.

Hierzu kochte man ein halbes Pfund nach Nr. 1 behandelten Reis mit etwa ein und ein Viertel Quart Milch, ein Viertel Pfund Zucker und einem Stück Zimmt recht weich, jedoch so daß er nicht zu fest werde, streiche ihn durch ein Sieb, lasse ihn mit einem Bindemittel von einigen Ei-
dottern gut anziehen, gieße ihn nach Beseitigung des Zimmes in eine mit Milch ausgegossene Form oder Becher-
Übertassen und stelle ihn kalt. Unterdessen kochte man nach
Vorschrift von Nr. 273 und 275 den zu dem Flammeri
nöthigen Theil Hagebutten- oder Kirschsaucce, gieße, wenn
auch diese kalt ist, einen Theil davon auf die Schüssel,
stülpe den Flammeri aus, seze ihn in die Sauce und gebe
die übrige Saucce in einer Sauciere dazu.

842. Flammeri von Reismehl.

Man wässere ein halbes Pfund Reismehl gut, daß es hübsch weiß wird, kochte es mit Milch, worin man eine halbe Stange Vanille hat ausziehen lassen und ein Viertel Pfund Zucker, unter wiederholentlichem Rühren zu einem schwerflüssigen oder so straffen Brei, daß, wenn man etwas davon ganz kalt werden läßt, man ihn alsdann schneiden, oder mit einem Löffel abstechen kann. Man fülle ihn in die dazu bestimmten Gefäße und lasse ihn kalt werden. Dann quirle man ein halbes Quart gute Milch, die ebenfalls Vanillegeschmack haben und hinlänglich süß sein muß, mit

vier Eigelben ab und richte den Flammeri mit dieser Sauce, wenu sie kalt ist, an.

843. Eine andere Art Flammeri.

Man nehme hierzu Reismehl oder guten Reisgries, koché einen guten Theil Johannisbeeren, presse den Saft tüchtig davon aus und koché mit einem Theil von diesem das Reismehl, wie wenn man Milch dazu nimmt, füge aber hinreichend Zucker dazu, damit der Flammeri bei dem Genuss nicht den Mund zusammenziehe. Man lasse ihn in kleinen Formen oder einer großen Form, auch Oberassen, Salat- oder Compotiere erkalten, versesse den übrigen Johannisbeersaft mit etwas Wein und hinlänglich Zucker, lasse ihn mit einigen Eßlöffeln voll klar gerührtem Kartoffelmehl verlochen und gebe ihn kalt als Sauce zu dem Flammeri.

844. Flammeri von Buchweizengries.

Nach dem Abschwemmen eines halbes Pfundes Gries lasse man diesen mit einem bis ein und einem halben Quart Milch, einem Stück Zimmt und dem gehörigen Zucker zu einem so dicken Brei kochen, daß er jene Probe, wie es in Nr. 842 gesagt ist, aushält, gieße ihn in Formen oder Mäpfe und lasse ihn kalt werden. Zu dem ausgestülpten Flammeri gebe man eine Milch- oder Sahnen sauce, welche man mit einem Loth sein geriebener bitterer Mandeln vor dem Abziehen mit Eiern durchkochen läßt und die Sauce alsdann durchpreßt.

845. Flammeri von Reismehl mit Wein.

Statt der Milch nehme man weißen Wein; besonders wohlschmeckend ist dieser Flammeri, wenn man ihn mit Rheinwein bereitet; im übrigen verfährt man nach Nr. 842 und giebt zu diesem Flammeri eine Weinsauce oder einen

Chaudbeau, oder eine jedwede Obstsauce, wie sie der zweite Abschritt vorschreibt.

846. Flammeri von Kirschen.

Hierzu sind gute saure Kirschen am besten. Man breche ungefähr den dritten Theil einer Meze aus, koch sie mit Zimmit, Citronenschale und dem nöthigen Wasser und Zucker, schütte sie auf ein Sieb und presse sie, daß der Saft rein herausgeht. Von diesem Saft und ungefähr zwölf Loth feinem Wienergries koch man einen steifen Brei streiche die Kirschen durch ein Sieb, mische sie unter den Brei und thue es in mit etwas Wein oder Kirschsaft benähte Gefäße. Indes stößt man die Steine der Kirschen, läßt sie mit etwas Wasser heiß ausziehen, preßt die Flüssigkeit aus und bereitet von dieser und einem Viertel Quart weissen oder rothen Wein, Zucker und einigen Eßlöffeln volß klar gerührtem Kartoffelmehl eine Sauce, welche man kalt zu dem ausgestülpten Flammeri giebt und die Hälfte auf die Schüssel unter die Speise und die andere in eine Sauciere giebt.

847. Flammeri von Sago.

Ein halbes Pfund von dem nach Nr. 4 behandelten Sago lasse man in einem Viertel Quart Wasser und einer halben Flasche Medoc, Zimmt und Citronenschale gut aussünnen, so daß er im ganz kalten Zustande sich mit einem Löffel abstechen oder zur Noth schneiden läßt, fülle ihn nach Beseitigung des Zimmtes und der Citronenschale in mit Rothwein benähte Oberassen und lasse ihn recht kalt werden. Diesen Flammeri kann man ausstülpn oder ihn mit den Tassen auftragen und eine Rothweinsauce nach Nr. 267 dazu geben.

848. Flammeri von türkischem Getzen.

Man bereitet ihn von dem feinen Grießmehl des türkischen Weizens. Man schwemme dies einige Male ab, vermische es mit der nöthigen Milch und lasse es mit Zimmt und Zucker zu einem straffen Brei kochen, entferne den Zimmt und ziehe den Brei mit zwei bis vier Eidottern ab, so daß der schon an sich gelbe Flammeri noch gelber wird, und vermische ihn mit auf Zucker abgeriebener Citronenschale. Man überziehe ihn, wenn er in benähten Formen, Tassen oder andern Geschirren erkaltet und ausgestülpt ist, mit einer gut mit Eiern gebundenen, entsprechend süßen Sahnen- oder Milchsauce.

849. Flammeri von Salep mit Milch.

Man nehme zwölf bis vierzehn Loth Salep, rühre ihn mit Milch klar, lasse ihn in Milch unter sehr ausmerksamen Röhren einlaufen und kochte hiervon mit Zucker und Zimmt eine breiartige Substanz, die im kalten Zustande jene steife Eigenschaft haben muß, wie es in Nr. 842 angegeben ist, vermische sie mit abgeriebenem Citronenzucker und lasse sie in Obertassen erkalten. Den Flammeri von Salep giebt man entweder in den Tassen, oder stülpt ihn aus; im ersten Falle muß er steifer gekocht werden als im letztern. Man speist ihn mit einer gut gebundenen, hinreichend gesüßten Milchsauce.

850. Flammeri von Salep mit Wein.

Man bereitet ihn wie den vorigen, nur nimmt man statt der Milch zur Hälfte weißen Wein und zur Hälfte Wasser, die Formen benäße man mit etwas Wasser, und gebe zu dem Flammeri eine leichte Weinsauce, wozu man den dritten Theil Wasser nimmt. Dieser Flammeri, sowie der

von Hafergrüßseim ist infofern besonders zu beachten, daß man sie nicht zu dünn mache, sie lassen sich sonst nicht ausstürzen und fallen, wenn man sie dennoch mit vieler Mühe herausbringt, zusammen; es ist alsdann am besten, wenn man solche Flammeri in den Gefäßen austischt. Auf der andern Seite kann man auch die von Reis-, Gries- und Grüzarten gekochten Flammeris zu fest machen, wo sie dann, wenn sie kalt sind, schwer herunter zu bringen sind; Hauptregel ist es, daß jeder Stoff hinlänglich ausquille und gehörig gar sei.

851. Obst-Flammeri.

Als Grund- und Bindestoff nehme man Reis oder Reismehl und von diesem ungefähr zwölf bis vierzehn Loth. Als Obst gehen saure Kirschen, Himbeeren, Stachelbeeren und auch Aepfel, wenn es die Zeit ist; jedes Obst wird allein in Zucker geschmort, auf ein Sieb gesthüttet und der Saft davon ausgedrückt; indeß von den Aepfeln kuche man ein steifes Muß. Von dem Reismehl und den Fruchtsäften und so viel als noch nöthig Wasser und Wein bereite man einen straffen Brei, hat man Reis genommen, so wird dieser, wenn er ausgequollen ist, durchgestrichen. Dann nehme man eine glatte Form, beneze sie inwendig mit Wein, drücke eine fingerdicke Schicht Reis hinein, lege auf diese eine Schicht von einer Sorte Obst, dann wieder Reis, sofort eine Schicht anderes Obst, und fahre so fort, bis die Form gefüllt ist, so daß oben und unten Reis ist. Wenn dies recht kalt geworden ist, so stülpe man es aus und gebe den hinlänglich süßen Obstsud ohne Weiteres dazu, oder kuche zu diesem Behuf hiervon mit etwas Wein, Wasser und klar gerührtem Kartoffelmehl eine Sauce.

852. Flammeri von Kürbis.

Man nehme Hirse, brühe sie etwas und koch sie mit Milch, einem Stückchen Zimmt und Zucker zu einem steisen Brei. Von dem Fleisch des Kürbis bereite man ebenfalls mit Milch und Zucker einen Brei; in beide Breie mische man einen guten Theil abgeriebene Citronenschale, dann menge man beide untereinander, entferne den Zimmt und koste die Substanz, ob sie süß genug ist und sonst am Geschmack nichts zu wünschen übrig lässt, fülle sie in inwendig benähte Übertassen oder Formen und gebe zu diesem hoh-gelben Flammeri eine Milch- oder Sahnensauce.

Fünfzehnter Abschnitt.

Zubereitungsart der Creme.

853. Pistazien-Creme.

Man lasse acht bis zehn Loth Pistazien bis zum Kochen gelangen, ziehe ihnen die Haut ab, lege sie in kaltes Wasser und stoße sie nachher mit etwas Milch zu Brei. Indes quirle man acht Eidotter mit einem Eßlöffel Mehl, zehn bis zwölf Loth Zucker und einem Körnchen Salz klar, thue die Pistazien dazu, vermische dies mit ungefähr einem Drittel Quart guter Milch, rühre es so lange auf einem gelindnen Feuer bis es aufkocht und streiche es sofort durch ein Sieb. Dann schlage man von zwei Dritttheilen des Eiweißes einen glatten Schnee, vermische die Creme, wenn sie abgekühlt ist, damit, richte sie auf einer Salatiere oder Conipotiere oder einem andern beliebigen Tafelgeschirr an und garnire sie mit halb durchgeschnittenen Löffelbisquits.

854. Pistazien-Creme anderer Art.

Man reibe zehn bis zwölf Loth Pistazien mit etwas Milch fein, thue sie in ein Quart Sahne, gebe eine halbe Stange Vanille dazu und lasse dies von der Seite des Feuers eine

halbe Stunde ziehen. Dann streiche man es durch ein Sieb, vermische es mit zehn bis zwölf Loth feinem Zucker und drei und einem halben Loth aufgelöster Haufenblase, welche man zu diesem Behuf klein zupft, sie mit etwas Wasser ansiezt und so lange ganz sachte kochen läßt, bis sie sich aufgelöst hat, sie dann durchgießt und sie unter die Creme mischt; man nehme von der blätterigen Haufenblase, sie ist besser als die man in kleinen Kränzen hat. Hat man unter die Creme noch etwas Spinatmatte gemischt (s. Nr. 53) um die blaßgrüne Farbe, welche die Creme von den Pistazien bekommen hat, etwas dunkler zu färben, so fülle man sie in eine passende Form, setze sie auf Eis und lasse sie die erforderliche Festigkeit annehmen. Ist dies erreicht, so drücke man die Creme oben an den Seiten der Form behutsam ab, halte diese einen Augenblick in lauwarmem, aber ja nicht zu warmem Wasser, stülpe sie auf einer passenden Schüssel um, schüttle sie behutsam, damit die Creme losghe, hebe die Form vorsichtig ab und garnire die Creme wie die vorige oder garnire sie mit derselben Pistaziencreme, die man hierzu in kleinen Förmchen hat fest werden lassen und ausgestülpt hat, oder gebe die Creme ohne Garnirung.

855. Blanemanger oder Mandelcreme.

Hierzu nehme man zehn bis zwölf Loth Mandeln und darunter ein halbes Dutzend bittere, behandle sie wie die Pistazien und lasse sie wie diese in Sahne ausziehen. Hat man den Blanemanger nicht mit Vanille gewürzt, so kann man hierzu Orangenblüthe nehmen oder statt dessen ein Glas Marasquin oder einen andern wohlgeschmeckenden Li queur hinzufügen. Nachdem die Mandelcreme durchgestrichen ist, versege man sie mit Zucker und Haufenblase, thue

sie in eine Form und stürze sie, nachdem sie auf dem Eise fest geworden ist, wie die Pistaziencreme aus.

856. Band-Creme.

Man bereite eine Mandelcreme nach vorstehenden Nummern, färbe ein Dritttheil davon mit Kermessäft oder Cochenille roth, eben so viel Creme färbe man mit Spinatmatte grün und das letzte Drittel lasse man weiß. Dann streiche man eine Form mit Mandelöl schwach aus, fülle zuerst einen kleinen Finger dick weiße Creme hinein, lasse sie auf Eis sticif werden, nehme jetzt rothe oder grüne Creme, aber mit der besondern Beachtung, daß diese nicht warm ist, und somit die erste Creme auflöse, weil sonst die ganze Arbeit umsonst ist. Ist auch der zweite Aufguss steif, so nehme man die dritte Farbe, wiederhole die Procedur des Auffüllens noch einmal oder so oft bis die Form voll ist, und stülpe die Creme, wenn alles erstarrt ist, behutsam auf eine Schüssel. Man hüte sich, daß das Wasser, worin die Form zum Ablösen der Creme gehalten wird, nicht zu warm ist, auch daß man die Form nicht zu lange darin halte, damit nicht zu viel abfließt, weil die Bänder sonst nicht im hübschen Farbenwechsel deutlich hervortreten können.

857. Creme für Kränke.

Man nehme Kirschsaft von sauren Kirschen, gebe ein Dritttheil so viel weißen Wein dazu, quirle, wenn dies ein Viertel Quart beträgt, sechs Eigelbe mit zwei Eßlöffeln voll Kartoffelmehl klar, gebe abgeriebenen Citronenzucker und hinreichend anderen Zucker und den Kirschsaft und Wein dazu, rühre es auf dem Feuer so lange bis es aufkocht, schlage das Weiße der Eier zu einem glatten Schnee, vermische ihn mit der Creme, wenn diese beinahe kalt ist, richte sie an und belege sie mit Löffelbisquits.

858. Orangen-Creme.

Man reibe die Schale von zwei schönen gelben Orangen auf Zucker ab, kraze den Orangenzucker ab, vermische ihn mit noch einem Viertel Pfund Zucker, acht Eidottern, zwei Eßlöffeln voll Kartoffel- oder feinem Weizemehl und einem guten Viertel bis Drittel Quart Sahne oder Milch, rühre es bis zum Aufkochen recht behutsam ab, damit es nicht kraus werde oder gerinne, vermische es, wenn es abgekühlt ist, mit dem glatt geschlagenen Schnee von drei Viertheilen des Eiweißes und richte die Creme mit Löffelbisquits, kleinen Baisers oder dergl. an.

859. Champagner-Creme.

Auf eine Flasche Champagner nehme man das Gelbe von vierzehn Eiern, zwei Eßlöffel feines Mehl, zwölf bis vierzehn Loth Zucker und ein Körnchen Salz. Eier, Mehl und Zucker rühre man klar, gebe den Wein dazu und schlage dies mit einer hölzernen Schlageruthe auf einem gelinden Feuer bis zum Aufkochen ab, so daß die Creme dick wird, dabei aber locker und glatt bleibe. Dann schlage man das Weiße der Eier zu einem glatten Schnee und mische zwei Dritttheile davon unter die abgekühlte Creme, fülle sie in Oberassen oder richte sie auf einer tiefen Schüssel an und garnire sie mit Löffelbisquits. — Eben so wie diese macht man auch die

860. Malaga-Creme.

861. Ungarwein-Creme.

862. Rheinwein-Creme.

863. Landwein-Creme.

und überhaupt alle einfachen Weincreme. Auch kann man

sie von der Hälfte der Ingredienzien wie sie hier angegeben sind für eine geringere Anzahl Tischgäste bereiten.

864. Vanille-Creme.

Man lasse eine halbe bis eine ganze Stange Vanille, je nachdem man die Creme schwach oder stark gewürzt liebt, in einem halben Quart Sahne ausziehen, rühre zehn Ei-dotter, zwölf Loth Zucker und zwei Eßlöffel ganz feines Mehl klar, bringe es mit der abgekühlten Sahne in Verbindung und rühre es mit der Beachtung auf schwachem Feuer ab, daß die Creme nicht kraus werde oder gerinne; denn eine solche Substanz ist keine Creme mehr, sondern eine lästige, misstrathene Masse. Eben so wird man nie eine gute abgerührte Creme herstellen, wenn der Eiweiß-schnee kraus oder matt geschlagen, oder zu heiß darunter gemischt worden. Unter die hier in Rede stehende Vanillecreme kommen zwei Dritttheile bis drei Vierttheile des von dem Eiweiß geschlagenen Schnees.

865. Marasquin-Creme. Rosen-Creme.

Die erste sehe man wie die vorstehende Creme, jedoch mit natürlicher, ungewürzter Sahne zusammen, nehme aber etwas weniger Sahne und erzeuge das fehlende Quantum durch ein gutes Glas voll vortrefflichen Marasquin. Die Rosen-Creme kann man ebenfalls so machen, wenn man guten Rosenliqueur hat, in Ermangelung dessen lasse man einen Theil frisch gepflückte Rosenblätter in Sahne ausziehen, drücke sie durch und nehme die Sahne zur Bereitung der Creme. Die Rosencreme wird auch etwas mit Kermessast gefärbt, daß sie eine rosenrote Farbe bekommt.

866. Modellirte Creme.

Alle abgerührte Creme können in Formen modellirt

und alsdann ausgestülpt werden, wenn man sie mit einer gewissen gallertartigen Ingredienz wie Haufenblase, Kalbfußstand und bergl. versezt, wobei zu jeder, ein Quart betragenden Substanz, zwei Loth aufgelöste Haufenblase (s. Nr. 258) oder die kurzgekochte Brühe von zwei Stück kleinen gerschlagenen, ausgekochten Kalbsfüßen zugesetzt wird, bevor der Schnee darunter kommt. Mit vollkommner Zuversicht kann man jedoch nicht allemal das angegebene Quantum Gallertstoff darunter nehmen, besonders wenn die Creme etwas dick abgerührt ist und lange auf dem Eise stehen bleiben soll, weil sie sonst zu fest werden möchte und es ist besser vorher eine kleine Probe recht kalt zu stellen, um sich von deren Festigkeit zu überzeugen. :

867. Englische Creme.

Man lasse ein halbes Quart Sahne mit Vanille oder Orangenblüthe ausziehen, röhre hierzu sieben ganze Eier und sieben Eidotter, zehn bis zwölf Loth Zucker und ein Körnchen Salz klar, bringe es mit der abgefühlten Sahne zusammen und gieße es durch. Man nehme zu dieser Creme eine Salatiere, bekersförmige Obertassen, oder ein anderes tiefes Tafelgeschirr, aber besser ist es, wenn man die Creme zum Ausstülpnen einrichtet und hierzu kleine Bechersformen mit klarer Butter austreicht, diese bis zu drei Viertelhülsen mit der Creme füllt, sie in siedend heißes, aber nicht entschieden kochendes Wasser auf die Art stellt, daß die Formen zur Hälfte darin baden und sie so lange darin stehen läßt, bis die Creme die hinreichende Festigkeit erlangt hat. Man nehme sie sobann aus dem Wasser, stülpe die Creme behutsam aus, ziehe ein Viertel Quart Sahne mit drei Eigelben und etwa einem Theelöffel voll Mehl ab, welcher man auch etwas Vanillegeschmack giebt und mis-

Zucker süßt, richte die Creme an und überziehe sie, wenn alles recht kalt ist, mit der übrigen Sahne. Hauptregel bei der Bereitung dieser Creme ist, daß das Wasser nicht kochen und die Feuerung immer egal erhalten werde, versieht man dies, so mißratet die Speise.

868. Englische Creme mit Kaffee oder Thee.

Statt daß man in der Sahne Vanille oder Orangenblüthe ausziehen läßt, würzt man sie mit Kaffee oder Thee, wozu man vier Löffel braun gebrannte Kaffeebohnen gleich aus der Trommel in die Sahne schüttet, oder dafür ein Löffel guten Thee nimmt, und das eine oder das andere so lange an der Seite des Feuers stehen läßt, bis die Sahne hinlänglich Geschmack davon angezogen hat. Im übrigen wird die Bereitung ganz wie die vorige geführt.

869. Creme-Brûlée.

Hierzu nimmt man eine jede Sahncreme; man gebe ihr mit Zimmt und Citronenschale Geschmack, richte sie, wenn sie abgerührt und der Schnee darunter gemischt ist, an, kochte ein Viertel Pfund Zucker mit etwas Wasser zu Caramel ein, d. h. man läßt den Zucker so lange auf dem Feuer, bis er anfängt, sich etwas zu färben, gieße ihn dann schnell über die Creme und fahre mit einer Gabel immer darin hin und her, daß die Creme wie marmorirt aussieht. Ein anderes Mal bereite man eine ganz natürliche Creme und lasse statt des Zimutes und der Citronenschale den Zucker mit Orangenblüth- oder Rosenwasser kochen um der Creme einen dieser angenehm würzigen Geschmacke zu geben; man garnire die Creme mit Löffelbisquits.

870. Cacao-Creme.

Zu dieser Creme kann man die wie Kaffeebohnen ange-

meffen gebrannten Cacaobohnen (vier Loth) mahlen und mit Milch oder Wasser zwei bis drei Oberassen voll starke Cacaoeffenz davon filtriren, auf die Art als wenn man Kaffee macht. Dann röhre man mit dieser Effenz zwei Eßlöffel Mehl, zehn Loth Zucker und acht Eidotter klar, setze noch ein Viertel Quart Sahne zu, röhre hiervon eine dicke Creme ab, vermische sie mit drei Biertheisen des von dem Eiweiß geschlagenen Schnees, richte die Creme in Tassen oder in einer Schüssel oder Salatiere an und garnire sie mit kleinen ungefüllten Waifees. Von Chokolade macht man diese Creme ebenso, nur reibt man die Chokolade hierzu, nimmt diese statt der Cacaoeffenz und setzt dafür etwas mehr Sahne oder gute Milch zu.

871. Cacao-Creme anderer Art.

Man brenne vier Loth Cacaobohnen braun und schütte sie heiß aus der Trommel in ein halbes Quart kochende Sahne, lasse sie gut ausziehen und füge gleichzeitig eine halbe Stange Vanille hinzu. Wenn sie verkühlt ist, röhre man sie mit sieben ganzen Eiern und sieben Eidottern, zwölf Loth Zucker und einem Körnchen Salz klar, presse alles durch, fülle es in ein mit klarer Butter ausgestrichenes Förmchen oder in unbestrichenes tiefes Tafelgeschirr oder Oberassen und mache die Creme im Wasser gar, wie es in Nr. 867 gesagt ist. Zu der ausgestülpten Creme gebe man etwas lürte Sahne oder Milch, wie bei derselben Nummer bemerk't ist.

872. Erdbeer-Creme.

Man streiche ein Quartmaß voll gute Felderdbeeren durch ein Sieb, röhre von einem Viertel Quart Sahne, einem halben Pfund Zucker, zwei Eßlöffeln feinem Mehl, abgeriebener Citronenschale und zehn Eidottern eine ganz

dicke Creme ab, unter die, wenn sie etwas verkühl ist, der Erdbeerenbrei und der Schnee von drei Viertheilen des Eiweißes kommen. Die Creme muß, wie bemerkt, sehr dick sein, weil sie durch den Zusatz des Erdbeerbreies bedeutend dünner wird. Man richte die Creme wie bekannt an und garnire sie mit ganzen Erdbeeren, wozu man die besten zurückgelassen und in Zucker gewälzt hat. Will man diese Creme modelliren, so versetze man sie mit zwei Loth aufgelöster Hausenblase, fülle sie in eine Form, lasse sie recht kalt werden und stülpe sie aus.

873. Eine andre Erdbeer-Creme.

Man macht die Creme eben so, doch bleiben die Erdbeeren ganz, werden gut in feinem Zucker gewälzt und vor dem Schnee unter die Creme gemischt. Diese Creme kann man, wenn sie auf der Schüssel angerichtet wird, mit Löf-felbiscuits oder kleinen Meringues garniren.

874. Himbeer-Creme.

Ein Quartmaß voll verlesene Himbeeren streiche man durch ein Sieb, schlage zu dem Himbeerbrei zwölf Eidotter, zwei Eßlöffel Mehl, ein Viertel Quart Rheinwein und zwölf bis sechzehn Loth Zucker mit einem Ruthenbesen in einem hohen Geschirr klar und dann auf dem Feuer so lange bis es aufkocht und dick wird und vermische es, wenn es verkühl ist, mit dem Schnee von acht Eiweißen. Auf diese Art kann man auch die Erdbeercreme bereiten, sie wird noch besser schmecken als die mit Sahne. Auch mit ganzen Himbeeren macht man diese Creme sowohl von Wein als Sahne.

875. Weinbeer-en-Creme.

Man presse von reifen Weintrauben so viel Saft aus, daß er ein Quart beträgt, lasse ihn bis zur Hälfte mit

einem halben Pfunde Zucker einkochen, quirle acht bis zehn Eidotter mit zwei Eßlöffeln voll Kartoffelmehl, dem abgekühlten Weinbeersaft und einem Glase Mallaga auf dem Feuer zu einer dicken Creme ab, vermische sie mit Eiweißschnee, richte sie an und belege sie mit den schönsten und reifsten Weinbeeren, die man vorher in feinem Zucker wendet. Es versteht sich, daß bei recht reifen und schönen Weinbeeren, sich das Zuckerquantum mäßigt.

876. Creme von geschlagener Sahne.

Zur Bereitung dieser Creme ist gute Sahne eine nothwendige Bedingung, nur von solcher ist man im Stande, diese liebliche Speise angemessen herzustellen. Man lasse ein halbes bis ein Quart sogenannte Schlagessahne recht kalt werden, thue sie dann in eine große runde Terrine oder ein anderes rundes Geschirr, und schlage sie mit einer von Drath geflochtenen runden Nuthe wie Eiweiß zu Schaum. Sollte die Sahne nicht durchweg Schaum werden wollen, so lasse man sie eine kurze Zeit ruhig stehen, nehme den oberen Schaum davon ab, sege hierauf das Schlagen wieder fort und wiederhole dies und das Abheben so lange, bis die Sahne keinen Schaum mehr hergiebt. Besser wird die Creme allemal, wenn die Sahne durchweg ein so fester Schaum wird, daß man das Gefäß umdrehen kann, ohne daß etwas herausfällt und die Sahne wie ein Zapfen aufrecht stehen bleibt. Man vermische sie sofort mit zwölf Loth Zucker, auf ein Quart Sahne, der aber so fein wie Puder sein muß, und gebe ihr mit diesem oder jenem würzigen Ingredienz einen lieblichen Wohlgeschmack. Z. B. mit einem Glase Marasquin versezt hat man

877. Creme von geschlagener Sahne mit Marasquin.

Statt des Marasquin kann man einen jeden wohl-schmeckenden Liqueur anwenden und der geschlagenen Sahne einen Geschmack geben, welchen man will, mithin alle nur mögliche Creme damit herstellen.

878. Westphälische Creme (geschlagene).

Nachdem man ungefähr drei Viertel Quart Sahne zu einem festen, glatten Schaum geschlagen hat, vermische man sie mit etwa zwölf Loth feinem Zucker und zwölf bis sechszehn Loth geriebenen Pumpernickel, richte sie an und garnire sie mit glacirtem Pumpernickel, wozu man runde, vier-eckige oder dreieckige kleine Stücke Pumpernickel schneidet, diese in feinem Zucker wendet und auf beiden Seiten unter einer glühenden Schaufel glacirt.

879. Westphälische Creme (modellirt).

Unter die vorhin gezeigte Creme kommt zwei Loth aufgelöste Haufenblase dergestalt, daß man diese zuerst mit dem Zucker verröhrt, sie dann unter die Creme mischt und zuletzt den Pumpernickel hinzufügt, hierauf das Ganze in eine hübsche Form füllt, diese recht kalt stellt, nächstdem in warmem Wasser sehr wenig erwärmt, die Creme auf eine Schüssel stürzt und sie mit halb durchgeschnittenen Löffel-bisquits garnirt. Ein anderes Mal schichte man Creme und Pumpernickel in der Form, und streiche alsdann die Form etwas mit Mandelöl aus, damit die Creme recht leicht losgehe.

880. Neapolitanische Creme (gestürzt).

In die vorige Creme mische man statt des Pumpernickels sechs bis acht Loth gestochene bittere Macronen, be-

strene auch die Creme damit, wenn sie aus der Form auf die Schüssel gestürzt ist, und garnire sie unten mit halben Läffelbiscuits.

881. Reis-Creme.

Man kochte ein Viertel Pfund nach Nr. 1 behandelten Reis mit Milch und einer halben Stange Vanille recht weich und nicht zu fest, thue, ehe er vom Feuer genommen wird, hinreichend Zucker daran, damit er hübsch süß wird, und lasse ihn unter abwechselndem Umrühren beinahe ganz kalt werden. Indes schlage man ein halbes Quart Sahne recht glatt und steif, verrühre zwei Loth aufgelöste Haubenblase mit so viel Zucker, daß rücksichtlich des schon gesüßten Reises die Speise süß genug wird, oder, ist so viel Zucker an den Reis gekommen, daß dieser Zusatz nicht nöthig ist, so vermische man die Haubenblase mit der geschlagenen Sahne und dann diese mit dem Reis, fülle es in eine Form und stürze es, wenn es auf Eis recht kalt geworden ist, aus.

882. Prinzessinnen-Creme.

Sie wird wie die vorige gemacht, doch nehme man statt der Vanille Marasquin. Auch kommt zu dieser Creme noch lirte Sahne, wozu man ein Viertel davon mit hinlänglichem Zucker kocht, sie mit drei Eiern abzieht und, wenn sie recht kalt ist, über die gestürzte Creme füllt.

883. Frucht-Creme (geschlagene).

Man kann hierzu alle Arten sowohl frische als eingemachte Früchte nehmen. Von den frischen Früchten, wie Erdbeeren, Himbeeren, Apricosen, Pfirsichen &c. kochte man mit gehörigem Zucker ein dickes Muß und ziehe dieses, wenn es recht kalt ist, unter die geschlagene Sahne; auch kann man die Früchte, wenn sie hinlänglich süß sind, ganz mit

der geschlagenen Sahne vermischen, doch dürfen sie alsdann keine Feuchtigkeit absezzen und müssen daher gut abgetrocknet sein. Eben so mache man es auch außer der Zeit der frischen Früchte mit dergleichen eingemachten. Will man die Frucht-Creme modelliren, so versetze man sie mit aufgelöster Hauzenblase oder einem andern gallertartigen Ingredienz, fülle sie in ein entsprechendes Modell und beobachte weiter die hierüber mitgetheilten Vorschriften.

884. Wallonische Creme.

Wenn sich die Haut noch von den weißen Kernen der Wallnüsse abziehen läßt, so stöfe man ein halbes Pfund solcher abgezogenen Wallnuskerne mit Milch; welche vorher abgekocht ist, recht fein, thue sie in ein Quart abgekochte, gute Sahne, nebst zwölf bis vierzehn Loth Zucker, lasse sie gut ausziehen und streiche sie durch ein Sieb. Ferner stöfe man etwa zehn bis zwölf Stück hierzu aufgesammelte, vorrathige Hühnermagenhäute, (wozu die Magen aufgeschnitten, die Häute herausgenommen, recht rein ausgewaschen und aufgetrocknet worden) thue sie in die nur noch lauwarme Creme, gieße und presse sie mehrere Male durch ein Haartuch, fülle sie in Oertassen, stelle diese so lange in heiße Asche, bis der Inhalt eine zart schlüpfrige Substanz ergiebt, aber verhüte ja, daß die Creme kohle, weil sie sonst unvermeidlich mißrathen muß. — Diese, mit Hühnermagenhäuten bereiteten, sogenannten „gestockten Creme“ sind von allen ihren Namens-Verwandten die feinsten.

Sechszehnter Abschitt.

Die Zubereitungsart der süßen Sülzen. (Geleen).

Diese Speisen nehmen vermöge ihrer angenehm wohlthuenden Abkühlung bei dem Genuß, so wie ihres lieblichen Wohlgeschmacks und Geruchs und ihres schlüpfrigen, schwelbenden Wesens, einen ausgezeichneten Platz im Tafelwesen ein, wenn die Bereitungs- und Zusammensetzungssarten derselben richtig geleitet und ausgeführt und die Ingredienzien zu deren Bearbeitung entsprechend gewählt sind. Von allen Recepten, die man über die in dem Gesamtgebiet der Küche vorkommenden, verschiedenen Gattungen von Speisen in den meisten Kochbüchern findet, enthalten keine so viel trüglichen, widersprechenden Unsinn, als diejenigen über die Bereitung der Geleen. Sie alle zeugen, besonders die in den von Frauen verfaßten Kochbüchern befindlichen, von ganz unpraktischer Erfahrung, weil die Zusammensetzung der Ingredienzien gar nicht das Produkt ergiebt, was man damit unter dem Namen Geleen herstellen will. Diese

Recepte scheinen sämmtlich das Ergebniß einer sehr verfehlten Theorie zu sein, und gründen sich, außer ihrer Unbrauchbarkeit bei praktischer Anwendung, fast alle auf alte Gebräuche und Gewohnheiten, welche die neuere moderne Küche längst bei Seite geworfen hat.

Wenn man in früherer Zeit durch ein übermäßiges, buntes Verzieren dieser herrlichen kalten Speisen zu imponiren suchte, so beschränkt sich die neuere Küche auf eine gediegenere zierliche Einfachheit. Schon das rein klare, leicht schwebende Wesen eines unverzierten Gelees, verleiht dieser Speise einen sehr ansprechenden eigenthümlichen Schönheitstreiz. Die Geleen treten, außer ihres mannigfachen Charakters, in Bezug auf die Hauptzuthat und Zusammensetzung, in verschiedenen Gestalten auf, bald erscheinen sie in einer mit schönen Conturen gearbeiteten Cylinderform modellirt und gestürzt; bald auf dieselbe Art in anderen Formen ohne Cylinder gefüllt, deren Boden scharf ausgeprägte Vurnen Früchte oder andere Gegenstände bilden; bald in schönen cristalleinen oder porzellanenen Bechern unausgestülpt, als eine zart gallertartige Substanz; bald in zitternd beweglicher Gestalt auf eine schöne Cristallschale gestürzt; bald in den ausgehöhlten Schalen von Früchten gegallert und mit diesen aufgetragen, und noch auf mancherlei andere Weise modellirt und zusammenge stellt.

885. Klare Gelee von Hirschhorn.

Zu einem bis einem und einem halben Quart reiner Substanz kochte man ein und ein halbes Quart frisches Hirschhorn mit drei Quart Wasser fünf bis sechs Stunden mit der Beachtung, daß es immer sehr sachte kochte, damit es nicht überlause und hierdurch von seiner Gallertfähigkeit verliere, dann gieße man es durch eine Serviette, preße es

etwas und lasse es bis zu dem dritten Theil eines Quartes einkochen, vermische es mit einer Flasche weißen Wein, am besten Rheinwein, dem Saft von drei Citronen, einem halben bis drei Viertel Pfund Zucker, und dem ein wenig schaumig geschlagenen Weissen von drei bis vier Eiern. Dies ziehe man auf einem starken Feuer so lange auf, bis es anfängt zu kochen, stelle es auf glühende Asche, so daß es, ohne förmlich zu kochen, dicht unter dem Siedegrad bleibe, und lege auch auf den gut schließenden Deckel des Gefäßes glühende Kohlen. Sobald es sich zusammengezogen, oder die klare Substanz sich von den unreinen Stoffen getheilt hat, gieße man es klar durch eine recht rein gewaschene Serviette oder einen Flanellbeutel, welcher vorzuziehen ist, weil die Gelee klarer und durchsichtiger wird und auch besser durchläuft. Sezen sich die schmutzigen, geronnenen Theile erst auf den Boden der Serviette, die, um die Gelee durch zu gießen, auf die Beine eines umgestülpten Schemels gebunden werden muß, so wird das Durchlären höchst beschwerlich und ängstigend. —

Nachdem man die Substanz in eine Form oder mehrere kleinere, in Tassen oder tiefes Tafelgeschirr gegossen hat, stellt man sie auf Eis zum Süßen. Zu den in den Formen zum Aussützen gesetzten Geleen richte man sich nach den in Nr. 854 deshalb gegebenen Vorschriften. Man hüte sich vor allem, multrigen Hirschhorn, dies hat bei einem üblen Geruch keine Gallerktraft und man ist nicht im Stande, eine von solchem Hirschhorn bereitete Gelee zum Süßen zu bringen. Uebrigens ist es Hauptregel, die ganze Substanz jedesmal vor dem Klären zu probiren, ob sie hinlänglich Gallerktfestigkeit besitzt.

886. Klare Gelee von Kalbsfüßen.

Man zerschlage drei Stück recht rein gebrühte Kalbsfüße koch sie mit zwei Quart Wasser drei bis vier Stunden, presse die Flüssigkeit ab und lasse sie ganz kalt werden. Dann nehme man als Hauptregel zur Erzielung einer guten klaren Gelée, das darauf befindliche Fett ganz rein ab und lasse den Stand bis zu einem Drittel Quart einkochen. Ist dies geschehen, so verfahre man nach Vorschrift der vorstehenden Nummer.

887. Klare Gelee von Schweineschwarten.

Hierzu kochte man ein Pfund recht reine Schweineschwarten wie die Kalbsfüße und beobachte, wenn der Stand durchgegossen und kalt geworden ist, mit vieler Aufmerksamkeit die vorhin bemerkte Regel, daß nämlich das Fett recht rein davon abgenommen werde. Dann vermische man ihn mit dem Weine und Citronensaft und nehme den Klärungsproceß damit vor. Im Uebrigen unterscheidet sich die weitere Arbeit nicht von Nr. 885.

888. Gelee von Hauseンblase.

Man kochte zu einer gleichen Quantität Gelée, wie vorhin angegeben ist, drei bis drei und ein halbes Lot Hauseンblase nach Vorschrift von Nr. 854., lasse sie aber recht sachte von der Seite kochen, damit sie hübsch klar wird und gieße sie, nachdem man die an der Rückseite des Geschirrs sich gesammelten schmutzigen Theile abgenommen hat, durch ein feines Spitzsieb. Dann lasse man ein halbes bis zwei Drittel Pfund Zucker mit einem Viertel bis einem Drittel Quart Wasser und dem Saft von drei Citronen recht kochen, mische Hauseンblase und Zuckerflüssigkeit zusammen, versorge es mit einem halben Quarte Rheinwein, gieße die

ganze Substanz noch einmal durch, versuche etwas auf Eis, ob sie die entsprechende Gallerkrast besitzt, fülle sie zum Sülzen in eine Form oder in ein anderes Geschirr, welches man dazu bestimmt hat, und stülpe sie zur Zeit mit den gehörigen Rücksichten auf.

889. Gelee ohne Gallertzuthat.

Diese Gelee unterscheidet sich in der Bereitungssart sehr wesentlich von den übrigen, weil sie ohne Anwendung irgend eines gallertartigen Stoffes bereitet wird und sie ihre sülfähige Eigenschaft nur durch sich selbst oder diejenige Frucht erhält, woraus sie zusammengesetzt ist. Den meisten Gallert besitzen die Johannisbeeren und Apfel, und nächst diesen die Heidelbeeren und Himbeeren.

890. Johannisbeer-Gelee ohne Gallertzuthat.

Unter rothe Johannisbeeren nehme man den vierten Theil dergleichen weiße, lasse sie kochen, presse den Saft davon aus, und kläre ihn durch eine Serviette. Man wiege hierauf den Saft, nehme eben so viel Zucker als dieser wiegt, und lasse Zucker und Saft dergestalt kochen, daß man es erst sachte kochen läßt, um den Schaum sorgfältig abnehmen zu können, es dann unter beständigem Aufziehen rasch und so weit einkochen läßt, daß der auf einen zinernen Teller gefallene Tropfen sich erhaben und gallertartig zeigt. Ist dies erreicht, so gieße man die Substanz sogleich aus und in kleine Gläser oder Becher und lasse sie allmählig recht kalt werden.

891. Heidelbeer gelee ohne Gallertzuthat.

Man verfahre mit den Heidelbeeren wie mit den Johannisbeeren, lasse Fruchtsaft und Zucker so kochen, wie es

vorhin gesagt ist, und die Substanz in kleinen Kristallgläsern gallern; diese Gelee sieht wegen ihrer dunkelvioletten Farbe besonders effektvoll aus.

892. Apfelgelee ohne Gallerstoff.

Auf eine reichliche Meze gute Borsdorfer- oder Renettäpfel, welche die besten hierzu sind, nehme man ein und ein halbes Pfund Zucker, drei Citronen und gegen drei Quart Wasser. Man lasse die ungeschälten, nur zerschnittenen Äpfel mit dem Wasser kochen, presse den Saft, wenn Alles gnt ausgekocht ist, durch eine reine Serviette, koch ihn mit dem Zucker und Citronensaft, wie es in Nr. 890 gesagt ist und lasse ihn in Obertassen, Bechern oder andern Tafelgeschirren gallern.

