

In C. F. Amelang's Verlag in Leipzig erschien ferner:

Scheibler's seine Küche oder die moderne höhere Kochkunst.

8. durchaus umgearbeitete Auflage.

Zeitgemäß verbessert und bedeutend vermehrt

von einem praktischen Berliner Koch.

Preis brockt 1 Thaler, fein gebunden 1½ Thaler.

Es bezweckt diese Schrift nur die Besehrung in der feinen Kochkunst, sei es für solche Verhältnisse, wo diese vorzugsweise zum Tone des Lebens gehört, — oder wo, bei besonderen Veranlassungen, ein gewähltes Gastmahl am Platze erscheint.

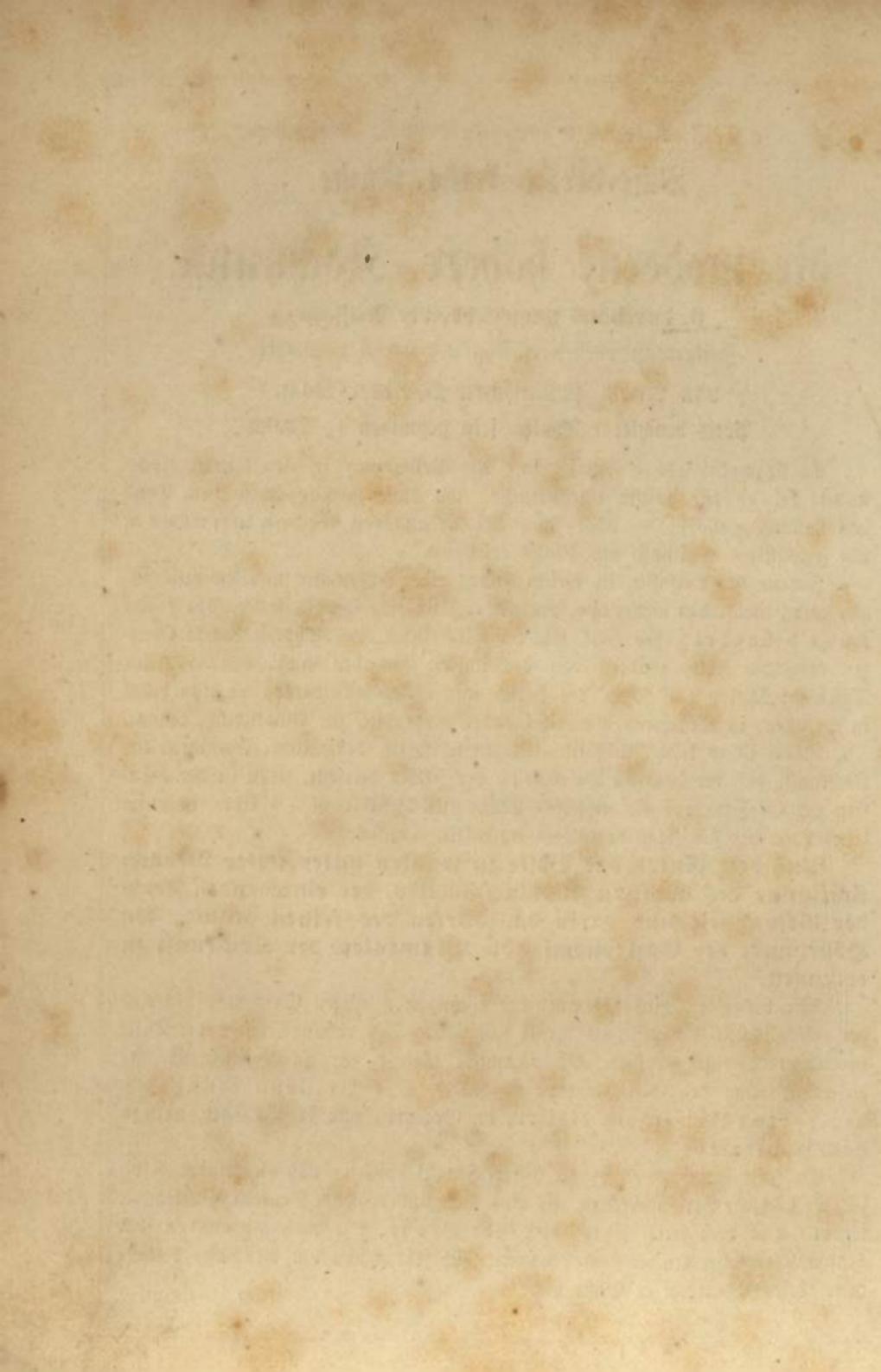
Indem der Verfasser in diesem Sinne alle Neuerungen und Verbesserungen gewissenhaft hier niederlegte, bemerkte er, daß eine Schrift, welche die seine Küche behandelt, sich nicht, wie ein bürgerliches Kochbuch, an engere Grenzen gebunden hält, sondern von der Ansicht ausgehen muß, daß die feine Tafel auf ähnlichen Gesetzen des Luxus und Geschmacks beruhe, ob nun solche in Preussen, in Oesterreich, am Rhein oder wo es sei, zur Anwendung komme.

Dabei ist es kein Rückschritt, sondern selbst ein bedeutender Fortschritt der Kochkunst, daß der immense Tafelluxus, der früher herrschte, selbst in den Häusern der Großen, auf ein einfaches Maß zurückgeführt ist. — Aber in dieser Einfachheit hat sich folgende Ansicht entwickelt, nämlich:

Aus dem Guten das Beste zu wählen unter steter Berücksichtigung des höchsten Wohlgeschmacks, der einladenden Form der Gesundheit und darin das Wesen der feinen Küche, den Höhepunkt der Gastronomie, die Blumenlese der Kochkunst zu erkennen.

Wir betrachten dies als eines der wichtigen geselligen Elemente, als eine der erfreulichsten Schöpfungen der Civilisation. Der richtige Freund der Tafel verwendet gewisse physische und organische Gesetze zur angenehmen Selbstregung, ohne der Gesundheit zu schaden — mit Verstand benutzt er das Lebens Zinsen und riskt, im Gegensatz zum bloßen Esser, nichts vom Capitale!

Es fehlt durchaus nicht an historischen Beispielen, daß die Küche, selbst für die höchsten Persönlichkeiten, als eine nicht unbedeutende Nebensache betrachtet wurde. Hat doch selbst Friedrich der Große, wie noch manche von ihm gründlich revidirte Küchenzettel beweisen, sich sehr genau um die Tafel gekümmert, besonders wenn er Gäste hatte.







Wenn's oben schmeckt und Alles lacht!
Bedenklt: ich habe nachgedacht!

Allgemeines
Deutsches Kochbuch
für alle Stände
oder gründliche Anweisung
alle Arten Speisen und Backwerk auf die wohlfeilste und
schmackhafteste Art zuzubereiten.

Ein unentbehrliches Handbuch
für
angehende Hausmütter, Haushälterinnen und Köchinnen.
Herausgegeben
von
Sophie Wilhelmine Scheibler.

Mit vielen erläuternden Abbildungen und einem Titelkupfer.

**Siebzehnte Auflage,
verbessert und bedeutend vermehrt
von einem praktischen Berliner Koch.**

Leipzig & Berlin, 1865.
C. F. Amelang's Verlag.
(Fr. Boldmar.)

welche es sich zur Aufgabe stellen, nur eine Menge sogenannter Kochrecepte aufzuhäufen; diese nützen nichts, sondern sie verwirren nur, wenn nicht zugleich der Faden eines solchen Systems oder Planes, wodurch das ganze Gebiet der Kochkunst dem Lernenden zur Anschaulichkeit und zum Begriffe gebracht wird, in dem Buche zu finden ist.

Darin liegt der Werth dieses Scheibler'schen Kochbuches, daß es sich zum Vorsatz nahm, alle Anweisungen in einer klaren, dem Gegenstande anpassenden wohlgewählten Sprache darzulegen, darauf Gewicht und Betonung zu legen, worauf es hauptsächlich ankommt, auf die vielen kleinen Klippen aufmerksam zu machen, welche sich allen Ansängerinnen entgegenstellen, und diesen reichen Stoff so zu bearbeiten, daß daraus ein wahres Lehrbuch der Kochkunst hervorgegangen ist!

Die außerordentliche Theilnahme, welche dieses Buch gesunden hat, ist für uns ein Sporn gewesen, bei jeder neuen Auslage auf's Neue für eine immer vorwärtsschreitende Vervollkommenung zu sorgen.

Bei dieser Auslage war dies ganz besonders der Fall: Wir haben unsern ganzen Fleiß darauf gerichtet, da, wo es, wohl erwogen, am Platze schien, die Gegenstände durch eine Beichnung zu lebendigerem Verständnisse zu bringen: so naturgetreue Abbildungen gegeben, als es der bildenden Kunst nur immer möglich war.

Wir verweisen auf den angehängten Bilderatlas und auf die treffliche

Anleitung zur Tranchirkunst.

Auch wollen wir nicht unerwähnt lassen, daß am Schlusse des Buches Seite 468 (alle Hausfrauen werden uns deshalb dankbar sein)

die Kunst, Kaffee zu kochen,
eine Würdigung und Abhandlung fand, so gründlich, deutlich und
erschöpfend, als sie nirgendwo zu finden ist.

W e g w e i s e r

wie man ohne längeres Suchen alles das leicht finden kann, was dieses Buch enthält.

Ein mit dem größten Fleiße und der gründlichsten Sachkenntniß ausgearbeitetes Buch gewinnt erst dadurch seinen praktischen Werth, und wird zum bequemen Wegweiser für alle Dizjenigen, welche es gebrauchen, wenn die ganze innere Einrichtung so getroffen ist, daß Niemand erst hin und her zu blättern braucht, um zu finden, was er sucht, sondern daß er sofort finden kann, was er just im Augenblicke wissen will.

Darum bitten wir alle Hausfrauen, Köchinnen und Köche, untenstehende Zeilen, welche den reichen Inhalt dieses Buches darlegen und den Wegweiser angeben, wie man es gebrauchen muß, auf das Sorgfältigste zu berücksichtigen.

Man findet nämlich:

- 1) **Inhaltsverzeichniß**, nach der Reihenfolge der 1408 verschiedenen Recepte Seite VII bis XXX.
- 2) **Vergleichung der verschiedenen Maße und Gewichte**, so daß man in jedem Lande einen sichern Anhalt hat Seite XXXI u. XXXII.
- 3) **Einleitung**, nämlich: Regeln über die nötigen Zuthaten nach Maß und Gewicht, im Verhältniß zur Personenzahl, wofür sie ausreichen sollen, je nach der Anzahl der Gäste, oder in wie fern man ein feineres oder gewöhnlicheres Essen beabsichtigt, als:
 - 1) bei einem großen Diner,
 - 2) bei einem einfacheren,
 - 3) bei einem noch einfacheren,
 - 4) bei einem anspruchslosen Mittagessen,
 - 5) bei einem großen Souper,
 - 6) bei einem einfacheren Souper,
 - 7) bei einem Abendessen in der Familie.
 Seite XXXIII bis XXXIX.
- 4) **Verzeichniß** der zu einem Mittags- oder Abendessen passenden Speisen, in Gängen nach der Reihenfolge angeführt, so wie sie der Sitte gemäß auf die Tafel gegeben werden, von der Suppe an bis zum Dessert Seite XXXIX bis LII.

- 5) Bemerkungen über die Vorbereitung des Gefügels zum
Kochen und Braten Seite 1—3
6) Bemerkungen über die Kochgeschirre Seite 3
7) Erklärung mehrerer Kunstausdrücke Seite 4 bis 12
und am Schluße dieses Buches noch ein ganz genaues
8) Alphabetisches Register,
so daß man auf der Stelle Alles finden kann.

Inhalts-Verzeichniss.

Erster Abschnitt.

Vorbereitungen.

	Seite		Seite
1. Mörcheln zu reinigen	13	20. Butter zum Ausbacken oder zu andern Zwecken abzulären, Baclett zu klären und vom Ausbacken	21
2. Vom Blanchiren	13	21a. Eiweiss zu Schnee zu schlagen	22
3. Butter zu Schaum oder Sahne zu führen	14	21b. Klärungen; Klärungsmittel	22
4. Vom Einweichen der Semmel oder des Milchbrodes	14	22. Rosinen zu reinigen	23
5. Weizmehl. Braunmehl	14	23. Reis zu reinigen	24
6. Verlorene Eier	15	24. Sago zu reinigen	24
7. Nudeln	15	25. Semmel zu braten, zu Suppe und dergleichen	24
8. Mehlgropchen	15	26. Speck und Zwiebeln zu braten	24
9. Krebsbutter	16	27. Braun-Mehl trocken zu rösten	24
10. Eine Fleischfarce zu Klößen und dergleichen	16	28. Ausbacke-Teig (Klare)	25
11. Eine Farce zum Farciren	17	29. Sarbellenbutter	25
12. Eine andere Farce zum Far- ciren	17	30. Maitre d'hôtel-Butter	25
13. Farce zu kalten Pasteten	17	31. Vom Spießen	25
14. Hühnerfarce	18	32. Spinat-Matte	26
15. Fischfarce	19	33. Die Vorbereitung der echten Rastanien oder Maronen	27
16. Leberfarce	19	34. Blis zu bereiten	27
17. Farce zum Füllen der Puter	19	35. Bouillon zu lochen	28
18. Eine andere Farce zum Füllen der Puter und Tauben	20	36. Fleischgelee oder Aspic	28
19. Vom Abquirlen (Abziehen, Le- giren) der Speisen	20	37. Cochenille-Auflösung zum Fär- ben der Speisen	29

Zweiter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Klöße und Klößchen.

	Seite		Seite
38. Schwemmklöße	30	42. Saure Klöße	31
39. Semmellköße	30	43a. Klöße mit Thymian	31
40. Eierköße	30	43b. Gewöhnliche Klöße	32
41. Klöße zu Obst	31	44. Kartoffelklöße	32

	Seite		Seite
45. Gebackene Kartoffelklöße	32	56. Klöße von Buchweizengräuse	35
46. Kartoffelklöße zu Suppen	33	57. Sagoklöße	36
47a. Kartoffelklöße ohne Eier bereitet	33	58. Birnklöße	36
47b. Kleine Mehlllöze ob. Späten	33	59. Apfelsinkelöze	36
47c. Späten von Kartoffeln	33	60. Ordinäre Apfelsinkelöze	36
48. Kalbsleischklöße	33	61. Kirschklöße	37
49. Krebsklöße	34	62. Hefen- oder Bärmklöße	37
50. Gerührte Klöße oder Nockeln	34	63. Klöße von weissem Käse	37
51. Hühnerklöße, Fischklöße	34	64. Mandelllöze	38
52. Reisklöze zu Suppen	34	65. Verlorenes Huhn	38
53. Klöße von Reisgries	35	66. Leberklöße	38
54. Griesklöße	35	67a. Klöße von grünen Kräutern	38
55. Gebackene Griesklöße zur Suppe	35	67b. Grosser Fleischkloß (Fricanelle)	39

Dritter Abschnitt.

Bon der Zubereitung der verschiedenen Saucen.

	Seite		Seite
68. Grund-Sauce oder Coulis	40	95. Kräuter-Sauce	47
69. Holländische Sauce	41	96. Maderas-Sauce	47
70. Eine andere holländ. Sauce	41	97. Sauce à la Béchamel	47
71. Sauce über Blumenkohl	41	98. Zwiebel-Sauce mit Kümmel	47
72. Braune Sardellen-Sauce	41	99. Zwiebel-Sauce auf eine andere Art	48
73. Weisse Sardellen-Sauce	42	100. Sauce tomate	48
74. Heringss-Sauce	42	101. Sahnen-Sauce	48
75. Saure Speck-Sauce	42	102. Austern-Sauce	48
76. Weisse Kümmel-Sauce zu Stinten	42	103. Muschel-Sauce	48
77. Rosinen-Sauce	42	105. Sauce à la ravigote	49
78. Mostrich-Sauce	43	105. Meerrettig-Sauce	49
79. Braune Mostrich-Sauce	43	106. Krebs-Sauce	49
80. Sauce zu Spargel	43	106a. Hummer-Sauce	49
81. Weisse Kapern-Sauce	43	107. Sauce Robert	49
82. Braune Kapern-Sauce mit rothem Wein	44	108. Kricassée-Sauce	50
83. Oliven-Sauce	44	109. Sauce Mayonnaise	50
84a. Butter-Sauce	44	110. Kalte Sauce à la ravigote	51
84b. Butter-Sauce mit Anchovis-Essenz	44	111. Sauce rémolade	51
85. Gurken-Sauce	44	112. Cumberland-Sauce	52
86. Estragon-Sauce	45	113. Milch-Sauce (legirte Milch)	52
87. Einfache Schnittlauch-Sauce	45	114. Wein-Sauce	52
88. Petersilien-Sauce	45	115. Rum-Sauce	52
89. Sauce poivrade	45	116. Weinschaum-Sauce ob. Chauveau	52
90. Sauce hachée	46	117. Punsch-Sauce	53
91. Sauerkraut-Sauce	46	118. Rothwein-Sauce	53
92. Mörcheln-Sauce	46	119. Sago-Sauce	53
93. Champignons-Sauce	46	120. Hagebutten-Sauce	53
94. Trüffel-Sauce	47	121. Kirsch-Sauce	53
		122. Pfauen-Sauce	54

	Seite		Seite
123. Himbeeren-Sauce	54	125. Sauce v. Aprikosen u. Pfirsichen	54
124. Sauce von Äpfeln	54	126. Chocoladen-Sauce	55

Vierter Abschnitt.

Bon der Zubereitung der Suppen.

I. Klare Suppen von Fleischbrühe.

	Seite		Seite
127. Suppe Julienne	56	121. Klare Suppen mit geschnittenen Nudeln, Fadennudeln	
128. Klare Suppe mit Kräutern und Parmesan-CROUTONS . .	56	oder Macaroni	57
129. Französische Suppe	56	132. Klare Suppe mit verlorenem Huhn, Schwemmklöschen &c. .	57
130. Klare Suppe mit Sauerkraut und verlorenen Etern	57		

II. Gebundene Suppen von Fleischbrühe.

	Seite		Seite
133. Suppe mit Graupen	58	150. Französische Zwiebelsuppe . .	63
134. Suppe mit Reis	59	151. Pommersche Suppe mit Bohnen	63
135. Suppe mit Gries	59	152. Bohnen-Suppe mit Speck	63
136. Suppe mit geschnittenen Nudeln	59	153. Pommersche Suppe mit Kartoffeln und Ente	64
137. Suppe mit Faden- oder Haßnudeln oder Eiergräppchen	60	154. Kartoffel-Suppe	64
138. Legirte Suppe mit Grieschägnitten	60	155. Sauerampfer-Suppe	64
139. Suppe mit Eierklößen	60	156. Suppe mit gebackenen Mehlerbsen	64
140. Suppe mit eingelaufenen Nudeln	60	157. Einfache Linsen-Suppe	65
141. Kräuter-Suppe mit gefülltem Käppfplat	60	158. Kerbel-Suppe	65
142. Suppe mit Macaroni und Parmesanfäse	61	159. Suppe von Graupenseim	65
143. Krebs-Suppe	61	160. Hamburger Aal-Suppe	65
144. Suppe cardinale	62	161. Eine andere Aal-Suppe	66
145. Kalbfleisch-Suppen	62	162. Fisch-Suppe	66
146. Hammelfleisch-Suppen	62	163. Eine andere Fisch-Suppe	67
147. Suppe von Kalberlungen	62	164. Mock-Turtle-Suppe	67
148. Hühner-Suppe	62	165. Russische Suppe	68
149. Tauben-Suppe	63	166. Suppe Potreck	69
		167. Grünkohl-Suppe	69
		168. Fränkische Panaden-Suppe . . .	69
		169. Rumford'sche Suppe	69

III. Pilree-Suppen.

	Seite		Seite
170. Suppe à la reine	70	174. Suppe mit Pilree von weißen Rüben	71
171. Suppe mit Pilree von Geißflügel	70	175. Suppe von Linsen-Pilree mit Nebbhuhn	72
172. Suppe mit Pilree von Wurzeln, weiß oder braun . .	71	176. Suppe mit Pilree von grünen Erbsen	72
173. Suppe à la Crécy mit Ente	71		

Inhalts-Verzeichniß.

	Seite		Seite
177. Suppe von Erbsen-Püree mit Schweinschnauze	72	182. Suppe mit Rehbühner-Püree	74
178. Erbsen-Suppe auf eine andere Art	73	183. Suppe mit Kalbfleisch-Püree	74
179. Suppe von Sellerie-Püree	73	184. Suppe mit Blumenkohl-Püree	75
180. Suppe von Maronen-Püree	73	185. Suppe chasseur	75
181. Suppe von Wild-Püree	74	186. Windsor-Suppe	75

IV. Wasser-Suppen.

	Seite		Seite
187. Brod-Suppe	76	193. Mehl-Suppe	77
188. Kartoffel-Suppe	76	194. Kümmel-Suppe	77
189. Kerbel-Suppe	76	195. Hasergrüß-Suppe	78
190. Graupen-Suppe	77	196. Panaden-Suppe	78
191. Reis-Suppe	77	197a. Suppe von grünen Erbsen	78
192. Gries-Suppe	77	197b. Bischofswerder-Suppe	78

V. Milch-Suppen.

	Seite		Seite
198. Milch-Suppe mit Mehlklümchen	79	206. Milch-Suppe mit Mehlkloß	80
199. Milch-Suppe mit Nudeln	79	207. Kürbis-Suppe	80
200. Milch-Suppe mit Brod	79	208. Milch-Suppe mit Gries, Buchweizengrütze, Schwaden und Hirse	80
201. Milch-Suppe mit Mandelklößen	79	209. Schann-Milch-Suppe	81
202. Milch-Suppe mit Kartoffelmehl	79	210. Chocoladen-Suppe	81
203. Gebrannte Mehlsuppe	79	211. Milch-Suppe mit Zwiebeln	81
204. Milch-Suppe mit Graupen	80	212. Milch-Suppe mit Grütlloß	81
205. Hasergrüße in Milch	80	212a. Buttermilch-Suppe	81

VI. Wein- und Biersuppen.

	Seite		Seite
213. Wein-Suppe mit Brod nnb Corinthen	82	222. Weißbier-Suppe mit Kartoffelmehl	83
214. Wein-Suppe mit Biscuit	82	223. Weißbier-Suppe mit Semmel	84
215. Wein-Suppe mit Sago	82	224. Weißbier-Suppe mit Sago	84
216. Wein-Suppe mit Brod	82	225. Weißbier-Suppe mit Gries oder Reisgries	84
217. Wein-Schaum-Suppe	82	226. Polnischer Thee	84
218. Berg-Suppe	83	227. Bier-Suppe mit Brod und Kümmel	84
219. Graupen-Suppe mit Wein	83	228. Bier-Suppe mit Milch	84
220. Türkische Wein-Suppe	83		
221. Wein-Suppe mit Kartoffelmehl	83		

VII. Obst-Suppen.

	Seite		Seite
229. Hagebutten-Suppe	85	232b. Hollunderbeer-Suppe	86
230. Schwarze Besingos- (Heidelbeeren-) Suppe	85	233. Himbeeren-Suppe	86
231. Kirsch-Suppe	85	234. Birnen-Suppe	86
232a. Pfirschen-Suppe	86	235. Apfels-Suppe	86

VIII. Kalteschalen.

	Seite		Seite
236. Bier-Kalteschale	87	246. Himbeer-Kalteschale	89
237. Apfelsinen-Kalteschale	87	247. Pfirsich-Kalteschale	89
238. Reis-Kalteschale	87	248. Aprikosen-Kalteschale	89
239. Kalteschale von Citronen	87	249. Besings- (Heidelbeer-) Kalte- schale	89
240. Kalteschale von Sago	88	250. Kalte Milch mit Reis	89
241. Eine andere Kalteschale von Sago mit rothem Wein	88	251. Kalte Milch mit Eierklößen	89
242. Kalteschale von Sago oder Reis mit Sahne	88	252. Kalte Mandelmilch mit Schneeklößen	89
243. Kirschen-Kalteschale	88	253. Kalte Milch mit Erdbeeren	90
244. Pfauen-Kalteschale	88	254. Kalte Fledermilch	90
245. Erdbeeren-Kalteschale	89		

Fünfter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Hors d'oeuvres.