893. Vanille-Gelee.

Zu einem Quart reiner Substanz koch man sechzehn bis zwanzig Loth Zucker mit einem Drittel Quart Wasser und dem Saft von zwei bis drei Citronen, thue eine Stange Vanille dazu und lasse diese an der Seite des Feuers gut aufziehen. Ist die Infusion vollkommen erreicht, so thue man den Zuckerstoff dazu, drei bis drei und ein halbes Loth klar bis zu einem Viertel Quart eingekochte Haufenblase, giesse so viel Champagner (etwa seine halbe Flasche), als es mit dem feinen Vanillegeschmack verträglich ist, dazu, kläre alles durch eine Serviette und lasse es, nachdem die Probe hinsichtlich der Gallerfähigkeit entsprechend ausgefallen ist, in einer Form, oder worin man will, sülzen. Die Vanillegelee soll bei einem angenehm aromatischen Vanillegeschmack und Geruch hellklar ausschen.

894. Orangenblüthe-Gelee.

Sie wird wie die vorige bereitet, statt der Vanille

nehme man zwei bis drei Loth frisch gepflückte Orangenblüthen, (s. Nr. 904). Eine gleiche Farbe als die beiden letzten Geleen, hat auch die von Baseler Kirschwasser Nr. 896.

895. P o m m e r a n z e n - G e l e e .

Hierzu bereite man nach Nr. 888 eine Weingelee, wozu der Orangensud (s. unten) gebraucht wird, nehme schön gelb gefärbte, kleine Pommeranzen, schäle sie mit einem kleinen scharfen Messer rund herum recht glatt, koch sie im Wasser weich und lasse sie hierauf so lange unter wiederholendem Wechseln mit frischem Wasser wässern, bis das Bittere ausgezogen ist. Dann schneide man sie in Scheiben, lasse sie in einem flüssigen Zuckersud gut durchkochen, und so lange darin liegen, bis sie Sirsigkeit genug haben. Hat man mit dem Orangensud eine Gelee zusammengesetzt, so lege man diese und die Pommeranzenscheiben schichtweise in eine Form und stülpe sie recht kalt sehr behutsam aus.

896. G e l e e v o n B a s e l e r K i r s c h w a s s e r .

Hat man die Haufenblase und Zuckerzuthat zusammen gemischt, so gieße man ein Viertel Quart, oder so viel als es der Junge zusagt, ächtes Baseler Kirschwasser dazu. Nach der neuen Kochart ist der Zusatz von Baseler Kirschwasser an jede Gelee, sie mag einen Hauptgeschmack haben, welchen sie wolle, jetzt sehr an der Tagesordnung und manchem Gaumen zusagend.

897. P o r t u g i e s i s c h e G e l e e .

Man nehme acht Stück schöne Apfelsinen, schneide auf einer der eingedrückten Seiten mit einem spitzen, scharfen Messer ein einen und einen Viertel Zoll im Durchmesser haltendes rundes Stück aus der Schale, nehme hierauf mit einem scharfen Theelöffel alle fleischigen Theile, doch sehr

behutsam, damit man nicht durchstoßt, beraus, zerdrücke sie mit reinem Wasser und filtrire den dadurch gewonnenen Saft mehrere Male durch eine Serviette oder einen Glanzstuch, damit er möglichst klar werde. Dann vermische man diesen Saft mit so viel Rheinwein, daß der erstere im Geschmack vorherrschend bleibt, mit drei Lotb Häusenblase und sechzehn bis zwanzig Lotb mit dem Saft von zwei Citronen klar geläuterten Zucker. Vor diesem Zusammensatz suche man indeß aus den ausgehöhlten Apfelsinen-Schalen alle weiße bittere Haut, doch ohne die geringste Verletzung der äußeren Schale herauszubringen und lasse die Schalen und auch das als Deckel ausgeschnittene Stück in Wasser liegen, um den bittern Geschmack so viel wie möglich zu entfernen. Sind die Schalen zunächst ausgetrocknet, so fülle man sie mit der Substanz, lasse diese auf Eis sülzen, richte die Apfelsinen alsdann an, garnire sie mit Orangenblättern, stecke ein Orangenblatt in das runde Stück Apfelsinen-Schale und lege dieses wieder an seinen ursprünglichen Platz, so daß das Ganze natürlichen Früchten gleicht.

898. Gelee von Früchten.

Man macht sie von allen Arten Früchten, doch haben die Bereitungsgarten von der einen oder der andern Frucht weiter keine großen Abweichungen von einander. Die vier Hauptbestandtheile sind der Saft der Früchte, die Gallert-Ingredienz, der Zuckerstoff und der Wein; indeß werden viele Fruchtgeleen auch ohne letztern und nur von reinem Fruchtsaft bereitet. Hauptregel ist, daß der Fruchtsaft klar sei und in hinreichender Menge zugesetzt werde, besonders wenn die Gelee ohne Wein zubereitet wird, und Zucker- und Häusenblase zuthat eine gleiche klare Eigenschaft wie der Fruchtsaft besitze. Es versteht sich, daß auch bei der

Fruchtgelee eine, wegen ihrer Gallerfestigkeit anzustellende kleine Probe, eine nothwendige Bedingung ist; auch werden diese Geleen statt mit Hausenblase mit Kalbsfüßen- oder Schweineschwartenstand, so wie mit Hirschhorn gemacht, wie es in Nr. 886 u. 887 mitgetheilt ist. Eben so richtet sich auch das Zuckerquantum nach der mehr oder weniger sauren oder süßen Frucht.

899. Pumpernickelgelee.

Man schneide ein Pfund Pumpernickel in dünne Scheiben, röste ihn etwas über Kohlengluth, gieße beinahe eine Flasche (ein halbes Quart) Mallaga und etwas Wasser drauf, lasse es gehörig ausziehen, presse es sodann durch eine Serviette, und lasse es zunächst klar durchlaufen. Diese Flüssigkeit vermische man mit sechzehn bis zwanzig Lotb mit dem Saft von drei Citronen und einem Viertel Quart Wasser klar gekochten Zucker und drei reichlichen Lotb klarer Hausenblase und lasse die Masse, nachdem man sich von der entsprechenden Gallerfestigkeit überzeugt hat, in einer passenden Form oder in einem andern Gefäße sülzen.

900. Punschgelee.

Man kochte achtzehn bis zwanzig Lotb Zucker mit dem Saft von drei bis vier Citronen und dem nötigen Wasser klar und so, daß die Flüssigkeit ungefähr den dritten Theil eines Quarters beträgt, gieße drei und ein halbes Lotb klar gesottene Hausenblase, den sechsten Theil eines Quarters guten Rum oder Arak und eine halbe Flasche Rhein- oder andern weißen Wein dazu, und lasse die Substanz mit den bekannten Rücksichten sülzen.

901. Silberfarbige Gelee.

Hat man sechzehn bis zwanzig Lotb Zucker mit dem
16**

Saft von drei Citronen klar gekocht, ebenso drei bis drei und ein halbes Roth Haufenblase besorgt, so gieße man bis eine Flasche Champagner dazu, schlage die Substanz vermittelst einer hölzernen Nuthe auf dem Eise so lange, bis sie anfängt zu sülzen und in hübschen silberfarbigen Müancen zu spielen beginnt, gieße sie aber dann sogleich in eine vorher mit etwas ungeschlagener Gelee ausgegossene Form, die man zu diesem Bechuß ungeschlagen zurückgelassen hat, und lasse sie auf Eis die nöthige Festigkeit erlangen.

902. Klare Kirschgelee, ungarischer Art.

Hierzu stöße man eine halbe Meze gute saure Kirschen sammt den Steinen klein, gieße eine halbe Flasche Rothwein dazu und lasse es eine Stunde lauwarm ziehen und presse es tüchtig durch, wobei man es mit etwas Wein oder Wasser nachspült. Zu diesem Saft kommen sechszehn bis zwanzig Roth Zucker, der Saft von zwei Citronen, der bis zu einem Viertel Quart eingekochte Stand von einem bis ein und einem halben Pfunde Hirschhorn, je nachdem es frisch ist und genug Gallerkraft besitzt, und die ganz dünne obere Schale einer wohlriechenden Citrone. Hat man zunächst die Substanz mit einem Viertel Quart Milch versetzt, so stelle man sie gut zugedeckt mit der besondern Beachtung auf glühende Asche, daß sie nicht wirklich kochte, sondern nur sieidend heiß stehe. Sobald die Milch zu Käse gereunen ist, kläre man die Substanz mehrere Male durch einen Flanellbeutel, lasse sie zuletzt klar durchlaufen, halte sie aber hierbei warm, damit sie nicht zu gallern anfange und so das Durchlaufen erschwere, und lasse sie nächstdem nach den gegebenen Vorschriften sülzen.

903. Englische Gelee.

Man stöße ein Viertel Pfund abgebrühte und abgezo-

gene Apricotkerne recht fein, gieße hierbei nach und nach ein halbes Quart Rheinwein und ein achtel Quart Madeira, vermische es mit sechzehn bis zwanzig Loth Zucker, worauf die Schale von zwei Citronen abgerieben ist, dem Saft von drei Citronen und dem bis zu einem halben Quart eingekochten Stand von einem bis einem und einem halben Pfunde Hirschhorn. Nachdem man ungefähr ein Viertel Quart Milch zu der Masse gegossen hat, versahre man damit nach Vorschrift vorstehenden Artikels. Während des Klärungs-Prozesses schmore man die geschälten, halben Apricot in Zucker treffend weich, gieße in eine passende Form erst etwas von der klaren Substanz, lege auf diese, nachdem sie auf dem Eise die erforderliche Sülzfestigkeit erlangt hat, einen Theil kalt gewordener Apricot verkehrt (die runde Seite nach unten), fülle wieder Geleesubstanz darauf, und wiederhole mit denselben Rücksichten dasselbe Verfahren bis die Form gefüllt ist; nach der erlangten nöthigen Festigkeit stülpe man die Gelee wie bekannt auf die Schüssel.

904. Infusionsgelee von verschiedenen Blüthen, Früchten und Fruchtschalen.

Diese durch den Infusions-Prozess (s. Einl. I. 3.) erlangte Geleen sind sehr mannigfaltiger Art. Die meisten Vorzüge haben die von Beilchen, Roseu, Orangenblüthe, Erdbeeren, Himbeeren, Ananas oder deren Abfällen, Orangenschalen, &c. &c.

Man zerstückt die Blüthen oder Blätter dieser wögliechenden Blumen, zerdrückt die weichen Stauden und früchte und zerhackt die Schalen von den Südfrüchten, wenn die Gelee von einem dieser Stoffe bereitet werden soll, thut das eine oder andere in eine Terrine, kocht nach unserm angenommenen Quantum sechzehn bis zwanzig Loth Zucker

mit Wasser und Citronensaft, gießt ihn kochend über das eine oder das andere Ingredienz (wenn es Blüthen oder Früchte sind) deckt alles fest zu und läßt es sechs bis zwölf Stunden so stehen.

Eine Ausnahme hierbei machen die Schalen, besonders die von Ananas, denn diese müssen eine kurze Zeit mit dem Zucker kochen, weil sonst die Gelee nicht sülzt, man mag noch so viel Gallerstoff zusehen. Hat man den Saft nach der angegebenen Zeit gut ausgedrückt, so versetzt man ihn mit der Hauzenblase und der einen oder der andern Weinsorte, wobei zu bemerken, daß die Veilchengelee durch Weinsäure ihre schöne, ansprechende veilchenblaue Farbe verliert; man nehme also Champagner oder einen andern Wein ohne Säure dazu. Die Gelee von Rosenblättern färbe man mit Kermessafte, daß sie der Rosenfarbe gleicht. Bei dem Durchpressen der Erdbeeren und Himbeeren muß man gut nachspülen, damit man Alles heraus bringt.

Alle Infusionsgeleen werden sowohl in Formen, wie Kristallbechern gesülzt. Besonders effektvoll ist die von Veilchen, am meisten, wenn sie in einer schönen Cylinderform gesülzt ist, welche im Boden und an den Seiten gut ausgepreßte, schöne Conturen hat, und wenn die Gelee selbst durch die richtige Bearbeitung jenen entsprechenden Schönheitsreiz besitzt. Sie gilt alsdann als Typus aller dieser Speisen, besonders wenn sie noch mit weißen Pinien bestrekt wird.

Will man an die Ananasgelee eine ganze Ananas wenden, so lege man die in feinen Scheiben gesottene Frucht mit der Gelee abwechselnd auf die Art in die Form ein, wie es im vorigen Artikel beschrieben ist. Hiernach erhält man:

905. Ananas-, Veilchen-, Rosen-, Erdbeer-,
Himbeer- und Orangengelee.

906. Nüancirte Gelee.

Hierzu bereite man die nöthige Quantität Rheinwein-Gelee oder einen solchen von einem andern Weine oder Marasquin und bergl., färbe einen Theil davon roth und lasse den andern klar. Bereite eben so viel als die rothe Gelee beträgt Blancmanger, und eben so viel Chokoladencreme nach Nr. 855 u. 870. Dann lasse man Alles, jedes besonders gallern, gieße etwas von der klaren Gelee in eine Form, steche wenn diese gesülzt ist, mit einem Theelöffel wechselweise Stückchen von den vier Substanzen ab, und lege sie eben so wechselweise in die Form ein, während man immer etwas von der klaren Gelee dazwischen gießt, die aber hinreichend abgekühlzt sein muß, damit sie jene Stoffe nicht auflöse. Ist die Form voll, so muß Alles gut sülzen und die Gelee sehr behutsam ausgestülpt werden.

907. Confitüres-Gelee

Am besten paßt hierzu eine Rheinweingelee, die ihre Süßigkeit statt von rohem Zucker, von dem rein abgetropften Sud der Confitüres erhält. Ansprechend ist diese Gelee, wenn sie in kleinen gerippten Formen gesülzt ist, wo diese fehlen, nimmt man andere Formen oder Tassen. Die klare Gelee wird mit den Confitüres, wie rothen und schwarzen Kirschen, Apricotosen, Reineclauden, Mirabellen u. s. w. in den Formen einrangirt, wie es vorstehend gesagt ist.

908 Frangipane-Gelee.

Hierzuhacke man drei Loth unabgezogene bittere Mandeln und lasse sie in Wasser so ausziehen, daß die Flüssigkeit klar bleibt. Dann bereite man eine Weingelee von

Hausenblase oder Hirschhorn, mische die Infusion der bitteren Mandeln, so wie so viel Orangenblütheessenz dazu, um einen ansprechenden lieblichen Wohlgeschmack zu vermitteeln, und lasse die Gelee in einer großen oder mehreren kleinen Formen oder Oberassen mit den bewußten Regeln füllen.

909. Citronen-Gelee.

Man nehme fünf bis sechs der schönsten Citronen, schäle von der besten die Schale ganz dünn ab, die andern theile man in der Länge, nehme das saftige Fleisch heraus und verfahre mit sechs der Schalen, wie es Nr. 897 gesagt ist. Mit sämtlichem klar durchgegossenen Citronensaft, drei Viertel Pfund Zucker, drei Loth Hausenblase und einer halben Flasche hellen Gravewein setze man, unter Anwendung der Citronenschale beim Kochen des Zuckers, eine Gelee zusammen, lasse einen Theil davon in einer passenden Form und das Uebrige in den sechs halben Citronenschalen gallern. Mit diesen wird die aus der Form gestülpte Gelee so garnirt, daß man jede Schale noch ein- oder zweimal in der Länge durchschneidet und die Spalten nach außen und innen legt.

Siebzehnter Abschnitt.

Zubereitungsart der Backereien oder Kuchen.

910. Napfkuchen.

Auf eine Meze seines, trockenes Mehl nehme man ein Pfund abgeklärte Butter, zehn bis zwölf Eier, ein Viertel Pfund Zucker, ein bis zwei Loth gehackte bittre Mandeln, ein Duentchen Zimmit und Muskatenblume, die auf Zucker abgeriebene Schale zweier Citronen, ein halbes bis drei Viertel Pfund große Rosinen, ein halbes Pfund Corinthen, ein Viertel Pfund trockene Pfundbärme oder eine Obertasse voll von allen Biertheilen geschiedene dicke Weißbierbärme, etwas Salz, (was ohne weiter zu erwähnen in jedes Backwerk gehört) und ein halbes bis drei Viertel Quart lauwarme Milch. Von dem Mehl, sechs bis acht Eiern, vier Eidottern, dem Zucker und Gewürz, der Bärme und Milch rühmt man einen weichen Teig ein, schlage ihn, während man nach und nach die klare Butter zugießt, mit der Kelle so lange, bis er Blasen schlägt und sich langziehend von dem Geschirre ablöst, mische zulegt die Rosinen darunter, thue den

Teig in zwei bis drei mit klarer Butter ausgestrichene Napfkuchenformen und stelle sie an einen lauwarmen Ort zum Aufgehen des Teiges. Ist dies dergestalt erreicht, daß die Formen, welche man bis etwas über die Hälfte gefüllt hat, nunmehr ziemlich ganz voll sind, so backe man den Kuchen eine bis eine und eine halbe Stunde in ausdauernd mäßiger Hitze, stülpe ihn aus und bestreue ihn mit Zucker. Ein Hauptesforderniß zur Erzielung eines guten Napfkuchens, sowie einer jeden Bärmbackerei ist gute Bärme oder Hefe, von welcher die trockene Pfundbärme von guter Wirkung ist. Die Bierbärme muß man den Tag zuvor, ehe man sie brauchen will, mit Wasser vermischen, sie ruhig stehen lassen und dann die Flüssigkeit rein davon abgießen; am besten erreicht man dies, wenn man die Bärme in eine Serviette schüttet, diese aufhängt und so die Biertheile rein abtropfen läßt, wodurch man eine dicke salbige Masse erhält, von der man kaum die Hälfte so viel braucht, als wenn man die flüssigen Theile blos abgießt. Ein jedes Bärmgebackene kann man mit einem sogenannten Stellteig anfertigen, d. h. man röhrt von einem geringen Theil des Mehles, der Bärme und etwas Milch einen weichen Teig ein, läßt diesen hinlänglich aufgehen und mischt ihn dann bei dem Zusammensezzen unter den Hauptteig.

911. Feiner Napfkuchen.

Man nehme auf drei Pfund Mehl (eine kleine Meße) ein Pfund Butter, zwölf bis sechzehn Eier, zwölf Loth Zucker, ein Loth bittere Mandeln, drei Loth Citronat, drei Loth Orangenschale, ein Loth Zimmt und Muskatenblume, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, ein Pfund Türkische oder ausgesteinte große Rosinen, ein halbes Pfund kleine Rosinen und Bärme wie vorhin, und ungefähr ein

halbes Quart Milch. Von zwei Händen voll Mehl, der Bärme und etwas Milch rühre man einen losen Stellteig ein und lasse ihn an einem warmen Ort gut aufgehen. Die Butter rühre man zunächst zu Sahne, gebe nach und nach drei ganze Eier, vier bis acht Eidotter, den Zucker, die Gewürze, den Stellteig, das übrige Mehl und die Milch dazu und verfahre so weiter nach vorhergehender Angabe.

912. Süsten.

Man nehme ein Pfund Butter, ein und ein Viertel Pfund Mehl, schätzlichein Eier, ein Viertel Pfund Zucker, ein halbes Pfund kleine Rosinen, abgeriebene Citronenschale, eine kleine Obertasse voll dicke reine Weißbierbärme oder vier Lot Pfundbärme und ein Lot gehackte bittere Mandeln. Man röhre die rein gewaschene oder abgeklärte Butter zu Sahne, gehe von Zeit zu Zeit abwechselnd zwei Eier und vier Eßlöffel voll mit Zucker gemischtes Mehl, dann die Bärme und die Rosinen dazu, thue die Masse in eine wohl ausgestrichene Form und backe sie, wenn sie hinlänglich aufgegangen ist, wie die Napfkuchen.

913. Wiener Kugelhef.

Die vorige Masse backe man in kleinen krausen Formen, die nach dem Ausstreichen mit gehackten Mandeln und Pistazien ausgestreut werden.

914. Münchener Kuchen.

In dieselbe Masse, jedoch ohne Rosinen, kommt ein Achtel Quart mit Orangenblüthe infüllte Sahne; man backe sie in kleinen Becherformen mit den bekannten Rückfischen und bestreue sie nach dem Aussülpfen mit Zucker.

915. Braunschweiger Kuchen

Den Teig von Nr. 910 röhre man etwas straffer ein,

nehme also weniger Milch dazu, damit er sich handhaben läßt. Man breite ihn auf einem Backblech einen starken Finger dick auseinander, so daß die Kanten gerade und etwas erhaben zu stehen kommen, wozu man, wenn das Blech keinen Rand hat, dicke Papierränder herumsetzt. Ist der Teig an einem warmen Orte beinahe noch einmal so hoch aufgegangen, so schlage man Eiweiß ein wenig schaumig, bestreiche den Teig damit, bestreue ihn mit fein fadig geschnittenen Mandeln und mit Zucker, bespringe ihn hinlänglich mit gutem Rosenwasser, und backe ihn in einem mäßig heißen Ofen, damit er sich hübsch hellbraun färbe und blank werde. Wenn der Kuchen gebacken ist, kann man das Besprühen mit Rosenwasser noch einmal wiederholen und ihn noch einige Augenblicke in dem Ofen stehen lassen. Ist er kalt, so schneide man ihn in zwei Zoll breite, etwa fingerlange Stücke.

916. Kaffee kuchen.

Man bereite ihn so weit eben so wie den vorigen, nur daß man, statt ihn mit Rosenwasser und Zucker zu bedekken, mit einer Streuzelmasse bestreut, wozu man ein Bier-tel Pfund Butter, eben so viel körnigen Zucker, so viel Mehl und gehackte Mandeln mit einigen Eiern in den Händen zu einer körnigen Masse vereinigt, den Kuchen mit Butter bestreicht und mit dem Streuzel deckt.

917. Große Prezeln. Kleine Prezeln.

Von demselben Teig forme man, wenn er aufgegangen ist, beliebig große oder kleine Prezeln, lasse sie nochmals aufgehen, bestreiche und bestreue sie wie den Braunschweiger Kuchen, doch nehm' man statt des Rosenwassers gewöhnliches Wasser. Die Prezeln bäckt man auch ohne

Glasur und bestreicht sie nur vor dem Einschößen mit Eiern, die mit etwas Milch oder Wasser klar gerührt worden.

918. Mohnkuchen.

Wenn der wie zum Braunschweigerkuchen ausgebreitete Teig hinreichend aufgegangen ist, bestreiche man ihn mit einer Mohnmasse, wozu man $\frac{1}{2}$ Pfund gewässerten, weißer Mohn mit Rosenwasser recht fein reibt, und mit gestoßenem Zucker, einem Viertel Pfund kleinen Rosinen, zwei ganzen Eiern und zwei Eidottern vermischt. Im Uebrigca backt man den Kuchen eben so und bepudert ihn mit seinem Zucker.

919. Quarkkuchen.

Er wird wie der vorige bereitet, statt der Mohnmasse bestreiche man ihn mit einer Masse von Quark oder weichen Käse, wozu man ungefähr ein Pfund weichen Käse mit zwei Ober-tassen voll dicker, saurer Sahne, einem Viertel Pfund gesto-henen Zucker, einem Viertel Pfund kleiner Rosinen, drei ganzen Eiern und zwei Eidottern gut durcheinander reibt.

920. Mannheimer Brot.

Von drei Pfund Mehl, drei Viertel Pfund Butter, einem Viertel Pfund trockener Pfundbärme oder zwei Ober-tassen voll Weißbierbärme, vier Eiern, vier Loth Zucker und einem halben bis drei Viertel Quart Milch, wird der-gestalt ein lockerer, sanfter, aber nicht zu weicher Bärmteig eingerührt, daß man von dem vierten Theil des Mehls vorher einen Stellteig einröhrt, und sodann den Teig wie bewußt zusammensezt. Ist dies geschehen, so forme man davon verhältnißmäßig große, ovalrunde Brote, lasse sie hinlänglich aufgehen, bestreiche sie mit Eiern, die mit Milch oder Wasser klar gerührt worden, und lasse sie eine halbe

Stunde in einem mäßig heißen Ofen backen, so daß sie eine hübsche hellbraune Farbe bekommen.

921. Zwieback.

Wenn der vorige Teig hinreichend aufgegangen ist, rolle man ihn auf einem mit Mehl bestreuten Tische zu mehreren langen Würsten, kneife von diesen Stücke von der Größe eines Eies ab und drehe sie als runde Häufchen, oder forme sie zu vier bis fünf Zoll breiten, verhältnismäßig langen Stollen und lasse sie, nachdem man sie auf Blechen geordnet hat, hinreichend aufgehen, bestreiche sie wie das Mannheimer Brot und backe sie in mäßiger Hitze. Wenn dies geschehen und das Gebäck kalt geworden ist, schneide man von den Stollen einen halben Zoll dicke Scheiben, hingegen diejenigen, welche als Häufchen gebacken worden, spalte man und röste die einen wie die andern, die langen Zwiebacke auf beiden Seiten, die runden auf der durchschnittenen Seite, schön gelbbraun in einem ziemlich heißen Ofen. Beide Zwiebackarten werden bisweilen mit einer mit Rosenwasser flüssig gerührten Zucker-glace bestrichen und glacirt.

922. Zimmtkuchen.

Man röhre ein halbes Quart Milch mit drei Löffeln Hefe und etwas Mehl klar und lasse es an einem lauwarmen Orte aufgehen, dann thue man sechs Eier, ein Viertel Pfund Zucker, ein halbes Loth Zimmt, abgeriebene Eis-tronenschale, etwas Muskatennuß und so viel Mehl dazu, daß es ein schwerflüssiger Teig wird, welchen man mit der Kelle tüchtig schlägt, bis er Blasen wirft, während man von Zeit zu Zeit ein Viertel Pfund flüssige Butter darunter gießt. Dann rolle man den Teig auf dem Backbrett einen halben Zoll dick aus, schneide davon vier Zoll lange

und einen und einen halben Zoll breite Streifen, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit Eiern, bestreue sie mit gehackten Mandeln, Zucker und Zimmit und backe sie in mittelmäßiger Höhe.

• 923. Blättriger Bärmkuchen.

Man rühre einen Bärmteig ein, wie vorhin gesagt ist, stelle von einem Theil derselben einen runden oder langen Boden ungefähr einen Viertel Zoll dick, bestreue diesen mit kleinen Rosinen und gehackten Mandeln, wenn man ihn zuvor mit flüssiger Butter bestrichen hat, lege einen zweiten Boden von Teig darüber, wiederhole das Bestreichen mit Butter und Bestreuen mit Rosinen und Mandeln und mache auf gleiche Weise vier oder fünf Boden übereinander und lasse den Kuchen an einem sehr lauwarmen Orte, damit die Butter nicht herausläuft, gut aufgehen, doch legt man zuvor den Rand des Kuchens rund herum um, bestreiche ihn mit Eiern, bestreue ihn mit Zucker und Zimmit und backe ihn in mittelmäßiger Höhe.

924. Bärm-Waffeln.

Ein Pfund Butter, ein und ein halbes Pfund Mehl, zehn Eidotter, zwei ganze Eier, eine Oberfasse voll Bärmie, vier Lotb Zucker und ein halbes Quart Milch. Von dem Mehl, der Bärmie und Milch röhre man einen fliegenden Teig ein und stelle ihn zum Aufgehen, röhre die Butter mit den Eiern und dem Zucker zu Sahne, und vermische dies mit der aufgegangenen Masse, etwas Franzbranntwein und den von dem Eiweiß geschlagenen Schnee. Hat die ganze Masse zunächst den Aufgehproces bestanden, so backe man sie in einem vorher mit Speck bestrichenen, wohl erhitzen Waffeleisen auf beiden Seiten zu schön gelber Farbe auf Holz- oder Kohlensfeuer. So wie eine Waffel fertig

ist, hebe man sie aus, stelle sie warm, fahre mit dem Backen fort und bepudere die Waffeln mit Zucker und Zimmt.

925. Pfannkuchen.

Hierzu nehme man den Teig von Nr. 914, doch sehe man sich vor, daß man ihn nicht zu weich mache, damit er sich bearbeiten läßt; man rolle ihn einen halben Finger dick zu einer geraden, glatten Platte aus, belege diese in einiger Entfernung vom Rande und in gleich weiten Zwischenräumen mit einer Reihe kleiner Häufchen Pflaumen-, Aprikosen- oder Himbeer-Mus, oder einem gemischten Mus, klappe die Kanten des Teiges über die Häufchen, drücke jenen um diese herum fest an, steche die Häufchen mit einem Glase im Halbkreise ab und lege sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech. Hat man den Teig wieder gerade geschnitten, so verfolgt man dieselbe Arbeit, so lange man Teig und Mus hat, und sind die Pfannkuchen gehörig aufgegangen, so backe man sie zu sechs bis acht Stück in Backbutter von Nr. 52, so daß sie gar werden und dabei eine hübsche Farbe bekommen und pudere sie nächstdem mit Zucker ein oder glacire sie. Hauptregel ist, daß die Kuchen immer so abgestochen werden, daß der Mus bei dem Backen nicht herausdringen kann, mithin sich innier in der Mitte des Teiges befindet und von diesem ganz umschlossen werde, auch daß er entsprechend süß und dick genug sei; auch backe man nicht zu viel Kuchen auf einmal aus.

926. Zimmt-Waffeln.

Man nehme auf ein halbes Pfund Butter ein halbes Pfund Zucker, fünf Achtel Pfund Mehl, (zwanzig Lot), sechs Eier, (vier ganze Eier, zwei Eidotter) und ein halbes Lot Zimmt, rühre die Butter mit den Eiern und dem Zucker zu Sahne, thue das Mehl und einen Theil Zimmt

dazu, bache die Masse in einem kleinen, flachen, runden Eisen wie die Wärmewaffeln und bepudere sie mit Zucker und Zimmt.

927. Zimmtröhrchen.

Die Masse besteht aus einem Pfund Mehl, einem halben Pfund Zucker, sechs Loth Butter, zwei Eiern, zwei Eidottern und einem halben Loth Zimmt, die mit so viel Milch eingerührt ist, daß es eine schwerflüssige Masse wird. Man bache sie in einem ganz flachen Zimmtröhrcheneisen und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

928. Kirschkuchen.

Hierzu nehme man den Teig von Nr. 914., rolle ihn dünn aus, gebe ihm rund herum eine Erhöhung oder einen kleinen Rand, belege ihn reichlich mit ausgesteinten, gut ausgedrückten sauren Kirschen, bestreue ihn mit Zucker, stütze ihn wo möglich rund herum mit fettigen Papierstreifen, damit er nicht zu dunkel bache und bache ihn in einem ziemlich heißen Ofen während einer halben Stunde. Unterdeß stoße man die Kirschsteine, lasse sie mit dem Kirschsaft ausziehen, presse dies aus, und röhre unter den Kirschsaft, wenn er etwa ein Viertel Quart beträgt, zwei ganze Eier, ein Eigelb und ein Viertel Pfund Zucker. Nachdem der Kuchen beinahe gar ist, gieße man diesen Guß darüber und lasse ihn vollends damit gar backen. Vor dem Auftischen bestreue man den Kuchen dicht mit Zucker.

929. Pflaumenkuchen.

Man bereitet ihn wie den vorigen, nur bleibt hier natürlich der Guß fort. Die Pflaumen werden in Häfsten auf den Teig, die eine dicht gegen die andere gelegt, mit abgeriebener Citronenschale, hinlänglich Zucker und etwas

Zimmt bestreut und es erfolgt das Backen, wie bei dem Kirschkuchen bemerkt ist.

930. Heidelbeerkuichen.

Weil die Heidelbeeren zu viel Saft enthalten, so ist man genöthigt, sie einige Male überzukochen, damit sie den Saft fahren lassen, und sie auf einem Durchschlag auszudrücken. Man bringt sie, wenn sie kalt sind, auf den Teig, bestreut sie wie bei dem Pfarrmentkuichen gesagt worden, setzt den Kuchen in den Ofen zum backen, läßt unterdessen den Saft mit hinreichend Zucker zur Hälfte einkochen, vermischte ihn, wenn er abgekühlt ist, mit einigen Eiern und verfährt hiermit, wie es der Kirschkuchen-Artikel mittheile.

931. Apfelskuichen.

Man belege den Teig mit Apfelscheiben (von mürben, schmackhaften Apfeln), bestreue ihn mit Corinthen, abgeriebener Citronenschale, Zimmt und Zucker und backe ihn mit den bekannten Rücksichten. Alle vier Obstkuichen kann man von einem ordinärern Teige anfertigen, als ihn die angegebenen Nummern anführen, nur vergesse man nicht, ihn hinreichend aufgehen zu lassen.

932. Aniskuichen.

Man röhre ein Pfund recht feinen Zucker mit sieben Eiern so lange, bis es eine dicke Masse giebt, vermische diese sofort mit einem Loth gut verlesenen Anis und einem Pfund trockenen, feinen Mehl. Von dieser Masse seze man auf ein mit Speck bestrichenes Backblech kleine, runde Häufchen vermittelst eines Eßlöffels, so daß man sie mit dem Mittelfinger der rechten Hand dreht, damit sie sich am Blech durchweg glatt anlegen, und backe sie in sehr mäßiger Hitze. Dieses beliebte kleine Backwerk muß, wenn es

gut gerathen ist, ein doppeltes Aenfere haben, so daß die obere Hälfte gewölbt und blaßgelb glacirt, die untere aber kraus und bräunlich gebacken ist. Die Hälfte der Zuthaten giebt dreißig Kuchen.

933. Orangekuchen. Vanillekuchen.

Diese werden eben so gemacht, nur würzt man statt mit Anis, mit drei Lotb gehackter candirter Drangenschale oder zwei Quentchen fein gestoßener Vanille.

934. Portugieser Schnittkuchen. (Magdalenen.)

Man röhre ein halbes Pfund Butter zu Sahne, gebe nach und nach fünf Eier (vier ganze und ein Dotter) und zwölf Lotb feinen Zucker abwechselnd, dann soriel als nöthig abgeriebene Citronenschale und zulegt ein halbes Pfund Mehl dazu. Diese Masse streiche man auf einem Backblech einen halben Finger dick egal und glatt auseinander, bestreiche sie mit dem weichgeschlagenen Schnee von Eiweiß, bestreue sie mit feinfichtig geschnittenen Mandeln und Zucker, bespriße sie mit Wasser, backe sie so, daß sie sich hübsch hellbraun glacirt und schneide den Kuchen in lange, vierckige Stücke

935. Portugieser Formkuchen.

Dieselbe Masse streiche man in kleine flache, blecherne Förmchen von drei Zoll Durchmesser, lege in die Mitte vier gespaltene Mandeln, bestäube sie mit Zucker und backe sie so, daß sie gar werden und sich hübsch färben.

936. Wiener Torte.

Von derselben Masse, die man um die Hälfte wenigstens in den Zuthaten verstärkt, backe man runde oder ovale Böden, bestreiche sie, bis auf einen, wenn sie kalt und an den Seiten gerade geschnitten sind, mit zweierlei Confekt

(Apricosen- und Himbeermarmelade ic.) seße den einen auf den andern, überziehe den obersten, unbestrichenen oder die ganze Torte mit weißer Zuckerglace und stelle die Torte so lange in den Ofen, bis die Glace trocken ist. Zur Glace röhre man ganz feinen Zucker mit Eiweiß und etwas Citronensaft so lange, bis er recht dick und weiß wird und eine schwerflüssige Masse bildet.

937. Bisquit.

Man schlage ein Pfund feinen Zucker nebst abgeriebener Citronenschale mit zwölf ganzen Eiern und acht Eidottern, oder den Eidottern von sämmtlichen Eiern mit einer geslochtenen Drathruthé in einem großen Topf so lange, bis sie so dick wird, daß sie von der emporgeshobenen Ruthé dickflüssig abläuft, man vermische sie sofort mit dreißig bis zweiunddreißig Loth ganz feinem Mehl oder halb Weizen- und halb Kraftmehl und diejenige Masse, wo lauter Eidotter genommen sind (die man übrigens auf glühender Asche warm abschlagen kann) mit dem Schnee von fünfzehn Eiweißen. Man backe die Masse in einer wohl mit geklärter Butter ausgestrichenen Form, die kraus geschweift und in der Mitte einen Cylinder haben kann, oder in solcher, die nur aus einer drei Finger hohen Randform besteht, eine Stunde in ganz schwacher Hitze, stülpe den Kuchen aus und glacire ihn wie den vorigen oder lass ihn natürlich.

938. Würziger Bisquit.

Unter die Masse kann man Zimmt, Citronat, Orangenschale, Orangenblüthe, Vanille, bittere Mandeln, Cardamom, Gewürznelken, Muskatenblume u. s. w. nehmen, und sie mit einzelnen dieser Ingredienzien oder mit allen

zusammen beliebig würzen. Die Zusammensetzung- und Backart ist wie vorstehend gesagt ist.

939. Verschiedenartiger Bisquit.

Dieser unterliegt mannichfacher Mischungen und Zusätze. Oft nimmt man zu obigem Zuckerquantum ein Pfund recht fein geriebene Mandeln, worunter drei Loth bittere, die man vor dem Schlagen gleich unter die Masse mischt, und setzt dann nur ein Viertel Pfund Kraft- oder feines Weizenmehl, aber zwei bis vier Eier mehr zu. Von dieser Masse erhält man nach obigem Backen:

940. Mandelbisquit.

Ein anderes Mal nimmt man unter die fertig geschlagene Zucker- und Eiermasse ein halbes Pfund getrockneten fein gestoßenen Pumpernickel oder altgebackenes Roggenbrot, ein Viertel Pfund geriebene Chocolade, ein Viertel Pfund Mandeln und zwanzig bis vierundzwanzig Eier, oder drei Viertel Pfund geriebenes Brot, ein Viertel-Pfund Chocolade und keine Mandeln und würzt die Masse entsprechend mit sämmtlichen obigen Gewürzen, hüte sich aber vor Ueberwürzung; alle würzige Zutaten mische man erst unter das Brot bevor man dies zu der Masse zusezt. Diese Masse giebt den

941. Brotbisquit.

942. Dotterküchen.

Von einem Pfund harter, guter Butter, den Dottern von sechzehn hart gekochten Eiern und ein und einhalb Pfund feinem Mehl wirke man mit abgeriebener Eitrouenschale schnell, damit man ihn nicht lange in den Händen behält, einen glatten Teig, rolle ihn zu einer ein Viertel Zoll dicken Platte aus, schneide davon einen runden

oder ovalen Boden zu und belege diesen einen halben Zoll dick mit Confect, so daß der Rand zwei Finger breit frei bleibt. Man schneide von dem übrigen Teig halbfingerbreite Streifen, flechte sie über Kreuz über den Confect, stülpe die Streifen dicht an dem Confect ab, sege rings herum auf den frei gebliebenen, zunächst mit Ei bestrichenen Rand ein eben so breites Band, schneide die Torte außerhalb zackig ein und backe sie dreißig bis vierzig Minuten in einem nicht heißen Ofen mit der Beachtung, daß der Teig unter dem Confect gar, aber an den Seiten nicht zu braun werde. Vor dem Auftragen pudere man den Kuchen mit Zucker ein; als Confect nehme man Himbeer- oder Aprikosenmarmelade.

943. Marronentorte.

Zwei Pfund Marronen schläge man auf, röste sie in einer Raffectrommel bis die Schale abgeht, beseitige diese und auch die Haut und reibe das Mark mit einigen Eiern fein. Man rühre ein Pfund Butter zu Sahne, gebe nach und nach abwechselnd sechzehn Eidotter und ein Pfund Zucker, dann den Marronenbrei, drei Loth candirter Orangenenschale, eben so viel Citronat, zwei Loth gehackte bittere Mandeln, acht Loth Kraft- oder Kartoffelmehl und den Schnee von dem Eiweiß von zehn Eiern dazu und backe die Masse in einer drei Zoll hohen Blechform eine Stunde.

944. Kirschtorte von mürbem Teig.

Man wirke einen Teig von ein und einem halben Pfund Mehl, drei Viertel Pfund Butter, zwölf Eigelben und einer bis zwei Eierschalen voll Wasser, rolle ihn etwas dünner aus als den von Nr. 942, schneide einen Boden davon so groß als die Torte werden soll, schneide auch ein einen Zoll breites Band, und so lang als der Umfang des Vo-

dens beträgt, bestreiche den äusseren Rand des Bodens mit Ei und seze das Band aufrechtstehend darauf herum, verbinde beides mittelst der Finger fist mit einander und kneife die Torte außerhalb mit einem sogenannten Kneifeisen buntzippig. Hat man noch Papierstreifen herumgesetzt, damit der Rand nicht zu braun backe und seine Form behalte, so fülle man den Kuchen mit ausgesteinten, ausgedrückten sauren Kirschen und versahre übrigens in der weitern Bereitung ganz nach Nr. 927.