	Seite		Seite
255. Caviar	91	278. Gebadene farcire Sarbellen	99
256. Blinis von Kartoffelmehl oder Gries	91	279. Canape's von Sarbellen	99
257. Kondüüs	91	280. Bofesen von geräuchertem Lachs	99
258. Namequins	92	281. Kibitzier	100
259. Fischragout in Coquillenschalen	92	282. Möveneier	100
260. Ragout fin in Coquillenschalen	92	283. Rühreier mit Lachs	100
261. Macaroni in Coquillenschalen	93	284. Rühreier mit Büddlingen	100
262. Ragout von Krebsen in Coquillenschalen	93	285. Rühreier mit Kieler Sprotten	100
263. Croquettes von Fisch	93	286. Rühreier von Kibitz- oder Möveneieren	101
264. Croquettes von Huhn	94	287. Omelettes mit Füüs	101
265. Croquettes von Kalbsmilch	94	288. Omelettes mit Kalbaniere	101
266. Croquettes von Haschee	94	289. Omelettes mit Büddlingen oder Sprotten	101
267. Croquettes von Reis	94	290a. Gebratene Austern	101
268. Croquettes von Kartoffeln	95	290b. Austern in Coquillenschalen	102
269. Kleine Croutaden von Kartoffeln mit Ragout	95	291. Gebadene Hühner	102
270. Kleine Croutaden von Reis	95	292. Gebadene Hühner à la Horly	103
271a. Kleine Semmel-Croutaden mit Ragout von Fisch oder Huhn	95	293. Gebadene Hühner auf Wiener Art	103
271b. Kleine Croutaden von Nudeln	96	294. Gebadene Hühner à la Villeroi	103
272. Rissoles mit Ragout	96	295. Gebadener Fisch à la Villeroi	103
273. Piroggen	97	296. Lamm-Tendrons à la Villeroi	104
273a. Ausgebackene Petersfilie	97	297. Kalbs-Tendrons à la Villeroi	104
274. Rulebal	97		
275. Heringe en papillotes	98		
276. Gebadene Heringe	98		
277. Gebadene Sarbellen	99		

	Seite		Seite
298. Kalbsmilch à la Villeroi	104	305. Pastetchen von Butterteig mit Salpicon	106
299. Gebackene Kalbsfüße	104	306. Pastetchen au naturel	107
300. Gebackene Kalbsgehirne	105	307. Schwedische Pastetchen	108
301. Fischwürste	105	308. Saucisses in Butterteig	108
302. Ragoutwürste	105	309. Heringsspfännchen	108
303. Ragoutwürste von Fisch	106		
304. Stolzer Heinrich	106		

Schuster Abschnitt.

Von der schmackhaften Zubereitung des Fleisches und des Gefügels.

Bemerkungen über den Braten.

I. Vom Rindfleisch.

	Seite		Seite
310. Rindfleisch zu kochen	111	328. Rinderchwänze	119
311. Rindfleisch in der Braise	112	329. Frische Rinderzunge mit Sauce	120
312. Kinder-Schmorfleisch	112	330. Farcirte Rinderzunge mit Rävern-Sauce	120
313. Eine and. Art Schmorfleisch	113	331. Eine Pökel- oder geräucherte Junge abzukochen	120
314. Eßig-Schmorbraten	113	332. Klops von Rindfleisch	120
315. Kaltes Schmorfleisch (à la Daube)	113	333. Klops auf eine andere Art	121
316. Rinderbraten (Roastbeef)	114	334. Boulettes von Fleisch	121
317. Gebratenes Rinderfilet oder Mürbebraten	114	335. Rindfleisch mit eiger Kruste	121
318. Gedämpftes Rinderfilet mit Madera	114	336. Rindfleisch mit einer Reiskruste	122
319. Rinderfilet à la jardinière	115	337. Hamburger Rauchfleisch zu kochen	122
320. Entrecôte von Rindfleisch auf Hamburger Art	115	338. Hamburger Blockfinken	122
321. Kinder-Cotelettes	116	339. Pökelfleisch zu kochen	123
322. Kinder-Cotelettes auf Wiener Art	116	340. Rindergaumen zu kochen	123
323. Beefsteaks	117	341. Rüheuter	123
324. Rumpsteaks	118	342. Rinderkalbdaunen	123
325. Roulettes von Rindfleisch	118	343. Königsberger Fleiß	124
326. Ungarisches Gulaschfleisch	119	344. Gelocktes Rindfleisch zu braten oder zu rösten	124
327. Polnisches Graszy	119		

II. Vom Kalbfleisch.

	Seite		Seite
345. Kalbskeule à la Béchamel	124	353. Geschmorte gefüllte Kalbsbrust	127
346. Kalbsrücken glacirt mit Macaroni	125	354. Fricassée von Kalbsbrust	128
347. Gedämpftes Kalbfleisch	125	355. Fricassée von Kalbsbrust auf eine andere Art	128
348. Fricandeaux von Kalb	125	356. Fricassée von Kalbsbrust mit Blumenkohl, Spargel und Krebsen	129
349. Kleine Fricandeaux von Kalb	126	357. Kalbfleisch mit Majoran und Klößchen	129
350. Angeschlagene Kalbskeule	126		
351. Kalbfleischschnitte (Tronçons de veau)	127		
352. Geschmorte Kalbsbrust	127		

Seite		Seite	
358. Kalbfleisch mit einer Kapern-Sauce	129	375. Kalbsgeschlinge	135
359. Kalbfleisch mit Reis	130	376. Kalbsmilch	135
360. Klops von Kalbfleisch	130	377. Epigramm von Kalbsmilch	136
361. Kalbs-Cotelettes	130	378. Gratin von Kalbsmilch	136
362. Gebadte Kalbs-Cotelettes	130	379. Kalbskopf	137
363. Brisolettes	131	380. Kalbsfüße	137
364. Gespickte Cotelettes	131	381. Kalbsgehirne	137
365. Sautirte Cotelettes	131	382. Mayonnaise von Kalbsgehirn	137
366. Kalbschnitzel	132	383. Geschmorte Kalbsleber	138
367. Roulette von Kalb	132	384a. Gebratene Kalbsleber	138
368. Ragout von Kalbsbraten, braun	132	384b. Gebratene Kalbsleberschnitten	139
369. Ragout von Kalbsbraten, weiß	133	385. Leberluchen	139
370. Blanquette von Kalbsbraten	133	386. Crepinettes	140
371. Häsche von Kalbsbraten	133	387. Geschrittene Leber, geschmort	140
372. Granate von Kalbfleisch	133	388. Kalbsnieren	141
373. Kalbszungen	134	389. Geschwungene (sautirte) Kalbsnieren	141
374. Kalbszungen à la Tartare	135	390. Kalbsbraten mit Sahne	141

III. Vom Hammelfleisch.

Seite		Seite	
391. Hammelbraten	141	401. Hammelsteaks	146
392. Geschmorter Hammelkeule	142	402a. Gebratene oder geröstete Hammelbrust	146
393. Hammelkeule à la Daube	142	402b. Gefüllte Hammelschulter m. Gurken	146
394. Marinirte Hammelkeule mit farcirten Gurken	143	403. Hammelfleisch mit Zwiebeln und Kämmel	147
395. Gebämpftes Hammelcarree	143	404. Ragout von Hammelbraten	147
396. Hammelcarrees, glacirt	144	405. Emince von Hammel	147
397a. Hammelcarrees, auf dem Roste gebraten	144	406. Häsche von Hammel	148
397b. Pillau	144	407. Hammelkaldaunen	148
398. Hammel-Cotelettes	145	408. Hammelzungen	148
399. Hammel-Cotelettes, sautirt	145	409. Gratin von Hammelzungen	148
400. Hammel-Cotelettes à la Soubise	145		

IV. Vom Lammfleisch.

Seite		Seite	
410. Lammbraten	148	415. Epigramm von Lamm	149
411. Lammbrüste, geröstet	149	416. Lammgeschlinge u. Lammköpfe	150
412. Gefüllte Lammbrüste	149	417. Lammleber	150
413. Lamm-Cotelettes	149		
414. Lamm-Ragout mit Sauerkraut	149		

V. Vom Schweinefleisch.

Seite		Seite	
418. Schweinebraten	150	421. Schinken in Burgunder mit Zwiebeln	152
419. Saurer Schweinebraten	151	422. Schinken mit einer Kruste	152
420. Gebratener geräucherter Schinken	151	423. Gebackener Schinken	152

Inhalts-Verzeichniß.

	Seite		Seite
424. Schweins-Cotelettes	152	433. Preßkopf	155
425. Gehackte Schweins-Cotelettes	152	434. Preßkopf auf andere Art .	155
426. Schweinssarre, frustirt . .	152	435. Sülze	156
427. Schweinsfilets (Mürbebraten)	153	436. Schweinspökelsteisch (Petit salé)	156
428. Klops von Schweinsfleisch . .	153	437. Pain von Schweinsleber .	156
429. Schweinsfleisch mit Hirse . .	153	438. Pain von Fisch	157
430. Roulade von Schwein	153	439. Bratwurst	157
431. Schweinfüße	154	440. Saucisses	157
432. Gefüllter Schweinskopf	154	441. Spanferkel zu braten .	157

VI. Vom Hirsch.

	Seite		Seite
442. Hirschbraten	158	449. Emincé von Hirsch	160
443. Fricandeaux von Hirsch . .	159	450. Pain von Hirsch	160
444. Hirschrücken, frustirt . .	159	451. Ragout von Hirschfleisch .	161
445. Geschmorte Hirschkeule . .	159	452. Filets oder Mürbebraten vom Hirsch .	161
446. Hirschblatt	160	453. Schmortfleisch vom Hirsch .	161
447. Klops von Hirschfleisch . .	160		
448. Granate von Wild	160		

VII. Vom Reh.

	Seite		Seite
454. Rehbraten	162	458. Filets und Escalops von Reh	162
455. Geschmorte Rehkeule	162	459. Rehleber	163
456. Reh-Cotelettes	162	460. Ragout von Reh	163
457. Klops von Reh	162		

VIII. Vom Hasen.

	Seite		Seite
461. Hasenbraten	163	464. Hase en civet	164
462. Cotelettes von Hasen aux fines-herbes	164	465. Hasenklein	165
463. Klops von Hasen	164	466. Hasentuchen	165

IX. Vom wilden Schwein.

	Seite		Seite
467. Wildschweinsbraten	166	471. Wildschweinklops	166
468. Wildschweinskeule, geschmort .	166	472. Roulade von Wildschwein in Gallerie .	167
469. Wildschweinstücken, frustirt .	166	473. Frischling	168
470. Ragout von Wildschwein .	166		

X. Vom Huhn und Kapaun.

	Seite		Seite
474. Gebratenes Huhn, Kapaun	168	479. Junge Hühner mit Stachelbeer	170
475. Gekochte Hühner, Kapaune	168	480. Junge Hühner oder Kapaune mit gefülltem Kopfsolat	170
476. Braisirte Hühner und Kapaune	169	481. Junge Hühner mit Blumenkohl	170
477. Huhn, Kapaun mit Reis	169		
478. Junge Hühner mit Estragon	169		

Inhalts-Verzeichniß.

xv

	Seite		Seite
482. Einfaches Fricassee von Hühnern	170	486. Hühner-Cotelettes	174
483a. Fricassee von Hühnern auf eine andere Art	171	487. Hühnerkeulen mit Plinsen	174
483b. Fricassee von Hühnern mit Krebsen, Spargel u. Blumenkohl	172	488. Hühner auf dem Rost	175
484. Sauté von Hühnern au supreme	172	489. Granate von Hühnern	175
485. Epigramm von Hühnern	173	490. Mayonnaise von Hühnern	176
		491. Salat von Hühnern	176
		492. Farcirter Kapaun mit Champignons	176
		483. Galantine von Kapaun oder Huhn	177

XI. Von dem Pute.

	Seite		Seite
494. Gebratener Pute	177	498. Farcirter Pute mit Champignons-Sauce	179
495. Pute mit Kastanien	177	499. Galantine von Pute	179
496. Pute mit Aufstern	178	500. Mayonnaise von Pute	179
497. Pute mit Trüffeln	178		

XII. Von den Tauben.

	Seite		Seite
501. Gebratene Taube	179	505. Tauben mit Blumenkohl	179
502. Fricassee von Tauben	179	506. Tauben mit grünen Erbsen	179
503. Tauben mit Reis	179	507. Tauben mit Mörcheln	180
504. Tauben mit Kopfsalat	179		

XIII. Von der Gans.

	Seite		Seite
508. Gebratene Gans	180	515. Weißsauer von Gans	183
509. Gänsechmalz	181	516. Gans in Gelee	183
510. Gänselein	181	517. Roulade von Gans	184
511. Gänselein mit weißen Rüben	182	518. Pökelgans und Spicdgans	184
512. Gänselein mit Bohnen	182	519. Ragout von Gans mit Gurken	184
513. Schwarzsauer von Gänselein	182	520. Gänseleber, gebratene	185
514. Gänselein mit Apfeln	182	521. Gänseleber, sautirt	185

XIV. Von der Ente.

	Seite		Seite
522. Gebratene Ente	185	527. Weißsauer von Ente	186
523. Gebämpfte Ente	185	528. Ente in Gelee	186
524. Braisirte Ente	185	529. Pökel-Ente	186
525. Farcirte Ente mit Maronen	186	530. Ragout von Ente	186
526. Roulade von Ente	186	531a. Geschmorte Ente	186
		531b. Salmi von Ente	187

XV. Von dem Fasan.

	Seite		Seite
532. Gebratener Fasan	187	535. Sauté von Fasanen	188
533. Gefüllter Fasan m. Trüffeln	187	536. Fasanenkeulen zu Gemüsen	189
534. Salmi von Fasanen	188	537. Gratin von Fasanen	189

XVI. Von dem Rebhuhn und dem Haselhuhn.

	Seite		Seite
538. Gebratenes Rebhuhn und Haselhuhn	190	540. Salmi von Rebhühnern	190
539. Gefülltes Rebhuhn mit Trüffeln	190	541. Sauté von Rebhühnern	190
		542. Gratin von Rebhühnern	190
		543. Rebhühnerkäse	190

XVII. Von den Schnepfen.

	Seite		Seite
544. Gebratene Waldschnepfe	191	546. Gratin von Becassinen	192
545. Salmi von Waldschnepfen	192		

XVIII. Von der wilden Gans.

547. Gebratene wilde Gans, Ragout u. davor	193
--	-----

XIX. Von der wilden Ente

548. Gebratene und geschmorte wilde Ente, Salmi u. davor	193
--	-----

XX. Von dem Auerhahn und dem Birkhahn.

549. Geschmorter Auerhahn; gebratener und geschmorter Birkhahn	193
--	-----

XXI. Von dem Trappen.

	Seite		Seite
550. Gebratener Trappe, geschmorte Trappenbrüste	193	551. Ein Pain von Trappe	194

XXII. Von dem Krammetsvogel und von der Verche.

	Seite		Seite
552. Gebratener Krammetsvogel	194	554. Gratin v. Krammetsvögeln	195
553. Gebratene Verchen	195	555. Gratin von Verchen	195

Siebenter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gemüse.

Allgemeine Bemerkungen.

	Seite		Seite
556. Kartoffeln in der Schale	196	567. Beignets von Kartoffeln	199
557. Petersilien-Kartoffeln	197	568. Kartoffeln à la Béchamel	200
558. Petersilien-Kartoffeln auf eine andere Art	197	569. Straßburger Kartoffeln	200
559. Saure Kartoffeln	197	570. Kartoffeln mit Hering	200
560. Kartoffeln mit Mostrich-Sauce	197	571. Kartoffeln à la Figaro	201
561. Kartoffeln zu Fischen	197	572. Brechbohnen	201
562. Gebratene Kartoffeln zur Garnitur des Fleisches	198	573a. Schneidebohnen	201
563. Gebratene (geröstete) Kartoffeln	198	573b. Grüne Bohnen auf engl. Art	202
564. Geriebene Kartoffeln (Püree von Kartoffeln)	199	574. Schneidebohnen mit Sahne oder Milch	202
565. Gebackene Kartoffeln	199	575. Eingemachte Bohnen	202
566. Gebackene Kartoffeln auf eine andere Art	199	576. Weiße Bohnen	203
		577. Saure weiße Bohnen	203
		578. Püree von weißen Bohnen	203
		579. Grüne Erbsen	203
		580. Eingemachte grüne Erbsen	204

	Seite		Seite
581. Büttee von grünen Erbsen	204	Wirsingkohl mit Reb-	
582. Zuckerschoten	204	bühnern	213
583. Gelbe Erbsen	205	Weißkohl	214
584. Graue Erbsen	205	Farcirter Weißkohl	214
585. Graue Erbsen, sauer und süß	205	Rothkohl	215
586. Puff- oder Saubohnen	205	Bayerisches Kraut	216
587. Linsen	205	Gehackter Weißkohl mit Sahne	216
588. Saurer Linsen	206	Sahne	216
589. Dicke Hirse mit brauner Butter	206	Sauerkohl	216
590. Buchweizengrütze	206	Sauerkohl mit Fisch	217
591. Mehlbrei	206	Sauerkohl mit Fisch - Ra-	
592. Mohrrüben	206	gout	217
593. Mohrrüben mit Sahne	207	Langer Grünkohl	217
594. Mohrrüben u. grüne Erbsen	207	Gehackter Grünkohl	218
595. Mohrrüben und Spargel	207	Spruten oder Sprossenlohl	218
596. Stangenspargel	207	Kastanien (Maronen)	218
597. Brechspargel	208	Kastanien	218
598. Teltower Rüben braun zu lohen	208	Spinat	219
599. Weiße Rüben mit Sahne	209	Sauerampfer	219
600. Weiße Rüben mit Hecht	209	Brunnentresse	220
601. Weiße Rüben mit Kalbauen	209	Portulak	220
602. Weiße Rüben mit Kastanien	209	Endivien	220
603. Wasserrüben	210	Gefüllter Kopfsalat	220
604. Kohlrabi	210	Gefüllter Kopfsalat	220
605. Kohlrüben (Wrüten)	210	Artischocken	221
606. Schwarzwurzeln	210	Geschmorte Zwiebeln	221
607. Mörcheln	211	Geschmorte Zwiebeln	221
608. Mörcheln mit Spargel und Krebsen	211	Geschmorte Gurken	221
609. Blumenkohl	211	Gesäß	222
610. Gebäckener Blumenkohl	212	Budding	224
611. Gebäckener Blumenkohl zum Garniren des Fleisches	212	Gemischtes Gemüse (Char- treuse)	224
612. Rosenkohl	212	Kartoffeln mit Äpfeln	225
613. Wirsingkohl	212	Reibekuchen von Kartoffeln	225
614. Farcirte Roulette von		Kartoffelnudeln	225

Achter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fische, der Krebse &c.

Bemerkungen im Allgemeinen.

Vom Zander.

	Seite		Seite
648. Ganzer Zander	228	Zander mit Petersilie	229
649. Ganzer Zander mit Cham-pignons- oder Austern-Sauce	228	Zander sautirt mit seinen Kräutern	229
650. Zander in Stücken	228	Große Filets von Zander, decorirt	230

Seite		Seite	
654. Ganzer Zander farcirt mit Sauce à la ravigote . . .	230	657. Gebackener Zander . . .	231
655. Große gebakene Filets von Zander	230	658. Gebratener Zander . . .	231
656. Kleine gebakene Filets von Zander	231	659. Zander à la Béchamel . . .	231
		660. Gratin von Zander . . .	232
		661. Mayonnaise von Zander . . .	232
		662. Fisch-Salat	232
Vom Hecht.			
Seite		Seite	
663. Blaugelochter Hecht m. Meertig	233	668. Hecht à la Béchamel . .	233
664. Hecht mit Petersfilie und Klößchen	233	669. Hecht auf bürgerliche Art gekocht	233
665. Gebratener Hecht	233	670. Schüsselhecht	234
666. Hecht mit brauner Butter oder Sauce und Kartoffeln	233	671. Angeschlagener Hecht	234
667. Gratin von Hecht	233	672. Gespickter Hecht	234
		673. Fisch-Côtelettes	234
Vom Karpfen.			
Seite		Seite	
674. Blaugelochter Karpfen	235	678. Karpfen mit rothem Wein . .	236
675. Gebackener Karpfen	235	679. Gebratener Karpfen	236
676. Gerösteter Karpfen	235	680. Gebrüderter Karpfen m. Sauce remolade	237
677. Karpfen auf polnische Art (Bierkarpfen)	236		
Vom Aal.			
Seite		Seite	
681. Gelechter Aal mit Salbei	237	685. Mayonnaise von Aal	238
682. Aal in Bier gekocht	237	686. Roulade von Aal	238
683. Aal auf dem Roste gebraten (à la Tartare)	238	687. Aal in Aspic	239
684. Aal im Ofen gebraten	238	688. Spic-Aal ob. geräuch. Aal . .	239
Vom Barsch (Bars).			
Seite		Seite	
689. Barsch mit holländ. Sauce	239	693. Kaulbarsch	240
690. Barsch in Wein gekocht	239	694. Barsch auf holländ. Art . .	240
691. Barsch mit Petersfilie	240	695. Wels	240
692. Radte Barsch	240	696. Duappen	240
Von der Schleihe.			
Seite		Seite	
697. Schleichen mit Petersfilie	241	700. Blaugelochter Blei	241
698. Schleichen in Bier gekocht	241	701. Blei in Bier gekocht	241
699. Schleichen m. saurer Sahne und Kapern	241	702. Gebackener Blei	241
Von der Karausche.			
Seite		Seite	
703. Karauschen m. Butter-Sauce	242	704. Karauschen mit Dill . . .	242
Von der Forelle.			
Seite		Seite	
705. Forellen, blaugelocht	242	707. Gebakene und gebratene Forellen	243
706. Kalte Forellen in Aspic	242		

Von der Muräne.

	Seite		Seite
708. Gelöchte Muränen	243	717. Gesalzene und getrocknete Heringe zu braten	245
709. Gebratene und gebackene Muränen	243	718. Heringe zu marinieren	245
710. Muränen u. andere Fische zu marinieren	243	719. Geröstete frische Heringe zu marinieren	245
711. Madüle-Muräne	243	720. Neunaugen zu rösten. — Marinirte Neunaugen	245
712. Stinte mit saurer Sauce	244	721. Gesalzene Heringe z. Garnieren d. Gemüse zu braten	246
713. Stinte auf eine andere Art	244	722. Seestinte	246
714. Gebackene Stinte	244	723. Makrelen auf verschied. Art	246
715. Frische Heringe zu rösten	244		
716. Gebratene oder gebackene frische Heringe	245		

Vom Lachs.

	Seite		Seite
724. Frischer Lachs	246	741. Pannfisch	250
725. Lachs im Ofen geschmort	247	742. Steinbutte	251
726. Lachs auf Schweizer Art	247	743. Steinbutte mit Kräuter-Sauce	251
727. Gratin von Lachs	247	744. Butte. Scholle	251
728. Sauté von Lachs mit Ragoût fin	247	745. Gebratene Butte	251
729. Mayonnaise von Lachs	247	746. Seezungen	251
730. Dorfch	247	747. Gebadene Seezungen	252
731. Gebackener Dorfch	248	748. Roulette von Seezungen	252
732. Schellfisch	248	749. Stör	252
733. Schellfisch m. seinen Kräutern	248	750. Schnäpel	252
734. Schellfisch à la Bechamel	248	751. Hummer zu kochen	253
735. Gebackener Schellfisch	248	752. Hummersalat	253
736. Kabeljau	248	753. Krebse zu kochen	253
737. Gratinirter Kabeljau	248	754. Krebsmatte	254
738. Laberban	249	755. Fricassee von Froschleußen	254
739. Klippfisch	249	756. Gebackene Froschleußen	255
740. Stockfisch	249	757. Muscheln zu kochen	255

Neunter Abschnitt.