945. Kirschtarteletten.

Statt einer grossen Torte mache man auf dieselbe Art mehrere kleine Törtchen von etwa zwei und einem halben bis drei Zoll Durchmesser und behandle die Tarteletten eben wie die Torte, nur dürfen erstere nicht so lange backen wie diese. Eben so macht man auch:

946. Pflaumentorte. Pflaumentarteletten.

947. Confecttarteletten von mürbem Teig.

Hierzu muß der Teig recht dünn ausgerollt werden. Man lege, nachdem man die nöthigen Böden hiervon ausgestochen hat, kleine flache Förmchen nach Nr. 935 damit aus, lege auf den Teig Confect, decke einen zweiten Boden von Teig darüber oder beslechte den Confect mit Teigstreifen, decke das Ganze mit weichem Eiweißschnee, bestreue es mit Zucker, bespriße es mit Wasser und backe es so, daß die Kuchen eine hübsch glacierte Farbe bekommen.

948. Sahnetarteletten von mürbem Teig.

Man gestalte von mürben Teig drei Finger breit im Durchmesser haltende Tarteletten auf die Art wie es in Nr. 945 aufgeführt ist, fülle sie mit trockenen Erbsen, bekränze sie mit Papierstreifen und backe sie sehr behutsam,

damit sie nicht zu braun werden und ihre Form behalten. Nachdem sie gar und vom Blech gelöst sind, beseitige man das Papier und die Erbsen mit der Beachtung, daß von diesen keine darin bleiben und fülle die Tarteletten mit geschlagener Sahne nach Vorschrift von Nr. 876. Auch mit einer jeden Creme, die man nach Nr. 864, aber noch dicker bereitet, kann man diese Tarteletten füllen.

949. Kleine Kollatschen.

Man röhre vier Lot Butter zu Sahne, gebe vier Lot mit Rosenwasser ganz fein geriebene Mandeln, vier Eier, ein halbes Pfund Zucker, die gehackte oder abgeriebene Schale einer Citrone und ein halbes Pfund feines Mehl dazu. Von dieser Masse setze man kleine runde Häufchen auf, wie es bei den Anisstücken aufgeführt ist und backe sie in schwacher Hitze.

950. Verschiedene Tortchen.

Aus dem dünn ausgerollten Teig steche man runde Löden aus, lege außerhalb des Randes rings herum eine Walze von Teig und backe es ab, bestreue die Kuchen mit Zucker und fülle in die Mitte in viel Zucker gemengte Erdbeeren, in Zucker geschnittene Stachelbeeren, eben so behandelte Aprikosen scheiben, Pfirsichscheiben, Apfelscheiben mit Corinthen untermischt oder eine jede andere geschnittene Frucht.

951. Butter teig = Backereien.

Man nehme ein Pfund Butter, ein und ein Viertel Pfund ganz feines Weizenmehl und zwei Eier. Von dem Mehl, den Dottern der Eier und einem Stückchen Butter, wie eine Wallnuss groß, wirke man mit recht kaltem Wasser einen nicht zu festen aber auch nicht zu weichen Teig, wel-

cher schnell, damit er nicht zu lange in den Händen bleibt, recht klar durchgearbeitet werden muß. Doch ehe dieser Teig gewirkt worden, hat man die Butter, welche aus harter Winter- oder Strohbutter bestehen muß, gewaschen, klar gearbeitet, zu einer fingerdicken, runden Platte gestaltet und einige Stunden in kaltem Wasser stehen lassen, wozu man im Sommer wo möglich etwas Eis thut. Den Teig rolle man nun aus, lege die gut abgetrocknete Butter in die Mitte, schlage den Teig von allen Seiten darüber, rolle ihn zu einem langen Bireck und so dick als ein halber Finger aus, überschlage alsdann beide Teigenden von der schmalen Seite her gegen die Mitte zu, so daß sie sich beide gegenseitig berühren, klappe das Ganze noch einmal zusammen, und wiederhole das Ausrollen und überhaupt die ganze Procedur noch zweimal auf dieselbe Weise. Hierbei ist zu bemerken, daß die Butter während der Bearbeitung des Teiges immer recht zähe und hart bleibe, daß bei dem Ausrollen nicht zu viel Mehl untergestreut und dies bei dem jedesmaligen Zusammenklappen des Teiges immer recht rein weggewischt werde, auch daß der Teig von dem einen Schlagen zum andern (zusammenklappen) jedesmal eine kurze Zeit ruhig liegen bleibe.

Hat man den Teig das letzte Mal ausgerollt, so kann man daraus alle mögliche Kuchen herstellen, welche man will, es seien große oder kleine Torten, oder anderes Backwerk, nur nehme man zum Schneiden oder Ausstechen des Teiges ein scharfes Messer und scharfe Ausstecher und sehe sich vor, daß beim Bestreichen mit Eiern hiervon nichts über die Schnittseite läuft, was den Teig am Ausgehen hindern würde.

952. Frucht-Torten.

Man macht sie von Apfeln, Apricosen, Pfirsichen, Apfelsinen, Pflaumen &c. &c. sowohl mit Scheiben als Vierteln oder Hälften dieser Früchte und Fruchtmus, auch von Erdbeeren, Stachelbeeren und Himbeeren. Die Fruchtscheiben, Viertel und halben Früchte müssen vor dem Auflegen erst eine kurze Zeit in feinen Zucker, abgeriebener Citronenschale und andern feinem Gewürzen gelegen haben, oder damit etwas geschnmort werden; Erdbeeren und Himbeeren behandelt man eben so, doch die Stachelbeeren schmort man unbedingt zuvor mit Zucker nach Nr. 647, alle drei werden aber nicht mitgebacken, sondern kommen erst dazu, wenn der Teig abgebacken ist.

Von dem fertigen Butterteig schneide man erst einen so großen Boden als die Torte groß werden soll, belege ihn hübsch voll mit den Fruchtscheiben oder Früchten oder bestreiche ihn mit Fruchtmus auf die Art, daß an den Seiten gut ein zwei Finger breiter Raum bleibt. Von demselben Teig schneide man einen halben Finger breite Streifen, flechte diese dergestalt über die Fruchtscheiben, daß man zuerst in der Mitte anfängt, dann mit je zwei Streifen von jeder Seite abwechselnd über's Kreuz fortfährt bis das Ganze bis zum frei gebliebenen Rand überflochten ist. Dann stülpe man die Teigstreifen dicht unter den Früchten gerade ab, bestreiche den leer gebliebenen Rand mit Ei und lege hierher einen eben so breiten Kranz von Teig. Will man den Kuchen noch etwas verzieren, so schneide oder steche man von Teig kleine Figuren aus, belege den Rand damit und schneide ihn außerhalb zackig oder gezähnt ein. Nachdem man alles noch einmal bestrichen hat, backe man die Torte in ziemlich starker Höhe,

damit sie hoch ausgehe, doch mit der Beachtung, daß sie sich nicht zu stark färbe. Nach halbstündigem Backen bestreue man sie mit Zucker und glacire sie recht schön.

Diejenigen Torten, welche blind abgebacken werden (s. Einl. I. B.) bekommen blos einen Rand; will man ein Gitter über die später einzufüllenden Früchte haben, so schlechte man dieses über einem gewölbten Gegenstand, backe es mit den bewußtesten Vorschriften und stülpe es späterhin darüber oder man backe statt dessen einen mit ausgeschütteten Teigmodellen zierlich belegten Deckel.

953. Confecttorten.

Sie werden eben so gemacht; statt Fruchtscheiben nehme man einen wohl schmeckenden, hinreichend dicken Confect, am besten Marmelade.

954. Mußtorten.

Statt Fruchtscheiben nehme man dices, wohl schmeckendes Fruchtmuß. Auch kann man diese Torten blind abbacken.

955. Cremetorten.

Diese backt man gewöhnlich blind ab, füllt sie, wenn sie kalt und in der Mitte niedergedrückt sind, oder etwas Teig herausgenommen ist, damit man eine größere Vertiefung gewinnt, mit einer nach dem XV. Abschnitt bereiteten dicken Creme. Bisweilen belegt man diese noch mit Fruchtscheiben, z. B. Apfelsinen, Apricosen, Pfirsichen &c. &c. oder Confect recht geschmackvoll, besonders wenn die Torten ohne Gitter oder Deckel gegeben werden sollen.

956. Sahnen torten.

Sie unterscheiden sich von den vorigen nur durch den
17**

Inhalt, dieser besteht aus wohl gewürzter, hinreichend süßer geschlagener Sahne.

957. Butterteig-Törtchen.

Mit einem zwei bis drei Zoll im Durchmesser haltenden runden Ausstecher steche man von dem Teig Böden aus, die Hälften lasse man ganz, die andern steche man aber mit einem beinahe um die Hälfte kleinern Ausstecher in der Mitte nochmal aus, so daß daraus Ringe entstehen, bestreiche die ganzen Böden auf der Mandoberfläche mit den bekannten Rücksichten mit Ei, sehe die Teigringe darauf, bestreiche auch dessen Oberfläche, backe die Törtchen blind ab, glacire sie wie die großen Torten und fülle sie, wenn sie kalt sind, mit Apricosen-, Pfirsisch- oder Apfelsinen-scheiben, Apfel-, Himbeer-, Erdbeer- oder anderm Fruchtmuß, Confect, Marmelade, Sahnen- oder Weincreme, geschlagener Sahne und dergl.

958. Chantillitörtchen.

Statt rund steche man diese oval aus, nehme aber dazu einen kraus gezackten oder gezähnten Ausstecher. Sind die Törtchen abgebacken, so bestreiche man sie auf der Oberfläche mit weißer Zuckerglace nach Nr. 936, bestreue sie mit untereinander gemengten Mandeln und Pistazien, lasse sie wie bekannt im Ofen trocknen und fülle sie mit lieblich mit Marasquin oder einem andern Liqueur gewürzter, gesüßter geschlagener Sahne.

959. Fanchonetten.

Der Butterteig wird dünner ausgerollt und damit zwei und einen halben Zoll im Durchmesser haltende, einen halben Zoll tiefe blecherne Förmchen ausgelegt, auf den Teig streiche man eine recht dicke Sahnencreme von Mandeln

mit Orangenblüthe versezt in gewölbter Form und backe die Kuchen, bestreiche sie zunächst mit weichem Eiweisschnee, bestreue sie mit seinem Zucker, besprige sie mit Wasser und glacire sie im Ofen.

960. Mirlétons.

Man macht sie wie die vorigen, nur nimmt man statt der Mandeln bittere Macronen und geröstete gestoßene Pomeranzenblüthe in die Creme. Sowohl diese Kuchen wie die Fanchonnetten werden sowohl warm wie kalt gespeist.

961. Dariolen.

Ebensfalls eines mit jenen verwandschaftliches Backwerk, so daß der dünn ausgerollte Teig in Becherformen gedrückt und in der Mitte die vorige Creme gefüllt wird. Nach dem Backen nehme man die Kuchen behutsam aus den Formen, pudere sie mit Zucker ein und gebe sie warm oder kalt.

962. Aepfelförtchen.

Hat man die Förmchen von Nr. 959 mit dünnem Butterteig ausgelegt, so belege man ihn mit Aepfeln, die man hierzu wie starke Nudeln oder würflich geschnitten und in Zucker, abgeriebener Citronenschale, Zimt, Citronensaft und Rum gewendet hat und sie hiermit eine Zeitlang stehen läßt, oder man kocht von den Aepfeln hierzu ein dickes Muß, überflechtet dies mit feinen Teigstreifen, bekränzt die Kuchen mit kleinen Teigbändchen, bestreicht sie sehr behutsam mit Ei, backt sie, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie. Alle diese kleinen Butterteiggebäcke von Nr. 959 an, kann man mit Teigabfällen von größeren Torten anfertigen.

963. Gebackene Aepfel.

Hierzu schneide man von Blätterteig so große Stücke, daß man kleine, ganze Borsdorfer Aepfel darin einschlagen kann. Ist dies geschehen, so lege man sie auf der Seite wo der Teig zusammengefügt ist, auf ein Backblech, bestreiche sie mit einer Eiweißschneeglace nach Nr. 959 und backe sie zu schöner Farbe in einem ziemlich heißen Ofen.

964. Zuckerschnitte.

Man schneide von demselben Teig länglich-viereckige Stücke, und decke, backe und glacire diese einfachen Stücke wie vorstehend, mit Eiweißschnee, Zucker und Wasser.

965. Maultaschen.

Man schneide ganz viereckige Stücke, bestreiche sie mit Ei, lege in die Mitte ein gewisses Obstmuß, schlage die vier Spiken des Teiges nach oben zusammen, doch so, daß sie sich gegenseitig nicht berühren, bestreiche sie mit Ei, backe sie, bestreue sie mit Zucker und glacire sie recht blank im Ofen.

966. Blätterbrezeln.

Man schneide Teigstreifen, lege davon beliebig große oder kleine Brezeln zusammen, bedecke sie mit einer weichen Eiweißschneemasse, Zucker und Wasser und backe sie in ziemlich starker Hitze.

967. Kaiserstorte.

Man schlage das klar abgelassene Eiweiß von zwölf Eiern nach Nr. 44 recht steif und glatt und vermische es sofort mit einem Pfund ganz feinen Puderzucker. Streiche von der Masse drei bis vier ungefähr fingerdicke Böden auf Papier, bepudere sie mit Zucker und lasse sie mehrere Stunden in einem schwach geheizten oder gut abgekühlten

Ofen stehen, bis sie ganz trocken sind. Wenn sie vom Papier gelöst und ganz kalt sind, bestreiche man sie bis auf einen mit geschlagener, wohlschmeckender Sahne und seze den einen auf den andern, so daß der unbestrichene den Deckel bildet. Alle Torten, die ein flaches, breites Kleßere haben und zerbrechlich sind, müssen allemal auf einem kleinen Kuchenblech servirt werden, um sie schneiden und vorlegen zu können.

968. Baissers.

Von derselben Schneemasse seze man runde Häufchen auf mit Papier beklebte Bretter; wenn sie getrocknet sind und eine schöne Farbe angenommen haben, löse man sie ab, nehme die inwendige noch weiche Masse mit einem Theelöffel heraus und lasse die Kuchen umgekehrt auch inwendig trocken werden. Man füge je zwei mit geschlagener Sahne oder Gefrorenes (Eis) zusammen.

969. Sprigkuchen.

Man lasse ein Viertel Quart Milch mit vier Löffel Butter auflochen, schütte unter beständigem Rühren ein halbes Pfund Mehl hinein, arbeite hiervon auf einem gilden Feuer einen festen Teig, röhre, wenn er vom Feuer kommt, ein Ei und wenn er beinahe kalt ist, noch vier Löffel Butter, sechs bis sieben Eier, worunter zwei Dotter, und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter. Diese Masse, die tüchtig klar gearbeitet werden muß, spritze man durch eine Spritze, an welcher sich vorn eine Scheibe mit einem durchbrochenen Stern oder eine krause Lille befindet auf fettiges Papier in Form von runden Kränzen oder wie eine 8 oder ein S gestaltet, stülpe das Papier über heißes Backfett um, hebe es ab, wenn der Teig losgelöst ist und lasse die Kuchen gar werden und eine gelbe Farbe annehmen.

men. Nach dem Ausheben wiederhole man die Arbeit bis die Masse verbraucht ist, backe zur Zeit immer sechs bis acht Kuchen aus, bepudere sie mit Zucker und gebe sie warm auf.

970. Petits-choux. (Petischu).

Man bereite dieselbe Masse, nur nehme man zu obigem Quantum zwölf Loth Butter und lauter ganze Eier. Man seze von der Masse kleine Häufchen auf ein Backblech, bestreiche diese mit Ei und backe sie in einem mäßig heißen Ofen; auch kann man sie mit einer Eiweißschneeglacé nach Nr. 959 glaciren. Diese Kuchen, die, wenn sie entsprechend gerathen sind, inwendig hohl, gewölbt und leicht sein sollen, schneide man an den Seiten auf und fülle sie mit Confekt oder Creme.

971. Tourons.

Denselben Teig sprüge man auf ein Blech in runden Kränzen, bedecke sie mit einer Eiweißschneeglacé nach Nr. 959, backe sie zu schöner Farbe, und füge, wenn sie kalt sind, je zwei auf der untern Seite mit Apricosenmarmelade, zusammen oder lege in die Mitte eines jeden einzelnen Kuchens ein Stück Apricose oder ein anderes Confekt.

972. Poupelin.

Dieselbe Masse sprüge man zu langen Walzen auf einem mit Mehl bestreuten Tisch, rolle davon kleine Würstchen so lang wie zwei Fingerbreiten, drücke sie mit einem Messer an den Enden recht scharfkantig und glatt, lasse sie in Wasser einmal auflochen, bestreiche sie, wenn sie kalt und recht trocken gelegt sind, mit Ei und backe sie schön gelb-braun in mäßiger Ofenhöhe. Dann kochte man von Zucker einen Caramel (Zucker der klebt und zusammenhält) tauche

ein jedes Würstchen darin ein und lege, die Kuchen gut aneinandergefügt und geschlossen, eine mit Mandelöl ausgestrichene Kuppelform damit aus. Nachdem alles gut trocken geworden ist stürze man die Kuchenkuppel auf eine Schüssel und belege sie zierlich mit verschiedenfarbigen Confekt; auch kann man sie über eine glacirte Wiener- oder andere Torte aussülpfen.

973. Knackmündchen.

Die ganze Bereitung ist dieselbe, nur bache man statt der Würstchen kleine Kugeln und lege mit diesen die Form aus.

974. Mandelberg.

Nachdem ein halbes Pfund Mandeln, worunter zwei Lotb bittere, gebrüht und abgezogen sind, spalte man sie, schneide die Hälften in ganz feine Stifte und lasse sic in lauer Hitze recht trocken werden, rühre von einem halben Pfund feinsten Zucker mit Citronensaft und Eiweiß nach Nr. 936 eine dicke weiße Glace, scheide diese in drei Theile färbe den einen mit Kermeosast roth, den zweiten mit Spinatmatte grün und lasse den dritten Theil weiß. Mit diesen Zuckerglacen vernische man die Mandeln, schneide von angefeuchteter Oblate runde, ovale, kranz- oder cotelettformige Stücke, belege sie mit der Mandelmasse in gewölbter Form und lasse sie in ganz schwacher Ofenhitze trocken werden.

975. Mandelkränze.

Man vereinige ein halbes Pfund mit Eiweiß recht fein geriebene und ein Viertel Pfund feinstiftig geschnittene Mandeln, worunter drei Lotb bittere, mit drei Viertel Pfund Zucker, zwei Lotb fein gehackte Orangenschale, zwei Lotb

Citronat, vier Loth Mehl und dem Schnee von vier Eiweißen zu einem Teig, forme hiervon kleine Kränze, backe sie auf einem Backblech geordnet und glacire sie mit einer weißen und rothen Zucker- oder einer Eiweissglace.

976. Mandelstruben.

Unter ein halbes Pfund mit Eiweiss recht fein geriebene Mandeln röhre man zwölf Loth Zucker, vier Loth ganz seines Mehl, abgeriebene Citronenschale und soviel Eiweiss, daß es eine dickflüssige Masse wird. Man lasse sie auf mehrten Malen durch einen mit vier Löchern versehenen kleinen Durchschlag in heißes Backfett trüfeln, backe sie zu schöner Farbe und bestreue die Kuchen mit seinem Zucker.

977. Mandelpähne.

Man reibe ein halbes Pfund Mandeln und zwei Loth vergleichen bittere wie die vorigen, vermische sie mit einem halben Pfund seinem Zucker und dem Schnee von vier Eiweißen, streiche von dieser auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech drei und einen halben Zoll lange, in der Mitte zwei und einen halben Zoll breite, ganz dünne, ovale Scheiben, backe diese sehr behutsam, schneide sie eben so behutsam vom Blech und biege sie noch heiß über einen runden Gegenstand in halbe Bogen.

978. Macronenteig.

Man reibe ein Pfund Mandeln, worunter drei Loth bittere, mit Eiweiss recht fein, vermische sie mit ein Pfund seinem Zucker und mit noch so vielem Eiweiss, daß hierzu und zum Reiben das Weiße von sieben Eiern gebraucht werden. Von diesem Teig backe man Torten, kleine Kränzchen, Plätzchen und vergleichen. Zu den erstern

schneidet man erst von angefeuchteter Oblate einen so großen Boden als die Torte groß werden soll, bestreiche diese ungefähr einen halben Finger dick mit Mandelteig, sege von demselben Teig einen kleinen Rand herum, mache innerhalb kleine Fächer, bepudere alles mit Zucker und lasse es in schwacher Hitze gelinde backen und trocken werden, so daß sich alles schön gelbbraun färbt und lege in die Fächer, wenn der Kuchen kalt ist, verschiedenartiges Confect. Will man nun Plätzchen oder Ringe machen, so streiche man den Teig in gewölbter Form auf Oblaten oder nur auf Papier; von letztem löst man sie natürlich ab. Von diesem Teig macht man noch mehrere Kuchen, wie man sie täglich in den Conditoreien sieht, von welchen leicht herzustellen ist:

979. Bienenkorb.

Man schneide von Oblate etwa ein Dutzend einen und einen halben Zoll breite Kränze, so daß die Hälfte den Durchmesser von etwa neun Zoll haben, die übrigen aber allemal so viel kleiner werden, daß der letzte zwei Zoll beträgt. Diese Oblatenringe belege man in gewölbter Form ungefähr so hoch als breit mit Macronenmasse, so daß der kleinste mit einer geringen Vertiefung oben geschlossen bleibt, backe sie wie die Macrontorte und schichte sie in folgerichtiger Abstufung dergestalt aufeinander, daß man zwischen jedem Kranz abwechselnd Apricosen- und Himbeermarmelade streicht.

980. Marzipantalg.

Man nehme ein Pfund süße Mandeln, zwei bis drei Loth bittere und ein Pfund Zucker. Man reibe die Mandeln mit so viel seinem Orangenblüthwasser, daß sie nicht ölig werden, zu einem feinen Brei, vermische sie mit der

Hälften des Zuckers, arbeite hiervon in einem unverzинnten, kupfernen Gefäß auf Kohlenfeuer einen festen, glatten Teig, und wirke, wenn er abgekühlt ist, den übrigen Zucker darunter. Mit diesem Teig kann man, wenn man darin geübt ist, viele große und kleine Backwerke in den verschiedenartigsten Formen und Gestaltungen, sowohl gefüllt wie ungefüllt herstellen, wie sie uns die Conditoreien zu jeder, aber besonders zur Weihnachtszeit so reichhaltig vorführen. Eine hübsche „Marzipantorte“ erhält man, wenn man von dem dünn ausgerollten Teig solche Formen ausschlägt, die, um später ein Ganzes zu bilden, zu- und aneinanderpassen und demnach zusammengeschoben werden können. Eine jede dieser Formen, die cotelett- oder herzartig oder auf der einen Seite rund und auf der andern spitz oder sich verschmälernd zulaufen und nach innerhalb geschweift sind, erhalten ein kleines Rändchen oder eine Walze, welches mit ein wenig Eiweiß festgeklebt, dann in einem ziemlich heißen Ofen gefärbt und gebacken, wenn sie kalt sind, innerhalb mit Confeitmarmelade bestrichen, diese mit Orangenglacé überzogen, sofort getrocknet und als Schlüß mit verschiedenfarbigem Confekt gefüllt werden.

981. Gefüllter Marzipan.

Man macht ihn in großen oder kleinen Formen wie sie vorstehend angegeben sind, füllt sie mit einem beliebigen Confekt oder mit einer von Citronat, Drangenschale, geriebenen Mandeln und einigen Eiern gebildeten Masse, belegt die Törtchen mit einem ganz dünnen Deckel von Marzipanteig, glacirt sie und lässt sie trocken werden.

982. Marzipanbecher.

Zu diesem herrlichen kleinen Backwerk gestaltet man von Marzipanteig kleine Bechertassen mit Henkeln, wozu

man nach einem Papiermodell einen Boden austöricht, eben so ein zwei Zoll breites Band schnüdet, dieses vermittelst Rändchens um den Boden herumsetzt, es hübsch fest und gefällig dressirt und nach innen schweift, von Teig einen Henkel anklebt, die Becher sehr behutsam backt und vor dem Aufrägen mit geschlagener Sahne füllt.

983. Sandtorte.

Man rühre ein Pfund rein gewaschenes oder geklärte Butter zu Sahne, gebe unter fortgesetzten Rühren nach und nach die Eidotter von sechzehn Eiern und ein Pfund Zucker, jedoch sehr langsam, und Eier und Zucker abwechselnd dazu, würze es mit abgeriebener Citronenschale, röhre abschau ein halbes Pfund Kraftmehl und eben so viel feines Weizenmehl untereinander gewischt und zuletzt den steif geschlagenen Schnee des Eiweißes dazu und backe die Masse eine bis ein und eine halbe Stunde in einer flachen Form in gelinder Höhe. Das entsprechende Gerathen der Torte hängt am meisten von dem Rühren, doch auch vom Backen ab. Eine mißgerathene Sandtorte, die schlecht gerührt oder beim Backen gestört worden, zeigt sich in der Mitte streifig.

984. Baumtorte.

Zu der vorigen Masse setze man vier Eier mehr zu und backe sie folgendermaßen: In eine wohl mit geklärter Butter ausgestrichene Form fülle man von der Masse ungefähr einen halben Finger dick ein, lasse sie anbacken und sich oben färben, wiederhole das Auffüllen und Backen so lange, bis die Masse verbraucht ist und setze im Verfolg des Backens die Form auf Steine, damit die Torte von unten nicht zu viel backe und zu braun werde; man bewerkstelligt das Backen am besten in einer Tortenpfanne. Beide letztere Torten können mit einer Zuckerglace glacirt werden.

985. Krausgebackenes.

Man vereinige ein halbes Pfund Mehl, sechs Loth gestoßenen Zucker, drei Loth Butter, drei Eier und eine Overtasse voll Milch zu einem Teig, rolle ihn ungefähr drei Messerrücken dick aus, schneide davon mit einem sogenannten krausen Backrade handlange und fingerbreite Streifen, drehe die beiden Enden nach verschiedenen Seiten um, backe es in heißem Backfett goldgelb und bestreue das Gebäcksel mit seinem Zucker.

986. Baumkuchen.

Man schlage zwei Pfund feinen Zucker mit den Eirollern von sechsunddreißig bis vierzig Eiern mit einer von Drath geslochtenen Nuthe in einem großen Topf so lange bis die Masse ganz dick wird, füge zunächst unter fortsegenden Schlägen zwei Pfund abgeklärte flüssige Butter, zwei Quentchen Zimmt, ein Quentchen Cardamom und Nelken, ein Quentchen Muskatenblumen und die abgeriebene Schale von zwei Citronen, dann zwei und ein halbes Pfund Mehl, ein Viertel bis ein halbes Quart Sahne und den steif geschlagenen Schnee von sämmtlichem Eiweiß hinzu.

Zum Backen hat man einen kegelförmigen, glatt gedrechselten Baum von Buchenholz von achtzehn bis zwanzig Zoll Länge, unten fünf Zoll und oben drei und einen halben Zoll im Durchmesser dick, nötig, auch ist der Baum kleiner oder größer. Um diesen Baum schlägt man Papier recht glatt, bewickelt es recht fest mit Bindfaden, doch so, daß man es nach dem Backen des Kuchens herausziehen kann. Man läßt dazu ein Ende so lang als das Papier ist, stehen und klebt es, damit es sich nicht verschiebt oder abschleudert, mit etwas Wasserteig an dem Papier fest. So wird der Baum an einen Spieß gesteckt, mit Holz fest

verkeilt, damit er nicht schlottern kann, mit klarer Butter bestrichen und ans Feuer gebracht. Das Feuer muß von kleinem Holze gemacht, damit man es nach Beenden verstärken oder verringern kann und der Spieß von Jemandem gedreht werden.

Sobald der Baum recht heiß geworden ist und die Butter ausschwitzt, thut man etwas von der Masse auf ein Geschirr, setzt es unter den Baum und trägt nun den ersten Guß federkiel dick dergestalt auf, daß man vom dicken Ende des Baumes anfangend, die Masse immer strichweise ausschütten läßt und den Baum gleichsam damit umwickelt, wobei fortwährend und zwar während dem Aufgießen etwas geschwinde und wenn der Aufguß geschehen, etwas langsamer gedreht werden muß, so daß durch das Abtropfen Zucken entstehen, die nach und nach immer größer werden. Die abgetropfte Masse thut man wieder zu der andern; auch muß während des Auftragens das Feuer stärker sein als nach demselben. Ist der erste Aufguß bei Kohlergluth gelbbraun gebacken, so trägt man den zweiten eben wieder so auf und fährt damit fort, bis die Masse verbraucht ist. Zuletzt läßt man den Kuchen bei ausgehendem Feuer gut gar backen und trocken werden, bestreicht ihn mit einer flüssigen Zuckerglace, läßt auch diese trocknen, schneidet sofort den Kuchen an beiden Enden gerade, hebt ihn behutsam vom Baum und entfernt Papier und Bindsäden, stellt ihn aufrecht auf eine Schüssel und garnirt ihn mit kleinen Backwerken.

Wegen der mancherlei Vorkehrungen, Einrichtungen und Manipulationen, welche die Bereitung dieses Backwerkes verlangt, gerath es auch nicht allemal in gleicher Vollkommenheit. Selbst der am praktischsten geübte Backmeister stellt nicht immer einen Baumkuchen mit gleichen, finger-

langen Zacken her und es giebt außer den Backkammern der Königlichen Hoslücken, in Berlin nur wenige Conditoreien, welche dies Backwerk in ganzer Vollkommenheit zu bereiten verstehen, von welchen die Bärmannsche oben ansteht, deren Baumkuchen sogar einen europäischen Ruf erlangt haben; in den meisten, und darunter die ersten Conditoreien Berlin's sieht man den Baumkuchen gewöhnlich in unvollkommenem Zustande.

In den Schweizer-Conditoreien ging man sogar früher, ehe man hinter die eigenthümliche, mechanische Backart dieses Backwerks acht deutschen Ursprunges kam so weit, es in hierzu angefertigten Formen herstellen zu wollen, wo denn die streifigen Schattirungen fehlten und statt den langen ungleichmäßigen, mehr natürlichen Zacken, nur glatte, stumpfe, kurze Zapfen zum Vorschein kamen, wie man sie noch heute gewahr wird. Am meisten trägt zum Gerathen des Baumkuchens die Art und Weise des Aufstragens der Masse während eines gleichmäßigen, nicht schwingenden, weder zu schnellen noch zu langsamem Umdrehens des Spießes, und nächst diesem die Masse selbst und die treffend geleitete Feuerung bei.

987. Dfener Torte.

Man röhre ein Pfund Butter zu Sahne, mische unter fortwährendem Rühren nach und nach und abwechselnd mit einander acht ganze Eier, acht Eidotter und ein Pfund Zucker, gebe drei Lotb gehackte Drangenschale, drei Lotb Citronat, acht Lotb kleine Rosinen, zwei Lotb fein gehackte bittere Mandeln, ein Pfund feines Mehl und den Schnee des Eiweißes darunter, backe die Masse in einer gut mit geklärter Butter ausgestrichenen flachen oder Bisquitform eine bis ein und eine Viertel Stunde in gelinder Hitze,

besprenge sie, ehe sie aus dem Ofen kommt reichlich mit Rum oder Arak und glacire, wenn sie ausgestülpft und kalt geworden ist, mit einer dicken Zuckerglace nach Nr. 936, die aber, statt sie weiß zu lassen, mit Kermessäft rosenroth gefärbt worden.

988. Zuckerfollatschen.

Man rühre ein halbes Pfund Butter zu Sahne, gebe von fünf zu fünf Minuten nach einander zwei ganze Eier, drei Eidotter, löffelweise ein halbes Pfund Zucker und die abgeriebene Schale einer guten Citrone und zuletzt drei Viertel Pfund ganz feines Mehl mit einem Mal dazu. Von dieser Masse setze man in zollbreiten Zwischenräumen mit einem Eßlöffel kleine runde Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, lege auf jedes Häufchen vier gespaltene halbe Mandeln mit den Spiz'en nach innen, bepudere die Häufchen mit Zucker und backe sie ungefähr eine Viertelstunde in einem nicht zu heißen Ofen.

989. Nöchers von Mandeln, (Nöschee).

Man spalte ein halbes Pfund vorbereitete süße und zwei Lotb bittere Mandeln, schneide sie in feine Stifte, lasse sie recht trocken werden, mische sie mit weißer und rother Zuckerglace nach Nr. 936, streiche sie in erhabener Form auf runde oder länglich-runde Stücke Oblate, bestreue die weißen mit gehackten Pistazien und die rothen mit solchen weißen Mandeln und lasse es in gelinder Hitze trocknen. Man kann auch auf ein jedes Stück Oblate zur Hälfte weiße und zur Hälfte rothe Masse thun. Von diesen kleinen Gebäcken setzt man mit Caramelzucker ein felsenartiges Backwerk zusammen.

990. Chocoladenspähne.

Man lasse ein halbes Pfund geriebene Chocolade auf einem gelinden Feuer schmelzen, vermische sie mit einem halben Pfund feinen Zucker und dem Saft von zwei Citronen, streiche die Masse dünn auf lang-ovale Stücke Oblate, bestreue sie mit gehackten Pistazien und Mandeln, trockne sie ab und biege sie über ein Mangelholz krumm.

991. Zuckerbogen.

Unter die Aniskuchenmasse von Nr. 932 nehme man auf ein halbes Pfund Zucker noch vier Löffel flüssige Butter und verfahre damit wie vorsteht. Das Krummbiegen muß sehr schnell geschehen, damit die Kuchen nicht kalt werden und zerbrechen.

Es ist sehr natürlich, daß mit dem Schluß dieses Abschnittes nicht auch das Gebiet der gesammten Backküche seine Endschafft erreicht haben kann; doch sind nach Maßgabe des Raunies die gemeinnützigsten, bewährtesten Recepte über die Bereitung der beanspruchtesten Backwerke behandelt und aller nutzloser Mischmasch, womit so viele neuere und ältere Kochbücher ihre Seiten füllen, vermieden worden. Außer diesen eben zuletzt erwähnten Recepten, die, so unverständlich sie für den Sachkenner, auch eben so unbelehrend und unbrauchbar für den Nichtkenner sind, sind auch diejenigen Vorschriften, deren Ergebnisse ohne Ausnahme streng zur Conditorei oder Zuckerbäckerei, mithin einem andern, von der üblichen Backküche ganz abweichenden Wirkungskreis angehören, ausgeschlossen, weil deren Aufnahme in dieser Beziehung der Tendenz eines jedem auf Gemeinnützigkeit sich gründenden Kochbuches ganz entgegen läuft. Aus dem Gesamtgebiet der Backkunst, welche in

Hefen- oder Bärnteig, in Butter- oder Blätterteig, in mürben Teig, Brandteig, Mandel- und Zuckerteig, sowie in Bisquitmasse, in Wind- oder Schneemasse, in Portugieser- und flüssiger Kuchenmasse als dessen Hauptstämme zerfällt, hat von den davon auszweigenden, gleichsam als Glieder zu betrachtenden Neben-Teigarten oder Kuchenmassen der hier schließende Abschnitt die Recepte derjenigen Produkte gewählt, welche vermöge ihrer Zusammensetzung- und Backart oder in Bezug auf Dertlichkeit und Raum am leichtesten herzustellen sind.

Zu der Bereitung der Backwerke gehört auch das Bekanntsein mit den mancherlei Zuckerglacuren, sowie den verschiedenen Fruchtschalenwürzen und solchen von trocknen Stoffen. Die gebräuchlichsten dieser Gegenstände stehen bei denjenigen Backwerken aufgeführt, wo solche anzuwenden sind.

Achtzehnter Abschnitt.

Zubereitungsart des Gefrorenen.

Es verlangt die Bereitung des Gefrorenen mancherlei Manipulationen und verschiedene Geräthschaften. Zu den ersten gehört das Drehen oder Schnellen der Büchse (Hin- und Herdrehen und mit einem Schwunge auslaufen lassen), das wiederholende Abstechen und Durcheinanderarbeiten derselben Masse, welche als Gefrorene sich an den Seiten und auf dem Boden der Büchse angesetzt hat, um es immer wieder mit der noch flüssigen, ungefrorenen Masse zu verbinden, damit die ganze Substanz klar bleibe und keine Körner abseze oder klumpig werde. Außer der Gefrierbüchse, die bekanntlich von Zinn, wie ein Cylinder und unten gewölbt gestaltet ist, und die einen gut schließenden, weit übergreifenden Deckel mit einem Bügel haben muß, braucht man einen Timer, der unten ein Loch zum Ablassen des aus dem geschmolzenen Eise entstandenen Wassers haben kann, und einen nach der Büchse gearbeiteten Spatel.

Zur Vermittlung des Gefrierens gehört klein gestoßenes und mit Salz vermischt Eis. Von diesem Eise wird ungefähr eine Handhoch in den Eimer gethan, auf dieses die mit der Masse nur zur Hälfte gefüllte, gut verschlossene Büchse gestellt, rings herum so viel Eis eingestampft, als hineingehen will, und an den Seiten der Büchse ein gutes Theil Salz gestreuet, welches das Gefrieren sehr befördert; man braucht zu einem Eimer Eis nach und nach etwa eine halbe Meze Salz.

Ist die Büchse fest eingepflanzt, so schwingt man sie, mit der Hand durch den Bügel greifend, immer rück- und vorwärts, doch ohne sie aus dem Eise zu nehmen, öffnet sie nach etwa acht Minuten, hält den Spatel in der einen Hand und lässt die Büchse, die aber immer im Eise bleiben muß, mit der andern Hand um den Spatel herumlaufen, wobei die kantige Seite des Spatels die innere Seiten der Büchse und die klobige Spitze desselben den Boden der Büchse berühren muß, um das Gefrorne, welches sich ansetzt, abzustoßen; fühlt man jedoch, daß es sich zu stark ansetzt, so hält man mit dem Drehen und Hinzufügen des Salzes etwas ein. Ueberhaupt bearbeitet man das Gefrorne nach eigenem Gutdünken bis man seinen Zweck erreicht hat und eine zarte und in der Festigkeit einer steifen Butter gleichende, aber nicht stückige oder eisige Masse erhalten hat.

Man kann das Gefrorne gut glatt und fest gedrückt in der Büchse stehen lassen, es zur Zeit ausstechen und auf Tellern oder in Bechern hoch aufgethürmt anrichten, oder mittelst augenblicklichen Erwärmens der Büchse das ganze Stück ausstülpen. Auch hat man Formen von englischem Zinn oder verzinntem Blech, die wie Früchte oder ein Stück Butter gestaltet sind und aus zwei, gut aneinander passenden

Hälften bestehen oder einen guten Deckel haben. In diese streicht man die gefrorene Masse recht fest und voll, verschließt sie gut, bewickelt sie mit Papier und Windfaden, wenn sie keine Scharniere haben und gräbt sie in Eis ein. Zu lange darf das Gefrorene doch nicht auf dem Eise bleiben, es verliert an Geschmack. Bei dem Ausstülpen solcher modellirten Gefrorenen ist wieder die größte Vorsicht nöthig, daß nämlich die Formen nicht zu stark erwärmt werden und dadurch zu viel Masse absieht; man soll sie nur durch lauliches Wasser ziehen. Es versteht sich, daß vor dem Ausstülpen die Formen gut abgewischt werden müssen, damit kein salziges Eiswasser daran bleibe.

A. Sahnen-Gefrorene.

992. Gefrorene durch den Infusionsprozeß.

In dem Grundstoff oder der Sahne lasse man Vanille, Orangenblüthe, Zimmt, Orangen-, Apfelsinen- oder Citronenschale, halbgebrannte Kaffee- oder Cacaobohnen, Thee, Jasmin-, Glieder- oder Pfirsichblüthen, Rosen- oder Veilchenblätter u. s. w. ausziehen oder nehme einen andern wohlgeschmeckenden oder wohlriechenden aromatischen Stoff hierzu, wie man ihn wünscht und versahre damit, wie es in der Einleitung J. bemerkt ist. Beträgt die von dem einen oder dem andern Stoff hinlänglich gesättigte, durchgegossene Sahne ein Quart, so lasse man sie mit einem halben bis drei Viertel Pfund Zucker auflochen, röhre die Dotter von acht bis zwölf Eiern mit etwas Sahne klar, verbinde oder lüre die Sahne sehr behutsam, damit sie nicht gerinne, kochend damit, gieße sie, wenn sie abgekühlt ist, durch ein feines Sieb oder ein Haartuch, schütte sie,

nachdem sie ganz kalt geworden, in die Gefrierbüchse und verfahre damit wie es vorstehend mitgetheilt ist.

Alles Gefrorne, welches durch den Infusionsprozeß gewonnen wird, unterliegt einer und derselben Bereitungsart und unterscheidet sich hierin nur dadurch, daß das eine oder das andere dazu zu benutzende Ingredienz eine längere oder kürzere Zeit zu dem Ausziehen seiner aromatischen Stoffe bedingt, was indeß sehr bald durch den Geschmack oder Geruch der insürrten Flüssigkeit zu ermitteln ist. Demnach ließe sich also, um keine unnöthige Vermehrung der Begezahl zu veranlassen, der alte Schlendrian und die abgenutzten Gebräuche der meisten Kochbücher, einem jeden dieser Gefrorenen ein eignes schwülstiges Recept zu widmen, (die noch dazu oftmals die widersprechendsten und heterogensten Mischungen enthalten), umgehen. Wir fassen daher in einen Artikel zusammen:

993. Vanille-, Orangenblüth-, Zimmt-, Drangen-, Apfelsinen-, Citronen-, Kaffee-, Cacao-, Thee-, Jasmin-, Flieder-, Pfirsichblüthen-, Rosen- und Veilchen-Gefrorene.