Von der Zubereitung warmer und kalter Pasteten, Poupetons und verschiedener Ragouts.

	Seite		Seite
758. Butter- oder Blätterteig	255	768. Pastete von Lachs	261
759. Mürber Teig zu Pasteten	257	769. Pastete von Heringen	261
760. Gebrühter Wafferteig zu kalten Pasteten	257	770. Vol-au-vent	261
761. Schlüsselpastete von jungen Hühnern	258	771. Fleurons	262
762. Schlüsselpastete v. Tauben	259	772. Stockfisch im Vol-au-vent (Stockfisch-Pastete)	262
763. Schlüsselpastete v. Kalbfleisch	259	773. Warme Pastete (Vol-au-vent) von Kinderzunge	263
764. Schlüsselpastete von Fisch	259	774. Eine Pastete v. gebrühtem Teig blind (ohne Inhalt) zu backen	263
765. Austern-Pastete	260	775. Einen Teigrand auf eine Schlüssel zu setzen	264
766. Beefsteaks-Pastete	260		
767. Pastete von Kal	261		

	Seite		Seite
776. Warme Pastete von Hasen	264	787. Poupeton von Wild oder wildem Geißigel	269
777. Warme Pastete von Reh	265	788. Reis-Casserole (Casserole au riz)	270
778. Warme Pastete v. Fasanen	265	789. Ragout à la Toulouse	270
779. Warme Pastete von Reb- hühnern	266	790. Ragout von Hühnern à la Toulouse	271
780. Kalte Pastete von zahmem und wildem Geißigel, als Putern, Kapaunen, Hühnern, Fasanen, Rebhühnern &c.	266	791. Ragout von Krebsen	271
781. Kalte Pastete v. Hirsch od. Reh	267	792. Ragout à la financière	271
782. Kalte Pastete von Hasen	268	793. Ragout v. Champignons, weiß und braun	271
783. Kalte Pastete von Schinken	268	794. Ragout von Austern	271
784. Kalte Pastete v. Gänselebern	268	795. Ragout von Trüffeln	271
785. Poupeton von Reis mit Hühnern	269	796. Ragout von Gurken	271
786. Poupeton v. Reis mit Fisch	269	797. Med-Turtle-Ragout	271
		798. Hummer-Ragout	272

Behnter Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Salate.

	Seite		Seite
799. Heringssalat	273	807. Brunnenkresse. Gartenkresse	275
800. Kartoffelsalat	273	808. Gurkensalat	275
801. Erdbeensalat	274	809. Bohnensalat	276
802. Kopfsalat	274	810. Selleriesalat	276
803. Specksalat	275	811. Rothe Rüben	276
804. Kopfsalat mit saurer Sahne	275	812. Spargelsalat	276
805. Enbibiensalat	275	813. Kohlsalat	276
806. Rhapontikasalat	275	814. Gemischter Salat	276

Elster Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Compotes.

	Seite		Seite
815. Backobst als Compote	277	825. Compote von Kirschen	280
816. Hagebutten und Rosinen als Compote	278	826. Compote von Aprikosen	281
817. Compote von ungeschälten frischen Pfäulmen	278	827. Compote von Pfirsichen	281
818. Compote von geschälten Pfäulmen	278	828. Compote von Melonen	281
819. Compote von Birnen	278	829. Compote von Erdbeeren	281
820. Compote von Äpfeln	279	830. Compote von Stachelbeeren	281
821. Äpfelmus	279	831. Compote v. Besingen (Hei- delbeeren)	282
822. Äpfelscheiben mit Corinthen	280	832. Compote v. Preiselbeeren	282
823. Äpfelzinen-Compote	280	833. Compote von Himbeeren oder Johannisbeeren	282
824. Compote von Äpfelzinen u. Äpfeln	280	834. Compote von schwarzen Maulbeeren	282
		835. Compote von Quitten	283

Zwölfter Abschnitt.

Bon der Zubereitung der Puddings.

	Seite		Seite
836. Pudding von Kartoffel- oder Krautmehl	284	850. Pudding von Sago	288
837. Pudding von Weizenmehl	285	851. Chocoladen-Pudding	288
838. Reis-Pudding	285	852. Plumpudding	288
839. Pudding zu gekochtem Obst	285	853. Ein anderer Plumpudding	289
840. Semmelpudding m. Kirschen	285	854. Brod-Pudding	289
841. Pudding mit Aepfeln	286	855. Cabinets-Pudding	289
842. Gries-Pudding	286	856. Cabinets-Pudding auf eine andere Art	289
843. Pudding von saurer Sahne	286	857. Pudding von Kastanien	290
844. Pudding von geriebener Semmel	286	858. Fisch-Pudding	290
845. Noch ein Semmel-Pudding	296	859. Pudding v. Kalbsleber mit Rosinen	290
846. Pudding von Krebsen	287	860. Pudding v. Kalbsleber mit Parmesanäse	291
847. Pudding von Mohn	287	861. Pudding von Stockfisch	291
848. Pudding von Hirse	287	862. Fleisch-Pudding	291
849. Pudding von Kartoffeln	288		

Dreizehnter Abschnitt.

Bon der Zubereitung der warmen Mehlspeisen.

	Seite		Seite
863. Auflauf von Vanille	293	884. Sächsische Mehlspeise mit Biscuit und Aepfeln	298
864. Auflauf von Chocolade	293	885. Mehlspeise von Nudeln	299
865. Auflauf von Makronen	293	886. Gebadene Nudeln mit Va- nille-Crème (Palsey-Nudeln)	299
866. Auflauf von Mandeln	293	887. Mehlspeise v. Nudeln	299
867. Bunsch-Auflauf	294	888. Mehlspeise v. Mandelnudeln	300
868. Auflauf v. Reis mit Vanille	294	889. Mehlspeise v. Semmel mit Aprikosen	300
869. Auflauf von Citronen	294	890. Omelettes soufflées	300
870. Auflauf von Erdbeeren	294	891. Schnee-Omelettes (Ome- lettes à la neige)	301
871. Auflauf von Himbeeren	294	892. Omelettes aux confitures	301
872. Auflauf oder Schnee von Aepfeln oder Quitten, Kir- schen, Aprikosen, Pfirsichen	294	893. Mehlspeise von Semmel u. Aepfeln	301
873. Auflauf von Früchten auf eine andere Art	295	894. Mehlspeise von Krebsen	302
874. Citronen-Mehlspeise	295	895. Rahmstrudeln	302
875. Mehlspeise v. Citronen à la Lyonnaise	295	896. Rahmstrudeln auf eine andere Art	303
876. Mehlspeise à la Dauphin	295	897. Aepfel à la crème	303
877. Mehlspeise von Reis	296	898. Linzer Aepfelspeise	303
878. Mehlspeise v. Reis meringuirt	296	899. Charlotte von Aepfeln	303
879. Mehlspeise von Reis mit Aepfeln oder Aprikosen	297	900. Charlotte von Aepfeln mit Schwarzbrot (à la pay- sanne)	304
880. Gebadene Reisschnitte	297	901. Brod-Speise mit Aepfeln	304
881. Mehlspeise von Gries	297	902. Mehlspeise v. schwarzem Brod	304
882. Sächsische Mehlspeise	298		
883. Sächsische Mehlspeise mit Makronen	298		

	Seite		Seite
903. Mehlspeise von Gries mit Confitüres	305	925. Mehlschmarren	312
904. Mehlspeise à la Figaro	305	926. Nudelschmarren	312
905. Biscuit-Mehlspeise à la reine	306	927. Semmelschmarren	312
906. Semmel-Biscuit-Mehlspeise mit Kirschen	306	928. Apfelschmarren	312
907. Kirschenspeise	306	929. Plinsen	313
908. Sächsische Mehlspeise mit Früchten	307	930. Plinsen mit Mandel-Crème	313
909. Blaumen-Speise	307	931. Plinsen mit Confitures	313
910. Mehlspeise von Nüssen	307	932. Plinsenspeise à la reine	313
911. Mehlspeise v. Buttermodeln	307	933. Hesenplinsen	314
912. Meringuerte Buttermodeln	307	934. Pancakes (Pannequets)	314
913. Mehlspeise von saurer Sahne	308	935. Holländische Pancakes	314
914. Mehlspeise von Kartoffeln	308	936. Englische Pancakes	314
915. Mehlspeise von Apfelsinen	308	937. Pancakes à la rocher de Caneale	315
916. Schmanderle	309	938. Auflauf von Käse	315
917. Milchhaberle	309	939. Mehlspeise von Fisch	315
918. Dampfnudeln	309	940. Mehlspeise von Macaroni mit Käse	315
919. Krebs-Dampfnudeln	310	941. Gries-Mehlspeise mit Käse	316
920. Krebswuchteln	310	942. Kartoffel-Mehlspeise mit Käse	316
921. Dukatennudeln	311	943. Krebs-Mehlspeise mit Käse	316
922. Mehlspeise von Maronen	311	944 a. Mehlspeise v. Nockeln mit Käse	316
923. Mehlspeise v. weissem Käse (Quark)	311	944 b. Sahnenkloße m. Parmesan-Käse	317
924. Mehlspeise von Hirse	312		

Vierzehnter Abschnitt.

Bon der Zubereitung der Milch- und Eierspeisen.

	Seite		Seite
945. Milchreis	317	964. Saure Eier mit Speck	322
946. Reis à la créole	318	965. Eier mit Mostrich-Sauce	322
947. Reis mit Mandelmilch	318	966. Eier mit holländischer Sauce	322
948. Milchreis mit Kürbis	318	967. Eier à la Béchamel	322
949. Milchreis mit Apfeln	318	968. Farcirte Eier mit Fricassée-Sauce	322
950. Milchhirse	318	969. Farcirte Eier mit einer Milch-Sauce	322
951. Buchweizengrütze in Milch	318	970. Piropies	323
952. Dickausgequollene Buchweizengrütze	319	971. Eierluchen. Pfannluchen	323
953. Schwaden in Milch	319	972. Apfel-Eierluchen	324
954. Milchnudeln	319	973. Speck-Eierluchen	324
955. Rahmbrei mit Rämeln	319	974. Blaumen-Eierluchen	324
956. Eingebrannter Rahmbrei	320	975. Semmel-Eierluchen	324
957. Mehllämpchen in Milch	320	976. Eierluchen von gelöcherten Kartoffeln	325
958. Kascha	320	977. Eierluchen von rohen Kartoffeln (Buffer)	325
959. Eier zu kochen	321	978. Arme Ritter	325
960. Verlorene Eier	321	979. Eierläse (Siebläse)	325
961. Rühreier	321		
962. Secheier, Spiegeleier	321		
963. Saure Eier	321		

	Seite		Seite
980. Gerührter weißer Käse	326	983. Semmelkuchen	326
981. Nudelkuchen	326	984. Grieschnitte	327
982. Omelettes zum Garnieren der Gemüse	326	985. Nierenschnitte zum Garnieren der Gemüse	327

Fünfzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Flammeri und kalten süßen Speisen.

	Seite		Seite
986. Flammeri v. Kartoffel- oder Stärkemehl mit Maraschin	327	997. Kalte Mohnspeise	330
987. Flammeri v. Kartoffelmehl mit Matronen u. Himbeer- Sauce	328	998. Schneeburg	331
988. Flammeri von Gries	328	999. Kalte Apfel-Crème-Speise .	331
989. Flammeri von Reisgries mit Mandeln und Vanille	328	1000. Kalte Matronen-Crème- Speise mit Apfeln	331
990. Flammeri v. Reisgries und Fruchtsaft (Nothe Grilze)	329	1001. Reis à la Malte	332
991. Flammeri von Kirchen	329	1002. Reis mit Apfelsinen	332
992. Flammeri von Buchweizen- grüze oder Schwaden	329	1003. Sultan-Speise	333
993. Flammeri von Hirse	329	1004. Madera-Speise	333
994. Flammeri von Sago	329	1005. Vanille-Crème-Speise .	333
995. Kalter Milchreis	330	1006. Matronen-Crème-Speise .	334
996. Mohnpielen, Mohnklöße . .	330	1007. Eine andere Matronen- Crème-Speise	334
		1008. Kalte Mehlspeise à la Por- tugaise	334
		1009. Schnee-Nockeln-Speise .	335
		1010. Vereiste Johannisbeeren .	335

Sechzehnter Abschnitt.

Von den in geklärter Butter oder Schmalz gebackenen Mehlspeisen
und Kuchen.

	Seite		Seite
1011. Englische Schnitte	336	1024. Beignets von Aprikosen .	339
1012. Spritzkuchen	336	1025. Beignets von Pfirsichen .	339
1013. Schneebälle	337	1026. Beignets von Pfauen .	339
1014. Schlüsselkuchen	337	1027. Beignets von Kirchen .	340
1015. Krausgebackenes	337	1028. Beignets von Erdbeeren .	340
1016. Beignets von Reis	337	1029. Beignets von Apfelsinen .	340
1017. Beignets von Gries	338	1030. Beignets à l'Anglaise .	340
1018. Beignets von Reis-Mehl- speise	338	1031. Vulcains	340
1019. Beignets von sächsischer Mehlspeise	338	1032. Aprikosen-Brötchen mit Wein-Crème	340
1020. Beignets von Nudeln . .	338	1033. Ausgebäckene Plinsen mit Confitires	341
1021. Beignets von Kartoffeln, süß	339	1034. Ausgebäckene Plinsen mit Crème	341
1022. Beignets v. Kartoffeln mit Käse	339	1035. Käsekäulchen	341
1023. Beignets von Apfeln . .	339	1036. Gebäckene Hellunderblüthen	341

Siebzehnter Abschnitt.

Bon der Zubereitung der verschiedenen Gelees.

Bemerkungen über die Gallettsosse.

	Seite		Seite
1037. Gelee von Rheinwein	344	1048. Macédoine von Früchten	347
1038. Gelee von Champagner	344	1049. Gelee von Vanille	348
1039. Gelee von Apfelsinen	345	1050. Gelee von Marasquin	348
1040. Klares Gelee von Apfelsinen . .	345	1051. Gelée russe	348
1041. Gelee von Veilchen	346	1052. Gelee von Kalbsfüßen	348
1042. Gelee von Erdbeeren	346	1053. Blanmanger	349
1043. Gelee von Himbeeren	346	1054. Blanmanger auf eine an- dere Art	349
1044. Gelee von Ananas	346	1055. Speck-Gelee	349
1045. Gelee von Aprikosen	347	1056. Chocoladen - Blanmanger mit geschlagener Sahne	350
1046. Gelee von Pfirsichen	347		
1047. Apfel in Gelee	347		

Achtzehnter Abschnitt.

Bon der Bereitung der verschiedenen Crèmes.

I. Einfache Crèmes.

	Seite		Seite
1057. Geschlagene Sahne	350	1060. Geschlagene Sahne mit Erdbeeren oder Him- beeren	350
1058. Geschlagene Sahne mit Vanille	350	1061. Geschlagene saure Sahne	351
1059. Geschlagene Sahne mit Pumpernickel	350		

II. Bavaroisen.

	Seite		Seite
1062. Bavaroise von Vanille	351	1069. Bavaroise von Chocolade	352
1063. Bavaroise von Marasquin	351	1070. Bavaroise von Kastanien	353
1064. Bavaroise von Orangen- blüthen	351	1071. Bavaroise von Erdbeeren	353
1065. Bavaroise von Makronen	352	1072. Bavaroise von Himbeeren	353
1066. Bavaroise von Mandeln, Wallnüssen oder Hasel- nüssen	352	1073. Bavaroise von Ananas	353
1067. Bavaroise von Kaffee	352	1074. Bavaroise von Aprikosen oder Pfirsichen	353
1068. Bavaroise von Pumper- nickel	352	1075. Bavaroise von Apfelsinen	354
		1076. Bavaroise von Madera	354
		1077. Bavaroise von Punsch	354
		1078. Charlotte russe	354

III. Dunst-Crèmes oder Crèmes au Bain-marie.

	Seite		Seite
1079. Dunst-Crème von Vanille	355	1081. Dunst-Crème mit Caramel	356
1080. Dunst-Crème v. Chocolade	355		

IV. Crèmes von Wein und Sahne ohne Stand.

	Seite		Seite
1082. Citronen-Crème mit Sahne	356	1084. Marasquin-Crème	356
1083. Vanille-Crème	356	1085. Makronen-Crème	356

	Seite		Seite
1086. Crème brûlée	357	1089. Punsch-Crème	357
1087. Crème von Chocolade	357	1090. Apfelsinen-Crème	357
1088. Citronen-Crème mit Wein	357	1091. Erdbeer-Crème	357

V. Verschiedene Crèmes mit Stand.

	Seite		Seite
1092. Wein-Crème	358	1096. Reis-Crème à la Prin- cesse	358
1093. Crème von Champagner, Malaga und Madera	358	1097. Reis-Crème à la Piémon- taise	358
1094. Crème von Apfelsinen	358		
1095 Crème à la Nesselrode	358		

Neunzehnter Abschnitt.

Von der Zubereitung der Backwerke.

	Seite		Seite
1098. Weiße Zuckerglasur (Glace royale) Spritzglasur	360	1117. Törtchen von Blätterteig mit Crème und Confitüres	368
1099. Wasserglasur	360	1118. Tartelettes von Mandeln	368
1100. Punschglasur	361	1119. Hanschonetten	368
1101a. Citrouenglasur. Apfel- sinenglasur	361	1120. Florentins	368
1101b. Erdbeerglasur. Himbeer- glasur	361	1121. Mundtaschen	369
1101c. Kaffeeenglasur	361	1122. Apfel im Schlafrock	369
1101d. Glace fondante. Schmel- zende Glasur	361	1123. Canapées von Blätterteig	370
1102. Chocoladenglasur mit Ei- weiß	362	1124. Bâtons royaux	370
1103. Gekochte Chocoladenglasur	362	1125. Blätterbrezeln	370
1104. Schneeglasur	363	1126. Gefüllte Blätterküchen (Gateaux renversés)	370
1105a. Braune Spiegelglasur	363	1127. Gebrehte Blätterküchen (Tourniquets)	371
1105b. Grobzucker, Hagelzucker	363	1128. Blätter-Mandelküchen(Ga- teaux pralinés)	371
1106. Blättertorte mit Erdbeeren oder Himbeeren	363	1129. Gateau fourré	371
1107. Apfeltorte	364	1130. Hefeteig	372
1108. Englische Mandel-Blätter- torte	364	1131a. Napfkuchen	372
1109. Blättertorte mit Crème pâtissière	365	1131b. Glacirter Napfkuchen	373
1110. Laufendblättertorte	365	1131c. Alte deutscher Napfkuchen	373
1111. Reistorte mit Citronen	366	1132. Gerührter Napfkuchen	374
1112. Reistorte mit Apfelsinen	366	1133. Silster	374
1113. Stachelbeertorte	366	1134. Eine andere Süster	374
1114. Kleine Apfeltorten	366	1135. Braunschweiger Kuchen	375
1115. Minced pies	367	1136. Streuselkuchen	375
1116. Törtchen von Blätterteig mit Schlagsahne	367	1137. Kaffeekuchen	375
		1138. Stolle oder Striezel	376
		1139. Pfauenkuchen von Hefen- teig	377
		1140. Beisinge= oder Heidelbeer- kuchen	377

	Seite		Seite
1141. Kirschkuchen von Hefenteig	377	1185. Kirsch-Tartelettes	392
1142. Mehlkuchen	377	1186. Aprikosen-Tartelettes, Pfirsich-Tartelettes	393
1143. Mohnstriezel	377	1187. Citronen-Tartelettes	393
1144. Käsekuchen	377	1188. Mohn-Tartelettes	393
1145. Blunderbrezel	378	1189. Apfel-Tartelettes	393
1146. Brioche. Prophetenkuchen	378	1190. Ostfriesländer Kuchen	393
1147. Kleine Brioches	379	1191. Berlinos	394
1148. Homburger Kuchen	379	1192. Berlinos auf eine andere Art	394
1149. Homburger Brezeln	380	1193a. Brezeln von mürbem Teig	394
1150. Englische Brezeln	380	1193b. Sandkringel	394
1151. Zwieback	380	1194. Tartelettes von mürbem Teig mit Confect	395
1152. Glacirter Zwieback	381	1195. Kleine Johannisbeerluchen	395
1153. Milchbrode	381	1196. Portugieser Kuchen	395
1154. Kümmelkuchen	381	1197. Génoise	396
1155. Speckluchen	382	1198. Magdalenenluchen	396
1156. Zwiebelkuchen	382	1199. Aniskuchen	396
1157. Pfannkuchen. Fasnachtskrapfen	382	1200. Vanillekuchen	397
1158. Hefewaffeln	383	1201. Tausendjährkuchen	397
1159. Schneewaffeln	384	1202. Wiener Collatschen	397
1160. Waffeln von geschlagener Sahne	384	1203. Sand-Collatschen	397
1161. Zimmt-Waffeln	385	1204. Englische Collatschen	398
1162. Zimmtröhrchen	385	1205. Karlsbader Collatschen	398
1163. Eisenkuchen mit Zimmt	385	1206. Croquettes	398
1164. Petits-choux	385	1207. Höhlrippen	398
1165. Pains à la Duchesse	386	1208. Biscuit	399
1166. Makronenstrudeln	386	1209. Biscuit auf eine andere Art	399
1167. Mürbter Teig zu Obstluchen	386	1210. Feiner Biscuitluchen	400
1168. Kirschkuchen mit Guß	386	1211. Semmel-Biscuit	400
1169. Pflaumenkuchen	388	1212. Butter-Biscuit	400
1170. Apfelskuchen	388	1213. Ein anderes Butter-Biscuit	400
1171. Mohntorte	388	1214. Mandel-Torte	401
1172. Linzer Torte	389	1215a. Mandel-Biscuit	401
1173. Apfelsinentorte	389	1215b. Portugieser Torte	401
1174. Englische Apfeltorte	390	1216. Sand-Torte	402
1175. Torte von Kirschen, Pfäffchen, Aprikosen oder Pfirsichen	390	1217. Wiener Torte	402
1176. Reistorte von mürbem Teig	391	1218. Ungarische Torte	402
1177. Blasenkuchen	391	1219. Brod-Torte	403
1178. Theekuchen von mürbem Teig	391	1220. Bunsch-Torte	403
1179. Tartelettes von mürbem Teig mit geschlagener Sahne	391	1221. Königsluchen	404
1180. Tartelettes mit Crème	392	1222. Blumicake	404
1181. Stachelbeer-Tartelettes	392	1223. Baum- oder Band-Torte	404
1182. Himbeer-Tartelettes	392	1224. Biscuit-Band-Torte	405
1183. Erdbeer-Tartelettes	392	1225. Löffel-Biscuit	405
1184. Pflaumen-Tartelettes	392	1226. Chocoladen-Brod	405
		1227. Süße Makronen	406
		1228. Makronen auf eine andere Art	406
		1229. Bittere Makronen	406

	Seite		Seite
1230. Chocoladen-Makronen	406	1238. Mandelbrezeln	408
1231. Makronen-Torte	406	1239. Spanischer Wind	409
1232. Marzipan	407	1240. Spanische Torte	409
1233. Marzipan-Tartelettes	407	1241. Baisers	409
1234. Mandelpäne	407	1242. Meringues	409
1235. Mandellocken	408	1243. Weiße Nürnberger Pfeffer- küchen	410
1236. Mandelbällen	408	1244. Pfeffernüsse	410
1237. Zuckerbrezeln	408		

Zwanzigster Abschnitt.

Von der Bereitung des Gefrorenen.