994. Dieselben auf andere Art.

Nachdem der Infusionsprozeß entsprechend ausgeführt ist, und auch die Sahne in der Süßigkeit nichts zu wünschen übrig läßt, lässe man sie mit den klar gerührten Eddottern von sieben bis acht Eiern, schlage das Weisse der Eier zu einem glatten Schnee und mische diesen unter die halb ausgekühlte Substanz, wobei man sich vor dem Grieslichwerden oder Gerinnen in Acht zu nehmen hat; im Uebriegen verfahre man nach voriger Angabe.

995. Noch eine andere Art.

Die Masse zu diesem Gefrorenen bleibt weiß, sie wird daher nicht mit Eidottern abgezogen und nur mit einem glatt und ziemlich steif geschlagenen Eiweißschnee von acht bis zehn Eiern verarbeitet vermischt, daß man den ganz feinen Zucker zuerst mit dem Schnee und alsdann alles mit der Sahne in halbheissem Zustande sehr behutsam verbindet; die Proceduren zum Gefrieren wie oben.

996. Gefrorene durch die Vermischung mit Liqueuren.

Von diesen steht das von Marasquin oben an. Außerdem erlangt man es durch die Vermischung mit Cuirassao, Rosen-, Nelken-, Apfelsinen- und Orangenliqueur, Baseler Kirschwasser, Anisette und überhaupt mit jedem wohl schmeckenden Liqueur, worunter sich vorzüglich die unter dem Namen „Creme“ vorkommenden französischen Liqueure sehr vortheilhaft auszeichnen. Bei diesem Gefrorenen bleibt die Sahne in ihrem natürlichen Geschmack, indeß wird die Masse wie diejenigen Gefrorenen, welche durch den Infusionsprozeß gewonnen werden, behandelt und auch auf die damit gezeigten drei verschiedene Arten zusammengesetzt.

Nachdem die Masse in die Gefrierbüchse gethan ist, und der Gefrierprozeß unter den angeführten Manipulationen sich bereits eingestellt hat, gießt man zu einem gleichen substanziellen Quantum wie vorhin ein Achtel bis ein Viertel Quart von dem einen oder dem andern Liqueur dazu, arbeitet alles tüchtig mit dem Spatel durcheinander und setzt die Proceduren zum Gefrieren fort. Man erlangt hierdurch:

997. Marasquin-, Cuirassao-, Nefken-Gefrorenes u. s. w.

998. Gefrorenes von Kaffeeessenz.

Man filtrire auf einer Kaffeemaschine oder durch einen Beutel von vier bis sechs Loth gelbbraun gebrannten, gemahlenen Kaffeebohnen ungefähr zwei Oberassen voll vorz treffliche Kaffeeessenz und mische diese unter die nach Nr. 992 bereitete Masse.

999. Gefrorenes von Cacaodessenz.

Die Bereitung ist dieselbe wie die vorige; man nehme hierzu vier bis sechs Loth wohlgebrannte Cacaobohnen von Caracas, St. Domingo oder Cayenne.

1000. Gefrorenes von Theeessenz.

Man lasse ein Loth Pecco-, Haysan- oder Caravanathee in einem Viertel Quart Wasser ausziehen und mische die durchgedrückte Flüssigkeit in die Masse. Es versteht sich, daß zu dem Gefrorenen von Esszenen die Sahne vorzüglich gut sein muß.

1001. Nesselroder Gefrorenes.

Von einem Pfund Marronen kochte man ein Muß und streiche es durch, kochte gleichzeitig ein Quart Sahne mit drei Viertel Pfund Zucker auf, quirlte sie mit zehn Eigelben ab, vermische drei Viertel Theile davon mit den Marronen und lasse es gefrieren. Ist dies erfolgt, so vermische man es mit einem Achtel Quart Marasquin, zehn Loth türkischen Rosinen, zwei Loth feinwürflichem Citronat und eben so viel Orangenschale, lasse es in einer Form, gut in Eis eingepackt, recht fest werden, stülpe es aus und überziehe

es mit der zurückgelassenen Sahne, worunter aber zuvor eben so viel zu Schaum geschlagene Sahne gemischt wird.

1002. Gefrones durch die Vermischung mit breiigen Stoffen.

Man bereitet es von Mandeln, Pistazien, Marronen, Wall- und Haselnüssen u. s. w.

Nach geschehener Vorrichtung von Eins. II. werden Mandeln, Pistazien und Nüsse ohne Weiteres mit etwas Milch oder Sahne zu Brei gerieben, die Marronen hingegen zu diesem Behuf erst vorher weich gekocht oder geschmort. Dann lasse man das eine oder das andere in der Sahne gut ausziehen, welche jedoch gleichzeitig mit einem der vorhin aufgeführten aromatischen Stoffe angenehm gewürzt und im Geschmack lieblich gehoben werden muß, streiche es sodann durch ein seines Sieb oder besser durch ein Haartuch und lässe es, wenn es entsprechend gesüßt ist, mit einem Bindemittel von sechs bis acht Eidottern. Mehr Eier zu nehmen ist deshalb nicht anzurathen, weil die Sahne durch die breiigen Zutaten schon eine gewisse Bindung erhält. Macht man das Gefrorene von Pistazien, so kann man deren mattgrüne Farbe mit Spinatmatte etwas heben. Uebrigens läßt sich ein jegliches Gefrorene von breiigen Ingredienzien ans alle mögliche Weise modifizieren und einen jeden Zusatz von aromatischen Stoffen oder würzigen Effenzen gefallen.

1003. Gefrones durch die Vermischung mit teigigen Stoffen.

Diese bereitet man von bittern Macronen, Bisquit, Pumpernickel, Chocolade u. s. w. Die Macronen trocknet man, stößt sie und reibt sie durch einen Durchschlag; eben

so macht man es mit dem Bisquit und dem Pumpernickel; sind beide Zuthaten indeß von der Art, daß man sie auf einem Reibeisen reiben kann, so sind diese den getrockneten und gestoßenen vorzuziehen. Ist die Masse so weit bearbeitet, daß sie anfängt zu gefrieren, so streut man eins der Stoffe dazu, arbeitet es gut durcheinander und setzt die Gefrierproceduren fort. Die Masse zu diesen Gefrorenen setzt man eben wie die vorigen zusammen, doch kann man allenfalls zur Eierbindung noch ein oder zwei Eier weniger nehmen. Die Chocolade kann man gerieben unter die Masse nehmen oder sie auf dem Feuer mit etwas Milch auflösen.

1004. Caramel-Gefrorene.

Man kochte drei Viertel Pfund Zucker mit einem Viertel Quart Wasser auf Kohlengluth so lange, bis er große Blasen schlägt und anfängt sich färben zu wollen, man nehme ihn aber alsdann sogleich vom Feuer, fahre mit dem Gefäß in kaltes Wasser, damit der Zucker sich schnell ablühe und nicht schwarz und bitter werde. Indeß hat man ein Quart gute süße Sahne mit zehn bis zwölf Eidottern abgequirkt, in dieser löse man den Zucker auf, gieße die Masse durch und schreite mit den bewußtesten Rücksichten zur Gefrierprocedur. Dieses Gefrone kann man auch von gutem gelben Candiszucker bereiten.

1005. Gefrorene durch die Vermischung mit Fruchtmarkmäladen.

Hierzu kann man Erdbeer-, Himmbeer-, Apfel-, Beurreblanc-, Heidelbeer-, Aprikosen-, Pfirsichmarmelade u. s. w. nehmen. Die Äpfel, Birnen und Heidelbeeren kochte man mit Zucker kurz ein und streiche sie durch, die übrigen Früchte aber kann man roh durchstreichen. Ist die

Sahne reichlich gesüßt und mit Eidottern wie vorhin gebunden, so vermische man sie, wenn sie kalt ist, mit dem einen oder dem andern Fruchtmuß.

Zu diesem Gefrörnen, überhaupt zu jedem, welches durch die Vermischung mit breiigen oder teigigen Stoffen erlangt wird, kann man ein Viertel Quart weniger Sahne nehmen und es so einrichten, daß das Fruchtmuß ungefähr den dritten Theil ausmacht, alsdann auch das Eierquantum verringern und das Zuckerquantum verstärken, je nachdem dies die mehr oder weniger Säure enthaltende Frucht bestimmt. Bei diesen Gefrörnen pflegt sich der Gefrierprozeß später einzustellen als bei den bisher genannten, es muß also die Bearbeitung angestrengter fortgesetzt und der Zusatz von Salz gesteigert werden. Hiernach erlangt man:

1006. Sahnen-Gefrörnes mit verschiedenen Früchten.

1007. Mohn-Gefrörnes.

Hat man zwei Lotb bittere Mandeln mit etwas Milch oder Sahne fein gerieben, so thue man ein halbes bis ein Pfund gut verlesenen, abgeschwemmten und gewässerten weißen Mohn dazu und seze das Reiben unter nach und nach erfolgendem Zugießen von Rosenwasser fort, bis alles ein feiner Brei geworden ist. Dann lasse man diesen in einem Quart Sahne auziehen, streiche es durch, versetze es mit achtzehn bis zwanzig Lotb Zucker, verbinde es mit acht Eidottern und bearbeite es wie das übrige Gefrone.

1008. Creme suettee. (Crème fouettée)

Man nehme ein Quart Schlagesahne hierzu, seze sie auf Eis und schlage sie in einem runden, kuppelförmigen Gefäß mit einer geflochtenen Drathuthe so lange, bis man

einen festen glatten Schaum erhält, und vermische diesen mit ganz feinen Puderzucker bis zur entsprechenden Süßigkeit und mit Marasquin oder einem andern Liqueur zur lieblichen Würze. Fülle sie schichtweise mit recht trocken gemachtem verschiedenfarbigen Confekt in die Gefrierbüchse, lasse es ohne weitere Bearbeitung ruhig stehen und stülpe es behutsam aus.

B. Gefrorene von Früchten, Punsch, Wein, Liqueuren und Limonaden.

Alle diese Gefrorene sind in ihrem Grundstoff und ihren übrigen Bestandtheilen ganz abweichend von den Sahnen-Gefrorenen. Wegen ihres aus Fruchtmarmeladen, Fruchtsäften u. s. w. bestehenden Grundstoffs und den Zusätzen von Wein und Liqueuren entwickelt sich der Gefrierprozeß weit schwerer als bei jenen, dessen Grundstoff Sahne ist, es müssen also diejenigen Mittel, wodurch das Gefrieren der Substanz befördert wird, nämlich das schnelle Drehen der Gefrierbüchse und, außer einer reichlicheren Quantität klein gestampftes Eis, das wiederholende Anwenden von Salz bedeutend gesteigert werden, um somit eine stärkere Friction oder Reibung der Gefrierbüchse und hierdurch ein förderndes Gefrieren der Masse zu erlangen.

Bei der Zusammensetzung dieser Gefrorenen sind verschiedene Methoden hinsichtlich des Zuckers anwendbar. Man kocht manchmal den Zucker mit Wasser (auf ein Pfund Zucker etwa ein halbes Quart Wasser) zu einem dünnen oder ganz flüssigen Syrup, wenn man nämlich das Gefrorene von wenig saftreichen Früchten bereitet, oder siedet den Zucker kürzer oder syrupsartiger, wenn man sehr saftreiche Früchte nimmt, auch läßt man ihn nur in dem

Fruchtsaft und bei Früchten, wo dieser mangelt, in Wasser sich auflösen, statt ihn zu kochen. Das Quantum des Zuckers bestimmt mit Bezug auf die Eigenschaft der Frucht, ob diese nänlich sauer oder süß ist, der Gaumen des Verfertigers des Gefrorenen, wobei auf diejenigen Zuthaten wohl zu achten ist, welche das Gefrieren der Masse erschweren und welche es erleichtern. Eine Substanz, welche man mit zu vielem oder zu dictem Zuckersyrup zusammengesetzt oder mit zu vielen spirituosen Stoffen versetzt hat, wird man sehr schwer oder niemals zum Gefrieren bringen. Der Sachverständige bezeichnet diesen Fehlgriff mit dem technischen Ausdruck „zu fett bereitet.“ Nach unserer Aufgabe rechne man ein Pfund Zucker auf ein Pfund reines Fruchtmark und verstärke oder verringere dieses Quantum nach obigen Umständen oder Eigenschaft der Früchte. Von rohen Früchten schmeckt das Gefrorene besser als von gekochten.

1009. Ananas-Gefrorene.

Man kochte auf eine Ananas ein bis ein und ein Viertel Pfund Zucker mit einem halben Quart Wasser, thue das zerriebene oder zerhackte Ananasmark dazu, lasse es eine Zeitleg am Feuer ausziehen und dann zugedeckt kalt werden, drücke zunächst den Saft von vier Citronen dazu, gieße es durch, reibe das in dem Haartuch Zurückgebliebene mit etwas Wasser fein und presse es nochmals stark durch zu der ersten Flüssigkeit, thue es sofort in die Gefrierbüchse und lasse es wie bewußt gefrieren.

1010. Erdbeer-Gefrorene. Himbeer-Gefrorene.

Den Zucker hierzu kochte man wie vorhin gesagt ist, streiche ungefähr ein Quartmaß voll reife Walderdbeeren

durch ein Sieb, seze dies mit dem abgekühlten Zucker zusammen, drücke den Saft von drei bis vier Citronen dazu, würze es ein wenig mit der auf Zucker abgeriebenen Schale der besten Citrone und lasse die Substanz gefrieren. Auf das angegebene Quantum Erdbeeren kann man immer ein bis ein und ein halbes Pfund Zucker rechnen. — Das Himbeergefährte hat weiter keine Abweichung in der Zubereitungsart, als daß die Eigenschaft der Frucht vielleicht einen etwas geringern Zusatz von Zucker bedingen dürfte.

1011. Kirschen-Gefrorene.

Nachdem man die Steine von einer halben Meße saurer Kirschen ausgebrochen hat, zerstoße man sie und streiche sie durch, auch die Steine stoße man, lasse sie mit etwas Wasser ausziehen und thue den Saft zu dem Markt. Man löse den Zucker mit Kirschsaft oder Wasser auf, verseze ihn mit dem Saft von drei Citronen und den Kirschen und schreite zur Gefrierprocedur. Zu diesem Gefrorenen kocht man auch die Früchte, um mehr Markt zu gewinnen.

1012. Aprikosen-Gefrorene.

Man nehme eine Mandel recht reife, hochgelbe, große Aprikosen dazu, nehme den Stein heraus, streiche die Aprikosen durch, schlage die Steine auf, nehme den Kern heraus, brühe diesen, ziehe die Haut davon ab, stoße die Kerne, lasse sie sofort mit Wasser und Citronensaft ausziehen und mische den Saft unter den Aprikosenbrei. Den Zucker kochte man oder löse ihn in Wasser auf und vermische ihn mit dem Saft von vier bis fünf Citronen und dem Aprikosenbrei.

1013. Pfirsich-Gefrorene.

Zwischen diesen und dem vorigen Gefrorenen wechselt

nur die Hauptzuthat; es versteht sich, daß große Pfirsische das angegebene Quantum mäßigen, und wegen des Zuckers richte man sich nach obiger Angabe.

1014. Melonen-Gefroneß.

Von einer schönen, recht reisen, würzhaften Melone nehme man nach Beseitigung der Schale und Körner nur das weiche gelbe Fleisch, zerreiße es im Mörser und streiche es durch. Auf ein Pfund solchen Melonenbrei kochte man ein Pfund Zucker zum schwachen Syrup, vermische ihn mit dem Fruchtmüß und dem Saft von drei bis vier Citronen und versahre hinsichtlich des Gefrierens wie bekannt.

1015. Johannisbeer- und Bärberigbeer-Gefroneß.

Beide Gefrone erleiden einerlei Anfertigungsart, wobei es hauptsächlich auf das Auspressen des Saftes ankommt. Am besten bewerkstelligt man dies vermittelst einer Presse und eines Beutels, wo diese Mittel fehlen, nehme man ein Tuch dazu und zerdrücke die reinen Beeren vorher tüchtig. Beträgt der ausgepresste Saft ein halbes Quart, so sege man noch halb so viel Wasser zu, wenn man zum Auspressen des Saftes nicht schon Wasser genommen hat, löse ein und ein halbes Pfund Zucker darin auf, kläre das Ganze noch einmal durch und lasse es nach Vorschrift gefrieren.

1016. Duitten-, Äpfel- und Birnen-Gefroneß.

Die erstere Frucht lasse man mit etwas Zucker lange kochen, daß sie hübsch roth wird. Zu dem zweiten Gefronnen nehme man Worsdorfer Äpfel und koch sie als Marmelade, und das dritte bereitet man von den schönen reußen Burreblanc, diese bleiben aber roh, alle müssen

durch ein feines Sieb getrieben werden, damit es ein glatter Brei wird, zu welchem man, wenn er ungefähr ein Pfund beträgt, ein Pfund Zucker in einem halben Quart Wasser auflöst, den Saft von vier Citronen dazu drückt, dies durchgießt, es dann mit dem einen oder dem andern Fruchtbrei vereinigt, in die Büchse thut und gefrieren läßt.

1017. Pflaumen- und Feigen-Gefrorene.

Man ziehe von der einen oder der andern Frucht die Haut ab, streiche das Fleisch durch ein Sieb, lasse, wenn der Brei etwa ein Pfund beträgt ein bis ein und ein Viertel Pfund Zucker in einem halben bis drei Viertel Quart Wasser auflösen, drücke den Saft von vier Citronen dazu, mische alles zusammen und verfahre wie vorsteh't.

1018. Maulbeer- u. Brombeer-Gefrorene.

Die Bereitungsart beider stützt sich auf diejenigen Recepten, welche in den Artikeln der Gefrorenen von Fruchtmarmeladen mitgetheilt sind. Die hier in Rede stehenden, nicht besonders schmackhaften, daher wenig beachteten Beeren werden ohne Weiteres durchgestrichen und die Masse mit den bekannten Rücksichten zusammengesetzt und das Gefrieren bewirkt.

1019. Rosinen-, Corinthen-Gefrorene.

Zu dem ersten nehme man ein Pfund türkische Rosinen und zu dem letztern eben so viel schwarze Corinthen, koch sie nach geschehener Vorrichtung von Nr. 8 mit zur Hälfte Wasser und zur Hälfte Malaga weich und kurz ein, hache sie fein, streiche sie durch, verseze sie mit einer Auflösung von drei Viertel bis ein Pfund Zucker, dem Saft von vier bis sechs Citronen und einem halben Quart Wasser und schreite zum Gefrieren der Masse.

1020. Punsch-Gefrornes.

Man kochte ein und ein halbes Pfund Zucker mit der dünnen Schale einer Citrone, dem Saft derselben und drei Viertel Quart Wasser klar. Wenn dies ausgekühlt ist, drücke man den Saft von fünf bis sechs Citronen dazu, schütte es nach dem Durchgießen in die Gefrierbüchse und bewerkstellige das Gefrieren. Sobald dies eingetreten ist, arbeite man die Masse mit einem Viertel Quart Arak oder guten Rum und eben so viel Rhein- oder anderem weißen Wein gut durcheinander und setze die Gefrierproceduren fort. Dieses Produkt weicht in der Consistenz oder Festigkeit der gefrorenen Substanz von den übrigen ab, diese ist mehr weich und schlüpfrig, daher servirt man es in Champagnergläsern oder dazu andern passenden Gläsern.

1021. Punsch-Gefrornes (à la Romaine.)

Man löse ein und ein halbes Pfund Zucker, worauf die Schale von zwei Apfelsinen und einer Citrone abgerissen worden, mit drei Viertel Quart Wasser auf, drücke den Saft von vier Citronen und vier Apfelsinen dazu und lasse es gefrieren. Sobald sich der Gefrierprozeß genügend entwickelt hat, arbeite man unter die Masse ein Viertel Quart Rheinwein, setze, nachdem sich alles gut vereinigt hat, die Gefrierproceduren fort, füge zunächst ein Viertel Quart Arak oder Rum und eben so viel oder etwas weniger Marasquin hinzu, verfolge die zum Gefrieren der Masse erforderlichen Arbeiten noch eine kurze Zeit und vermische das Gefrorene zuletzt mit dem steif geschlagenen und mit einer Handvoll feinen Zucker vermischten Schnee von dem Weizen von vier bis fünf Eiern und servire sofort das Gefrorene in Champagner- oder andern Gläsern.

1022. Punsch-Gefrorene, (royale.)

Dieses gleichsam als Typus sämmtlicher Gefrorenen geltende Produkt hat dieselbe Bereitungsart wie das vorige, nur kommt noch ein halbes Quart Champagner und eine halbe oder ganze Ananas dazu, zu welchem Behuf die Frucht recht fein gerieben, in Zuckersud ausgezogen, der Saft davon durchgepresst und von dem Mark so viel durchgestrichen wird, als durchgehen will. Dieses mehr flüssige als kompakte Gefrorene genießt man ebenfalls aus Gläsern.

1023. Gefrorene von Ungarwein oder Malaga.

Hierzu nehme man ein Pfund Marronen, koch sie nach Vorrichtung von Nr. 10 hiervon einen Brei, vermische ihn mit drei Loth candirter Orangenschale, eben so viel Citronat, einer Auflösung von einem Pfund Zucker, dem Saft von vier Citronen und einem halben Quart Wasser. Während des Gefrierens füge man unter fortsehender Bearbeitung eine Flasche Ungarwein oder Malaga und zuletzt den mit etwas feinem Zucker vermischten Schnee von vier Eiweißen hinzu.

1024. Orvietto-Gefrorene.

Die Bereitungsart ist wie die vorige, nur nimmt man statt Ungarwein oder Malaga eine geflochtene Flasche römischen Orvietto dazu. Weil dieser Wein keinen Transport verträgt, so ist die Echtheit desselben anderswo als in Rom oder Unteritalien zu bezweifeln, mithin der Genuss von echten Orviettogegefrorenen nur dort erzielbar.

1025. Panaschée-Gefrorene, (Panaché).

Es besteht aus verschiedenartigen und verschiedenfarbigen Gefrorenen, welches von zwei-, drei- bis viererlei

Arten in getheilten Feldern, oder hübsch züancirten Gruppen oder durcheinander marmorirten Stücken geschmackooll aufgethürmt auf Schalen angerichtet wird. Eine vorzügliche Illustration gewährt ein weißes, gelbes, rothes und braunes Gefrone, wozu die bis hierher mitgetheilten Anweisungen eine genügende, reichhaltige Auswahl darbieten.

1026. Apfelsinen-Gefrone. Citronen-Gefrone. (Limonade).

Zu dem ersten löse man ein bis ein und ein halbes Pfund Zucker, auf welchem die obere Schale von zwei Apfelsinen abgerieben worden, in einem halben bis drei Viertel Quart Wasser auf, drücke den Saft von vier bis sechs Apfelsinen und zwei Citronen hincia und gieße es durch ein feines Sieb. Das Citronenlimonaden-Gefrone macht man eben so; man nimmt auf ein und ein halbes Pfund Zucker den Saft von sechs Citronen, die abgeriebene Schale zweier Citronen und so viel Wasser wie oben.

1027. Fruchtlimonaden-Gefrone.

Man nimmt saftreiche Früchte wie Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren und Bärberizbeeren dazu. Sie unterscheiden sich von wirklich Fruchtgefrornem dadurch, daß bei den Limonadengefrornen nur der reine, klare Saft nach geringerer Maassgabe hinzukommt, während bei jenen der Fruchtmak in mehr verstärktem Quantum angewendet wird, mithin ist Fruchtgeschmak und Farbe weit vorherrschender, als bei den Limonadengefrornen, wobei die Frucht, wenn sie auch in der Masse als Hauptgeschmak auftritt, doch mehr als Modifizierung zu betrachten ist. Uebrigens bleibt sich die Vereitung- und Zusammensetzungssart des Gefrornen von Fruchtlimonaden immer gleich, so daß im Vergleich zur Beschaffenheit der Frucht, zu deren Saft mehr oder

weniger Zucker, mehr oder weniger Wasser und mehr oder weniger Citronensaft zugesezt und sofort alles gut vereinigt und durchgegossen wird.

1028. Diplomatisches Gefrorene.

Man bereite ein Gefrorene von Citronenslimonade, wozu aber eine halbe Flasche Rheinwein genommen wird, so daß das Ganze aus ein und einem halben Pfund Zucker dem Saft von sechs Citronen, einem halben Quart Wasser und dem Wein besteht. Nachdem die Masse gefroren ist, bearbeitet man sie mit zwei Loth candirter Orangenschale, eben so viel Citronat, sechs Loth gekochten türkischen Rosinen, so viel wie diese ausmachen eingemachten rothen und schwarzen Kirschen und eine gleiche Menge Apricosen und Reineclaude, wozu alles vorher recht trocken vom Sud geschieden und dann in ganz seine Würfel geschnitten wird. Dies Gefrorene kann man aus der Büchse flülpfen oder es in einer Form modelliren, wozu eine Kuppelform gut ist.

Nenntzehuter Abschnitt.

Die Zubereitungsart der Getränke.

An die Anweisungen über die Zubereitungs- und Zusammensetzungart derjenigen Gegenstände, welche in mehr fester als entschieden flüssiger Substanz als eßbare Speisen vorkommen, und welche in der möglichsten Ausdehnung, so weit es nämlich der enggemessene Raum zuläßt, mitgetheilt sind, schließen sich nun eine Reihe nützlicher Vorschriften über die Anfertigung der kalten und warmen Getränke, dann diejenigen Recepte, welche die Confecte oder eingemachten Früchte, sowie solche, welche die Art des Einmachens und Aufbewahrens der übrigen Pflanzenstoffe behandeln, und endlich, so weit es möglich ist, auch noch verschiedene, dem Gebiet der eigentlichen Haushaltung und Wirtschaft angehörende, sehr nützliche Belehrungen an.

A. Kalte Getränke.

1029. Cardinal.

Weil bei der Auffertigung von Getränken, rücksichtlich der Zusätze, die Junge des Verfertigers immer der sicherste Commentar bleiben wird, so ist die Angabe des Quantum's der Ingredienzien deshalb nicht jedesmal zuverlässig.

Man nehme auf jedes Quart weißen Wein, am besten Rheinwein, ein halbes Pfund Zucker, drei Apfelsinen und ein Achtel bis ein Viertel Quart Wasser. Nachdem man die beste Apfelsine auf der innern rauhen Seite des Zuckers (die durch das Abschlagen entsteht) so abgerieben hat, daß nur die äußerste Oberfläche der Schale an dem Zucker haften bleibt, löse man ihn in der Flüssigkeit auf, gebe den Saft der Früchte und den Wein dazu und gieße alles durch ein feines Sieb, Haartuch oder durch eine Serviette, wovon der Cardinal am klarsten wird.

1030. Pfirsich-Cardinal.

Zu der obigen Quantität Flüssigkeit nehme man drei bis vier Stück schöne Pfirsiche. Nach Beseitigung der Schale und des Steines, schneide man von dreien eine der besten und von vieren zwei der besten in ganz kleine Scheibchen und menge diese in feinem Zucker, die übrigen zerreibe man auf der rauhen Seite eines halben Pfundes Zucker oder zermalme sie auf andere Weise oder man streiche sie durch ein Sieb, was noch besser ist. Dann gieße man ein Quart Wein und ein Viertel Quart Wasser zu den Früchten und dem Zucker, drücke den Saft von einer bis zwei Citronen hinein, mische dasjenige dazu, was von dem Schneiden der Scheibchen abgesalzen ist, presse alles durch

eine Serviette oder ein Haartuch und vermische es mit den Fruchtscheibchen.

1031. Melonen=Cardinal.

Hauptbedingung bei der Bereitung dieses Getränktes ist eine reife, schöne gelbe Melone. Man nehme nur das mittlere markige, weiche Fleisch dazu, verfahre übrigens damit, wie es im vorigen Artikel steht; man nehme eine mittelmäßige Melone zu jenem Zucker- und Weinquantum und setze den Saft von zwei Citronen zu.

1032. Ananas=Cardinal.

Nach dem sparsamen Abschälen einer Ananas oder der Hälfte einer großen, etwa vom Dessert übrig gebliebenen Frucht, schneide man diese in kleine Scheibchen, alle Absätze zerreiße man und lasse sie in einem Viertel Quart Wasser ausziehen. Auf die Scheibchen gieße man eine Flasche Rheinwein und thue ein reichliches Pfund Zucker, den klaren Saft von einer Citrone und den durchgepreßten Saft von den Ananasabsätzen dazu.

1033. König=Cardinal.

Zu den Scheibchen einer schönen Ananas und dem in einem Viertel Quart Wasser ausgezogenen, durchgepreßten Saft aller Absätze, gebe man ein und ein halbes Pfund Zucker, eine Flasche Rheinwein, eine Flasche Champagner, den Saft von drei Apfelsinen und drei Citronen und sche zu, daß sich alles gut verbinde und die Flüssigkeit klar sei.

1034. Frucht=Limonade.

Man nehme saftreiche Früchte wie Kirschen, Bärberizzeeren, weiße oder rothe Johannisbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, auch Apfelsin und Birnen hierzu.

Die sauren Kirschen stöfe man mit sammt den Steinen, Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und dergl. zerquetsche man, und die geschälten Borsdorfer, Calville oder Renettäpfel, die Beurreblanc, Beurregris und Bergamottbirnen reibe man fein, vermische das eine oder das andere bis zur Trinkflüssigkeit mit frischem Brunnenwasser, löse hierin so viel Zucker auf, als es der Gaumen nach dem Kosten bestimmt, drücke zu der Limonade der vier letzten Früchte noch den erforderlichen Citronensaft und gieße das Getränk durch. In Ermangelung frischer Früchte können eingemachte Fruchtsäfte, Fruchtsyrupe, auch nöthigensfalls Marmeladen zur Bereitung dieses Getränktes genommen werden. Es versteht sich, daß zu denen von Fruchtsyrupen kein Zucker gebraucht wird.

1035. Wein-Limonade.

In ein Quart Wasser löse man acht bis zwölf Loth Zucker auf und will man das Getränk recht klar haben, so kochte man zu jeder Limonade den Zucker mit Hinzufügung des Saftes von einer Citrone und schäume ihn rein aus. Zu dem Zucker und Wasser kommt der vierte Theil weißen Wein und zu dem aufgelösten auch noch der erforderliche Citronensaft. Nach der Zusammensetzung gieße man das Getränk durch.

1036. Citronen-Limonade.

In einem Quart frisches Wasser löse man acht bis zwölf Loth Zucker auf und drücke den Saft von einer bis zwei Citronen dazu.

1037. Apfelsinen-Limonade.

Statt des Citronensaftes nehme man den Saft von zwei Apfelsinen und verfahre wie vorsteht; indeß schadet

dieser Limouade ein wenig Citronensaft keinesweges, der Geschmack wird im Gegentheil hierdurch angenehm gehoben.

1038. Limonade mit Orangenblüthe, Rosen, Jasmin und dergl.

Das würzhafte Wesen des Getränktes kann man durch Ausziehen frischer oder getrockneter Blüthen erlangen und die Infusion zu einer Citronenlimonade setzen, oder man nehme dazu Orangenblüth-, Rosen- oder Jasmineffenz oder Wasser und mische so viel davon unter die Limonade, als es dem Geschmack zusagt.

1039. Bischof.

Hierzu nehme man rothen Wein, wie Medok oder eine andere Sorte Bordeauxwein, rechne auf eine jede Flasche zehn bis zwölf Loth Zucker, eine bis zwei Orangen oder Pommeranzen und nach Umständen ein Achtel Quart Wasser. Man bereitet den Bischof auf zweierlei Arten, bei der einen nimmt man blos die ganz dünn abgeschälte, äußerste Schale einer gelben Pommeranke, bei der andern kann man auch grüne Früchte nehmen, welche man fein einkerbt und sie dann auf einer Roste auf allen Seiten braun röstet. Man thue das eine oder das andere Ingredienz in den Rothwein, gebe den Zucker und nach Geschmack etwas Wasser dazu, lasse es bis zum folgenden Tag zugedeckt stehen und gieße es alsdann durch.

1040. Orgeade oder Mandelmilch.

Auf ein Viertel Pfund Mandeln nehme man ein Loth bittere, reibe sie nach dem Abbrühen und Abhäuten mit Wasser recht fein, thue etwas Orangenblüthwasser und ein Quart Brunnenwasser, und so viel Zucker dazu, als man

die Orgeade süß zu haben wünscht, lasse es eine kurze Zeit ruhig stehen und presse es alsdann klar durch.

1041. Sillabub.

Man reibe die obere Schale einer Citrone auf Zucker ab und vermische sie mit einem halben Pfund feinen Zucker, einem halben Quart gute süße Sahne und eben so vielem Rhein- oder Graveswein. Dann lasse man dies auf Eis eine Zeitslang stehen, damit es recht kalt werde, schlage es sodann mit einer Drathruthé nach Vorschrift von Nr. 876 so lange, bis es ein flüssiger Schaum wird, gieße hierauf ein Achtel Quart guten Rum dazu und gebe das Getränk in Gläsern oder Tassen.

1042. Hypokras.

Man nehme auf jede Flasche Wein zusammen ein halbes Loth zerbröckelten Zimmt, Gewürznelken, Muskatenblumen und Coriander, drei Stück feinscheibig geschnittene, wohl schmeckende Apfels, eine eben so geschnittene halbe Quitte, die Scheiben von einer wohlriechenden, nicht bitteren Citrone und zehn bis zwölf Loth Zucker. Sämtliche Ingredienzien lasse man in einem wenig Wasser und dem Wein gut ausziehen und presse es zunächst durch eine reine, geruchlose Serviette oder ein Haartuch.

1043. Getränk für Heiserkeit, Hals- und Brustbeschwerden.

Man reibe zwei Eidotter mit zwei Eßlöffel fein gestoßenen und gesiebten weißen Candiszucker und zwei Eßlöffel Rum so lange, bis es dick und schaumig wird, vermische es mit einem wenig Flüssigkeit von Wasser, Milch oder Malaga und genieße es sogleich. Um wirksam zu sein muß

der Genuß mehrere Male, wenn man noch nüchtern ist, wiederholt werden.

1044. Kalter Punsch.

Auf einem Pfund Zucker reibe man die äußere Schale einer Citrone ab, schlage den Zucker in kleine Stücke, thue ihn in eine Terrine, presse den Saft von drei Citronen dazu und gieße eine halbe Flasche Rum oder Arak und ein Quart kochendes oder abgekochtes und wieder kalt gewordenes Wasser daran. Bevor man den Punsch servirt, muß er auf dem Eise oder anderswo recht kalt geworden sein. Durch mancherlei Zusäze läßt sich der kalte Punsch wesentlich verebeln, wie z. B.

1045. Kalter Rheinwein-Punsch.

Will man eine Flasche Rheinwein daran wenden, so verstärke man das Zuckerquantum des vorigen Pusches um ein Viertel Pfund und seze nach Umständen noch etwas Wasser zu.

1046. Modificirter kalter Punsch.

Man seze einen Punsch nach Nr. 1044 zusammen, vermische ihn mit einer halben Flasche weißen Wein, sowie ein Achtel Quart Marasquin, oder nehme dafür Orangenblüthessen, Rosenliqueur, Jasmin-, Apfelsinen- oder einen andern wohlgeschmeckenden Liqueur, oder Baseler Kirschwasser und dergl. oder lasse statt dessen eine Stange Vanille, Orangenblüthe, Orangen- oder Apfelsinen-Schale ausziehen und versehe den Punsch mit dieser Infusion oder dem einen oder dem andern würzhaften Stoff, wobei allemal der Geschmack zu entscheiden hat. Der auf solche Art modifizierte Punsch findet besonders vielen Beifall und das mit Recht.

1047. Alter Königs-Punsch.

Man zerschlage ein und ein Viertel Pfund Zucker, worauf die Schale einer guten Orange abgerieben worden, in kleine Stücke, löse ihn in einem halben Quart Wasser auf, drücke den Saft von drei Citronen hinein, gieße eine halbe Flasche Champagner, eine halbe Flasche Burgunder, eine halbe Flasche Rheinwein, ein Achtel Quart Marasquin und eine halbe Flasche guten Rum oder Arak dazu, gieße alles durch ein Haartuch und lasse es recht kalt werden.

1048. Tisane.

Man lasse ungefähr ein halbes Pfund gut verlesene und rein gewaschene Gerste mit etwa ein und einem halben Quart Wasser, ein wenig Zimmt und Citronenschale eine Stunde kochen, gieße sie durch eine Serviette und lasse die Flüssigkeit mit dem nöthigen Zucker und dem Saft von zwei Citronen aufkochen und beseitige den Schaum. Wenn die Tisane kalt ist, so gieße man etwas Wein, Kirsch-, Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeersaft dazu und versorge das Getränk, nach Umständen, ob es für gesunde oder kranke Personen bestimmt wird, erforderlichenfalls noch mit etwas Zucker und Citronensaft.

1049. Kirsch-Wein.

Zu jeder Meze saurer Kirschen nehme man vier Quart Medok, ein Quentchen Gewürznelken, zwei Quentchen Zimmt und ein Viertel Pfund Zucker. Man stöse die von den Stielen abgeplückten Kirschen recht fein, thue sie in ein Weingefäß, gieße den Wein darauf und lasse dies acht Tage lang in einem recht kalten Keller stehen. Dann gieße man zuerst das Obere behutsam ab, kläre es durch einen Saftbeutel von Filz oder dickem Flanell und verfahre mit

dem Zurückgebliebenen eben so. Ist der Wein auf diese Art recht klar geworden, so versetze man ihn mit dem klar geläuterten (gekochten) Zucker und verwahre ihn in Flaschen an einem kalten Ort.

1050. Kirschwein außer der Jahreszeit.

Hierzu nehme man eingemachten Kirschsaft (s. folg. Absch.), versetze ihn mit Medok, von welchem eine Flasche mit Nelken und Zimmt angestellt worden, versüße ihn, in Bezug auf den reinen, ohne Zucker oder mit Zucker eingemachten Kirschsaft, mit so viel geläutertem Zucker, als es der mehr oder weniger oder gar keine Süßigkeit enthaltende Kirschsaft nöthig macht, vermische ihn mit dem Nelken- und Zimmtwein und etwas von einer Flüssigkeit die man durch das Ausziehen von fein gestoßenen bittern Mandeln erhalten hat, und fülle den Wein, wenn er sich gut gellärt hat, in Flaschen.

1051. Frucht-Wein.

Hierzu bedient man sich allerlei Fruchtsäfte wie z. B. von Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren, Berberisbeeren &c. &c. Die Früchte ohne Steine kann man zerstampfen und sie unter die Kirschen mischen, wenn diese bereits zerstoßen sind; man behandle den Fruchtwein übrigens nach Nr. 1049.

1052. Birken-Wein.

Hierzu werden Anfangs des Frühjahrs die Birken, bevor sie noch Knospen treiben, unten am Stamm angebohrt und der dadurch austropfende Saft gesammelt. Auf jedes Quart solchen Birkenastes nehme man ein Achtel Pfund Zucker, lasse beides beinahe bis zur Hälfte einkochen, entferne hierbei wiederholentlich den Schaum und gieße es

durch. Ist die Flüssigkeit hinlänglich ausgekühlt, so versetze man sie mit guter Weißbierhefe, einigen in Scheiben geschnittenen recht reifen, wohlriechenden und nicht bitteren Citronen und mit dem zehnten Theil so viel als die ganze Flüssigkeit beträgt Rhein- oder einem anderen weißen Wein oder Landwein, gieße sie in ein Weinfäß und lasse sie an einem lauwarmen Orte gären.

Ist der Gärungsprozeß überstanden, so mache man das Gefäß zu, lasse es vier Wochen im Keller ruhig liegen und ziehe es alsdann auf Flaschen, so zeigt es sich in einigen Monaten als ein moussirendes, ziemlich geistiges Getränk.

1053. Obst-Wein.

Diesen bereitet man besonders von Johannisbeeren, Stachelbeeren, Birnen und Apfeln, die jedoch eine saftreiche Eigenschaft voraussezten. Es kommt bei der Bereitung des Obstweines hauptsächlich darauf an, daß man sämtlichen Saft der Früchte herausbekomme, mithin ist eine hinreichende Zermalmung und ein daran sich schließendes Auspressen hierzu höchst erforderlich. Um besten bewerkstelligt man dies, besonders wenn man den Obstwein in großer Quantität anfertigen will, vermittelst eigends dazn bestimmter Stampfen und Pressen, wie man sie in den Weinländern zur Gewinnung des Weinbeerensaftes (Most) benutzt. Wenn es die Erfahrung gelehrt hat, daß der geistreichste, beste Wein nur von gutem Obst gewonnen wird, so ist man dennoch genöthigt zu dem Saft von sauren Obst wie Johannisbeeren, Stachelbeeren &c. &c. eine Quantität Zucker zuzuschöpfen, um ihn trinkbar zu machen.

Hat man den Obstsaft auf ein Weingefäß gebracht, so läßt man ihn mehrere Tage ruhig liegen, in welcher

Zeit er in Gährung kommt; ist diese beendet, so ergänzt man die durch die Gährung verloren gegangene Flüssigkeit mit soviel, aber ebenfalls gegohrnem Saft, daß das Gefäß voll wird, verspundet es und läßt es vier bis sechs Wochen ruhig liegen, zieht die Flüssigkeit alsdann auf Flaschen und verkorkt und verpicht diese. Der Wein ist schon nach einem Monat trinkbar, doch läßt man ihn ein Jahr liegen, so erlangt er natürlich mehr geistiges Wesen und schmeckt alsdann besser.

1054. Zuckerwasser.

Je nachdem man dies süß liebt, lasse man in einem Quart frisches Brunnenwasser sechs bis acht Loth Zucker sich auflösen.