	Seite		Seite
1245. Gefrorene von Vanille	412	1258. Gefrorene von geschlagener Sahne mit Erdbeeren, Him- beeren	415
1246. Sahnen - Gefrorene von Marasquin	412	1259. Gefrorene von geschlagener Sahne à l'Arlequin oder à la Pückler	415
1247. Gefrorene von Orangen- blüthen	412	1260. Bombe à la Vanille (eigentlich Balomba)	415
1248. Gefrorene von Chocolade	412	1261. Gefrorene von Citronen	416
1249. Gefrorene mit Brod	412	1262a. Gefrorene von Punsch	416
1250. Gefrorene von Makronen	413	1262b. Gefrorene von Marasquin	416
1251. Gefrorene von Kaffee	413	1263. Gefrorene von Apfelsinen	416
1252. Gefrorene von Mandeln	413	1264. Gefrorene von Ananas	416
1253. Gefrorene von Haselnüssen	413	1265. Gefrorene von Erdbeeren	417
1254a. Gefrorener westphälischer Pudding	413	1266. Gefrorene von Himbeeren	417
1254b. Gefrorener Pudding à la Nesselrode	414	1267. Gefrorene von Arrikosen	417
1255. Gefrorene von geschlagener Sahne mit Vanille	414	1268. Gefrorene von Pfirsichen	417
1256. Gefrorene von geschlagener Sahne mit Marasquin	415	1269. Gefrorene von Kirschen	417
1257. Gefrorene von geschlagener Sahne mit Chocolade	415	1270. Eis-Punsch. Ponche à la glace	418
		1271. Ponche à la Romaine	418

Ein und zwanzigster Abschnitt.

Vom Einmachen.

I. Vom Einmachen in Blechbüchsen.

	Seite		Seite
1272. Grüne Erbsen einzumachen	421	1280. Champignons und Stein- pilze	423
1273. Grüne Bohnen	421	1281. Morecheln	423
1274. Spargel	422	1282. Trüffeln	423
1275. Blumenkohl	422	1283. Apricotzen	423
1276. Sauerampfer	422	1284. Pfirsiche	424
1277. Junge Möhrläben	422	1285. Pflaumen	424
1278. Arischooden	423	1286. Erdbeeren	424
1279. Gurken	423		

	Seite		Seite
1287. Ananas	424	1288b. Krammetsbögel u. Lärchen	425
1288. Stachelbeeren	424	ein zumachen	425
1288a. Rebhühner einzumachen	425		

II. Vom Einmachen der Früchte in Zucker.

	Seite		Seite
1289. Kirschen in Zucker	426	1297. Hagebutten in Zucker	429
1290. Himbeeren in Zucker	426	1298. Melonen in Zucker	430
1291. Erdbeeren in Zucker	427	1299. Pfirsiche in Zucker	430
1292. Rothe Johannisbeeren in Zucker	427	1300. Stachelbeeren in Zucker	431
1293. Weiße Johannisbeeren ohne Kerne	427	1301. Preiselbeeren einzumachen	431
1294. Walnüsse in Zucker	427	1302. Besinge (Heidelbeeren) mit Zucker	432
1295. Halbe Aprikosen in Zucker	428	1303. Birnen in Zucker	432
1296. Reineclauben in Zucker	429	1304. Rothe Birnen	432

III. Das Einmachen der Früchte in Franzbranntwein.

	Seite		Seite
1305. Aprikosen in Brantwein	433	1308. Reineclauben in Brantwein	433
1306. Pfirsiche in Brantwein	433	1309. Mirabellen in Brantwein	434
1307. Kirschen in Brantwein	433	1310. Quitten in Brantwein	434

IV. Früchte und Fruchtsäfte in Glassflaschen vermittelst kochenden Wassers einzumachen.

	Seite		Seite
1311. Stachelbeeren in Flaschen	434	1317. Blaue Pflaumen in Flaschen	435
1312. Johannisbeeren in Flaschen	435	1318. Frucht-Marmelade zu Ge- stornem einzumachen	436
1313. Himbeeren in Flaschen	435	1319. Himbeersaft in Flaschen	436
1314. Kirschen in Flaschen	435	1320. Johannisbeersaft i. Flaschen	436
1315. Aprikosen in Flaschen	435	1321. Kirschsaft in Flaschen	437

V. Vom Einkochen der Fruchtsäfte mit Zucker.

	Seite		Seite
1322. Mohrrübensaft	437	1325. Johannisbeersaft	438
1323. Kirschsaft	437	1326. Erdbeersaft	438
1324. Himbeersaft	437	1327. Kermesbeersaft	438

VI. Vom Einmachen der Frucht-Gelees.

	Seite		Seite
1328. Himbeer-Gelee	438	1331. Preiselbeer-Gelee	439
1329. Johannisbeer-Gelee	439	1332. Aepfel-Gelee	439
1330. Rotes Johannisbeer-Gelee	439	1333. Quitten-Gelee	440

VII. Vom Einmachen der Frucht-Marmeladen (Müse).

	Seite		Seite
1334. Himbeer-Marmelade	440	1338. Kirschmusp ohne Zucker	441
1335. Erdbeer-Marmelade	440	1339. Marmelade von geishälten Pflaumen	441
1336. Johannisbeer-Marmelade	440	1340. Pflaumenmusp	441
1337. Kirsch-Marmelade	440		

	Seite		Seite
1341. Kiebemus	442	1344. Quitten-Marmelade	443
1342. Mus v. Borsdorfer Apfeln und Reinetten	442	1345. Quittenbrod	443
1343. Aprikosen-Marmelade	442	1346. Treimus	443

VIII. Vom Einmachen in Essig.

	Seite		Seite
1347. Birnen in Essig	443	1353. Grüne Bohnen in Essig und Zucker	445
1348. Geschälte Pfäulen in Essig	444	1354. Senfgurken	445
1349. Ungeschälte Pfäulen in Essig	444	1355. Süße Gurken	446
1350. Pfäulen in Essig und Rotwein	444	1356. Pfeffergurken	446
1351. Melonen in Essig	444	1357. Champignons u. Steinpilze	446
1352. Aprikosen in Essig	445	1358. Berlinwiebeln	447
		1359. Türkischer Weizen	447
		1360. Rote Rüben	447

IX. Gemüse mittelst Salz einzumachen oder dieselben zu trocknen.

	Seite		Seite
1361. Grüne Erbsen mit Salz einzumachen	447	1364. Bohnen zu trocknen	448
1362. Grüne Erbsen zu trocknen	447	1365. Morscheln zu trocknen	448
1363. Schneidebohnen mit Salz einzumachen	448	1366. Sauerkohl einzumachen	448
		1367. Salzgurken (saure Gurken)	449

Zwei und zwanzigster Abschnitt.

Von der Bereitung verschiedener Arten Essig.

	Seite		Seite
1368. Obst-Essig	449	1371. Gewürz-Essig	450
1369. Estragon-Essig	450	1372. Himbeer-Essig	450
1370. Veilchen-Essig	450		

Drei und zwanzigster Abschnitt.

Von der Bereitung einiger Getränke und Erfrischungen.

	Seite		Seite
1373. Brodwasser	451	1382a. Whip.	452
1374. Gerstenwasser (Tisane)	451	1382b. Warmbier	452
1375. Ein kühlendes Getränk für Kranke	451	1383. Gewöhnlicher Punsch	452
1376. Braunschweiger Plummetrank	451	1384. Wein-Punsch	452
1377. Apfelsinwasser	451	1385. Wein-Punsch auf eine andere Art	453
1378. Graupenseim. Reisseim. Haserglütseim	451	1386. Eier-Punsch	453
1379. Isländisches Moos	452	1387. Eier-Wein	453
1380. Glühwein	452	1388. Sillebub	453
1381. Grog	452	1389. Milch-Chocolade	453
		1390. Wasser-Chocolade	454
		1391. Mandelmilch oder Orgeade	454

	Seite		Seite
1392. Limonade — Orangeade .	454	1396. Ananas=Cardinal . . .	455
1393. Gefroerner Kaffee . . .	454	1397. Johannisbeerwein . . .	455
1394. Cardinal von Pomeranzen	454	1398. Äpfelwein oder Cider .	455
1395. Apfelsinen-Cardinal . .	455		

Anhang.

	Seite		Seite
1399. Gemüse z. und Obst aufzubewahren	456	1405. Rindfleisch auf Hamburger Art einzupökeln	458
1400. Weiße Rüben aufzubewahren	457	1406a. Butter lange aufzubewahren	459
1401. Weiße Rüben auf eine and. Art den Winter über aufzubewahren	457	1406b. Ranzige Butter zu verbessern	459
1402. Mostrich zu bereiten	457	1407. Eier lange aufzubewahren	459
1403. Enten in vierzehn Tagen fett zu machen	457	1408. Krebschwänze mittelst Salz aufzubewahren	459
1404. Kapuzinen in vierzehn Tagen fett zu machen	458	1409. Tafelsalz zu bereiten	460

Vom Tranchiren (Vorschneiden, Berlegen).

	Seite		Seite
1. Roastbeef (Rinderbraten) . . .	461	5. Ein Hirschziemer . . .	464
2. Ein gespicktes Rinderfilet . . .	462	6. Ein Hase . . .	465
3. Rinderschwanzstück . . .	463	7. Ein Kapaun . . .	466
4. Eine Kalbskeule . . .	464	8. Ein Puter . . .	467

Bom Kaffee

Vergleichung der Maße und Gewichte.

Da in diesem Buche nur Preußisches Maß und Gewicht zur Grundlage dient, so wird nachstehend das Verhältniß angegeben, wie jenes sich zum Maß und Gewicht anderer Länder verhält.

1 Preußisches oder Berliner Quart enthält	1 Leipziger Schenkkanne;
=	= 1 $\frac{1}{4}$ Dresdener Kanne;
=	= 1 $\frac{1}{5}$ Hannöv. Quartier;
=	= 1 $\frac{1}{6}$ Hamburger Quartier;
=	= 1 $\frac{1}{7}$ Oldenburger Quartier;
=	= 1 $\frac{1}{8}$ Altonaer Quartier;
=	= 1 $\frac{2}{9}$ Bremer Quartier;
=	= 1 $\frac{1}{10}$ Mecklenburger Pott;
=	= 1 $\frac{1}{11}$ Lübecker Quartier;
=	= 1 $\frac{1}{12}$ alt Königberger Stoof;
=	= 1 Baierisches Maß;
=	= $\frac{3}{4}$ Badensches Maß;
=	= 1 Holländisches Pott;
=	= 1 $\frac{1}{4}$ Braunschweig. Quartier;
=	= 1 $\frac{1}{5}$ Wiener Maß.

1 Preußisches oder Berliner Pfund à 30 Loth beträgt 1 Bremer Pfund (31 $\frac{7}{8}$ Loth preuß.)	= 1 Darmstädter Pf. (31 $\frac{7}{8}$ Loth preuß.)
=	= $\frac{5}{6}$ Baierisch Pf. (35 $\frac{5}{8}$ Loth preuß.)
=	= 1 Badensches Pf. (22 $\frac{1}{2}$ Loth preuß.)
=	= $\frac{5}{7}$ Wiener Pfund. (86 Loth preuß.)

Tedoch ist weder anzunehmen, noch zu verlangen, daß die Köchin bei jeder Kleinigkeit die Waage oder das Maß zur Hand nehmen muß, — darum geben wir untenstehend einige praktische Winke, wie man bei einiger Aufmerksamkeit nach dem Augenmaße auf leichte Weise zum Eindruck des Maß- und Gewichtsverhältnisses gelangt.

Ein nicht zu gehäufter Eßlöffel enthält ungefähr 1 Loth Mehl oder geriebene Semmel, $1\frac{1}{4}$ Loth Zucker, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Loth Butter.

Ein ezigroßes Stück Butter wiegt etwa 4 Loth.

Ein Quart Milch oder Wasser beträgt 2 Pfund.

Eine kleine Ober­tasse oder ein Weinglas enthält etwa $\frac{1}{8}$ Quart Flüssigkeit.

Einleitung

enthaltend allgemeine Regeln über Zuthaten nach Maß und Gewicht, sowie darüber, ob man ein feines oder gewöhnliches Essen beabsichtigt.

Indem wir uns, was die Wichtigkeit der Kochkunst im Allgemeinen anlangt, auf die Seite III. gegebene Vorrede und Erläuterung beziehen, heben wir nachstehend noch einige Punkte hervor, worüber, weil sie oft vorfallen, einige praktische Winke besonders erwünscht sein werden.