1055. Modifiziertes Zuckerwasser.

Zu vorstehendem setze man so viel als es dem Gaumen behagt Orangenblüthessenz oder Orangenblüthwasser, oder eine andere wohlriechende, würzige Essenz zu.

1056. Obst-Wasser.

Man bereitet es am meisten von Aepfeln (Vorsdorfer) oder trockenen oder gebackenen sauren Kirschen. Von den Aepfeln beseitigt man nur die etwa schlechten Theile, schneidet sie, obne sie zu schälen, in Stücke, kocht sie mit so vielem Wasser als man das Getränk stark oder schwach von Obstgeschmack zu haben wünscht, gießt es zunächst durch, vermischt es beliebig mit Zucker und nach Umständen, wenn es für franke Personen bestimmt ist, auch mit etwas Wein oder Citronensaft und läßt es kalt werden.

Die gebackenen Kirschen zerstoße man und koch sie wie die Aepfel, doch kann man zu diesen ein wenig Zimmt und Citronenschale fügen, wenn es zulässig und ein solcher

Zusatz als Getränk für Kranke nicht ärztlich untersagt ist, und auch dies alsdann bei dem Apfelselwasser anwenden.

1057. Brot-Wasser.

Man nehme wohlgeschmeckendes, gut ausgebackenes Roggenbrot hierzu, schneide es in Scheiben, röste es über Kohlen, kratze die vielleicht schwarz gewordenen Stellen ab, übergieße es mit kochendem Wasser, lasse es kalt werden und gieße es durch ein Sieb. Man versetze es nach Beleben oder Verordnung mit Zucker und Citronensaft.

1058. Seim von förmigen, mehligen Stoffen.

Man macht ibu von Reis, Graupen, Hafergrüze, Gerste und dergleichen. Die Behandlung der Stoffe ist verschieden. Den nach Nr. 1 vorbereiteten Reis kochte man mit Wasser eine halbe bis drei Viertel Stunden. Die Graupen zerstoße man und kochte sie, ohne sie zu blanchiren, ungefähr zwei Stunden. Die Hafergrüze blanchire man, nachdem man sie einige Male warm abgegossen hat und kochte sie etwa eine Stunde. Die reine Gerste zerstoße man ebenfalls und kochte sie wie die Hafergrüze. Nachdem die Flüssigkeit, welche nur schwach seimig sein soll, weil sie im kalten Zustande dicker wird, ausgetüftelt ist, kann man sie Bedingungsweise mit Zucker, Citronensaft oder Wein versetzen. Eben so kann man auch bei dem Kochen etwas Zimmt und Citronenschale hinzufügen.

1059. Isländisches Moos.

Man brühe das in den Apotheken zu habende Isländische Moos mit kochendem Wasser um die eigenthümliche Bitterkeit hinreichend zu entfernen, wasche es nochmals, nehme auf ein Quart Wasser etwa vier Loth Moos und lasse es ungefähr eine halbe Stunde kochen. Man presse

es zunächst durch, koch es mit acht Loth gestoßenen weißen Candiszucker bis zu einem Viertel Quart ein und lasse es kalt werden. Als Arznei für sickernde und Brustleidende Personen anwendbar.

B. Wärme Getränke.

1060. Einfacher Punsch.

Wird dieser von Extract (s. Nr. 1067) bereitet, so nimmt man gewöhnlich einen Theil Extract und zwei Theile kochendes Wasser; für Damen ist er, auf diese Art zusammengesetzt, etwas zu stark, man setze also etwas mehr Wasser zu. Von frischen Ingredienzien bereitet, nehme man auf jedes Pfund Zucker den Saft von drei bis vier Citronen, ein und ein halbes bis zwei Quart Wasser und ein halbes Quart guten Rum oder etwas weniger Arak; vom letztern bekommt der Punsch einen vorzüglich guten Geschmack. Man presse den Citronensaft durch ein Tuch oder seines Sieb über den Zucker, gieße das kochende Wasser und zunächst den Rum dazu und setze dies auf schwaches Kohlensfeuer oder in ein Behältniß mit kochendem Wasser. Der Punsch soll recht heiß sein, darf aber niemals kochen. Macht man ihn statt mit rohem mit geläutertem Zucker, so wird er um so klarer werden. Ein jeder Punsch kann bei der Zusammensetzung eine geringe Abweichung von obigem Zuthatenquantum unterliegen, am meisten entscheidet hier der Geschmack des Verfertigers.

1061. Vermischter Punsch.

Durch eine ansprechende, liebliche Würze gewinnt der einfache Punsch ungemein an Wohlgeschmack. Man nehme hierzu Vanille, Marasquin, Orangenblüthe, Rosen- oder

Orangenblüthessenz oder dergl. Wasser, auch Anisette oder Apfelsinenliqueur. Die Vanille (eine Stange) lasse man in dem Punsch auszischen, von den Esszenen gieße man, wenn der Punsch fertig ist, auf obiges Quantum ein halbes Spizz- oder Liqueurglas voll von dem Wasser so viel, als der Geschmack es für gut findet, und von den Liqueuren ungefähr zwei Spizzgläser zu.

1062. Wein = Punsch.

Man verseze den einfachen Punsch auf obiges Quantum mit einer halben Flasche oder etwas weniger weißen oder rothen Wein, wozu Rheinwein oder Medok an seinem Platz ist, und nehme dafür etwas weniger Wasser. Ein jeder Wein-Punsch verträgt außerdem noch den Zusatz von jenen würzigen Ingredienzen und wird dadurch im Wohlgeschmack um so werthvoller; in kaltem Zustande mundet er besonders gut.

1063. Frucht = Punsch.

Unter diesen sind diejenigen, welche man statt des Citronensaftes mit Berberizbeer- oder Johannisbeersaft (von rothen Johannisbeeren) bereitet, für die Bewohner des platten Landes, wo die Citronen bisweilen ausgehen, hervorzuheben. Durch die hellröhliche Farbe ist dieser Punsch, wenn nicht der Zucker gespart ist, ein beliebtes Getränk geworden. Außer diesen Fruchtsäften nimmt der einfache Punsch den Zusatz eines jeden andern Fruchtsaftes an, wozu man zur Erlangung desselben die leichteste und zweckmäßige Methode anwendet und soviel davon zusezt, als es dem Geschmack zusagt. Auch außer der Fahrezeit lässt sich Fruchtpunsch anfertigen, man nimmt also dann eingemachte Fruchtsäfte oder Fruchtsyrupe; natürlich muss man nach der Eigenschaft dieser Produkte das Quantum des

Zuckers und Citronensaftes einrichten und ihn bald steigern, bald mässigen.

1064. Burgunder-Punsch.

Man nehme auf eine Flasche Burgunder und eine halbe Flasche Rheinwein ein und ein halbes Pfund Zucker, den Saft von vier Citronen, ein und ein halbes Quart kochendes Wasser und ein halbes Quart Arak oder wohl-schmeckenden Rum. Man lasse den Zucker mit Wasser und etwas Citronensaft, auch einem ganz wenig dünn abgeschälter Orangen- und Citronenschale kochen, vermische ihn mit dem übrigen Citronensaft, gieße ihn durch, mische den Wein und Arak dazu und stelle ihn auf heiße Asche.

1065. Eier-Punsch.

Man nehme eine Flasche Franz-, Rhein- oder anderen Wein, ein und ein halbes Pfund Zucker, den Saft von vier Citronen, die abgeriebene Schale von einer guten Citrone, acht Eidotter, vier ganze Eier, ein Quart Wasser und ein halbes Quart guten Rum oder Arak. Man rühre die Eier mit dem Zucker gut durcheinander, drücke den Citronensaft dazu, vermische es mit dem Wein und Wasser und schlage es mit einer Schlagruthé auf gelindem Feuer, bis es schäumend in die Höhe steigt und aufkocht, ab und gieße während des Abschlagens nach und nach den Rum dazu. Beim jedesmaligen Einschenken muß dieser Punsch mit dem Löffel aufgezogen werden, damit er wieder zum Schäumen komme.

1066. Gedämpfter Punsch.

Man nimmt hierzu gewöhnlich den einfachen Punsch und verfährt damit auf zweierlei Art. Bei der einen zündet man den fertigen Punsch an und lässt ihn abbrennen

oder verlöscht ihn eher, wenn er nicht ganz gedämpft sein soll. Bei der andern lässt man einen glühend gemachten, recht rein abgewischten eisernen Bolzen darin verlöschen.

1067. Punsch-Extract.

Man nehme auf ein Quart guten Rum oder Arak ein und ein halbes bis zwei Pfund Zucker und sechs saftreiche Citronen, löse den Zucker mit ungefähr einem Viertel Quart Wasser auf, lasse ihn, während man ihn rein abschäumt, zu einem dicken Syrup einkochen, mische sodann den Rum und den Citronensaft dazu, fülle es in Flaschen und verkörke und verpiche diese.

Will man später von diesem Punschextract Gebrauch machen, so nehme man ein Theil Extract und drei bis vier Theile kochendes Wasser.

1068. Chaudéau. Weinschaum.

Man röhre neun Eigelbe und drei ganze Eier mit zwölf bis vierzehn Loth Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, dem Saft derselben, einer Flasche weißen Wein (Graves, Rheinwein, Champagner oder veredelten Landwein) und nach Umständen einer Oberflasche voll Wasser klar, schlage es wie den Eierpunsch ab und servire ihn auch wie diesen. Der als Sauce (s. II. Absch.) zu Mehlspeisen, Puddings u. s. w. gebrauchte Chaudéau unterscheidet sich von diesem durch seine dickere Beschaffenheit, zu welchem Behufe man auf obiges Quantum vier bis fünf Eier mehr zusegt.

1069. Zabayon.

Man bereitet ihn wie den Chaudéau, nur nimmt man zu dem Zabayon statt des weißen Weins Malaga oder

Ungarwein und mäßigt, dieses süßen Weines wegen, den Zuckerzusatz um etwas.

1070. Würziger Chaudéau, (Negus.)

Zu diesem setze man so viel Zimmt, ein Paar Gewürznelken und Muskatennuß oder Muskatenblumen zu, daß keine Ueberwürzung stattfindet, nehme statt des weißen Weins Medok und verfahre damit nach Nr. 1068.

1071. Abgebrannter Wein.

Man nehme eine Flasche weißen Wein, die recht dünn abgeschälte Schale einer Citrone, ein Duentchen Zimmt und Muskatennuß, zehn bis zwölf Loth Zucker, lasse es bis zum Kochen heiß werden und etwas ziehen, gieße es durch ein Sieb, zünde es an und lasse es so lange brennen, bis es von selbst verlöscht.

1072. Glühwein.

Man verfahre damit wie vorsteht, nur wird dieser nicht angezündet und abgebrannt.

1073. Bavaroise, (mit Wein).

Man reibe die Schale von einer Orange und einer Citrone auf einem Pfund Zucker ab, thue diesen in ein und ein halbes Quart Wasser, worin zuvor zwei Duentchen guter Thee, wozu der Capilaire oder Frauenhaarthee, welchen man in einigen Apotheken oder Droguerien bekommt, am besten ist, mische eine Flasche guten Medok und den Saft von zwei Citronen dazu und gieße es recht heiß durch ein Sieb.

1074. Bavaroise, (mit Milch).

Sie wird wie die vorige bereitet, nur nehme man statt des Medoks ein Quart recht gute Milch. Auch kann die Fruchtschale wegleiben.

1075. Grog.

Man nehme auf ein Quart kochendes Wasser ein Dritttheil so viel Rum und ein halbes Pfund Zucker. Wird die Mischung zu stark besunden, so sehe man noch etwas Wasser zu, oder nehme auf das Wasserquantum etwas weniger Rum und dann auch etwas weniger Zucker.

1076. Grog-Extract.

Er wird eben wie der Punschextract gemacht s. Nr. 1067, nur bleibt der Citronensaft weg.

1077. Flip.

Statt des Wassers nehme man zu obigen Ingredien-
gien gutes Bier, am besten Weißbier. Ist Bier und Zucker
kochend, so ziehe man es mit zwei Eigelben und einem
ganzen Ei ab und seze zunächst den Rum zu. Will man
das Getränk schäumend haben, so nehme man zwei ganze
Eier und ein Eigelb und schlage es mit einer Rute bis zum
Auflochen auf dem Feuer ab.

1078. Veredeltes Warmbier, (Polnischer
Thee.)

Man nehme zu sehr gutem Weißbier den vierten Theil
so viel weißen Wein, zu zwei Quart Flüssigkeit etwa fünf Achtel
Pfund Zucker, die abgeriebene Schale und den Saft einer
guten Citrone, ein Stückchen Zimmt, ein Glas Maras-
quin und sechs bis acht Eidotter. Den Zimmt lasse man
in dem Bier einige Minuten kochen, gebe den Wein und
Zucker dazu, ziehe es mit den Eigelben ab und vermische
es mit dem Citronenzucker, dem Saft und Marasquin.
Ist der Citronensaft klar dazu gekommen und kann der
Zimmt ganz herausgenommen werden, so braucht man das
Getränk nicht durchzugießen.

1079. Warmbier.

Auf jedes Quart Weißbier nehme man acht Loth Zucker, ein halbes Duentchen Zimmit, drei Eigelbe und die ganz dünne Schale einer halben Citrone und, soll es würzig sein, etwas Ingwer und ein Paar Gewürznelken. Ist das kochende Bier mit sämmtlichen würzigen Ingredienzien hinlänglich gesättigt und der Zucker dazu gekommen, so ziehe man es mit den Eiern ab und gieße es, wenn es nothwendig ist, durch.

1080. Gewöhnliches Warmbier.

Man macht es von ordinairem Bier, versetzt es mit etwas geschwichtetem oder klar gerührtem Mehl, würzt es in Betracht der Küchenkasse wie das vorige, süßt es mit Syrup oder Zucker und zieht es rücksichtlich des Mehles mit weniger Eiern, als oben, oder so viel man daran wenden kann, ab.

1081. Warmer Seim.

Diesen kochte man, wie es derselbe Artikel (A. Kalte Getränke) mittheilt, nur nehme man ihn etwas dicker als jenen, welcher in kaltem Zustande genossen wird.

1082. Chocolade.

Etwas Ausführliches über die Art der Unfertigung der Chocoladentafeln mitzutheilen, wäre überflüssig, weil sie gegenwärtig auf so mannichfaltige Art bereitet und in so verschiedenen guten und schlechten Qualitäten weit und breit zu haben ist. Die eigentlichen Bestandtheile der Chocoladentafeln sind das Mehl der auf Caracas, St. Domingo, Cayenne u. s. w. wachsenden Cacaobohnen und die Hälfte oder der dritte Theil so viel als dies fein pulverisirten Zucker, wozu nach Umständen noch verschiedene Gewürze,

besonders Vanille und auch etwas Zimmt und Gewürznelken, wenn es Gewürzchocolade sein soll, kommen.

Zur Bereitung des Getränktes ist eine Kanne und ein krauegeschnittener Quirl am brauchbarsten, doch läßt sie sich auch in einen Topf mit einem gewöhnlichen Quirl oder einem andern Gefäß mit einer Schlagruthé herstellen. Man nehme auf jedes Achtel Quart Flüssigkeit (Wasser, Milch oder Wein) zwei Lotb geriebene Chocolade, schütte sie in die kochende Flüssigkeit (Wasser) und quirle dies so lange bis es schäumend in die Höhe steigt, gebe das Obere zuerst in die Tassen, quirle von neuem bis die Chocolade immer wieder schäumig wird.

1083. Milch-Chocolade.

Man rühre zwei Eidotter und zwei ganze Eier klar, thue ein Viertel Pfund Zucker, ein halbes Pfund geriebene Chocolade und ein Quart Milch dazu, lasse dies unter beständigem Schlagen mit einer Nuthe aufkochen, röhre es, wenn es vom Feuer kommt, noch etwas und gieße das Getränk in die Kanne.

1084. Wein-Chocolade.

Man nehme statt Milch Wein und verfahre wie vorsteht.

Außer diesen Zubereitungarten braut man die Chocolade hin und wieder auf eine sehr schlechte Weise, ja man geht so weit, daß man sogar Mehl darunter mischt, um Chocolade zu sparen und doch hinreichend Getränk zu gewinnen, und es gehört alsdann eine starke Einbildungskraft dazu, wenn man glaubt man trinke Chocolade.

1085. Kaffee.

Es giebt wohl kein Getränk, welches eine solche allgemein ausgebretete Benutzbarkeit, mit einem so absoluten,

sogar überall als Lebensbedürfniß aller Stände zu betrachtenden Genuss aufzuweisen hat, als der Kaffee, aber es giebt auch keins, welches hinsichtlich seiner guten und schlechten Beschaffenheit so viele Abstufungen erfahren hätte als gerade auch wieder der Kaffee; dies wird Mancher unstreitig in seiner eignen Haushaltung schon oft genug wahrgenommen haben, denn über nichts hört man mehr Klagen als über schlechten Kaffee. Oft liegt dies in der Art der Bereitung, oft in der schlechten Beschaffenheit der beispiellos wohlseil eingekauften Kaffeebohnen, besonders wenn diese noch dazu schlecht geröstet (gebrannt) oder ja verbrannt worden, indem am meisten röhrt jener Uebelstand durch den Zusatz von Eichoriu her; wo diese nicht genug zu tadelnde Ersparungsſucht einmal feststehend eingeführt ist, wird man auf den Genuss eines guten Kaffees auf immer Verzicht leisten müssen. Die Mocca-Kaffeebohnen sind die besten, nächst diesen die ostindischen (Java) und die, welche auf den westindischen Inseln wachsen.

Es ist eins unerlässliche Bedingung, daß man die Bohnen in einer Kaffetrommel treffend röste oder brenne, so daß sich alle egal und nur dunkelbraun färben, aber niemals bis zum Schwarzwerden gelangen. Man schütte sie sogleich heraus, röhre sie um, damit sie nicht nachbrennen, und halte sie dabei so viel wie möglich verdeckt. Man mahle von den in verschloßenen Büchsen oder Flaschen aufzubewahrenden, gebrannten Kaffeebohnen nur immer so viel als man gerade zu einem Male bedarf, nehme nach Umständen und Mitteln ein Loth auf zwei bis drei Tassen, und steigere oder mäßige dies Quantum, je nachdem das Getränk stark oder schwach werden soll, wobei es eine Hauptregel ist, daß das Ausziehen der aromatischen Stoffe aus dem gemahlenen Kaffee vermittelst des darauf zu

bringenden stark kochenden Wassers entsprechend wirksam sei, und hierbei das starke Ausströmen der Dämpfe und das dadurch bewirkte Verfliegen jener geistigen, aromatischen Stoffe vermieden werde. Daher wird man vermittelst des Filtrirens durch einen auf ein Spitzsieb gestellten Leinenen oder barchentnen Beutel, man mag ihn so gut verdeckt halten, wie man wolle, oder dadurch, wenn man den gemahlenen Kaffee kocht, ihn mit etwas kaltem Wasser übergießt, um das Klarwerden zu befördern, niemals ein so gutes Getränk erhalten, als wenn der Kaffee auf einer jetzt sehr allgemein bekannten Kaffeemaschine bereitet wird. Nur durch diese Bereitungsart lassen sich jene, oben aufgeführte Vortheile erfolgreich erzielen, sowie jene Nachtheile zuverlässig beseitigen, wie es sich aus der Construction einer jeden zweckmäßig gearbeiteten Kaffeemaschine zur Genüge ergiebt. Die einmal fertige Kaffeflüssigkeit soll wohl bis unter den Siedgrad heiß werden, aber niemals mehr bis zum wirklichen Kochen gelangen.

1086. Thee.

Wenn dieser auch keine so große Nutzanwendung hat, wie sie der Kaffee unter allen Ständen gefunden, so hat er doch eine große Ausbreitung und entschieden viele Verührer aufzuweisen. Von den unter sehr verschiedenen Sorten vorkommenden zwei Hauptarten, dem grünen und dem braunen Thee, ist von dem erstern der Haysan- und von dem zweiten der Peccothee vortrefflich, doch der beste ist der zu Lande eingeführte sogenannte Caravanenthee. Ein namhaftes Gewichtsquantum der sehr trocknen Theeblätter im Vergleich zu einem gewissen Flüssigkeitsmaß festzustellen, wäre unzuverlässig. Mit einem Quentchen guten Thee lassen sich mehrere Tassen gutes Getränk herstellen.

Die Art der Zubereitung hat weiter keine sonderlich auffallenden Abweichungen und es ist das Hauptersforderlich hierbei, daß, wie bei dem Kaffee, die aromatischen Stoffe in wohl verschlossenen Gefäßen gut ausgezogen werden, mithin, daß das Wasser stark kochend darauf gegossen werde, aber von da ab niemals mehr bis zum Kochen gelange. Außerdem daß man den Thee wie den Kaffee ganz natürlich nur mit Zucker genießt, vermischt man ihn auch wie diesen, mit Rum, Zucker und Milch, aber abweichend von dem Kaffee würzt man den Thee auch hier und da mit Vanille, Orangenblüthe, Zimmt und bergl. oder mischt ihn mit Citronen- oder Apfelsinensaft.

Zwanzigster Abschnitt.

Die verschiedenen Einmachearten der Früchte, der Fruchtsäfte, Fruchtarmeladen u. ic. in Zucker und vermittelst des Wasser dampfbades, der Früchte in Essig und Brantwein, der Fruchtgallerie u. s. iv.

Von wesentlichem Nutzen für viele Stände ist das Bekanntsein mit den verschiedenen Einmachearten der uns von der Natur gebotenen mannichfachen, genießbaren Pflanzenstoffe und dies besonders mit dem Einmachen der Früchte oder Confekte. Außerdem daß diese einen großen Theil des Desserts bilden, auch mancher leidenden oder kranken Person als Erquickung dienen, erscheinen sie sowohl als selbstständige Compote, sowie als Verzierung dieser Art Speisen, auch werden sie als ein höchst nothwendiges Bestandtheil zur Bereitung vieler Arten von Mehlspeisen und wirklichen Backwerken und auch zur Ausschmückung derselben gebraucht,

wie man dies in verschiedenen Abschnitten dieses Werkes bemerken wird. So weit es der Raum zuläßt, sollen die nützlichsten und gebräuchlichsten Einmachearten der Früchte hier stehen.

Das Einmachen der Früchte in Zucker erfordert unbedingt seinen Zucker in hinreichender Quantität. Eine jede Frucht muß mit dem bis zu einem dicken Syrup eingekochten Zuckersud vollkommen gedeckt sein, wenn sie sich auf die Dauer gut erhalten soll. Bei mangelndem oder dünnflüssigem Zuckersud verdirbt das Produkt unvermeidlich, weil die Säure und geistige Eigenschaft der Frucht wegen mangelnden Zuckerstoffes keinen ausreichenden Gegensatz findet, mithin über kurz oder lang nothwendig in Gährung gerathen muß. — Ein luftdichter Verschluß der Gefäße ist besonders bei denjenigen Gegenständen anzurathen, welche vermittelst der Wasserdämpfe in blehernen Büchsen oder weithalsigen Flaschen eingemacht werden, doch können hierzu nur ausgerlesene, nicht angestochene Früchte, frisch vom Baume gepflückt, gebraucht werden. Es ist diese vermittelst der Wasserdämpfe bewerkstelligte, noch nicht lange bekannte Einmacheart, die auch bei den Gemüsen angewendet wird, deshalb öfters mißrathend, weil bei dem Einwirken der Dämpfe ein Versehen geschehen ist oder schlechte Naturprodukte dazu genommen worden sind.

1087. Grüne Pflaumen in Zucker einzumachen.

Ein entsprechend ziemlich reifer, aber ja nicht überreifer Zustand dieser, unter den Namen Reine Claude vorkommenden vortrefflichen Pflaumen ist eine nothwendige Bedingung bei dem Einmachen derselben. Nachdem man die bestimmte Quantität solcher frisch vom Baume gepflückter

Pflaumen beisammen hat, stuze man von selbigen die Stengel bis zur Hälfte ab, durchsteche die Früchte an mehreren Stellen mit einer starken Nadel bis auf den Stein, thue sie in ein genügsam geräumiges, am besten kupfernes, unverzinntes Gefäß (kuppelförmigen Kessel), gieße hinreichend kaltes Wasser darauf und lasse sie auf dem Feuer bis zum Aufkochen gelangen. Sobald dies erfolgt ist und die Pflaumen in die Höhe kommen, ziehe man sie vom Feuer, thue sie in ein irdenes Geschirr und lasse sie in demselben Wasser bis zum folgenden Tage stehen. Dann seze man sie mit demselben Wasser wieder auf und lasse sie auf schwachem Feuer ziehen, beachte wohl, daß man diejenigen, welche sich weich anfühlen und worin ein Nadelknopf leicht eindringt, sogleich aushebt und in kaltes Wasser thut. Ist dies mit allen Pflaumen geschehen, so lasse man selbige auf Siebe oder Durchschläge gut trocken ablaufen.

Dann koch man von einer dem Gewicht der Pflaumen gleichen Quantität Zucker mit Wasser (drei Pfund Zucker und ein Quart Wasser) einen flüssigen Syrup, lasse mit diesem die Pflaumen einige Minuten kochen, schäume sie besonders recht rein ab und lasse sie mit Papier überdeckt bis zum folgenden Tage an einem lauwarmen Orte stehen, damit der Zuckersud recht eindringe. Dann lasse man den Sud von den Früchten rein ablaufen, koch ihn unter aufmerksamem Schaumabnehmen so weit ein, daß er zwischen dünn- und schwerflüssig die Mitte hält und vereinige ihn wieder mit den Früchten. Dasselbe Verfahren wiederhole man am nächstfolgenden Tage, lasse aber diesmal die Früchte mit durchkochen, beseitige den Schaum, ziehe die Pflaumen sehr behutsam auf Siebe oder Durchschläge, lasse jetzt den Zuckersud einen solchen Grad der Einkochung erreichen, daß er einem dicken, recht klaren,

weifzen Syrup gleicht, und mit diesem die Pflaumen noch einmal bis zum Sieden gelangen.

Ist nach Verlauf von einigen Tagen kein Gährungsstoff der Früchte bemerkbar und hat der Zuckersud jene dicke-flüssige klare Eigenschaft behalten, so lege man die Früchte, welche ihre hübsche grüne natürliche Farbe behalten haben sollen, in die dazu bestimmten Einmachegläser oder porzellanenen Löpfen gut geordnet, gieße den Zuckersud darüber, so daß dieser die Früchte reichlich decke oder darüberstehe, lege ein in Rum oder Franzbranntwein getränktes rundes Papierblatt darüber, überbinde die Gefäße mit angeweichter Schweins- oder Rindsblase und, wenn diese trocken ist, mit Papier und bewahre das Confekt an einem trocknen, kühlen Ort auf.

Zu bemerken ist, daß das Einkochen der Früchte niemals in verzinnnten oder irdenen Gefäßen geschehen darf; in verzinnnten Geschirren verlieren die Früchte ihre natürliche Farbe und es ist das Einkochen des Zuckersudes gefahrdrohend, weil hierbei das Zinn sich sehr leicht ablösen kann. Aber eben noch wichtiger und gefahrdrohender ist es für die Gesundheit, wenn man die einzumachenden Sachen lange in unverzinnten Gefäßen stehen läßt. Ein unverzügliches Ueberziehen in irdene oder porzellanene Schüsselfn ist daher höchst nothwendig und darf unter allen Umständen nicht versäumt werden. In irdenen Gefäßen Früchte oder andere Stoffe einmachen zu wollen, wäre ganz zweckwidrig und fehlerhaft, ein Anbrennen des Zuckers wäre hierbei die unvermeidliche Folge.

1088. Mirabellen in Zucker einzumachen.

Man nehme reife, aber durchaus nicht überreife Mirabellen dazu, durchstech sie, wenn man die Stiele abge-

pfückt hat, mit einer Nadel an mehreren Stellen, thue sie in Flüsswasser, setze sie aufs Feuer und lasse sie bis zum Klunkochen gelangen. Nachdem sie in dem Wasser gehörig erkaltet sind, lasse man das Wasser rein davon ablaufen, lege sie in einen Napf und gieße einen, von einer im Gewicht der Früchte gleichen Quantität Zucker gekochten, dünnflüssigen Zuckersud, wenn dieser noch lauwarm ist, darüber. Am folgenden Tage gieße man den Zuckersud rein von den Früchten ab, koch ihn so weit ein, daß er anfängt schon dickflüssig werden zu wollen, aber noch keinesweges wirklich schwerflüssig ist, und vereinige ihn diesmal aber heiß wieder mit den Pflaumen. Am dritten oder vierten Tage hierauf koch man den abgegossenen Zuckersud bis zu großen Perlen ein, so daß er bei dem Aufziehen mit dem Einmachelöffel sich schon schwerflüssig zeigt, und lasse in diesem die Früchte, unter sorgsamer Beachtung des reinen Aueschäumens, einige Male mit auflochen. Bemerkt man nach einigen Tagen nichts von Gährungsstoff und ist der Zuckersud klar und dickeinig geblieben, so fulle man das Confect in Einmachegläser oder porzellanene Töpfe, bedecke den Inhalt mit in Franzbranntwein getränktem Papierblatt und verschließe die Gefäße mit Blase und Papier, wie es im vorigen Artikel steht.

1089. Blaue Pflaumen in Zucker einzumachen.

Fast reife Pflaumen, in welchen sich der Stein leicht löst, werden oben eingeschnitten und der Stein unten an der Stielseite herausgestoßen. Dann koch man auf ein Pfund Pflaumen ein Pfund Zucker zu einem flüssigen Zuckersyrup, schütte die Pflaumen hinein und lasse sie unter behutsamen Schütteln oder Hin- und Herbewegen bis zum

Siedegrad gelangen, aber nicht wirklich kochen, wobei man sorgfältig den Schaum entfernen muß. Am folgenden Tage wiederhole man das Abgießen und Einkochen des Zuckersudes, wie es in den beiden vorhergehenden Artikeln aufgeführt ist, lasse die Pflaumen, aber zugedeckt, einige Male damit aufkochen, entferne den Schaum, koch nach einigen Tagen den abgegossenen Zuckersud bis zur klaren, schwerflüssigen Substanz ein, vereinige ihn sehr behutsam wieder mit den Früchten und beende die ganze Bearbeitung rücksichtlich des Einfüllens, Schließens und Ueberbindens wie es vorhin gesagt ist.

1090. Trockne oder candirte Pflaumen.

Die Pflaumen werden zuerst wie die vorigen behandelt, doch nimmt man zum Zuckersud weniger Zucker, etwa zwei Dritttheile so viel als vorhin angegeben ist. Man lasse nach geschehener Bearbeitung die Pflaumen recht rein abtropfen, wälze sie in recht fein gesiebtem Zucker, seze sie auf Bleche und lasse sie auf dem Ofen oder in einem Wärmespinde oder wo die Gelegenheit dazu ist, so lange stehen, bis sie ganz trocken geworden sind, dergestalt, daß, wenn die eine Seite getrocknet ist, die Pflaumen umgedreht werden. Am besten bewerkstelligt man dies auf Rosten. Sind die Pflaumen ganz trocken, so lege man sie in mit Papier ausgelegten Schachteln. Den Zuckersud kann man zu etwas Anderem benutzen.

1091. Pflaumen in Essig einzumachen.

Hierzu wähle man ebenfalls schöne große reife Pflaumen. Man schneide von den Früchten die Stiele zur Hälfte mit der Schere ab, durchsteche sie an mehrern Stellen und lege sie in einen großen Steintopf, gläserne Hauen

oder was man sonst dazu bestimmt hat, mit Gewürznelken und Zimmt untermischt. Dann nehme man auf jedes Quart guten scharfen Weineßig ein und ein halbes Pfund Zucker und so viel Eßig, daß die Pflaumen nach dem Aufgießen davon überschwemmt werden, kochte Eßig und Zucker zusammen auf, schäume ihn gut ab und gieße ihn kochend über die eingelegten Pflaumen. Am folgenden Tage wiederhole man das Aufkochen und Uebergießen des Eßigs auf dieselbe Weise, hingegen bei dem noch einmal wiederholten Kochen lasse man die Pflaumen mit auflochen oder so lange ziehen, wie sie es vertragen können, um nicht zu weich zu werden. Dies muß man besonders zu verhüten suchen, wenn man in der Zukunft schöne Eßigpflaumen und kein Muß oder aufgeweichte Stücke genießen will.

Sollten sich bei dieser Einmacheart nach längerer Zeit körnige Theile bilden, so gieße man den Eßig behutsam ab und durch ein leinenes Tuch, lasse ihn auflochen und gieße ihn kalt wieder über die Pflaumen.

1092. Pflaumen in Branntwein einzumachen.

Alle Früchte, welche in Zuckersud eingemacht worden und dabei besonders vor dem Zuweichwerden in Acht genommen sind, können später in Branntwein gesetzt werden. Am besten eignet sich zu dieser Einmacheart guter Franz-branntwein oder rectificirter Weingeist.

Man lasse die Pflaumen in ihrem natürlichen Zustande, durchstechte sie an einigen Stellen mit einer Nadel und bearbeite sie so, als wenn sie in Zuckersud eingemacht werden sollten, doch mit der Abweichung, daß man auf jedes Pfund Frucht ein halbes bis drei Viertel Pfund Zucker nimmt, und die zu wiederholende Umsocheprocedur des

Zuckers vielleicht nur einmal erfolgt, doch hüte man sich, daß die Früchte nicht zu weich werden, weil sie in dem Spiritus nachweichen. Nachdem man die Pflaumen von dem Zuckersud hat abtropfen lassen und sie in die dazu bestimmten Gefäße (Haven oder weithalsige Flaschen) gelegt hat, lasse man den Zucker so weit einkochen, daß nach der Vermischung mit dem Branntwein (auf ein Pfund Frucht ein halbes bis drei Viertel Pfund Zucker, und ein Drittel bis ein halbes Quart Branntwein) so viel Sud bleibt, daß die damit zu vereinigenden Früchte völlig davon überspült werden. Den Branntwein gieße man zu dem Zuckersud wenn er noch ziemlich warm ist, und das Ganze kalt zu den eingekochten Pflaumen, und verschließe die Gefäße mit Pstopfen und erweichter Blase auf die bewußte Art.

1093. Ganze Apricosen in Zucker einzumachen.

Will man die Apricosen ganz einmachen, so wähle man solche die wohl schon gelb sind, aber noch nicht ihre völlige Reife erlangt haben. Man drücke durch einen dazu gemachten Einschnitt den Stein heraus, durchsteche die Früchte hin und wieder mit einer dicken Nadel und lasse sie in einem großen Geschirr mit vielem Wasser auf dem Feuer anköchen, ziehe sie sogleich an die Seite des Feuers und beachte sorgsam, daß die Früchte je nach ihrer eher oder später erlangenden Weichheit, zur rechten Zeit ausgezogen und sofort in kaltes Wasser gethan werden, wobei man sich der Nadelprobe, wie es in Nr. 1139 gesagt ist, bedienen kann. Sind die Apricosen alle ausgehoben und ist zunächst das Wasser vermittelst Siebe oder Durchschläge gut abgelaufen so kochte man auf jedes Pfund Frucht ein Pfund Zucker zum schwachen Syrup, lasse die Früchte hier-

mit einige Male mit den bewußten Rücksichten durchkochen und wiederhole nach einem oder mehreren Tagen das Umlochen, überhaupt die ganze Bearbeitung des Confectes wie es in Nr. 1087 und 1089 aufgeführt ist.

1094. Halbe Apricosen in Zucker einzumachen.

Hierzu nehme man schöne hochgelbe Apricosen, die reif, aber nicht überreif sind. Man schneide sie von einander, nehme den Stein heraus, schäle sie ganz dünn ab und koch sie, wenn sie im obigen Zustande sind, ohne Weiteres in einem flüssigen Zuckersud nach den bemerkten Regeln. Apricosen, die hart und noch sehr unreif sind, müssen vorher in Wasser hinlänglich vorgekocht werden, bevor man sie in den Zuckersud bringt. Hat man zunächst mit diesem die nöthigen Umlocheproceduren durchgemacht, hat sich die Frucht bei entsprechender Weichheit schön ganz erhalten und ist der Zuckersud treffend schwerflüssig und klar eingesotten geblieben, so beende man die ganze Bearbeitung nach den gegebenen Vorschriften, wobei bei diesem Confect noch zu bemerken ist, daß man die Steine der Apricosen aufschlägt, den Kern herausnimmt, ihn brüht und abzieht, diesen bei dem letzten Auflochen der Früchte mit dazu thut und sofort bei dem Confect mit einlegt.

1095. Apricosen in Branntwein einzumachen.

Die Apricosen unterliegen derselben Vorrichtung wie es in Nr. 1092 gesagt ist, d. h. man durchsticht sie an mehreren Stellen, kocht sie sehr behutsam, daß sie noch etwas härtlich bleiben und setzt sie mit den bekannten Regeln in Zuckersud, auf ein Pfund Frucht ein halbes bis

drei Viertel Pfund Zucker). Nachdem man sie, sobald sie trocken abgelaufen sind, in weiten Gefäßen geordnet hat, lasse man den Zuckersud bis zur Perlprobe (wenn er das Ansehen großer runder Perlen hat), einkochen, vermische ihn auf jedes Pfund Frucht mit einem Drittel bis einem halben Quart vortrefflichen Branntwein, fülle die Substanz kalt über die eingelegten Apricotens und verschließe die Gefäße mit Pfropfen und weicher Blase. — Will man unreife Apricotens in Branntwein einmachen, so lege man sie vorher in eine Lauge von Büchener Asche, um die härtige Haut abreiben zu können.

1096. Apricotens in Essig einzumachen.

Man behandle die Früchte wie oben, ohne sie weiter in Zuckersud einzumachen, sondern lege sie nach den bereits in Nr. 1091 gegebenen Vorschriften in die zum Einmachen bestimmten Gefäße, gieße den mit Zucker aufgekochten, ausgeschäumten Essig (auf ein Quart starken Weinessig ein und ein halbes Pfund Zucker) kochend darüber, lasse bei der Wiederholung des Aufkochens des Essigs die Apricotens mit aufstoßen und sie zunächst so lange darin sieden, als es ihre natürliche Beschaffenheit, um nicht zu weich zu werden, erlaubt, und beende sofort die Bearbeitung wie die der Essigpflaumen.

1097. Apricotens vermittelst des Dampfbades einzumachen.

Hierzu gehören als höchst nothwendig die zur Aufnahme der Früchte bestimmten Gefäße, wozu sich am besten recht starke gläserne Flaschen, oder von starkem Eisenblech gefertigte Büchsen eignen. Erstere müssen weite, grade aufsteigende Hälse haben und ohne alle Fehler sein, damit sie im Dampfbade nicht zerplätzen, und mindestens ein Quart

Inhalt fassen. Die Büchsen müssen fünf bis sechs Zoll Höhe, vier bis fünf Zoll im Durchmesser und einen Deckel zum luftdichten Verlöthen haben. Zum Verschluß der Flaschen gehören fehlerfreie Pfropfen vom besten Kork und ein luftdichter Kitt von Harz, Pech, Mastix und Talg oder von ungelöschem Kalk und weichem Käse. Das als Dampfkessel dienende Geschirr muß einen geraden, scharfkantigen Boden, gerade aufsteigende Wände und einen gut schließenden Deckel haben.

Nachdem man im Besitz ausgewählter guter Früchte ist, welche so eben vom Baume gepflückt sind, vermeide man hauptsächlich das viele Betasten, suche, wenn man sie ganz einmachen will, die höchst mögliche Quantität in die Gefäße zu bringen, weil sie durch das Dampfbad bedeutend zusammenfallen; daher ist es vorzuziehen, wenn man die Früchte in Hälften einmacht. Ist das Füllen auf die Art geschehen, daß man auch ein Theil der aufgeschlagenen, abgebrühten Kerne der Apricotens mit eingelegt hat, (wobei man sich in Acht zu nehmen hat, daß man nicht zu viel Lust auffange und in die Gefäße bringe), so lasse man, wenn es Büchsen sind, diese schnell vom Klempner verlöthen. Sind es Flaschen, so muß der in warmem Wasser etwas erweichte Pfropfen stark hincingeschlagen und mit starkem Windsaden übers Kreuz wie eine Champagnerflasche überbunden werden, ist es aber ein der Dampfküche widerstehender Kitt von Kalk und Käse (s. oben), so müssen die Flaschen auch sogleich verkittet werden.

Nach dem Füllen kommen die Gefäße sogleich in den Dampfkessel, die Büchsen in doppelter oder dreifacher Lage, die Flaschen hingegen müssen aufrecht gestellt und die Zwischenräumen mit Heu, Stroh oder Tüchern zum Festhalten ausgestopft werden. Dann gieße man so viel kaltes Wasser

barauf, daß die Flaschen bis zur Hälfte der Hälse davon bespült werden, doch bei den Büchsen kann das Wasser überstehen, bedecke das Ganze mit Tüchern, schließe das Gefäß mit dem gut passenden Deckel, auf welchem man ein schweres Gewicht zum festern Verschluß legt und bringe das Ganze auf das Feuer. Sobald das Wasser anfängt zu kochen, lasse man es noch einige Minuten ganz sachte kochen und entferne das Gefäß sodann vom Feuer. Wenn alles kalt geworden ist, öffne man das Geschirr, nehme die Gefäße heraus, wische sie gut ab und bringe sie an einen kühlen trocknen Ort, die Flaschen auf die Seite gelegt, damit sich die Früchte weniger drücken.

Alle auf diese Art eingemachten Früchte, Fruchtsäfte, Fruchtmarmeladen, überhaupt alle Pflanzenstoffe haben, wenn sie gut erhalten sind, rücksichtlich ihres behaltenen, natürlichen frischen Geschmackes, den Vorzug vor allen übrigen eingemachten Stoffen. Auch Thierstoffe lassen sich auf diese Art in allen möglichen Dimensionen in größern Gefäßen nach der Appertschen Methode sehr nützlich für die Marine einmachen.

1093. Apricotmarmelade einzumachen.

Hierzu nimmt man gern recht reife oder auch schon überreife Früchte, solche streiche man ohne Weiteres durch ein Sieb; harte unterreife Apricosen müssen indeß vorher weich gekocht werden. Auf ein jedes Pfund Apricotensauß nehme man ein halbes Pfund fein gestoßenen Zucker, vereinige beides und koch es unter beständigem Rühren zu einer so dicken Substanz ein, daß ein hineingesteckter Gegenstand darin aufrecht stehen bleibt und sich die Marmelade vom Geschirr ablöst. Man fülle sie in Gläser oder porzellanene Töpfe, streiche sie oben glatt, belege sie am

folgenden Tage mit einem Papierblatt, welches zuvor in Franzbranntwein getränkt worden, und überbinde die Gefäße mit erweichter Blase und später mit Papier.

1099. Stachelbeeren in Zucker einzumachen.

Man nehme hierzu solche Stachelbeeren, die ziemlich ausgebildet, aber doch noch unreif sind, pflücke die Stiele und Blüthen davon ab und lasse sie in einem geräumigen Geschirr mit vielem Wasser auf dem Feuer bis zum Aufkochen gelangen, ziehe sie sodann zurück und bewahre sie vorzüglich vor dem Zerweichen. Man thue sie daher sogleich in kaltes Wasser und aus diesem auf breite Siebe oder Durchschläge zum Abtropfen. Dann kochte man von eben so viel Zucker, als die rohen Früchte gewogen, einen die Mittelstuse zwischen dünn- und schwerflüssig haltenden Zuckersud und lasse die Stachelbeeren mit diesem sehr behutsam durchprözen. Sie bleiben alsdann einige Tage an einem warmen Ort stehen und es erfolgt das Umkochen soweit es das Consett nöthig macht.

1100. Stachelbeeren vermittelst des Dampfbades einzumachen.

Diese kann man auch in gewöhnlichen Flaschen einmachen. Man nehme solche Stachelbeeren, wie sie der vorige Artikel angiebt, suche die möglichst größte Quantität in die Gefäße zu bringen, verkörpe sie luftdicht, bringe sie in das Dampfbad, wie es in Nr. 1097 beschrieben ist und lege die Flaschen nach überstandener Dampfbadprocedur, wobei das Wasser indeß nur einige Augenblicke lohen darf, gut vermittet in den Keller. Solche Stachelbeeren sind außer der Jahreszeit in Zucker geschnmort den frischen gleich zu achten.

1101. Pfirsiche in Zucker einzumachen.

Man hüte sich vor überreifen weichen Früchten. Man schneide die Früchte von einander, nehme den Stein heraus, ziehe oder schäle von den Früchten die Haut ab, lasse sie durch sehr aufmerksames Kochen in einem flüssigen Zuckersud zur treffendsten Weichheit gelangen und verfahre übrigens mit diesem Confect wie mit dem von Apricotzen.

1102. Pfirsichmarmelade einzumachen.

Die Pfirsiche hierzu behandle man je nach ihrer mehr oder weniger vorgeschrittenen Reife wie die zu Marmelade bestimmten Apricotzen; überhaupt richte man sich bei der Bearbeitung dieses Confectes ganz nach jenen Artikel über Apricotzenmarmelade. Man nehme auf ein Pfund Frucht drei Viertel bis ein Pfund Zucker.

1103. Pfirsiche in Branntwein einzumachen.

Haben die ziemlich härtlich gehaltenen Früchte das Einkochen in Zuckersud nebst dem nöthig werdenden wiederholten Umkochen desseiben überstanden, so lasse man sie abtropfen, ordne sie in passende Gefäßen, koch den Zuckersud so weit ein, daß, wenn der Branntwein dazu kommt, noch so viel Sud bleibe, um die Pfirsiche völlig damit decken zu können, gieße ihn kalt über die eingekochten Früchte, schließe die Gefäße und bewerstellige überhaupt die ganze Bearbeitung nach dem hierüber sprechenden Artikel Apricotzen in Branntwein.

1104. Pfirsiche vermittelst des Dampfbades einzumachen.

Hat man bei den Apricotzen die größte Vorsicht nöthig, um auserlesene Produkte zu erhalten, so muß man die

Aufmerksamkeit noch mehr steigern bei der Auswahl der hierzu zu brauchenden Pfirsichen. Man bringe sie in Hälften und, sind sie groß, in Vierteln in die Gefäße, leite das Dampfbad nach den Nr. 1097 bereits gegebenen Vorschriften so ein, daß das Wasser nach erfolgtem Siedgrad nur eine bis zwei Minuten kochte, und beende das ganze Verfahren nach jenen Mittheilungen.

1105. Grüne Bohnen in Zucker einzumachen.

Man nimmt hierzu junge, fast ausgewachsene grüne Bohnen, fasert sie ab, kocht sie in vielem Wasser und etwas Salz recht rasch, damit sie recht grün bleiben, härtlich weich und läßt sie in kaltem Wasser gut auskühlen. Dann läßt man sie, wenn sie recht trocken sind, in einem flüssigen Zuckersyrup aufkochen, schäumt sie gut aus und wiederholt nach einigen Tagen das Umkochen des Zuckers wie bewußt bis es ein dicker Syrup ist, vereinigt die Bohnen wieder damit u. s. w. Man braucht sie zum Verzieren der Kuchen und anderer Speisen.

1106. Mirabellen vermittelst des Dampfbades einzumachen.

Auch von diesen herrlichen kleinen Pfirsichen wähle man schöne Exemplare aus, stuze die Stiele halb ab, lege sie in größter Quantität sehr behutsam in weithalsige breite Flaschen oder blecherne Büchsen, lasse die Deckel schnell verschließen, bewerkstellige das Dampfbad und lasse das Wasser nur einige Augenblicke kochen.

1107. Weinbeerensaft vermittelst des Dampfbades einzumachen.

Man nehme hierzu die großen Beeren von ziemlich

reifen Weintrauben, suche vermittelst einer Presse allen Saft herauszubringen, kläre oder besser filtrire ihn durch einen Filzbeutel und lasse, nachdem der Saft in Flaschen gefüllt und luftdicht verschlossen ist, das Dampfbad eben so wirken wie vorhin.

1108. Große Glaskirschen oder Amarellen in Zucker einzumachen.

Man pflücke die Stiele von den Kirschen ab, breche die Steine aus, kochte eine dem Gewicht der Kirschen gleiche Quantität Zucker zu einem dickflüssigen Syrup, thue die Kirschen dazu und lasse sie etwa fünfzehn bis zwanzig Minuten unter wiederholtem aufmerksamen Schaumabnehmen kochen, thue sie in porzellanene oder irdene Geschirre, überdecke sie mit Papier und lasse sie einen oder zwei Tage so stehen. Dann lasse man den Saft auf Sieben oder Durchschlägen rein ablaufen, kochte ihn bis zum schwerflüssigen Sud ein, vereinige ihn wieder mit den Kirschen, lasse alles noch einige Minuten behutsam kochen, beseitige sorgfältig den Schaum und stelle die Kirschen wiederum in irdenen Gefäßen bei Seite.

Dieselbe Arbeit wiederhole man am folgenden Tage so weit als nöthig, und zeigt sich demnächst das Produkt von der Art, daß der Saft die hinreichende Verdickung als klarer schwerflüssiger Syrup behalten hat, so schreite man zum Einfüllen und Verschließen des Confectes wie bewußt.

1109 Schwarze saure Kirschen in Zucker einzumachen.

Die Einmachart unterscheidet sich weiter nicht von der vorstehenden. Das mit der Frucht gleichstehende Zucker-

quantum steigert sich bisweilen um ein Achtel oder Viertel, wenn die Kirschen viel Säure enthalten. Bei dem Einkochen bewege man manchmal das Geschirr, hüte sich aber in den Kirschen zu rühren. Die Frucht soll sich klar und ganz in dem Saft-Zuckersud zeigen. Will man bei diesem Confect einen Theil der Kirschsteine aufstoßen, in Kirschsaft aussieben lassen und den durchgepressten Saft mit anwenden, so wird das Confect an Geschmack gewinnen.

1110. Kirschmarmelade einzumachen.

Wenn von den Kirschen Stiel und Steine entfernt sind, koch sie in ihrem eignen Saft weich, streiche sie durch ein Sieb, vermische sie mit ars jedes Pfund Fruchtmak mit drei Viertel Pfund Zucker und koch sie zu Marmelade nach Nr. 1098 ein, fülle sie in Gläser und schließe die Gefäße wie bekannt.

1111. Kirschsaft einzumachen.

Man pflücke von recht reifen, sauren Kirschen die Stiele ab, stoße sie sammt den Kernen, thue sie in einen Töpf und lasse sie zugedeckt vier bis fünf Tage im Keller stehen. Dann presse man den Saft tüchtig aus, kläre ihn durch ein Haartuch oder eine Serviette, seze auf jedes Pfund Saft drei Viertel Pfund Zucker zu und koch es, während man den Schaum sorgfältig beseitigt, so weit ein, daß der Saft die Mitte zwischen dünn- und schwerflüssig hält. Am folgenden Tage fülle man den Saft in die dazu bestimmten Flaschen, verkörke und verpiche sie gut und stelle sie an einen kühlen, trocknen Ort.

1112. Kirschsaft vermittelst des Dampfsba des einzumachen.

Die Vorbereitung der Kirschen selbst ist dieselbe, nur

trachte man dahin, daß man sämmtlichen Saft aus den Kirschen herausbringe, filtrire ihn klar durch eine Serviette und fülle ihn ohne weitere Vermischung in Flaschen. Nachdem diese verkorkt und verpicht sind, bringe man sie ins Dampfbad, lasse das Wasser, sowie es den Siedgrad anzeigt, noch eine Minute kochen und berücksichtige die folgenden Proceduren nach Vorschrift von Nr. 1097. Hauptregel ist ein lustdichter Verschluß der Gefäße und ein richtig geleitetes Dampfbad, ohne diese Vorsicht verderben die auf diese Art eingemachten Fruchtsäfte, überhaupt alle Stoffe gewiß sehr bald, deshalb zieht man bisweilen über die Pfropfen noch eine Pechkappe von Leder. Der übrig bleibende Mark läßt sich allenfalls zu einer schlechten, gleich zu verbrauchenden Marmelade benutzen.

1113. Kirschen in Essig einzumachen.

Man nehme hübsche große saure Kirschen hierzu, schneide von ihnen zur Hälfte die Stiele ab, lege sie in Gefäße mit ganzem Zimmt und Gewürznelken und verfahre so weiter nach Vorschrift des gleichnamigen Pflaumen-Artikels doch so, daß das Aufgischen des Essigs das erste Mal nur lauwarm geschehe und das zweite oder dritte Mal nur bis zum Sieben gesteigert werde.

1114. Kirschen in Branntwein einzumachen.

Die wie vorhin zubereiteten Kirschen lege man mit Zimmt und Nelken in ein großes Gefäß, gieße Branntwein darauf und lasse es zugedeckt einige Wochen stehen. Dann gieße man die Flüssigkeit ab, lasse darin auf jedes Quart Flüssigkeit ein halbes Pfund Zucker sich auflösen und vereinige es wieder mit den Früchten. — Auch lassen sich diese Kirschen nach dem Recept der Branntwein-Pflaumen einmachen.

1115. Melonen in Zucker einzumachen.

Man nehme reife aber noch feste Melonen, theile sie in Hälften, schneide von jeder daumenbreite und daumenslange, größere oder kleinere Stücke und schäle diese unter Entfernung aller weichen wässerigen Theile. Man lasse die besten Stücke gleich in einem flüssigen Zuckersud kochen, die harten Stücke kochte man jedoch zuerst in Wasser vor. Das Umlöchen des Zuckers, das Wiedervereinigen desselben mit den Melonen, das Einlegen in die Gefäße und das Verschließen derselben richtet sich so weit nach den darüber wiederholentlich sprechenden Artikeln, als es der mehr oder weniger nachgelassene oder dünn gewordene Zuckersud und die mehr oder mindere Weichheit der Melonenstücke nöthig machen. Man nehme auf ein Pfund Melonen drei Viertel Pfund Zucker.

1116. Melonen in Essig einzumachen.

Nachdem die Melonen in etwas größere Stücke wie vorsteht zugeschüttzt sind, thue man sie in einen Napf und überbrühe sie mit dem mit Zucker aufgekochten, ausgeschäumten Essig. Sollte bei dem zu wiederholenden Umlöchen ein Mitkochen der Melonen notig werden, so hüte man sich mit der Beachtung vor dem Zuweichwerden, daß die Melonenstücke mit der Zeit in dem Essig bedeutend nachweichen. Man richte sich übrigens nach dem Essigpflaumen-Artikel.

1117. Birnen in Brantwein einzumachen.

Man nehme hierzu schöne Muskatbergamott, Muskateller oder andere wohl schmeckende Birnen. Man puße die Stiele bis zur Hälfte ab, drehe die Blüthenknospen aus und kochte die Birnen in Wasser mit etwas Citronen-

saft, so daß sie noch etwas härtlich bleiben; auch thut man manchmal in das Wasser ein wenig Alau.

Nachdem die Birnen auf Sieben gut abgelaufen sind, lasse man sie in Zuckersyrup einige Male durchlochen und wiederhole das Umkochen am folgenden Tage, lege sie schichtweise in Gefäße und fülle den hinreichend eingekochten und mit dem Brantwein vermischtten Sud darüber.

1118. Quitten in Brantwein einzumachen.

Die Bereitung ist so weit dieselbe, daß man die Früchten in Hälften oder Viertelntheilet, und es ist auch bei diesen ein vorsichtiges Kochen zu empfehlen.

1119. Erdbeeren in Zucker einzumachen.

Von besonderm Wohlgeruch und Geschmack ist die große Ananas-Erdbeere und die recht reife Walderdbeere. Nach Beseitigung der Stiele und Blüthen, des Verlesens und Waschens, thue man sie in einen ziemlich dicken oder schwerflüssigen Zuckersud, den man von eben so viel im Gewicht haltenden Zucker, als die Erdbeeren gewogen, gekocht hat, lasse sie unter aufmerksamem Hin- und Herbewegen auf einem mäßig starken Feuer einige Minuten kochen und nehme dabei sehr sorgsam den Schaum ab.

Am folgenden Tage suche man den dünner gewordenen Saft mit der Vorsicht von den Erdbeeren zu trennen, daß diese nicht entzweie gehen, loche jenen bis zur bewußten Kürze ein, bringe ihn wieder behutsam mit den Erdbeeren in Verbindung und beobachte weiter das vorgeschriebene Verfahren, wie es die auf diese Art eingemachten Früchte bedingen.

1120. Erdbeer marmelade einzumachen.

Die Früchte streiche man roh durch ein Sieb, vermische

das Mark mit halb bis drei Viertel so viel fein gestoßenen Zucker als ersteres wiegt, und kochte es mit den bewußten Rücksichten zu einer so dicken Masse ein, wie es Nr. 1098 vorschreibt; auch richtet sich die weitere Bearbeitung nach jenem Artikel.

1121. Himbeeren in Zucker einzumachen.

Die Einmacheart ist ohne erhebliche Abweichung wie die der Erdbeeren; man wähle ebenfalls schöne reife, große Früchte dazu.

1122. Himbeer marmelade einzumachen.

Auch diese bearbeitet man wie die Erdbeermarmelade. Bei allen einzumachenden Marmeladen kann ein aufmerksames Röhren, besonders wenn die Substanz sich schon zum Dickwerden hinneigt, nicht genug empfohlen werden. Ist einmal ein Aufbreanen erfolgt, so kann eine solche Marmelade nicht mehr zum Einmachen gebraucht werden.

1123. Himbeeren, Erdbeeren vermittelst des Dampfbades einzumachen.

Beide Früchte müssen besonders sorgfältig gepfückt werden, weil sie ungewaschen in die Gefäße kommen. Ein ungesäumtes Verlöthen der Büchsen, wenn es solche sind, oder Verkorken und Verpichen der Flaschen, wenn man diese dazu genommen hat, ist wie bei allen auf diese Art einzumachenden Stoffen, um nicht so viel Lust mit einzuschließen, auch bei diesen Früchten anzurathen. Das Dampfbad darf nur aufkochen und muß alsdann gleich vom Feuer entfernt werden.

1124. Himbeersaft, Erdbeersaft vermittelst des Dampfbades oder mit Zucker einzumachen.

Man zerdrücke die Früchte und suche als Hauptbedingung den Saft davon gut auszupressen. Man lasse ihn einige Zeit ruhig stehen, daß sich das Trübe am Boden setzt, kläre ihn ab und durch ein leinenes Tuch, fülle ihn in Flaschen, verschließe sie sehr sorgsam luftdicht und bringe sie ins Dampfbad, dessen Wasser nur aufkochen darf. Um mehr Saft zu gewinnen pflegt man die Früchte heiß auszupressen, oder ja zu überkochen, doch verliert der Saft hierdurch viel von seinem natürlichen Geschmack. Diese Säfte kann man auch mit Zucker einkochen, wie es mit allen saftreichen Früchten geschehen kann; man richte sich deshalb nach dem Recepte von Nr. 1111.

1125. Blaue oder grüne Pflaumen vermittelst des Dampfbades einzumachen.

Die Pflaumen müssen mit den Stielen gepflückt, und so viel wie möglich vor vieler Belastung bewahrt werden. Zum Einkochen derselben wie überhaupt aller Steinfrüchte sind die bezeichneten Büchsen den Flaschen vorzuziehen. Das Dampfbad kann nach erfolgtem Siedegrad zu den blauen Pflaumen ein zwei bis drei minutliches, und zu den grünen ein etwas längeres Kochen vertragen.

1126. Heidelbeeren in Zucker einzumachen.

Man nehme auf jedes Pfund Frucht drei Viertel Pfund Zucker, sché alle zusammen aufs Feuer und versäume nicht den bei dem Auskochen des vielen Saftes der Blaubeeren sich entwickelnden Schaum sorgfältig abzunehmen.

Nach einem drei bis vier minutlichen Kochen schüte man die Früchte auf Durchschläge, lasse den abgetropften Saft so weit einkochen, bis er anfängt dickflüssig zu werden, schütte die Beeren wieder dazu, lasse sie einige Male damit aufkochen und thue sie in irdene Geschirre.

Man sehe am folgenden Tage, wie weit das Umkochen nöthig ist und verfahre dabei hinsichtlich des Absondern des Saftes, des Einkochens und des Wiedervernischens derselben mit den Früchten, wie dies mit den andern in Zucker eingemachten Früchten geschehen ist.

1127. Heidelbeermarmelade einzumachen.

Man überkochte sie ohne den geringsten Zusatz, lasse sie abtropfen, streiche sie durch, kochte unterdes den Saft ganz kurz ein, bringe Saft und Früchte wieder zusammen, thue ein halbes Pfund Zucker auf jedes Pfund Früchte dazu und vollführe das Einkochen der Marmelade wie es in Nr. 1098 steht.

1128. Brombeeren in Zucker einzumachen.

Hierzu passen nur recht reife, schwarze große Beeren. Man lasse sie zuerst in einem flüssigen Zuckersyrup einige Male übersiedeln, schäume sie rein ab, wiederhole am folgenden Tage die Umkocheprocedur nach Maßgabe des mehr oder weniger vorhandenen Fruchtsaftes und beende die ganze Bearbeitung wie bekannt.

1129. Maulbeeren in Zucker einzumachen.

Sind auch diese Beeren nicht recht schön, so verlohnet es nicht der Mühe, sie einzumachen, weil sowohl diese wie die Brombeeren überdem schon zu den werthlosesten Früchten gehören. Das Einmachen der Maulbeeren richtet sich

Übrigens nach dem der Brombeeren. Am zweckdienlichsten möchte das Einmachen der Maulbeeren an denjenigen Orten sein, wo sich Plantagen zum Behufe der Seidenwürmerzucht befinden.

1130. Hagebutten in Zucker einzumachen.

Die großen hochrothen Hagebutten sind die besten zum Einmachen. Man beseitige Blüthen und Stiele, reibe die haarigen Stacheln vermittelst eines Tuches ab, mache unten am Stiele eine kleine Deffnung und nehme hier mit einem stumpf gespitzten Federkiel die innerhalb sijgenden körnigen und filzigen Theile heraus. Dann reinige man sie inwendig recht gut, seze sie mit kaltem Wasser aufs Feuer, lasse sie nach dem Auflochen aber nur ziehen, hebe die sich weich anführenden hintereinander aus und thue sie in kaltes Wasser. Man lasse sie in einem, von einer im Gewicht der reinen Hagebutten gleichen Quantität Zucker gekochter, flüssigen Syrup einige Male auflochen, schäume sie rein aus, stelle sie zugedeckt bei Seite und beobachte bei dem zunächst folgenden Umlöcken des Zuckers, dem Einlegen u. s. w. die darüber mitgetheilten Vorschriften.

Die Hagebutten kann man auch gefüllt einmachen, wenn man von den schlechtern mit Zucker ein Muß kocht, die bereits in flüssigen Zucker gewesenen bessern Hagebutten damit anfüllt und sie sofort in dicken Zuckersyrup setzt und anziehen lässt.

1131. Ananas in Zucker einzumachen.

Man schneide diese kostbare Frucht geschält oder ungeschält in Scheiben oder beliebige Stücke, koch sie zuerst in einem flüssigen Zuckersyrup, wozu man drei Viertel Pfund Zucker auf ein Pund Frucht nimmt, und alles

gut schäumt und klar hält. Man lasse die Ananas einen Tag an einem warmen Ort so stehen, gieße den Sud ab, wöche ihn hinreichend ein, lasse die Ananas mit durchlochen, vergeffe das Schäumen nicht und wiederhole das Umlöcken noch ein Mal wenn der Zuckersud nachgelassen haben sollte. Nach dem Ordnen der Fruchtscheiben in Gläsern, decke man sie mit dem klaren dicken Syrup und verschließe die Gefäße wie gewöhnlich.

1132. Quitten in Zucker einzumachen.

Bon dieser wohlriechenden Frucht schneide man beliebige Stücke, schäle sie und koch sie in Wasser treffend weich, sehe aber zum östern nach, daß man die weichen zuerst herausnimmt. Nach dem Erkalten lasse man sie einen Tag in flüssigem Zuckersyrum stehen und verfahre mit dem Umlöcken des Zuckers wie bewußt. Das letzte Mal müssen die Früchte mitlochen und gut geschäumt werden. Will man das Confekt roth haben, so koch man die Früchte mit Zucker ein, lasse sie lange kochen und thue allenfalls etwas Cochenille oder rothen Flor daran,

1133. Pfauenmus einzumachen.

Hat man die dazu bestimmte Quantität Pfauenmus beisammen, so thue man sie in ein genugsam großes Geschirr, am besten einen großen unverzinnten, kupfernen Kessel (recht sauber gereinigten Waschkessel) mit dem Saft von einer Meze schwarzer Fliederbeeren auf einen Scheffel Pfauenmus, welche man hierzu überkocht und den Saft ausspreßt; man thue ferner die Schale von einigen guten Citronen hinein, die man um ein gutes Stück Zimmtwickelt und mit Bindfaden zusammenbindet, um es vor dem Einfüllen wieder herausnehmen zu können. Dann koch man alles

mit der Beachtung, daß man die Pflaumen wiederholentlich umröhrt und besonders das Rühren am Boden und an den Seiten des Geschirrs ununterbrochen fortsetzt, wenn das Muß anfängt dick zu werden. Ist dies so weit gediehen, so mäßige man auch das Feuer, damit, als unerlässliche Bedingung, das Aufbrennen vermieden werde. Merkt man indeß bei dem Rühren mit einer breiten, starken Kelle, daß das Muß am Boden ansetzen will, so thue man es bei Zeiten heraus, bevor es sich zum Aufbrennen neigt, reinige das Geschirr und setze in denselben die Procedur fort.

Ist endlich das Muß zu einer so dicken Masse eingekocht, daß ein senkrecht hineingestechter Löffel aufrecht darin stehen und das Muß an der herausgehobenen Kelle sitzen bleibt, so thue man es sogleich heraus, vermische es jedoch zuvor mit einer Mandel gestoßener Gewürznelken und etwas Ingwer, wenn dieses geliebt wird, auch kann man einige eingemachte Wallnüsse mitkochen lassen.

Man fülle das Pflaumenmuß am folgenden Tage in Steinöpfe recht fest ein, streiche die Oberfläche recht glatt und so, daß an den Seiten nichts sitzen bleibt, stelle es, wenn man die Gelegenheit dazu hat, in einen Backofen, damit es oben eine Kruste annimmt, wo diese Gelegenheit fehlt unterbleibt dies natürlich, und man decke dagegen das Muß nur mit ausgelassenem Hammel- oder Kindertalg, worunter etwas Schweinschmalz kommen kann, um ihm die nötige Geschmeidigkeit und hierdurch dem Muß eine luftdichte Decke zu geben.

1134. Trocknes Pflaumenmuß.

Ist es so dick eingekocht, als nur zu erlangen ist, so kommt es in den Backofen, worin es so lange bleibt, bis es einem Teige gleicht; man formt es zu Brot oder

anderu edligen Körpern und stellt es wiederum in den Ösen, damit es eine Linde annimmt, und sofort an einem lustigeren Ort.

1135. Trockenes Kirschmuss.

Das Kirschmuss kocht man von ausgebrochenen sauren Kirschen wie das Pfauenmuss, jedoch wird ein Theil der Steine zerstoßen, mit Kirschsaft ausgezogen, der Saft durchgepreßt und dieser mit unter das Muß gemischt. Weiches Kirschmuss, wie das von Pfauen in Töpfen, kommt selten vor, man verdickt es gewöhnlich vermittelst des Backens, wie vorhin gezeigt ist.

1136. Gliedermuß einzumachen.

Nachdem man von den schwarzen Gliederbeeren die Stiele abgepflückt hat, lasse man sie einige Minuten kochen und presse den Saft durch einen leinenen Beutel tüchtig aus. Man lasse diesen Saft mit Zucker sehr vorsichtig so weit einkochen, bis er sirupartig dick wird, röhre ihn aber alsdann sehr gut, damit er nicht anbrennt, fülle ihn zum Aufbewahren in Steinkrüken und überbinde ihn am folgenden Tage mit aufgeweichter Blase. Man braucht dieses Muß hauptsächlich zum Schwitzen.

1137. Johannisbeeren in Zucker einzumachen.

Man macht sowohl rothe wie weiße Johannisbeeren, mit den Kernen auch ausgelernt ein. Das Auskernen vollführt man mit einem zugespitzten Federkiel, sie müssen dabei so viel wie möglich ganz bleiben. Man kochte von einer dem Gewicht der Früchte gleichen Quantität Zucker einer dicken Sirup, lasse die Johannisbeeren hierin bei sorgfältiger Schaumabnahme einige Mal behutsam durchkochen,

lasse den abgetropften Saft am folgenden Tage wieder zu der ersten Kürze gelangen und wiederhole dies so lange bis er senen Gra, wo er einem dicken, klaren Syrup gleicht, erhalten hat.

1138. Johannisbeersaft einzumachen.

Will man den Saft vermittelst des Dampfbades roh einmachen, so presse man den Saft vermittelst eines leinenen Beutels roh aus den Beeren und verfahre übrigens dabei, wie es bei den andern auf diese Art einzumachenden Fruchtsäften beschrieben ist.

Macht man den Johannisbeersaft hingegen mit Zucker ein, so lasse man die Beeren überkochen, presse den Saft auf die vorhin angegebene Art aus, kochte ihn unter aufmerksamem Schaumabnehmen so weit ein, daß er syrupsartig wird, fülle ihn kalt in Flaschen und verschließe diese luftdicht.

1139. Grüne Walnüsse in Zucker einzumachen.

Zu Johannis oder kurz nachher sind die Nüsse zeistig hierzu, sie dürfen noch keine holzige Schale angesezt haben. Man durchsteche sie mit einer starken Spicknadel oder einem srihen Hölzchen, thue sie in vieles Wasser, lasse sie acht Tage hierin liegen und wechsle das Wasser alle Tage ein oder zweimal durch frisches, damit der herbe, bittere Geschmack ausziehe. Nach dieser Zeit kochte man die Nüsse, doch nicht zu weich; sobald ein Nadelknopf sich leicht eindrücken läßt, kann man sie dreist in kaltes Wasser übergiehen. Aus diesem genommen und trocken geworden, bestecke man sie mit kleinen Zimmitstiften und solchen von candirter Orangenschale und Citronat, sowie Gewürznelken,

koche sie zuerst in einem leichten Zuckersud und verfahre in der weitern Bearbeitung wie bekannt.

1140. Kermesbeersaft einzumachen.

Der Saft dieser herrlich rothen Beeren wird wegen seiner außerordentlich schönen rothen Farbe am meisten zum Färben der Speisen benutzt; er ist auch in diesem Werke mehrere Male erwähnt worden. Die Beeren erhalten in der letzten Hälfte des Octobers ihre völlige Reife. Man lasse die abgestielten reifen Beeren einmal überkochen, zerquetsche sie, presse den Saft rein davon aus und filtrire ihn klar ab, am besten durch einen Flanell- oder Filzbeutel. Dann koche man auf jedes Pfund Saft drei Viertel Pfund Zucker zur Perlprobe (s. Nr. 1095) mische den Saft dazu und lasse ihn nur so lange von der Seite sachte kochen als nöthig ist, um den Schaum davon rein abnehmen zu können, damit durch ein langes Kochen nichts von der schönen Farbe verloren gehe. Man fülle den Saft, wenn er kalt ist, in Flaschen, verkörfe und verpiche diese sorgfältig und hebe sie an einen kalten, trocknen Ort auf.

1141. Berberisbeersaft einzumachen.

Wie man bemerkt haben wird, vertritt der Berberisbeersaft oft die Stelle des Citronensaftes. Man sammle die Beeren zur selbigen Zeit wie die Kermesbeeren ein, stiele sie ab, presse den Saft tüchtig aus, lasse ihn einige Zeit ruhig stehen, daß er klar wird, kläre ihn ab und gieße ihn durch ein Tuch, fülle ihn in Flaschen und verkörfe und verpiche diese luftdicht. Er hält sich eine geraume Zeit gut schon wegen seiner Säure.

1142. Preiselbeeren einzumachen.

Am besten sind die Preiselbeeren, wenn man sie ohne Zucker einmacht, sie behalten mehr ihren natürlichen Geschmack und sind saftiger. Zu diesem Bebiss schütte man sie in ein großes Gefäß, sepe sie auf ein schwaches Feuer, am besten Kohlengluth, aber noch besser in einen mäßig heißen Back- oder Bratofen, rühre oder schüttle sie, jedoch behutsam um, damit sie nicht zerdrückt werden, und lasse sie so lange auf dem Feuer bis sie siedend heiß geworden sind, zusammenschwinden und einen Theil ihres Saftes ausschütten lassen, sie dürfen aber nicht bis zum Kochen gelangen. Man fülle sie in Steintöpfe und binde sie am folgenden Tage mit Blasen und sind es große Gefäße, mit weichem Leder oder doppelter Leinwand zu. Will man sie späterhin speisen, so vermische man sie blos mit gestoßnem Zucker.

1143. Veilchen Saft einzumachen.

Die beste Zeit zum Einmachen dieses vortrefflichen Saftes ist das Frühjahr (Monat April). Man pflücke, unter Beseitigung der Blätter, die Stiele von den Blumen ab, thue sie in ein Gefäß, welches einen gut zu verschließenden Deckel hat, — am besten ist hierzu eine zinnne Schraubenflasche zu gebrauchen, — gieße, wenn die Blumen ein Pfund betragen, ein Quart aufgekochtes Flusswasser darauf, wenn es so weit abgekühl ist, daß es noch überwarm bleibt, und stelle es noch vierundzwanzig Stunden an einen warmen Ort.

Dann presse man den Saft recht rein aus, wozu eine kleine Presse von besonderer Wirksamkeit ist, lasse ihn einige Zeit ruhig stehen, nehme alsdann die sich oben gebildete Haut ab, vermische ihn, nachdem man ihn abgeklärt hat,

auf jedes Pfund Saft mit ein und einem halben Pfund gestoßenen feinsten Raffinade-Zucker, gieße ihn wieder in das Gefäß und lasse es in heißem Wasser oder in einem mäßig heißen Ofen mehrere Stunden stehen. Man röhre den Saft während dieser Zeit einige Male um, hüte sich aber, daß das Gefäß nicht lange offen bleibt, damit der Saft nichts von seinem herrlichen Wohlgeruch verliert, gieße ihn zunächst durch ein leinenes Tuch oder Haartuch, fülle ihn, wenn er kalt geworden ist, in Flaschen und verkörfe und verpiche diese luftdicht.

Dieser Saft vertritt außer der Jahreszeit vollkommen die frischen Beilchen zur Bereitung von Geleen u. s. w.

1144. Mohrrüben muß einzumachen.

Man nehme von den großen dunkel orangengelben Mohrrüben. So wie sie aus der Erde kommen, reinige und puße man sie, nehme das äußere Fleisch, ohne das blaßgelbe Herz zu benutzen, loche ersteres weich und kurz ein, streiche es durch ein Sieb, vermische es mit dem dritten Theil so viel Zucker, als der Mohrrübenbrei wiegt, kochte hiervon ein so dickes Muß, wie es Nr. 1098 lehrt, und versahre in der weitern Bearbeitung eben auch nach jenem Artikel.

1145. Mohrrübensaft einzumachen.

Man nehme große saftreiche Mohrrüben, reibe sie auf einem Reibeisen und bringe das Geriebene unter die Presse, um den ganzen Saft davon auszupressen. Sind die Mohrrüben süß und zuckerreich, so kochte man den Saft ohne Weiteres ein, im entgegengesetzten Falle sehe man etwas Zucker zu; er muß unter aufmerksamein Röhren so weit inkochen, daß er einem Syrup gleicht; man fülle ihn in

Steinkruken u. s. w. Muß und Saft sind heissam gegen Brustübel.

1146. Nosenessenz einzumachen.

Man nimmt frisch gepflückte, wenig verblühte, trockne Rosenblätter, legt sie schichtweise in einen großen Haven mit fein gestoßenem Zucker, so daß man auf ein Pfund Rosenblätter drei Pfund Zucker braucht und die oberste Lage Zucker ist. Dies setzt man vier bis sechs Tage dem starken Reflex der Sonnenstrahlen aus, wenn man zuvor das Glas mit einer feuchten Blase verschlossen hat, gießt nach dieser Zeit die Essenz durch ein feines Sieb oder Haartuch, wobei man die Rosenblätter sehr wenig drückt, damit die Essenz klar bleibt, und füllt sie in Flaschen, die man verkorkt und verpicht.

Fruchtgallerte.

Die Früchte, welche sich am besten hierzu eignen und den meisten Gallertstoff besitzen, sind Johannisbeeren, Apfels, Kirschen, Himbeeren, Heidelbeeren und Quitten. Hauptregel ist, daß man sämmtlichen Saft aus den Früchten herauszubringen suche, wozu man sich wo möglich einer kleinen Preße und eines leinenen Beutels als sehr vortheilhaft bedienen kann, daß man ferner den besten Zucker dazu nehme und den richtigen Grad des Einkochens des Fruchtsaftzuckers treffe. Ohne diese Vorsicht wird man schwerlich gute Fruchtgallerte zu Wege bringen.

1147. Johannisbeergallerte einzumachen.

Unter rothe Johannisbeeren kann man ein Viertheil weiße mischen. Die abgestielten, reinen Beeren lasse man

in einem großen Geschirre, am besten in einem unverzinkten, kupfernen Kessel, fünf bis zehn Minuten kochen, presse den Saft aus und lasse ihn ruhig stehen, damit das Trübe zu Boden falle, kläre ihn ab, vermische ihn mit eben so vielem Zucker als der Saft wiegt und kochte ihn unter sehr fleischigem Abschäumen, erst langsam und dann schnell, so weit ein, daß auf dem in die Höhe steigenden Saftzucker sich große Blasen zeigen und daß er sich längs des herausgehobenen, einige Male gewendeten Löffels als ein schwerflüssiger Faden ausdehnt, der, wenn er auf einen kalten, zinnernen Teller abtropft, erhaben und gallertartig stehen bleibt. Zeigt sich diese Probe, so nehme man den Saft sogleich vom Feuer, gieße ihn sofort in kleine Gläser oder Krüken, weil er bei längerem Kochen eben so gut seine gallertartige Eigenschaft verliert, als wenn man ihn zu früh vom Feuer nehmen würde. Man beseitige mit Papier den durch das Eingießen entstandenen Schaum, und decke am folgenden Tage die Fruchtgallerte wie die andern Confekte.

1148. Apfelmallerte einzumachen.

Am besten sind hierzu schöne Renett- oder Borsdorfer Äpfel. Man schneide sie ungeschält in Stücke und beseitiige dabei die Kerngehäuse und die etwa angestossenen, schlechten Theile, gieße auf jede Meze Äpfel, die so zerschnitten sind, zwei bis zwei und ein halbes Quart Wasser, lasse sie hiermit etwa fünfzehn bis zwanzig Minuten kochen und presse den Saft durch eine recht reine, geruchlose Serviette davon ab. Diesen Saft vermische man mit Zucker und nehme auf jede Meze Äpfel ein und ein halbes Pfund Zucker, drücke zu diesem Quantum nach und nach den Saft von zwei bis drei Citronen und lasse ihn unter sorgfältigem Abschäumen und wiederholendem Zusezen von Citronensaft

klar kochen. Dann verstärke man das Feuer, damit der Saft unter immerwährendem Aufziehen mit dem Einmacheöffsel, schnell zu jenem Grad des Einkochens gelange, wie es der vorige Artikel vorschreibt, damit durch ein zu langsames Kochen nicht zu viel Gallertstoff verloren gehe.

1149. Quittengallerte einzumachen.

Diese Gallerte bereitet man wie die von Aepfeln, nur müssen die Quitten etwas länger kochen als die Aepfel. Diese Gallerte nimmt eine mehr röthliche Farbe an, je länger sie kocht; doch vermeide man ein zu langes Kochen wegen des dadurch entstehenden Verlustes an Gallertstoff.

1150. Himbeergallerte einzumachen.

Zu den Himbeeren kann man vortheilhaftesten Weise ein Theil Johannisbeeren mischen, weil alsdann mehr Gallertstoff zu erwarten ist. Wenn die Beeren überkocht sind, bearbeite man diese Gallerte ganz wie die von Johannisbeeren nach Nr. 1147. Diese Gallerte kann man hübsch nüancirt herstellen, wenn man sie in kleinen weißen Einmachegläsern auf die Art einmacht, daß man zuerst Himbeergallerte und sodann mit der Vorsicht Aepfelpflegallerte oder solche von weißen Johannisbeeren darauf bringt, daß die erstere durch ein zu schnelles und heißes Außfüllen nicht aufgelöst werde.

1151. Heidelbeergallerte einzumachen.

Man überkochte die Heidel- oder Blaubeeren ebenfalls und presse demnächst den Saft davon aus, nehme drei Viertel so viel Zucker als Saft und koch die Gallerte nach Vorschrift von Nr. 1147 ein. Was dieser Gallerte an Feinheit des Geschmacks etwa abgeht, der inzwischen doch recht ange-

nehni auf die Junge fällt, das erseßt sie durch ihr sehr ansprechendes dunkel-violettes Aeußere.

1152. Kirschgallerte einzumachen.

Man zerstoße recht fastreiche, ausgesteinte saure Kirschen, presse den Saft rein davon aus, lasse das zurückgebliebene Mark nebst den zerstoßenen Steinen zusammen scharf heiß werden, aber nicht kochen, presse auch aus diesem den Saft aus und vereinige ihn mit dem ersten. Man lasse ihn nun ruhig stehen, kläre ihn ab, versorge ihn mit einer gleichen Quantität Zucker als Saft und bewerstellige das Kochen, wie es bereits bekannt ist.

1153. Erdbeergallerte einzumachen.

Wenn die Heidelbeergallerte sich durch ihr ansprechendes Aeußere vortheilhaft auszeichnet, so thut dies die Erdbeergallerte durch ihren vortrefflichen Geschmack. Man bereitet sie wie die von Johannisbeeren; auch wird man bei der Bearbeitung dieser Gallerte gewinnen, wenn man den vierten oder sechsten Theil Johannisbeeren zu den Erdbeeren zufügt.

1154. Weinbeerengallerte einzumachen.

Man pflücke die Beeren von reisen Trauben ab, lasse sie mit Wasser einige Minuten kochen, zerdrücke sie und presse den Saft aus. Mit dem hinlänglich (auf eine Meße reiner Beeren ein halbes Quart Wasser) klar abgesetzten, dann durchgegossenen Most und eben so vielem Zucker, als er wiegt, bearbeite man die Gallerte wie die von Apfeln nach Nr. 1148.

Einundzwanzigster Abschnitt.

Die verschiedenen Einmache- und Aufbewahrungsarten der Gemüse und anderer Pflanzenstoffe in Säuren, Salzsohlen, vermittelst des Dampfbades und des Austrocknens.

Wie wichtig und nützlich das Einmachen und Aufbewahren der Gemüse und anderer genießbaren Pflanzenstoffe für jede Haushaltung ist, wird gewiß schon oft jede wirthschaftliche Hausfrau erkannt haben, besonders in Gegenden und an solchen Orten, wo außer der Jahreszeit keine frischen Naturerzeugnisse, wie man diese zum Theil auf Märkten und Verkaufsplätzen großer Städte findet, zu Gebote stehen. Diese Einmachearten sind in mancher Beziehung oft schwieriger und mißrathender als die der in Zucker einzumachenden Früchte oder der Confitte; eine ausreichende Belehrung durch praktisch bewährte Recepte ist also von größter Nützlichkeit; doch findet man in den meisten Kochbüchern sowohl

über diesen Gegenstand, als über die Bereitung der Consekte Recepte niedergeschrieben, daß dem Sachverständigen, wenn er vergleichen liest, die Haut schaudert über die verkehrten und widersinnigen Bearbeitungs- und Verfahrungsarten, die darin aufgestellt sind, und die man doch als sehr brauchbare und die besten und köstlichsten Resultate ergebende Vorschriften, anpreist.

1155. Essiggurken einzumachen.

Glatte, fleckenlose Gurken mittlerer Größe sind am besten hierzu. Man reinige die Gurken recht gut, koch eine mäßige Salzsohle von ungefähr einem Pfund Salz und und acht bis zehn Quart Wasser zu einem Schot Gurken auf die Art, daß man Wasser und Salz zusammen aufkochen und sich dann abscheiden läßt. In dieses Wasser lege man, nachdem es abgeklärt ist, am folgenden Tage die Gurken und lasse sie vierundzwanzig Stunden darin liegen. Zunächst schichte man sie in Gläser oder Töpfe mit einigen Zweigen Dill, einigen Zweigen oder einer hinreichenden Quantität blätterigen Estragon, einigen Schoten spanischen Pfeffer, einigen Roth englisches Gewürz, Pfeffer, Coriander, Muskatenblumen und Nelken, koch so viel guten Essig auf, um die Gurken damit völlig bedecken zu können, und gieße ihn, wenn er nur noch lauwarm ist, darüber. Nach vierundzwanzig Stunden gieße man den Essig wieder ab, koch ihn auf und gieße ihn dieomal heiß, und das dritte Mal, nach Verlauf von eben so langer oder längerer Zeit, kochend darüber und überbinde die Gurken, wenn sie kalt sind, mit aufgeweichter Blase.

1156. Salzgurken einzumachen, (saute).

Hierzu nehme man glatte, nicht große Gurken, wenn

sie auffangen Kerne bilden zu wollen, etwa im Monat Juli oder August, wasche sie sauber ab und lege sie in ein eichenes Fäschchen schichtweise mit Dill, Weinblättern und Blättern von sauren Kirschbäumen. Dann koché man eine schwache Salzsoße von einem Pfund Salz und zwölf bis vierzehn Quart Wasser, gieße diese kalt darüber, so daß es über den Gurken steht, und setze das Gefäß so lange an einen warmen Ort, bis die Flüssigkeit in Gärung gerathet, nehme alsdann das fäulig gewordene ab und setze wieder so viel frische Lake zu, daß das Faß ganz voll wird und die Flüssigkeit einen Zoll hoch über die Gurken tritt, dann mache man das Faß fest zu, namentlich auch das Spundloch und bringe es an einen kalten, trocknen Ort; hier kann man es von Zeit zu Zeit umkehren, so daß das Oberste nach unten kommt. Haben die Gurken immer hinreichend Lake, wovon man sich vermittelst des Spundloches übersführen kann, so conserviren sie sich sehr lange.

1157. Kleine Pfeffergurken einzumachen. (Cornichons.)

Sie dürfen nicht über die Größe eines kleinen Fingers hinausgehen und müssen hübsch grün sein. Man wasche sie rein ab, menge sie mit Salz und lasse sie bis zum folgenden Tage so stehen. Dann schütte man sie auf einen Tuch, trockne sie ab, schichte sie, wenn es zwei Schick sind, wechselweise mit einigen Schoten spanischen Pfeffers, zwei Quentchen weissem und eben so viel schwarzem Pfeffer, einem halben Loth Nelken und englischem Gewürz, einem Loth Coriander, Muskatenblumen und Senfkörnern, einer Zche Rocabolle, acht bis zehn Stück Chalotten, einem Paar Lorbeerblättern und einer Handvoll Estragonblättern in den dazu passenden Gefäßen, und gieße so viel aufge-

kochten, guten Weineffig, daß er gut übersteht, das erste Mal lauwarm, das zweite Mal heiß und das dritte Mal kochend darüber und verschließe die Gefäße, wenn alles kalt ist, wie vorstehend gesagt ist.

Sauberer und ansprechender erscheinen die eingemachten Pfefferkurken, wenn man alle Ingredienzien, statt sie mit den Gurken einzulegen, in dem Effig auskochen läßt und ihn dann durch ein Sieb über die Gurken gießt.

1158. Geschälte Gurken einzumachen. (Azia.)

Hierzu passen nur große gerade Gurken, die glatt und fehlerfrei sind. Man spalte sie der Länge nach von einander, nehme sämmtliche Kerne heraus und schäle sie ab. Dann kochte man gewöhnlichen Effig mit Salz auf, lasse die Gurken hierin vierundzwanzig Stunden liegen, schicke sie nach dieser Zeit, zu einem Schöck Gurken, mit einem Loth gemengtem Gewürz, eben so viel Corlander und Muskatenblumen, Estragon und einigen Lorbeerblättern, einem Paar Elßlöffeln voll schwarzen Senfkörnern, einer halben Stange zerschnittenen Meerrettig, einem Dußend Chalotten, zwei Zehen Rocambolle oder einer Zehn Knoblauch in den zum Einlegen bestimmten Gefäßen, und gieße von dem allerbesten Weineffig darauf, wenn er zuvor ausgekocht und nur noch lauwarm ist, wiederhole dies noch ein- oder zweimal, doch gieße man den Effig nicht zu heiß darauf, aus Furcht, daß die Gurken mit der Zeit zu sehr erweichen möchten.

1159. Türkischen Wetzen einzumachen.

Die jungen Kolben dürfen nicht größer sein als ein kleiner Finger, sie müssen noch weich sein und dürfen noch

keine Hülßen angesetzt haben. Man reide sie auf einem Tuch ab, lasse sie mehrere Tage in leichtem Salzwasser liegen und wechsle das Wasser täglich einige Male durch frisches Salzwasser. Dann trockne man sie auf Tüchern ab, lege sie nach dem Aufkochen in Gefäße, lasse einige Chalotten, etwas gemengtes Gewürz, Muskatenblumen und einige Lorbeerblätter in gutem Essig auskochen und gieße ihn, wenn er ausgekühlt ist, durch ein Sieb über die eingelegten türkischen Weizenkörbchen.

1160. Rothe Rüben einzumachen.

Man wasche die rothen Rüben nur ab und bewahre sie vor Verlegung, damit sie nicht ihren Saft verlieren und blaß werden, loche sie mit Wasser entsprechend weich, schäle sie, wenn sie nur noch lauwarm sind, ab, schneide sie in Scheiben oder lasse die kleineren ganz, schichte sie mit würflich oder scheibig geschnittenen Borsdorfer Leyfeln und Meerrettig und trockenem Kümmel in den Einmachegefäßen, loche so viel Weissig auf als nöthig scheint, um die Rüben damit decken zu können, und gieße ihn verkühlt darüber.

1161. Blumenkohl und Zwiebeln in Essig einzumachen.

Den Blumenkohl puße man in hübschen Nosen zu, und die Zwiebeln, welche klein oder mittelgroß und weiß sein müssen, ziehe man glatt ab. Dann loche man das eine oder das andere in mit etwas Salz und Essig vermischtetem Wasser dergestalt, daß eins wie das andere noch etwas hältlich bleibe, lege es nach dem Ablaufen und Auskühlen in die zum Einmachen bestimmten Gefäße, loche Essig mit denselben würzhaften Ingredienzien, wie es bei

dem türkischen Weizen gesagt ist, und verfahre so weiter nach jenem Artikel.

1162. Champignons oder Steinpilze in Essig einzumachen.

Hierzu sind nur frische, junge Pilze brauchbar, deren Hut noch gewölbt und blaß, deren Fleisch noch fest und spröde und deren Wulst noch röthlich oder bräunlich aussieht, solche, deren Hut schon ausgebildet und flach und deren Wulst schwarz ist, haben ein schwammiges, poröses Fleisch und taugen höchstens noch zur Bereitung des Soja oder Champignonssafes (s. Nr. 1163.) Man behandle die Champignons nach Nr. 11, doch die ganz jungen, blässen, reibe man nur mit Salz und Essig oder Citronensaft ab; man lasse sie in mit etwas Salz und Essig vermischttem Wasser einige Male auflochen, lasse sie auf Durchschlägen abtropfen und ordne sie, wenn sie ausgekühlt sind, in den dazu bestimmten Einmachgläsern, kochte in hinlänglichem Essig etwas gemengtes Gewürz, ein Paar Vorbeerblätter und ein Dutzend Chalotten aus und gieße es noch heiß durch ein Sieb über die eingelegten Champignons. Nach einigen Tagen kann man den Essig wieder auflochen und ihn kochend wieder darauf gießen, oder die Champignons einmal darin auflochen lassen; man verschließe die Gefäße mit Blase. Mit den Stein- oder andern genießbaren Pilzen verfährt man eben so.

1163. Champignonssatz einzumachen, (Soja, Champignonsessenz.)

Will man einen guten Soja anfertigen, so muß man viel Champignons dazu nehmen, es lassen sich sowohl die ausgebildeten, die wildgewachsenen, wie die getriebenen,

beffern, auch aller Abfall, der von denjenigen Champignons übrig geblieben, die man an Speisen gebraucht hat, dazu benützen. Nach dem Abschneiden der sandigen Wurzeln zermalme man alles ohne es weiter zu waschen, vermengt es in dem zwölften Theil soviel, als die Champignons ausmachen, mit Salz, einigen Duzend Gewürznelken und Pfefferkörnern und einigen Lorbeerblättern und lasse es mehrere Tage an einem lauwarmen Ort stehen. Dann kochte man es, nachdem man es behutsam abgegossen, damit der meiste Sand am Boden liegen bleibe, auf, beseitige den Schaum, presse alles stark durch und lasse den Saft bis zum folgenden Tage ruhig stehen, kläre ihn alsdaun sachte ab, damit der noch übrige Sand und andere schmutzigen dicken Theile zurückbleiben und kochte ihn unter wiederholtem Schaumabnehmen so weit ein, bis er sich als eine seimig flüssige, klare braune Substanz zeigt, fülle ihn, wenn er kalt ist, in Flaschen und verkorke und verpiche diese.

1164. Grüne Bohnen in Essig einzumachen.

Zum Eiumachen dieser Gemüse, es mag sein auf welche Art es wolle, nehme man junge, glatte Bohnen, die noch keine Kerne angesetzt haben und deren Schoten noch nicht holzfaserig oder pelzig sind. Nach dem Abziehen der Seitenfasern lasse man die Bohnen ganz oder in beliebige Stücke geschnitten in mit etwas Salz vermischtetem Wasser treffend, (mehr härtlich als weich), aber ja nicht ganz weich kochen, ordne sie nach dem Abtropfen und Auskühlten in Hauen oder Töpfen, kochte den Essig mit den würzigen Ingredienzien, wie sie Nr. 1162 bezeichnet und gieße ihn durch ein Sieb kalt über die eingelegten Bohnen. Man gieße ihn nach einigen Tagen ab und vereinige ihn Kochend wieder mit den Bohnen.

1165. Grüne Bohnen in Salzsohle einzumachen.

Diese Einmachhart ist die beste von allen, welche durch Salz oder Säuren bewerkstelligt wird, weil die natürlichen Säfte der Gemüse nicht so stark ausgezogen werden und die Gemüse auch mehr ihre Farbe behalten; die auf diese Art eingemachten Blattgemüse kann man bei zweckmäßiger Zubereitung als Speise (s. Nr. 566) dreist den frischen an die Seite stellen. Sie bleiben bis ins späte Frühjahr gut und schmackhaft.

Die grünen Bohnen kochte man als Schnitt-, Brech- oder ganze Bohnen, etwa fünf bis zehn Minuten in recht vielem Wasser, kühle sie in kaltem Wasser aus und lasse sie auf Durchschlägen bis zum folgenden Tage stehen, damit sie trocken ablaufen. Dann rangire man sie, wenn es ganze oder stückige Bohnen sind, in bauchigen Gefäßen (Töpfe, die sich oben etwas verengen), schneide breite, dünne Stäbchen von Buchen- oder Elsenholz, und zwar so lang, daß sie bei dem Belegen der Gemüse durch den Druck des Salzwassers über den oben sich verengenden Töpfen nicht hinausweichen können.

An das Absieden der Bohnen am vorzen Tage schließt sich das Kochen einer scharfen Salzsohle von acht Quart Wasser auf ein Pfund Salz nach Nr. 1162. Mit dieser Salzsohle übersülle man die eingelegten, und mit jenen Stäbchen dergestalt übers Kreuz belegten Bohnen, daß ein Hinausweichen unmöglich wird, so daß das Salzwasser zwei Finger breit klar über den Bohnen steht und so, daß bis zum oberen Rand des Töpfes etwa noch ein drei Finger breiter Raum bleibt.

Ist dies so weit erreicht, so gieße man so viel gutes

Des darüber, daß dieses eine einen halben Zoll dicke luftdichte Decke bildet und überbinde die Gefäße nur mit Papier. Braucht man nach einiger Zeit von diesem Gemüse, so muß nach der Herausnahme der nöthigen Quantität das ülige Salzwasser, was man deshalb abgenommen hat, immer wieder darüber gegossen werden.

1166. Grüne Bohnen mittelst Salz einzumachen.

Man bearbeite die grünen Bohnen als stark geschnittene Schnittbohnen, blanchire sie etwa fünf Minuten in vielem Wasser, lasse sie auf Durchschlägen abtropfen und, auf Tüchern ausgebreitet, trocken werden, menge sie mit dem fünften oder sechsten Theil so viel seinem Salz, als das Volumen der Bohnen ausmacht, drücke sie in Steinböpfe oder in ein Fäß ein, lege oben Petersilie und etwas Pfefferkraut, und decke einen Deckel darauf mit einem schweren Stein, damit die Bohnen gut zusammengepreßt werden. Wird nach einiger Zeit die Petersilie schlecht und die Läke häutig oder karnig, so beseitige man beides, ehe man von den Bohnen braucht.

1167. Grüne Bohnen mittelst des Dampfbades einzumachen.

Bei dieser erst wenig bekannten Einmachart, wo alle Stoffe, wenn sie sich auf die Dauer gut erhalten haben, am leichtesten ihren natürlichen Wohlgeschmack bewahren, sehe man wegen der dazu benötigten Gefäße, überhaupt wegen der hierbei erforderlichen mannichfachen Manipulationen die Einleitung des vorigen Abschnittes und Nr. 1097.

Man nehme hierzu ganz junge Schneidebohnen, bearbeite sie als Schnitt- oder Brechbohnen, oder lasse die sehr

jungen ganz. Man blanchire sie einige Augenblicke in Wasser, scße sie nach dem reinen Abgießen in rein ausgewaschene gute Butter und zwar so viel, daß, wenn die blanchirten Bohnen etwa vier Quart im Volumen betragen, man ein Pfund solcher Butter dazu nimmt. Man lasse sie in dieser Butter, auf schwachen Feuer unter wiederholendem Umschwingen so lange dünsten, bis sie entsprechend weich sind und keine Feuchtigkeit mehr absezzen. Bis zum gänzlichen Auskühlen schwinge man die Bohnen manchmal um, fülle sie dann fest in die bewußtsten blechernen Büchsen, verschließe diese sofort mit den Deckeln und lasse sie schnell vom Klemppner luftdicht verlöthen.

Hierauf bringe man sie mit den bewußtsten Rücksichten in den Dampfkessel, bewirke das Wasserbad auf die Art, daß man das Wasser, wenn es nach den stark entwickelten Dämpfen und des merklichen Geräusches zu urtheilen, den Siedgrad erreicht hat, noch etwa zehn Minuten kochen läßt, und verfahre in der fernern Bearbeitung nach Nr. 1097.

1168. Grüne Bohnen mittelst des Trocknens aufzubewahren.

Auch die auf diese Art zum Aufbewahren bearbeiteten Stoffe, von welchen die holländischen den Vorzug haben, sind denen, die mit einfachem Salz oder Essig eingemacht werden, in mancher Beziehung vorzuziehen, da sie mehr ihre Säfte behalten und bei der späteren Benutzung als Speise nicht so viel ausgewässert werden dürfen, weil sie keine fremdartigen sauren oder salzigen Stoffe enthalten.

Man schneide sie als Schnitt- oder kleine Brechbohnen, lasse sie einige Minuten in Wasser blanchiren, breite sie auf leinenen Tüchern aus, damit sie trocken werden, bringe sie zunächst auf mit Papier belegte Eisen- oder Kupferbleche

und stelle sie in den mäßig warmen Brat- oder Backofen, oder auf die noch warme Kochmaschine, oder, wo alle diese Gelegenheiten fehlen, auf die warme Stelle des Feuerheerdes, wo unlängst die Speisen bereitet worden, oder auf welche Art es die örtlichen Räume bedingen, wenn nur der Zweck erreicht wird, daß die Bohnen durch und durch gleichmäßig austrocknen, ohne dabei sich zu färben oder ja branßig zu werden. Hauptregel ist, daß man deshalb oft nachsehe, die Bohnen wende und das Blech, oder was man sonst dazu genommen, drehe, sowie ein zu schnelles Austrocknen vermeide. Ist die Trockenprocedur hinreichend beendet, so hebe man die Bohnen in leinenen Beuteln oder in mit Papier ausgeklebten Schachteln auf.

Kann man zum Austrocknen ganz junges Gemüse, es mag sein welcher Art es wolle, wenn sie sich nur dazn eignet, bekommen, so kann das Blanchiren unterbleiben, das Trocknen wird dann um so wirksamer, schüller und leichter zu erreichen sein.

1169. Grüne Erbsen mittelst des Trocknens aufzubewahren.

Kennt man einmal die Trockenprocedur mit ihren Regeln nach Vorschrift der vorstehenden Nummer, so kann man hiernach alle sich dazu eignenden Gemüse und andere Pflanzenstoffe, je nach ihrer natürlichen Beschaffenheit und Form behandeln, und so ist es auch mit den Erbsen; man wähle diese hierzu nicht zu stark, aber auch nicht zu fein, sondern die mittlern ersten Sorten des Monats Juni bis Anfangs Juli, blanchire sie, wenn es die Beschaffenheit nöthig macht oder trockne sie, wenn sie noch zart, frisch und jung sind, unblanchirt wie die grünen Bohnen.

1170. Morcheln mittelst des Trocknens aufzubewahren.

Bei diesen ist weiter nichts nöthig, als daß man die sandige Wurzel abschneidet, die Morcheln auf Zwirn- oder feine Windfäden dergestalt zieht, daß sie gut ausgebreitet sind, und an solchen Stellen aufhängt, wo sie die Lust recht wirksam bestreichen kann.

1171. Musserons mittelst des Trocknens aufzubewahren.

Man macht es mit ihnen wie mit den Morcheln. Außer diesen lassen sich auf dieselbe Art andere eßbare Schwämme, wie scheibige Trüffeln, Champignons, Reitscher, Pfifferlinge, Steinpilze, Pfefferschwämme u. s. w. auf trocknen.

1172. Grüne Erbsen mittelst des Dampfba des einzumachen.

Die besten Exemplare hierzu sind solche, wie sie in Nr. 1169 beschrieben sind, zu feine Erbsen schwinden zu sehr und zu starke haben eine pelzige, harte Haut und es ist der Kern zu mehlig. Auch ist zu widerrathen, Erbsen, die an verschiedenen Standortern gewachsen sind oder die nicht zu gleicher Zeit gepflückt und gleichzeitig ausgebrochen worden, zusammen zu bringen. Von der Staude im Garten sogleich in die Rüche, rasch ausgebrochen und aufs Feuer gesetzt, nach dem Auskühlen in die Büchsen gefüllt, diese schnell verlöthet und ins Dampfbad gebracht, ist eine goldene Regel dieser Einmacheart.

Auf jedes Quartmaasi voll reine Körner kommt ein Viertel Pfund Butter. Man menge beides, Erbsen und

Butter untereinander und dünsse sie auf die Art wie die Bohnen weich, wobei man, wenn es nöthig werden sollte, von Zeit zu Zeit etwas Flüssigkeit auffüllt. Sind die Erbsen weich und kurz eingedünstet, fülle man sie, wenn sie kalt sind in die Büchsen, verschließe und verlöthe diese und bewerkstellige das Dampfbad mit denselben Rücksichten und einem eben so lange dauernden Kochen des Wassers, wie es bei den auf dieselbe Art einzumachenden grünen Bohnen aufgeführt ist.

1173. Grüne Erbsen auf dieselbe Art in Flaschen.

Man suche die höchst möglichstgrößte Quantität grüner Erbsen, die hierzu roh bleiben müssen, in die Flaschen zu bringen, verschließe sie luftdicht und lasse das Dampfbad so wirken, daß das Wasser nach erlangtem Siedgrad noch fünfzehn bis zwanzig Minuten im Kochen erhalten wird.

1174. Grüne Erbsen mit Salz in Flaschen einzumachen.

Man menge die ausgebrochenen Körner in dem sechsten oder achten Theil so viel als es Erbsen sind mit feinem Salz, bringe sie in die Flaschen, verkorke und verpiche sie gut luftdicht und lege sie im Keller in Sand.

1175. Artischocken, Blumenkohl und Spargel mittelst des Dampfbades einzumachen.

Bei diesen Gemüsen wäre das materielle äußere Zustehen noch besonders hervorzuheben. So bearbeite man die Artischocken mit der gehörigen Vorbereitung und Verköchung nach Nr. 515 als hübsche glatte Büden. Den

Blumenkohl pulse man in hübsche Rosen zu, und den Spargel schneide man mit besonderer Rücksicht auf die Kopfenden, so weit er bis unten herunter weich ist, in ein bis zwei Zoll lange Stücke, von denen man die Haut dünn abschält. Die fertig vorbereiteten Artischockenböden düünste man in etwas Wasser, Butter und Citronensaft und einem wenig Salz so weit, daß sie noch härtlich bleiben; den Blumenkohl kochte man in Wasser mit Butter und etwas Salz noch härtlicher vor, und den Spargel behandle man rücksichtlich des Kochens, wie den Blumenkohl. Sind die Gemüse in die Büchsen eingelegt, und ist der luftdichte Verschluß geschehen, so lasse man das Dampfsbad bei zehn bis zwölf minutlichem Kochen des Wassers, wenn dieser Grad erfolgt ist, treffend auf die Stoffe wirken.

1176. Saubohnen mittelst des Dampfsbades einzumachen.

Am besten sind hierzu ganz junge Bohnen, bei welchen die Haut, welche die grünen Körner innerhalb der Schote umschließt, noch weich und zart ist. Bei alten Exemplaren ist man genöthigt, die Körner zu brühen, um die schon pelzige Haut abzuziehen; sie schwinden bei dieser Operation ungemein zusammen, weil nur der grüne Kern bleibt, doch werden diese, wegen der schönen Farbe, zum Verzieren der kalten Speisen gern gebraucht. Man dämpfe die Saubohnen mit der bewußten Quantität Butter und behne das Dampfsbad nach erfolgtem Kochen des Wassers noch fünfzehn bis zwanzig Minuten aus.

1177. Saubohnen in Flaschen einzumachen.

Man richte sich hierbei ganz nach dem Artikel Nr. 1173 der auf diese Art einzumachenden grünen Erbsen.

1178. Liebes- oder Goldäpfel einzumachen.
(Tomate).

Eine besondere Rücksicht erfordern diese Stoffe in der Art, daß man sie nämlich recht hübsch hochroth und ausgebildet wählt, um ein vortreffliches Muß zu erzielen. Man entferne nach dem Aufschneiden alle Kerne und wässerigen Theile und thue das markige Fleisch in einen Durchschlag oder auf Siebe, damit alle Feuchtigkeit davon abtropfe; auch kann man nöthigenfalls gleich zum Kochen schreiten. Man loche die Tomate zu einem so festen Brei, daß die senkrecht hineingesteckte Kelle aufrecht darin stehen bleibt. Sollte sich am folgenden Tage vor dem Einfüllen in die Einmachgefäße noch Feuchtigkeit auf dem Brei blicken lassen, so muß er noch mehr eingelocht werden. Nach dem Einfüllen decke man ihn mit flüssigem Fett, wie es bei dem Artikel Psalmenmuß steht. Es ist diese Frucht eine herrliche Zugabe an Saucen und Ragouts.

1179. Kopfsalat und Endivien in Salzsohle einzumachen.

Beide Gemüsearten sollen hierzu ersterer aus fest geschlossenen, inwendig gelben Köpfen und letztere ebenfalls aus festen und schön gebleichten Stauden bestehen. Nachdem ein Theil des untern Strunkes und die äußern schlechten Blätter abgepußt sind, wasche man die Köpfe recht sauber und untersuche sie, ob sich auch kein Gewürm darin befindet. Dann lasse man in einem großen Geschirr mit vielem Wasser so viel von dem einen oder dem andern Gemüse, als dieses aufnehmen kann, drei bis fünf Minuten kochen und kühle es sogleich in vielem kalten Wasser tückig aus, wiederhole das Kochen in demselben Wasser mit

einer gleichen Quantität Gemüse, nehme aber zu dem nächstfolgenden Kochen unbedingt anderes Wasser, damit das Gemüse nicht streng bleibe.

Ist alles blanchirt und gut ausgekühlt, so drücke man es kops- oder staudeweise in der hohlen Hand aus, binde ein jedes Stück mit Bindfaden zweimal herum zusammen und lasse alles bis zum folgenden Tage auf Durchschlägen oder Sieben stehen, damit das Wasser davon abtropfen kann und vereinige mit dieser Arbeit das Kochen einer scharfen Salzsohle wie es in Nr. 1165 gezeigt worden.

Das Einlegen der Gemüse in die Töpfe, das Belegen mit den Holzstäbchen, um es in einer festen Lage, so daß es die Salzsohle nicht in die Höhe heben kann, zu erhalten, sowie das Auffüllen der Salzsöhle und das Decken mit Del richtet sich ganz nach den auf diese Art eingemachten grünen Bohnen.

1180. Estragoneßig zuzubereiten.

Von allen diesen, überhaupt von allen Eßigen, ist der in diesem Werke oft erwähnte, vermittelst der Destillation auf heißen Wege bereitete französische Estragoneßig der vorzüglichste. Den aufs stärkste und gewöhnlichem Wege zuzubereitenden Estragoneßig erlangt man vermittelst Einwirkung der heißen Sonnenstrahlen, oder indem man ihn auf einer heißen Stelle oder am Ofen destilliren läßt. Man nehme hierzu den besten Weinëssig und soviel von den Stielen abgepflückter frischer Estragonblätter, als nöthig scheint, um dem Eßig einen hinreichend starken Estragongeschmack mitzutheilen. Der Eßig kann auf diese Weise vier bis sechs Wochen über stehen bleiben. Giebt man während des Ausziehens der Blätter zum Gebrauch davon ab, so ergänze man das Abgegossene wieder durch Hinzufügung

frischer Estragonblätter und Essig. Auch kann man nach dem Abfiltriren des ersten starken Essigs wieder andern auf die zurückgebliebenen Estragonblätter gießen und hiertdurch einen schwächeren Estragoneßig gewinnen. Am besten bereitet man den Estragoneßig, überhaupt alle auf diese Art zu gewinnenden Essige in großen, weiten gläsernen Flaschen.

1181. Fruchteßig zuzubereiten.

Hierzu nehme man Himbeeren, Erdbeeren, Kirschen &c., zermalme die Staudenfrüchte und zerstoße die Kirschen, gieße Weinessig darauf, lasse sie an einem den Sonnenstrahlen ausgesetzten oder temperirten Ort sechs bis acht Tage stehen und presse und filtrire den Essig davon klar ab. So wie man diesen Essig von mehreren Früchten macht, so nimmt man auch häufiger dazu nur eine Fruchtart, von welchem der Himbeeressig besonders beliebt ist. Es versteht sich, daß die Stärke des Fruchtgeschmacks allemal durch das größere oder geringere Quantum Früchte, welche man nach Maßgabe des Essigs dazu nimmt, bedingt wird.

1182. Blüthenessig zuzubereiten.

Am besten sind hierzu Veilchen, Rosen, Orangenblättern, Jasmin, Nelken, Flieder und dergleichen; doch bereitet man ihn immer nur von einer Blüthe auf einmal; eine Vermischung mehrerer würde in Geschmack und Geruch die widersprechendsten Resultate ergeben. Die Bereitung ist dieselbe wie die des Fruchteßigs.

1183. Kräuteressig zuzubereiten.

Bei diesem kommt es im Geschmack auf die verschiedenen Kräuter wie z. B. Basilicum, Thymian, Korb, Majoran, Fenchel, Pfeffer- und Selleriekraut, Vorbeerblätter Petersilie,

Estragon, Schnittlauch, Rosmarin, Krausemünze, Kresse u. s. w. an, die man dazu nimmt. Man bereitet den Kräuteressig wie den Estragonessig, doch mit der Beachtung, daß man von den mehr angenehm würzigen Kräutern, wie Basilicum, Estragon, Schnittlauch, Petersilie und Körbel mehr, als von den andern mit mehr strengen, weniger ansprechenden Würzen versehenen, nehme; doch ist nicht gesagt, daß man nothwendig alle hier bemerkten Kräuter dazu nehmen muß, man wähle die, welche dem Geschmack am meisten zusagen und die Umstände bieten.

1184. Verjüss zuzubereiten.

Man macht ihn von Weinbeerensaft und zwar von den größten saftreichsten, wenn sie noch nicht vollkommen reif sind, preßt den Saft auf die eine oder die andere Art tüchtig aus, klärt ihn so gut als möglich, kocht ihn, während man ihn gut abschäumt, zur Hälfte ein, füllt ihn, wenn er kalt ist, in Flaschen, verkorkt und verpicht sie gut und legt sie in Sand im Keller. Der Verjüss ist vortrefflich zum Abschärfen von Fleischjüss und Saucen.

1185. Trockne feine Kräuter zuzubereiten.

Man nehme von vorstehenden Kräutern so viel, als man für gut findet oder zweckdienlich scheint, am meisten braucht man hierzu nur Basilicum und Thymian und allenfalls noch Majoran und Lorbeerblätter. Hat man die großen Stiele von den Blättern abgemacht, so trockne man diese allmählig, stoße sie fein, siebe sie durch und hebe sie in verschloßenen blechernen Büchsen auf.

1186. Sauerkohl einzumachen.

Hauptregel bei dieser Einnacheart ist, daß man ver-

mittelst eines gewissen einflußreichen Wärmegrades und des rohen Zustandes des Kohles eine gewisse Gährung zu Wege zu bringen sucht, wodurch sich später eine angenehm säuerliche Eigenschaft des Produktes entwickelt; denn eben durch diese erhält der Sauerkohl seinen meisten Werth.

Man nehme zur Herbstzeit gut geschlossenen festen Weißkohl, beseitige die äußern schlechten Theile und auch die starken Strünke und größern Blattstiele, reibe ihn auf einer Kohlhobel oder schneide ihn, wenn man eine geringere Quantität eumachen will, mit einem langen Messer fein, und menge ihn, auf einen Eimer voll fein geschnittenen Kohl, mit einer guten Handvoll Salz, ferner etwas Kümme und Dill gut durcheinander. Dann stampfe man ihn in einem eichenen Fasse mit einer Keule recht fest ein, thue dazwischen immer einige Stiele von jungen Weinreben und ganze Borsdorfer Äpfel, belege ihn, wenn das Fäß voll ist, mit ganzen Kohlblättern und belaste den darauf gelegten Deckel mit einem schweren Stein. — Man lasse ihn nun an einem warmen Ort so lange stehen, bis der überstehende Saft in Gährung gerath. Sollte während der Zeit der Saft übertreten wollen, so fülle man ihn sorgfältig ab, um ihn, wenn es später nöthig wird, wieder durch das Spundloch zusegen zu können. Ist die Gährung überstanden, so entferne man die ganzen Blätter, mache das Fäß mit der Rücksicht zu, daß kein Saft verloren geht und bringe es in den Keller. Nach Verlauf von mehreren Wochen oder einem Monat koste man die Brühe durch das Spundloch, ob sie Säure genug hat, und brauche in diesem Fall von dem Kohl nach Nr. 538.

1187. Sauerampfer einzumachen.

Man nehme hierzu nur Garten-Sauerampfer und

leinen wildgewachsenen, wegen seiner widerlichen Strenge, puße die groben Stiele von den Blättern ab und seze diese, wenn sie rein gewaschen sind, mit so viel Butter aufs Feuer, daß man auf jeden Eimer voll solcher verlesenen Blätter ein halbes Pfund Butter nimmt. Nachdem der Sauerampfer in seinem eignen Saft weich gedünstet ist, schütte man ihn auf Durchschläge, lasse den abgetropften Saft kurz einkochen, vermische ihn wieder mit dem Sauerampfer, fülle diesen, wenn er ganz kalt ist, in Steintöpfe oder andere Gefäße recht fest ein, damit sich nirgends Lücken bilden, streiche die Oberfläche recht glatt und gieße eine fingerdicke Decke von Rinder- oder Hammelfett darüber, worunter zur Bewirkung der nöthigen Geschweidigkeit, etwas Schweineschmalz gemischt wird.

1188. Petersilie aufzubewahren.

Nach dem Verlesen und Waschen der kurzstielligen Blätter, hache man diese fein, nehme den dritten oder vierten Theil so viel Butter als gehackte Petersilie und lasse beides so lange schwülen bis aller Saft eingedrungen ist und nur die Fetttheile bleiben, thue sie in ein passendes Gefäß und überdecke sie noch mit einer Lage Fett oder Butter.

Zweiundzwanziger Abschnitt.

Das Haushaltungs- und Wirthschaftswesen.

Durch seine vielen ausgebreiteten privatdienstlichen Verhältnisse in seinem früheren Wirkungskreis auf großen herrschaftlichen Landgütern und Ritterschlössern, sowie seine ihm zu Theil gewordenen, ausgedehnten Dienst-Reisen, ist der Verfasser in den Stand gesetzt worden, manche Erfahrungen im Gebiete der Haushaltung und Wirthschaft zu sammeln. Weil diese Gegenstände in neuerer wie alter Zeit in manchem Kochbuche immer nur oberflächlich und mangelhaft behandelt worden, so sollen sich in dieser Beziehung, mit Ausschluß alles unnützen Wortkramms, möglichst ausreichende Vorschriften aus dem Haushaltungs- und Wirthschaftszweige den bewährten Recepten dieses Kochbuches anschließen und zwar, so weit dies die Umstände zulassen werden und sie der Tendenz unseres Werkes entsprechen.

A. Das Haushaltungswesen.

In diesem tritt als besonders nützlich und brauchbar auf:

1189. Die allgemeinen Aufbewahrungsmethoden der Fleisch- und Fischwaaren.

Außer der schon erwähnten, besonders für das Seewesen sich als sehr nützlich bewährten, doch wegen der dazu erforderlichen mancherlei Gefäße, Maschinen und Feuerungsräume in gewöhnlichen Haushaltungen schwer oder gar nicht ausführbaren Appertschen Methode, wodurch nämlich große und kleine Fleischstücke, Fleischbrühen, Fleischgallerte, Fleischessessen, Fischbrühen, Fischgallerte, See- und Süßwassersische, Wildpret, zahmes und wildes Geflügel, allerlei Gemüse, überhaupt alle genießbaren Fleisch-, Fisch- und Pflanzenstoffe, selbst Butter, Sahne und Milch, in hermetisch oder luftdicht verschlossenen Gefäßen vermittelst des Wasser dampfbades eingemacht werden, giebt es mancherlei allgemeinnützlichere Aufbewahrungsmethoden für Fleisch-, Fisch- und Pflanzenwaaren, die in jeder Haushaltung und Wirthschaft so ausführ- wie auwendbar und nützlich sind. Hierher gehört z. B. das Aufbewahren verschiedener Stoffe vermittelst des Einpökels, des Nächerns, des Einschmores, des Einkochens, des Einlegens in Essig, des theilweise oder totalen Marinirens mitteilst anderer saurer Species und würzigen Ingredienzien, des Eingrabens in die Erde, des luftdichten Umschließens in und durch Fettstoffe, des Einpflanzens in Sand, sowie des Trockenlegens in Kellern oder an andern frostfreien Orten u. s. w.

1190. Behandlung des Pökelfleisches.

Das Fleisch, was hierzu gebraucht werden soll, es besteht aus welcher Art oder aus welchem Theile des Thieres es wolle, soll in warmer Jahreszeit einen Tag und in kalter Jahreszeit etwa zwei Tage alt geschlachtet sein. Läßt man das Fleisch zu lange liegen, ehe man es einsalzt, so wird die abgesonderte Lake bald ranzig oder fahmig werden. Das Salz soll aus der besten Qualität, trocken und fein gerieben oder gestoßen, und eben so auch der Salpeter beschaffen sein. Zu einer Meze solches Salz nehme man ungefähr den achten Theil fein gestoßenen Salpeter und rechne auf dieses Quantum etwa fünfunddreißig bis vierzig Pfund Fleisch, mische Salz und Salpeter gut untereinander, reibe das Fleisch Stück vor Stück auf allen Seiten und besonders am Knochen herum gut damit ein, streue auf den Boden des Einfalze-Gefäßes hinreichend Salz, lege eine Schicht Fleisch so dicht wie möglich neben einander, mit der Berücksichtigung, daß man an der Seite zum Sammeln der austretenden Lake einen geringen Raum lasse, um hier von die Oberfläche des Fleisches von Zeit zu Zeit benehmen zu können. Ueber die erste Lage Fleisch streue man wieder eine Schicht Salz und fahre so fort, soweit man Fleisch hat oder der Raum des Gefäßes es zuläßt; dann belege man es oben mit einem Boden und beschwere es mit Steinen oder andern schweren Gegenständen. In großen Schlachtereien eignen sich die sogenannten Schraubensäffer besonders gut hierzu, weil man bei diesem immer wieder nachschrauben kann, um das Fleisch in einer festen Lage zu erhalten und zugleich vor Lust zu schützen.

Die Zeit, in welcher das Fleisch durchgepökelt sein kann, bestimmt die Größe und Dicke der Stücke. Ist es

durchweg roth gepökelt, so kann man dreist davon Gebrauch machen, doch hütet man sich vor dem Kochen zu früh aus dem Pökel genommenen Fleisches; es bleibt ein solches graues salzloses Produkt ein schlechter Genuss; als frisches Fleisch fehlen ihm die schmauchhaften, frischen Fleischäste und als Pökelfleisch der ansprechende Salzaft und die Farbe.

1191. Behandlung des würzigen Pökel-fleisches.

Es unterscheidet sich von dem vorigen dadurch, daß man unter das Salz und den Salpeter getrocknete und gestoßene Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Rosmarin, Gewürznelken und Pfeffer mischt; übrigens behandelt man das Fleisch wie das vorige; doch nimmt man nur hierzu Kindfleisch, bei Schweinesfleisch und anderm Fleische zieht man vor die würzigen Ingredienzien bei dem Einsalzen ganz dazwischen zu streuen. Liebt man das Fleisch weniger würzig, so kann man es bei jeder Einsalzeart eben so machen und alsdann nur Lorbeerblätter und einige Nelken nehmen. So salzt man auch das Hamburger Rauchfleisch ein.

1192. Das Einsalzen des Schinkens.

Zu einem Schinken mittler Größe nehme man ein Pfund Salz und drei Loth Salpeter, menge beides, wenn es getrocknet und gestoßen ist, gut untereinander und reibe den Schinken, der entweder unter dem Knie abgeschlagen oder von dem der Hesselknochen ganz ausgelöst wird, von allen Seiten und an dem Knochen herum tüchtig damit ein und verfahre so weiter nach Nr. 1190. Bei dem Einstauen der Schinken muß man auch kleinere Fleischstücke wie Eisbeine, Schnauzen und Ohren, Rippen-, Bauch- und

Blattstücke und bergl. mit einlegen, um die zwischen den Schinken bleibenden Lücken damit auszufüllen. Wenn die Schinken vier bis sechs Wochen im Pökel gelegen haben, kommen sie in den Rauch (§. Nr. 1197).

1193. Behandlungsart des Schinkens nach englischer Art.

Jeder große Schinken von etwa schätzehn bis achtzehn Pfund erfordert ein und ein halbes Pfund Seesalz, ein halbes Pfund gewöhnlichen Zucker, vier Loth Salpeter, zwei Loth Wachholderbeeren, ein Loth Ingwer, Muskatenblumen und Coriander, ein halbes Loth Nelken, Pfeffer und englisches Gewürz und ein Quart Bier. Alle Ingredienzen kochte man in dem Bier, wozu man noch halb so viel Wasser zusegt, aus, presse die Flüssigkeit, wenn alles ausgekühlt ist, tüchtig aus und lasse hierin den Schinken vier bis fünf Wochen, bei öfter wiederholtem Begießen und Umdrehen liegen. Nach dieser Zeit nehme man ihn heraus, hänge ihn einige Tage an die Luft, nähe ihn in dünne Leinwand ein und lasse ihn zwei bis drei Wochen bei mäßigem Rauch räuchern. Diese Schinken schmecken vortrefflich, sowohl gekocht als roh und man kann sie dreist den Westphälischen, Bayonner und Blasenschinken an die Seite stellen.

1194. Behandlungsart des Schinkens nach französischer Art.

Zu einem Schinken wie vorhin, lasse man ein Loth Ingwer, Muskatenblumen und Coriander, ein halbes Loth Nelken, englisches Gewürz und Pfeffer, einige Zweige Basilicum, Salbei, Thymian und Lorbeerblätter, ein und ein halbes Pfund Salz und vier Loth Salpeter in ein und einem halben Quart gewöhnlichen Wein vierundzwanzig

Stunden auf einer heißen Stelle ausziehen, presse die Flüssigkeit sodann aus und pökele und räuchere unter Anwendung dieser Lake den Schinken wie den vorigen. Von diesen köstlichen Schinken steht der Bayonner oben an.

1195. Das Einsalzen des Wildperts.

Auf großen Landgütern mit ergiebigen Jagden, wo das frische Wildpert nicht allemal gleich verbraucht werden kann, ist dies besonders zweckmäßig. Am besten paßt hierzu Schwarzwildpert, doch läßt sich auch Roth- und Dammhirsch vortheilhaft einsalzen. Will man Wildschweinsschinken bereiten, so nehme man die Keulen von dem übrigen Wildpert ohne sie aus der Haut zu lösen und lasse sie beim Schmidt absengen, reibe sie nachher mit warmen Wasser, Kleie und Stroh rein ab und salze und räuchere sie wie die Schinken vom zahmen Schweine, wobei man beim Salzen Wachholz verbeeren, etwas Coriander, Lorbeerblätter und Gewürz dazwischen streut und das Salzwildpert vor dem Räuchern in Leinwand näht. Das Gefäß, worin man alles übrige Wildpert einzusalzen die Absicht hat, schlage man zu, wenn das Einsalzen geschehen, bringe es in den Keller und kehre es täglich einmal um, denn es ist eine Hauptregel, daß man das Pökelwildpert vor Lust und Wärme bewahrt, ohne diese Vorsicht wird die Lake bald abstehen oder ja stinkend werden. Eben so ist lange getötetes oder blutrünstig verschossenes Wildpert zum Einsalzen durchaus nicht tauglich.

1196. Die Behandlung des Speckes.

Von diesem hat der Luftspeck bei weitem den Vorzug vor dem geräucherten. Der Luftspeck ist weiß und rein-schmeckend, während der geräucherte gelb, manchmal außenwändig schwarz aussieht, wenn er beim Räuchern nicht in

Acht genommen ist, auch hat er einen räucherigen Geschmack und Geruch; man hüte sich vor alten galstrigen Rauchspeck, er verdirt jedwede Speise, man mag ihn brauchen wie man will.

Will man Luftspeck haben, so nehme man wo möglich nicht zu starke Speckseiten, reibe sie von allen Seiten tüchtig mit Salz ein, so daß man zu einer kleinen Seite Speck von achtzehn bis zwanzig Pfund ungefähr ein Pfund Salz braucht, lege Speck an Speck, so daß die Schwartenseiten außerhalb kommen, bringe sie zwischen zwei Bretter, belaste sie, damit der Speck gut gepreßt werde und stelle es etwas schräg, damit die Feuchtigkeit abfließen kann. So bleibt der Speck mehrere Wochen liegen, dann hänge man ihn an einen trocknen Ort, wo ihn die Luft tüchtig bestreichen kann.

Den Rauchspeck salze man wie gewöhnlich ein, doch ohne Anwendung von Salpeter und irgend einem Gewürz. Nach mehreren Wochen bringe man ihn in den Rauch, nachdem er mehrere Tage an der Luft gehangen hat und lasse den Rauch nicht zu stark darauf wirken. Gewinnen wird man allemal, wenn man hierbei den Speckseiten einen dünnen Umschlag von alter Leinwand oder wenigstens Papier giebt; man erhält alsdann, statt braun oder schwarz, außerhalb gelb geröucherten Speck.

1197. Das Räuchern des Fleisches im Allgemeinen.

Das Räuchern des Fleisches herstelligt man am besten in sogenannten Räucherkammern, die mit Klappen zum Offnen und Verschließen versehen sind, um den Rauch mäßigen oder verstärken zu können, ohne sich groß um das Rauchfeuer zu kümmern. Freilich findet man dergleichen Anstalten selten in gewöhnlichen Haushaltungen, und häu-

figer in großen Schlächtereien, auch in herrschaftlichen Stadt- und Landhäusern. Kennt man einmal mit Rücksicht auf das zu unterhaltende Rauchfeuer die Räucherfähigkeit einer solchen Anstalt, so wird man ohne sonderliche Mühwaltung leichter zu dem Ziele gelangen, ein gutes Stück geräuchertes Fleisch oder eine solche Wurst aus der Räucherkammer zu erhalten, als wo man genötigt ist, in einfachen Schornsteinen durch Vermittlung des Kochfeuerrauches seinen Rauchfleisch- oder Rauchfischbedarf zu erzielen.

Ein ganz vorzügliches Material zum Räuchern sind die Reiser von Wachholdersträuchern, nächst diesen sind Spähne von Eßen- oder Buchenholz, auch andere Holzspähne, selbst Hobelspähne und Holzabfälle jedweden Hanges zum Räuchern des Fleisches und der Fische zu gebrauchen.

Das Mittel, um dem Fleische beim Räuchern eine gute Farbe zu sichern und zu verhüten, daß es nicht schmutzig werde, ist schon in Nr. 1196 bemerkt worden. Die Zeit des Räucherns bestimmt der geringer oder stärker einwirkende Rauch; eine Uebereilung beim Räuchern bringt Nachtheil, indem durch einen allmälig wirksamen Rauch nur vortheilhaste Resultate zu erwarten stehn. So können ein großes Stück Rindfleisch, ein Schinken, Speckseiten &c. &c. wohl zwei bis drei Wochen, kleinere Stücke wie Zungen, Würste, Spitzgänse und dergl. etwa eine Woche oder länger in dem Rauch bleiben. Fühlt sich das Fleisch durchweg trocken und fest an, so kann man es an die Lust hängen, man lasse es aber nicht so lange in dem Rauch, bis es ausgedörrt und hart geworden ist. Alles Fleisch, was geränchert werden soll, muß, nachdem es aus dem Pökel genommen, erst an der Lust hinlänglich abtrocknen; daß es aus dem Rauch auch an die Lust kommt, ist bereits

erwähnt. — Alten diesen Vorschriften unterliegt auch das zum Räuchern bestimmte Salzwildpret.

1198. Die Bereitungsart der Spickgans.

Hierzu nimmt man ganze Brüste von Gänsen, welche natürlich am besten dazu sind, doch außer diesen Spickgans-brüsten räuchert man auch ganze Hälften von Gänsen. Ein vorzüglicher Bissen sind die sogenannten Preßgänse. Diese löst man nach Einl. I. A. aus den Knochen, läßt sie so lange im Pökel liegen, bis sie durchweg roth sind, legt sie in ihre ursprüngliche Gestalt wieder zusammen, preßt sie einige Tage und bringt sie sofort in den Rauch. Die zu Spickgans zuzubereitenden Gänsebrüste und auch die Gänse-hälften kommen ohne Weiteres mit den bekannten Rücksich-ten aus dem Pökel in den Rauch. Bei den erstern thut man, um sie hübsch hellbraun zu haben, unter den Papier-umschlag noch etwas trockne Kleie.

1199. Eingeschmortes Dauerfleisch.

Diese wie die folgenden Methoden sind besonders in kleinen Städten und auf Landgütern zweckmäßig anzuwen-den. Man nimmt hierzu alle größern, weniger Knochen enthaltenden Fleischstücke, wie sie bereits in diesem Werke aufgeführt sind, von Schlachtfleisch, Wildpret, z. B. Schweif-stücke, Oberschalen, Brüste, ausgebeinte Rippenstücke, Wild-keulen u. s. w. Man bereite das eine oder das andere nach Nr. 286 zu, hüte sich aber vor dem Zuweichwerden. und nehme wo möglich noch einige Kalbsfüße oder Schweine-schwarten, was die Dertlichkeit bietet, dazu, um mehr Gal-lerte zu vermitteln. Wenn das Fleisch geschmort ist, nehme man es aus seiner Brühe, puze das unansehnliche Fleischere und die losen Knochen davon ab und lege es (nur das

Fleisch) in ein recht passendes Geschirr, so daß keine leeren Räume bleiben. Indes lasse man den bereits durchgedrückten Fond, der, als Hauptbedingung recht rein abgefettet sein muß, bis zu der erforderlichen Kürze einkochen, gieße ihn über das Fleisch und rüttle es, daß keine trockne Stellen bleiben. Dann kläre man das Fett, mische es mit hinlänglich Rinder- oder Hammelfett und gieße es, nachdem der Fond kalt ist und bereits gallert, dergestalt über das eingelegte Fleisch, daß es einen Finger hoch darüber steht und das Gefäß ziemlich gefüllt ist. Ist auch das Fett kalt und fest geworden, so bedecke man das Gefäß mit einem passenden Deckel, schneide handbreite Papierstreifen, schneide sie an den Seiten schräg ein, bestreiche sie mit einem von Mehl und Wasser gekochten Kleister, verklebe die Fugen zwischen Deckel und Gefäß damit und seze es an einen trocknen kalten Ort.

1200. Eingedämpftes Dauerfleisch.

Hierzu nehme man wo möglich ganz knochenlose Stücke. Aus den Keulen von Kalbfleisch und Wildpret schneide man die Muskeln heraus und bearbeite sie nach Nr. 309 als Frikandeaur. Vom Rindfleisch sind die Filets und die ausgelösten und aufgerollten Rippen- oder Borderrippenstücke, und vom Hammel die ausgebeinten Keulen oder Blätter am besten dazu. Man dämpfe das Fleisch mit hinreichend Fett und nur mit Zwiebeln, etwas Nelken und Pfeffer in seinem eignen Sauste nach Nr. 287, nehme es, wenn es gar ist, heraus, lege es in ein passendes Gefäß, gieße den Fond unabgefettet darüber und decke es eben so mit Fett und verschließe das Gefäß auch so wie das vorige.

1201. Erstarres kleines Wildgeflügel vermittelst des Umschließens in Fett.

In besondere sind Krammetsvögel, Lerchen, Ortolanen, Wachteln, große und kleine Schnepfen, junge Rebhühner u. s. w. gut dazu. Nachdem daß eine oder das andere Geflügel rücksichtlich seiner Eigenschaft nach Nr. 65 vorbereitet worden, läßt man es in hinreichend Butter auf scharfem Feuer so lange braten, bis es durch und durch erstarrt ist, wobei man sich besonders bei denjenigen kleinen Geflügel sehr in Acht zu nehmen hat, welches nicht ausgenommen wird, daß von den Eingeweiden nichts roh bleibt, weil sich sonst Feuchtigkeit absondert, die später säuert und alles verdorbt. Das erstarrte Geflügel trockne man, wenn es ausgekühlt ist, rein ab, und ordne es in passenden Gefäßen, lasse die Butter mit so viel Schweineliessen als man zum Decken Fett benötigt ist, mit Wachholderbeeren, einigen Zweigen Basilicum und Thymian und einem Paar Zwiebeln klar werden, presse es klar durch ein Tuch und gieße es noch ziemlich heiß über die eingelegten Vögel, so daß das Fett einen halben kleinen Finger hoch darüber steht, und schließe die Gefäße nach Nr. 1196. Das Geflügel bleibt auf diese Art sehr lange gut, auch läßt es sich in diesem Zustande sehr weit verschicken.

Will man später davon Gebrauch machen, so lasse man das Fett etwas fließend werden, nehme den benötigten Theil Geflügel heraus, lasse alles wieder kalt werden und verschließe es. Man kann zum Garmachen von demselben Fett nehmen, doch ist es besser, man nimmt andere Butter dazu, jenes Fett läßt sich, wenn alles Geflügel heraus ist, anderweitig sehr gut benutzen.

1202. Fleisch vermittelst Essig oder anderer Säuren aufzubewahren.

Will man hierzu eine wirkliche Marinade benützen, so sehe man Einl. I. M.; doch kann man durch bloßen Essig das Fleisch eine kurze Zeit vor dem Verderben schützen, wenn man es damit gut beneßt, es alle Tage umdreht, es in einen mitternächtlich gelegenen kalten Raum stellt und so viel wie möglich vor Lustandrang schützt. Daß das Fleisch hierbei von seinen schmackhaftesten Säften einbüßt, ist schon erwähnt worden.

Bei einer andern Aufbewahrungsmethode legt man Schlachtfleisch oder Wildpriet in saure Milch, gießt aber alle zwei Tage die alte Milch ab und wieder frische darauf, und kehrt das Fleisch hierbei jedesmal um; es hält sich im heißesten Sommer mehrere Wochen gut. Vor dem Gebrauch als Speise muß es gut abgewaschen werden. Auch schlägt man das Fleisch in ein in Essig getränktes Tuch, welches man alle zwei Tage in Wasser ausspült, es von neuem mit Essig tränkt und immer wieder um das Fleisch schlägt. — Wegen des Eingrabens des Fleisches in Erde s. man Nr. 66.

1203. Fische zum Aufbewahren einzusalzen.

Man nimmt hierzu große und kleine See- und Süßwasserfische, und sowohl ganze Fische wie Fischhälfte und Fischstücke von großen Fischen. Die gangbarsten, beanspruchtesten, nur als reine Salzfische auftretenden Exemplare sind Heringe, Loberdan, Sardellen, Thunfisch u. s. w., welche in großen Massen eingesalzen und weit und breit verschickt werden und ihre eigene Einsalzeart haben, deren Beschreibung nicht hierher gehört.

Will man nach örtlichen Verhältnissen in gewöhnlichen Haushaltungen Fische zum Aufbewahren einsalzen, so geschieht dies mit weniger Umständen und in weit geringern Massen als wenn man Salzfleisch bereitet, und dann selten als reine Salzfische, sondern mehr um die Fische nachher zu räuchern. Nach geschehener Vorbereitung der Fische nach Nr. 68, salze man sie in obiger Beschaffenheit nur mit reinem Salz, ohne Salpeter anzuwenden, ein, streue aber einige Lorbeerblätter und Gewürz dazwischen und stellt sie an einen recht kalten Ort. Auch in einer reinen Marinade nach Einl. Nr. kann man die Fische eine Zeitlang gut erhalten und es haben diese, wenn sie nicht verschickt, sondern bald verspeist werden, den Vorzug vor den einfach gesalzenen.

1204. Behandlungsart der geräucherten Fische.

Das Räuchern der Fische unterscheidet sich wesentlich von dem des Fleisches, man bewirkt es in weit kürzerer Zeit, weil man weniger nachhaltigen schwachen, sondern mehr wirksamen starken Rauch anwendet.

Von den geräucherten Fischen sehen wir am meisten Flundern, Spieaaale, Bücklinge, Goldfische, gespaltene Ale, Alshälften, Schräpel sc. sc., aber von allen steht der Lachs und von diesem wieder der Rheinlachs, oben an. Die zu Bücklingen bestimmten Heringe, Flundern, Goldfische und dergl. räuchert man, nachdem man die Eingeweide herausgenommen und die Fische gesalzen hat, gleich am Seestrande in dazu bestimmten verdeckten Hütten in vierundzwanzig Stunden oder in kürzerer oder längerer Zeit. Schnäpel und Ale aber, besonders Lachs bedürfen in den drei bis acht Tagen ihres Räucherns einen mehr nachhaltigen schwächeren Rauch. Wenn der Lachs von einander gerissen ist, schneidet

man die Rückgräte aus, salzt die Seiten, wozu man etwas Salpeter nehmen kann, ein, giebt ihm nach einigen Tagen einen geringen Umschlag und bringt ihn in den Rauch.

1205. Eingesottene Sülfische.

Am meisten braucht man hierzu Forellen, Ellrissen, Maränen, Lachsstücke, Welsstücke oder solche Fische, welche man nach einem andern Orte verschicken will wo dergleichen fehlen. Man kochte von einigen, oder nach Maßgabe der Fische, die man einkochen will, mehreren zerschlagenen Kalbsfüßen oder frischen Schweineschwarten mit etwas Gewürz, Zwiebeln und Essig einen leichten Stand, siede in diesem die Fische nach nöthiger Vorbercitung mit der Rücksicht, daß man nicht zu viel Salz nehme, ziehe sie, wenn sie beinahe ausgekühlt sind, aus der Brühe, rangire sie in dazu passenden Gefäßen, gieße die Brühe durch, koch sie soviel wie nöthig scheint ein und gieße sie über die Fische, so daß überall Brühe und diese auch einen Finger hoch über den Fischen steht. Wenn sie recht kalt sind und bereits gallern, begieße man sie mit Fett und schließe das Gefäß.

1206. Marinirte Dauerfische.

Dieser Methode unterliegen am meisten Heringe, Sardinen, Lachs, Neunaugen, Ale, Quappen, Lampreten, Thunfische u. s. w. Nach geschehener Vorrichtung schneide man die großen in passende Stücke, die kleinern lasse man ganz salze sie hinlänglich und lasse sie mehrere Stunden so liegen, trockne sie also dann ab, wende sie in Del und röste sie auf beiden Seiten über Kohlengluth mit der Vorsicht, daß man die Roste vorher heiß macht, weil die Fische sonst festkleben, und daß man sie während des Röstens einige Mal

mit Del bestreicht. Dann ordne man sie in kleinen Fäßchen, indem man immer etwas Rosmarin, Salbei, Basilicum, etwas Pfeffer, Nelken, ein wenig Ingwer und Lorbeerblätter dazwischen streut, und gieße man so viel Essig darüber, daß er übersteht, mische aber, wenn es sein kann, etwas gewöhnlichen Wein, sonst etwas Wasser darunter und gieße über das Ganze etwas Del. Nach dem Zumachen des Gefäßes können diese Fische auch verschickt werden; sie sind sehr schmackhaft. Statt des vorhergehenden Röstens kann man sie auch panieren und braten.

1207. Marinirte Salzheringe.

Die aus den Materialhandlungen entnommenen sind oft wegen Ueberwürzung mit schwarzem Pfeffer, englischem Gewürz, Senfkörnern, Lorbeerblättern und dößchälichen bittern Citronenscheiben kaum genießbar. Man salze sie in Wasser soviel wie nöthig aus, wasche sie rein ab, schneide den Achtkopf und die Schwanzspitze weg und ziehe sie, nachdem man sie ganz wenig längs der Seitennaht eingeschnitten, mit Daranlassen des Bauches, ab, ordne sie mit dößchäbigen Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern, Gewürz, Pfeffer, und Citronenscheiben in Gefäßen und übergieße sie mit schwachem Weinessig. Nach sechs bis acht Tagen kann man von den Heringen mit einem geringen Theil ihrer mit etwas Del und einigen Kapern vermischten Marinade speisen.

1208. Einfache Aufbewahrungsart verschiedener Pflanzenstoffe.

Diese Methode, welche hauptsächlich an Orten, wo es nicht immer frische Gemüse giebt, anwendbar ist, besteht in dem Einpflanzen oder Einlegen der sich dazu eignenden Gemüse in feuchte Erde oder Sand, in einem luftigen hellen Keller oder an einem andern frostfreien Ort. Ver-

schiedene Wurzelgemüse, wie Petersilienwurzeln, Sellerie, Meerrettig, Porreebollen, rothe Rüben, Schwarzwurzeln, Rettige u. s. w. und einige Kohlarten, wie Blumenkohl, Wirsing &c. &c. passen dazu.

Man häuse zu dem Ende im Spätherbst ehe Frost eintritt, an der sich am besten dazu passenden Stelle ungefähr einen Fuß hoch feuchten Sand oder Erde auf und mache eine niedrige, kleine Umschälung von Brettern darum, puze von den Gemüsen, nämlich von dem Kohl die groben äußern Blätter und von den Wurzeln die äußersten Stengel und das meiste Kraut außerhalb sorgfältig ab, pflanze sie mit den Wurzeln in die erhöhten Beete und gebe ihnen, so lange das offne Wetter das Verschließen der Kelleröcher nicht nöthig macht, zuweilen Lust und feuchte sie, falls der Sand zu trocken werden sollte, von Zeit zu Zeit mit etwas Wasser an. Mohrrüben, Pastinaken und weiße Rüben &c. &c. kann man auch, wenn das Kraut abgeschnitten ist, an einem trocknen Ort in Häusen geschüttet aufheben, wenn man nur dahin sieht daß die etwa faulenden Produkte sogleich entfernt werden, bevor sie die andern anstecken; die kleinen Teltower Rüben lassen sich sogar ganz trocken und ohne Sand in Fässer geschlagen überwintern.

Die Kartoffeln in größern Massen schüttet man in Gruben, wobei oben Stroh gelegt und dann einige Fuß hoch Erde darauf geworfen wird; kleinere Quantitäten bringt man in Tonnen oder auf Unterlagen von Bohlen oder Brettern mit eben solchen Umschälungen, wobei die Kartoffeln nicht so leicht auswachsen, als wenn sie auf dem bloßen feuchten Boden liegen.

Die Kohlarten, auch Wirsing und Blumenkohl, wenn sie nicht eingepflanzt werden, bleiben ebenfalls trocken liegen, wenn man sie vorher etwas bepuzt hat. Eben so

macht man es auch mit den Kohlrüben, Zwiebeln, Chalotten, Rocambolle, Knoblauch &c. &c. Ueberhaupt müstere man zuweilen alle Gemüse-Vorräthe, um die faulenden Sachen zu entfernen. Der Grünkohl verläßt seinen Standort im Garten den ganzen Winter über nicht, weil ihm der Frost nicht allein nicht schadet, sondern sogar zuträglich ist. — Das sich zum Ueberwintern eignende frische Obst bewahrt man am besten auf Strohlager ausgebreitet an solchen Orten auf, die nicht dumpfig, sondern trocken und frostfrei sind.

B. Das Wirthschaftswesen.

Auch aus diesem sollen nur die bessern und gemein-nützlichsten Vorschriften abgehandelt werden.

1209. Das Kappen und Poulsardiren des Geflügels.

Zum Kappen nimmt man die jungen Hähne in einem Alter von zwei höchstens drei Monaten und solche, die einfache rothe Kämme und blaue Backen haben. Man giebt ihnen zwölf bis vierundzwanzig Stunden vor dem Kappen nichts zu fressen, damit die Gedärme nicht so angefüllt sind. Hierauf rupft man unten am Bauche einige Federn aus, macht unten am Steifbein quer über den Bauch mit einem scharfen Federmesser einen etwa einen Zoll langen Einschnitt mit der besondern Vorsicht, daß keine Gedärme verletzt werden. Dann greift man mit dem rechten Zeigefinger rechts und links durch den Einschnitt neben den Gedärmen bis oben an den Rücken hinan, wo die zur Fortpflanzung nothwendigen Theile sitzen, schiebt diese mit dem Finger sehr behutsam ab, und krümmt den Finger, um sie

eben so behutsam herausziehen zu können. Dann näht man die Öffnung mit Nähnadel und Zwirn zu, bestreicht sie mit ungesalzener Butter und bestreut sie mit einem wenig Asche. Den Kamm und die unter den Backen sitzenden Glocken schneidet man mit einer Scheere ab und bestreicht deren Wunden eben so wie die Bauchwunde.

Die jungen Hähnchen zum Pouillardiren müssen von demselben Alter sein wie die Hähnchen zum Rappen. In der Gegend hinter dem Steiß, wo sich unter der Haut ein einer Haselnuss großes, rundes Hügelchen befindet, rupft man einige Federn aus, macht mit einem spitzen Messer, eine einer Kaffeebohne große Öffnung, um hier das zum Empfangen nothwendige kleine, runde Gewächs herausnehmen zu können, wozu man mit dem Finger unten am Steife aufwärts drückt, wodurch es an der Öffnung heraustritt, und es alsdann, weil es unten angewachsen ist, sehr behutsam mit der Scheere los schneidet. Die Öffnung und auch die durch das Abschneiden des Kanimes und der kleinen Glocken entstandenen Wunden bestreicht man wie vorhin mit Butter und Asche.

Die gekappten Hähnchen und Hühnchen bekommen die erste Zeit Hirse in Milch mit etwas Butter gekocht zu fressen und von Zeit zu Zeit Milch zu saufen und werden in ein dunkles enges Behältniß gesperrt.

Um Uebung in dem Rappen zu erlangen, muß man bei eben geschlachtetem Geflügel Versuche machen, damit man die Lage der Geschlechtstheile kennt lerne und sich an die Art und Weise, sie herauszunehmen, gewöhne.

Das seltener vorkommende Rappen der Putergeschlechter richtet sich nach denselben Regeln, nur ist es deshalb misslingender, weil die jungen Puter empfindlicher und zarter sind und oft dem Einfluß schlechter Witterung unterliegen.

1210. Die Mästung des Geflügels.

Ausgezeichnet wohlschmeckend ist das Geflügel, wenn es eine gute Mästung erhalten hat, und besonders ausgezeichnet hierin sind die verschnittenen Hähne und Hühner. Die Mästung ist verschieden und am meisten abweichend die der Gänse und Enten. Die vorzüglichste Fütterungsart für Kapaunen, Pouarden, überhaupt für das ganze Hühner- und Putergeschlecht ist die von Hirsemehl, Butter und Milch. Auf jeden Kapaun, jede Pouarde re. re. rechnet man täglich ungefähr fünf bis sechs Lotb Hirse, ein knappes Lotb Butter und ein Achtel bis ein Sechstel Quart Milch. Die jungen Hühner bekommen nur etwa halb so viel und die Puter eine um die Hälfte stärkere Portion. Alleimal am Abend vor der Fütterung knete man von dem Hirsemehl, der Butter und Wasser einen steifen Teig, welchen man am Morgen mit Hirsemehl noch fester wirkt, dann in drei Theile, nämlich zu dem Morgen-, Mittags- und Abendfutter scheidet und hiervon jeden Theil wieder in acht gleiche Theile theilt. Von diesen drehe man kleine längliche Kugeln, tauche sie in Milch und gebe sie dem Geflügel zu fressen und gieße die übrige Milch in den vor dem Thiere stehenden Trog, damit es sausen kann.

Nach Maasszabe der Zahl der Stücke Geflügel, die zum Mästen in den Stall gebracht wird, hat man natürlich hiernach seine Eintheilung zu machen, wobei zu verhüten ist, daß das eine Thier nicht zu dem Futter des andern kommt und es ihm wegfressen kann. Außer dieser Fütterungsart mästet man besagtes Geflügel statt mit Hirsemehl auch mit Gersten-, Hafer- oder Linsenmehl mit etwas gehackten Mohrrüben verwischt, auch mit in Milch geweichter Semmel oder ungesäuertem Brot, und es bekommt dies

Geflügel später Gerste oder Hafer, Hanf, Heusamen u. s. w. in Wasser oder Milch erweicht zu fressen. Die Mästung dauert gewöhnlich zwei bis vier Wochen.

1211. Eigene Art von Mästung der Puter.

Diese besteht in dem Stopfen mit Wällschen Nüssen, wozu man die Nüsse zu Anfang des Octobers frisch aus der Schale genommen anwendet. Man fängt den ersten Tag mit einer Nuß zu stopfen an, giebt dem Federvieh den zweiteu Tag schon zwei und den dritten Tag drei Nüsse und fährt dergestalt zwanzig bis dreißig Tage mit dem Stopfen fort, so daß sich mit der Zahl der Tage auch allemal die Zahl der Nüsse steigert. Auf gleiche Weise wie man in der Steigerung der Nüsse aufwärts gegangen ist, geht man auch in der Verminderung derselben bis auf zehn Stück abwärts, wobei man dem Geflügel soviel Haferschrot giebt, als es fressen will, und an frischem Wasser kein Mangel leiden läßt; damit die Nüsse mit der Schale gut heruntergehen, taucht man eine jede beim Stopfen vorher in Wasser ein. Die Nüsse können des Morgens alle mit einem Male eingestopft werden. Das auf diese Art gemästete Puttergesflügel erhält einen ausgezeichnet feinen Geschmack.

Bei einer andern Mästungsart der Puter mischt man unter das in Nr. 1210 angegebene Futter ein wenig ganz fein geriebenen Knoblauch; auch kann man fein gehackten Schnittlauch, Petersilie, Basilicum, Thymian, Rosmarin, Lavendel und dergl. unter das Futter mischen. Der eigentliche seine knoblauchartige Geschmack, welchen das Geflügel hiervon bekommt, sagt dem Gannen vieler Feinschmecker besonders zu. Den besten Geschmack bewahrt ein solches Federvieh, wenn es gebraten wird.

1212. Die Mästung der Tauben.

Wenn die Mästung dieses halb wilden Hausgeflügels höchst selten vorkommt, so ist sie nichtsdestoweniger zu berücksichtigen, weil das Geflügel hierdurch einen ausgezeichneten Wohlgeschmack erhält und sehr fleischig und fett wird. Die jungen Tauben zum Mästen dürfen noch nicht völlig flügge, sondern müssen unter den Flügeln und auf den Seiten noch stoppelicht sein. Die Verfahrungart unterscheidet sich von dem Mästen der übrigen zahmen Geflügel dadurch, daß die Tauben nichts zu saugen bekommen. Von dem zum Mästen bestimmten Hirsemehl wird mit etwas Butter und Milch ein Brei gekocht und dieser in drei Theile zu Morgen-, Mittag- und Abendfuttertheilt. Von diesem Brei kommt auf jede Taube ein gehäufter Eßlöffel voll, welchen man den noch ganz jungen Tauben anfangs bei aufgesperrtem Schnabel in den Kropf bläst. Es hat diese Fütterungsart ansänglich allerdings einige Unbequemlichkeiten, sie wird aber nach einiger Uebung sehr leicht. Uebrigens wird sie auch nur bei ganz jungen Tauben angewendet, mehr ausgewachsenes junges Geflügel muß allein fressen.

1213. Die Mästung der Gänse.

Um die Gänse fett zu machen, werden sie bald gestopft, bald genudelt, bald auch mit losem Futter gemästet. Da die Gänse keine Rost verachten, so werden sie auch bald fett. Die zum Mästen bestimmten jungen Gänse sperre man zur Herbstzeit in einen engen Stall oder Roben, und noch besser ist es, wenn man eine jede Gans in ein Tuch oder einen Gurt auf die Art einbindet, daß die Füße herausstecken und der Steiß zum Ausleeren frei bleibt und dann die Gänse so vor dem Trog aushängt, daß sie mit

den Füßen nicht an die Erde kommen, also in der Schwäche bleiben müssen, jedoch muß hierbei der Stall sehr dunkel sein. Dann gebe man ihnen während vier Wochen angefeuchtetes Gerstenschrot. Auch kann man ihnen die ersten beiden Wochen klein gestampfte Mohrrüben mit etwas Kohlstrünken vermischt, oder in Dampf gekochte, zerquetschte Kartoffeln geben.

Will man die Gänse nudeln, so rühre man von Weizenmehl, Roggenmehl oder Gerstenschrot mit warmem Wasser einen Teig ein, drehe davon kleine längliche Pfropfen und gebe der Gans von Zeit zu Zeit im Anfange nur wenig, aber zuletzt bis zu fünfundzwanzig Stück täglich ein.

Bei einer andern Mästung sperrt man die Gänse ebenfalls in einen finstern Ort und setzt sie so eng, daß sie sich nicht umwenden können. Man macht unter den Nudelteig etwas Hammerschlag, nudelt die Gänse zehn bis vierzehn Tage lang täglich viermal und, damit sie tüchtig sausen, wirft man reinen Sand und etwas Salz ins Wasser, und ist es auf große Lebern abgesehen, so thut man in das Wasser noch etwas Kalk, Eisenfeilspähne oder löscht täglich ein oder zweimal glühende Kohlen darin aus.

In den barbarischen Mästen der Gänse, um große Lebern zu erzielen, sind die Juden Meister. Sie binden die jungen Gänse in ein Tuch oder stecken sie in einen Sack, doch so, daß sie sich nicht aufrichten, sondern nur den Kopf herausstecken können und auch den Steiß zum Ausleeren frei haben, binden ihnen die Augen zu, stecken in die Ohren Erbsen oder verkleben sie mit Wachs, so daß die Gänse weder sehen noch hören können, geben ihnen dreimal täglich einen Brei von Gerstenmehl und setzen ihnen Wasser mit Sand, Salz und Hammerschlag vor.

Eine auf solche Art vier Wochen gequälte Gans hat oft eine weiße Fett-Leber von drei bis fünf Pfund.

Sehr fett werden die Gänse, wenn sie mit Erbsen oder türkischem Weizen gestopft werden, doch darf der Hals niemals ganz angefüllt sein, damit sie nicht ersticken, sie werden hierbei sehr viel saufen. Man stopft sie in den ersten beiden Wochen täglich viermal, in den beiden letzten nur zweimal, oder so oft sie verdaut haben; doch dürfen sie nicht zu lange gestopft werden. Ein starkes Reichen der Gans lehrt, daß sie fett ist und es Zeit sei, sie zu schlachten.

In den Saufgeschirren, besonders in die für junge Hühner und junge Puter muß auf dem Boden sich immer reiner Sand befinden, damit das Geflügel sich nicht die Schnäbel beschädigt. Bei denjenigen, welche mit Milch getränkt werden, müssen die Geschirre vom Töpfer gebrannt und glacirt sein, und sehr reinlich gehalten werden, weil sonst die Milch leicht säuert und so dem Federvieh schadet.

1214. Die Erhaltung und Fütterung der Krebse.

Die Krebse kann man den ganzen Winter hindurch lebendig erhalten, wenn man sie in durchlöcherte Fischbehälter setzt und sie mit Fleisch- und Fischabfällen, Lebern, Lunge, auch Abfällen von Pflanzen wie Mohrrüben, Kohl, gekochter Hirse und dergl. füttet. Auch kann man sie in einem großen Gefäß mit Gras und Brennesseln bedeckt, worin man sie täglich mit Milch oder Bier begießt und ihnen öfters frisches Gras und Brennesseln giebt, nicht allein eine geraume Zeit erhalten, sondern sie werden sogar

davon sehr wohlgenährt und wohlschmeckend. Am besten schmecken die Krebse in den vier Sommermonaten.

Im Österreichischen und besonders in Wien mästet man die Krebse folgendermaßen: Es werden drei, etwa sechs bis sieben Fuß weite, wasserhaltende Gruben rund wie ein Brunnen von Feldsteinen kluftig gemauert, die so liegen sein müssen, daß beständig zusließendes Wasser sie mindestens auf drei Viertel ihrer Höhe gefüllt erhält, wobei der Abfluß mit einem Gitter versehen sein muß, damit kein Krebs entwischen kann. Man theilt hierbei die Krebse in ein-, zwei- und dreijährige. Von der ersten und zweiten Sorte haben ungefähr fünfhundert Stück und von der letzten etwa dreihundert Stück Krebse in jeder Grube Platz. Täglich dreimal werden sie mit gehackter Ochsenleber und mitunter Abends mit gehackten Grasfröschen, ihrer Lieblingsspeise gefüttert. Ein aus solchen Gruben genommener einsjähriger Krebs ist oft sechs bis sieben Zoll, ein zweijähriger acht bis neun Zoll und ein dreijähriger zehn bis eifl Zoll lang und dabei von vorzüglichem Wohlgeschmack.

1215. Die zeitweilige Erhaltung der Fische in lebendigem Zustande.

Von allen Fischen besitzt der Alal die meiste Lebendkraft; man kann ihn eine geraume Zeit außer seinem Element unter frischem Gras lebendig erhalten. Den Karpfen und Hechten steckt man ein in Branntwein getränktes Stück Brot ins Maul; auf diese Weise lassen sie sich sogar über zwanzig Meilen weit verschicken.

Am schwierigsten lassen sich die Forellen lebendig erhalten; sie sterben, sobald sie aus ihrem Gebirgswasser genommen werden, sogleich ab; man kann sie also außer ihrem Element gar nicht erhalten. Am längsten bleiben sie lebendig

wenn man sie in ein Fäschchen mit Gebirgswasser thut und dies immer hin und her rüttelt; man kann sie so einige Meilen verschicken; ja man hat sie auf diese Weise aus der Nähe von Treuenbriegen, wo sich ein Bach befindet, der Forellen enthält, sogar schon lebendig bis Potsdam gebracht.

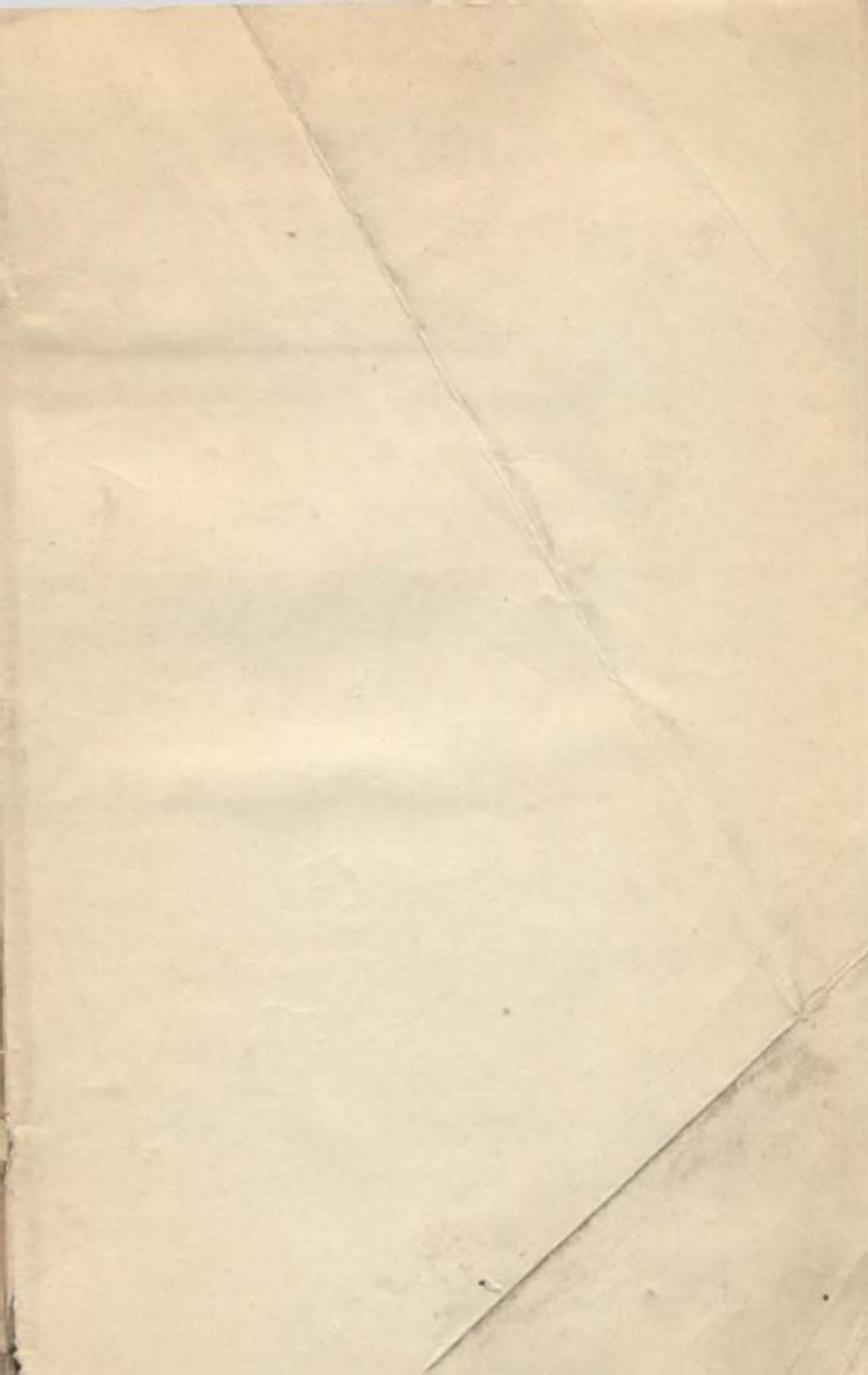
Will man andere Fische, und zwar in ihrem Element in kleinem Umfang einige Zeit erhalten, so thut man Erbsen in das Wasser worin sich die Fische befinden.

1216. Das Aufbewahren der Eier.

Das Aufbewahren der Eier gelingt am besten an einem kalten trocknen Ort, wenn man sie in Hecksel, Kleie, oder Spreu oder auf Strohlager, und so, daß kein Ei das andere berührt, legt. Die Eier, welche im Spätsommer und Anfang des Herbstes gelegt werden, schichtet man auf die Art in einem Faß mit recht trocknen Sägespähnen ein, daß man immer eine Handhöch Sägespähne streut, die Eier auf die Spitze und so stellt, daß sie sich gegenseitig nicht berühren und sie eine Handhöch mit Sägespähnen überdeckt.

1217. Schutzmittel des geräucherten Fleisches gegen die Insekten.

Sobald man Schinken oder anderes Fleisch nimmt, reibt man es tüchtig, besonders am Knochen herum mit schwarzem Pfeffer und Salz ein oder begießt es mit laulich warmer starker Lauge und hängt es an einen trocknen, lüftigen Ort, damit es trocken wird.



Biblioteka Uniwersytetu
MARII CURIE-SKŁODOWSKIEJ
w Lublinie

A 23219

BIBLIOTEKA U. M. C. S.

Do użytku tylko w obrębie
B i b l i o t e k i