Je nach den bürgerlichen und finanziellen Verhältnissen des Familienvaters, der Vorliebe für diese oder jene Speise, oder den Gründen der Diätetik muß die Auswahl der Lebensmittel getroffen werden, doch muß dabei ein Grundsatz stets vorwalten, nämlich: kein Nachdenken und keine Mühe zu scheuen, um mit der Abwechselung die Billigkeit so zu vereinen, daß der Tisch stets mit nahrhaften, wohlschmeckenden und gesunden Speisen versehen sei. Dies zu verbinden, ist die wichtige Aufgabe bei der Bereitung der sogenannten **Hausmannskost**, deren richtige Lösung in der vordersten Reihe dessen steht, was in den Kreis weiblicher Pflichterfüllung gehört. — Da jedoch das conventionelle Leben es mit sich führt, daß man zuweilen, oft, oder auch häufig **Gäste** zu **Tische** hat, so finden sich gerade in diesem Punkte manche Bedenken und Zweifel darüber, was man bei solchen Abweichungen vom gewöhnlichen Geleise seinen Gästen vorsehen soll. Je nach der Zahl der Gäste, ihrer Stellung, ihrem Verhältniß zur Familie treffen wir auf eine Kette der Abstufungen, von da an, wo uns ein möglichst splendoröser Tisch am Platze erscheint, bis zur Bewirthung eines oder einiger naher Freunde oder Verwandten. Bei der Anordnung einer größern Tafel walitet ein allgemeines Gesetz der Schicklichkeit, welches die Zahl und die Reihenfolge der Gerichte vorschreibt. Um jeden Verstoß dagegen zu vermeiden, sollte man die am **Schlusse** der Einleitung aufgestellten, zur Zeit allgemein geltenden Regeln einsehen.

Es sind in diesem Buche die zur Bereitung der Speisen nöthigen Vorräthe nach Möglichkeit so aufeinander folgend beschrieben, wie

sie in der Küche vorgenommen werden müssen. Hoffentlich werden Diejenigen, welche sich desselben bedienen und den gegebenen Anweisungen genau folgen, die Freude des Gelingens der Speisen haben; auch sind noch außer den allgemeinen Bemerkungen an der Spitze vieler Abschnitte — wo solche, um Wiederholungen zu vermeiden, oder der bessern Verständlichkeit wegen nothwendig waren — an passenden Stellen kleine Bemerkungen eingestreut, welche vielleicht belehrend sein werden. — Man findet nur die Gerichte, welche sich unter fremden Namen bei uns eingebürgert haben und unter diesen allenthalben bekannt sind, mit denselben benannt; alle übrigen Speisen aber sind deutsch, und nach der Art des Stoffes, aus welchem sie hergestellt werden, oder nach ihrer Bereitungsweise genannt. — Die hauptsächlichsten Kunstausdrücke, deren viele französischen Ursprungs sind, und für welche zur Zeit noch keine genügende Uebersetzung ins Deutsche gefunden worden ist, sind vor dem ersten Abschnitte des Buches, Seite 4—12, mit ihrer Erklärung alphabetisch geordnet zu finden.

Man hört so häufig den Fehler der Kochbücher rügen: daß sie weder alle zur Bereitung der Speisen nothwendigen Zuthaten nach Maß und Gewicht ganz genau bestimmen, noch angeben, für welche Personenzahl die beschriebenen Gerichte hinreichend seien. So wünschenswerth nun auch allerdings eine solche durchaus genaue Angabe wäre, so läßt sie sich doch bei einer großen Zahl von Speisen aus vielen, sehr nahe liegenden Gründen nicht machen; nur annähernd kann man die Quantität der Zuthaten zu vielen Gerichten angeben. Für nicht ganz unerfahrene Haussfrauen und Köchinnen wird auch ein „Ungefähr“ hinreichend sein, indem sie bei einiger Aufmerksamkeit durch ihre eigenen Wahrnehmungen bald das Richtige treffen werden. Nachstehende Angaben werden vielleicht dazu beitragen, annähernd berechnen zu können, wie viel Hauptzuthaten man zur Bereitung verschiedener Speisen zu einer aus einigen oder mehreren Gängen bestehenden Mahlzeit für eine bestimmte Personenzahl nöthig hat. Es versteht sich wohl von selbst, daß das hier angegebene Quantum nur einen Anhalt gewähren soll, und daß örtliche oder persönliche Verhältnisse auf die Vermehrung und Verminderung desselben ihren Einfluß geltend machen müssen.

Angabe von Maß und Gewicht

verschiedener Zutaten im Verhältniß zur Personenzahl.

Suppe, wenn sie gut und kräftig sein soll, erfordert bei einem großen Gastmahl wenigstens $\frac{1}{2}$ Pfund Kindfleisch für jede Person. Zu einer klaren Suppe rechnet man etwas mehr und auch noch ein altes Huhn auf 4 bis 6 Pfund Kindfleisch. — Bei einem kleineren Mahle braucht man zu eben so guter Suppe $\frac{1}{3}$ Pfund Fleisch für jede Person. Auf 3 bis 4 Personen rechnet man 1 Quart Suppe. Von einem guten alten Huhn kann man für 3 bis 4 Personen eine wohlschmeckende Suppe bereiten.

Sauce. Zu den Fleischspeisen dürfte etwa $\frac{1}{4}$ Quart kräftiger Sauce für 10 bis 12 Personen hinreichend sein. — Butter-Sauce zu Fischen, Gemüsen &c., sowie Frucht-, Milch- oder Wein-Sauce zu Mehlspeisen und vergleichbar muß für eine gleiche Personenzahl reichlicher sein.

Kindfleisch, Rindersfilet, Kalbsbraten, Fricandeaux, Hammel- und Lammbraten. Bildet dieses Fleisch die Hauptschüssel, so rechne man auf jede Person 1 Pfund; bei einem großen Diner $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ Pfund.

Nehzimer. Ein solcher reicht, wenn er groß und stark im Fleische ist, als Braten bei einem Diner für 14 bis 16 Personen. Ist er zum Hauptgericht bestimmt, so rechne man ihn für 8 bis 10 Personen.

Eine Nehkeule ist als Hauptgericht für 6 bis 8 Personen, als Braten nach mehreren vorangegangenen Gerichten für 10 bis 12 Personen hinlänglich.

Beefsteaks rechnet man $\frac{2}{3}$ bis 1 Pfund für jede Person; wenn mehrere Speisen folgen, ist $\frac{1}{2}$ bis $\frac{2}{3}$ Pfund hinreichend.

Cotelettes. Von diesen rechne man, wenn man sie als Hauptschüssel giebt, $\frac{2}{3}$ bis 1 Pfund, als Beilage zu Gemüsen bei mehreren vorangegangenen und nachfolgenden Gerichten $\frac{1}{2}$ Pfund für jede Person. Zu gehackten Cotelettes zu Gemüsen nimmt man 2 Pfund für 5 Personen.

Ein Hase ist als Hauptgericht für 4 bis 5 Personen, als Braten nach mehreren vorangegangenen Gerichten für 6 bis 8 Personen ausreichend.

Rinderzunge. Als Hauptschüssel ist eine Zunge für 6 bis 7 Personen hinreichend.

Puter. Als Hauptgericht reicht ein großer Puterhahn für 8 bis 10 Personen, und als Braten, wenn mehrere Gerichte vorangegangen sind, für 12 bis 14 Personen hin. Eine nicht zu kleine Puterherde ist im ersten Falle für 6 Personen, im letzteren für 8 bis 10 Personen ausreichend.

Ein Kapaun ist für 4 bis 6 Personen hinreichend.

Fasan. Man rechnet 1 Fasan für 6 Personen.

Rebhühner. Für 4 bis 5 Personen nimmt man 2 große Rebhühner.

Junge Hühner. Als Braten nimmt man, wenn die Hühner klein sind und die Mahlzeit nur aus etwa zwei Gerichten besteht, für jede Person 1 Huhn. Sind die Hühner größer, so daß man sie viertheilen kann, dann rechnet man 2 Hühner für 3 Personen; nach mehreren vorangegangenen Speisen ein halbes kleines Huhn für jede Person oder 2 große Hühner für 5 bis 6 Personen. Zu Fricassee als Hauptgericht rechnet man 1 großes junges Huhn für 2 bis 3 Personen.

Alte Hühner. Von einem guten alten Huhn kann man für 3 bis 4 Personen eine wohlschmeckende Suppe bereiten. Zu Fricassee als Hauptschüssel rechnet man für 4 bis 5 Personen ein altes Huhn.

Tauben. Bei einer nur aus einem oder zwei Gerichten bestehenden Mahlzeit rechnet man 3 Tauben für 2 Personen. Bei mehreren vorangegangenen Gerichten ist 1 Taube für jede Person hinreichend. Zum Fricoffee als Hauptschlüssel nimmt man 1 Taube für jede Person, bei mehreren Gerichten für 3 Personen 2 Tauben.

Krammetsvögel. Nach mehreren vorangegangenen Gerichten rechnet man 2, beim Abendessen als Hauptgericht 3 Vögel für jede Person.

Eine Gans ist für 6 bis 8 Personen, und

Eine Ente für 3 bis 4 Personen hinreichend.

Fisch. Ist dieser das Hauptgericht, so rechne man $\frac{1}{2}$ bis 1 Pfund, bei großen Diners nur $\frac{1}{4}$ Pfund davon für jede Person. Zur Bereitung der Fische rechne man auf jedes Pfund derselben ungefähr 4 Löff Butter.

Gemüse. Von Bohnen, grünen Erbsen, Möhrrüben, Rüben rechne man für den gewöhnlichen Tisch 1 Teller voll für jede Person; Spargel ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund, bei mehreren Gerichten weniger; Blumenkohl, je nachdem er groß ist, $\frac{1}{2}$ bis 1 Stauden; Wirsingkohl, wenn er nicht zu groß ist, einen halben Kopf auf jede Person. Gelbe Erbsen, Linsen und Bohnen rechne man eine halbe Meise auf 8 Personen, Reis in Milch gekocht als Hauptschlüssel 1 Pfund für 5 Personen. Als Beilage zu Gemüsen rechne man für etwa 6 Personen 1 Pfund geräucherten Lachs; Kalbsmilch 1 Pfund für 3 Personen.

Mehlspeise. Besteht die Mahlzeit aus mehreren Gerichten, so rechne man bei der Bereitung der Mehlspeise 3 Eier für 2 bis 3 Personen; wird aber außer der Mehlspeise nur noch etwa eine Suppe und ein Braten auf den Tisch gegeben, so würde man wenigstens 2 Eier für jede Person dazunehmen müssen. Nach dieser Angabe würde im ersten Falle eine Mehlspeise von 12 Eiern für 8 bis 12 Personen, im anderen für etwa 6 Personen hinreichend sein. Gewicht und Maß der übrigen Zutaten lässt sich aus den gegebenen Mehlspeisen-Recepten leicht berechnen.

Gefrörtes. 1 Quart von diesem reicht für 8 bis 10 Personen hin.

Gelee. Man rechnet 1 Quart Gelee für 10 bis 12 Personen.

Caviar. 1 Pfund von diesem dürfte bei einem Diner für 6 bis 8 Personen ausreichend sein.

Allgemeine Regeln,

wie viel Speisen und in welcher Reihenfolge man dieselben bei Gastmählern verschiedener Art auf die Tafel geben muß.

I. Ein großes Diner.

- 1) Suppe (zweierlei; eine klare und eine weiße legirte oder Bûree-Suppe).
- 2) Hors-d'oeuvre.
- 3) Fisch (ganz zubereitet).
- 4) Fleisch (im großen Stil).
- 5) Gemüse mit warmer Garnitur.
- 6) Warmes Entrée von Geflügel, Wild &c.
- 7) Kaltes Entrée (Pastete, Mayonnaise &c.).
- 8) Braten und Salat. (Wo möglich zwei verschiedene Braten; der eine von rohmem oder wildem Geflügel, der andere von Hirsch oder Reh.)
- 9) Mehlspeise.

10) Compote.

11) Crème oder Gelee. (Auch beides zu gleicher Zeit.)

12) Kuchen.

13) Gefrörtes.

Dessert. (Butter und Käse giebt man nach der neuen Tafelordnung entweder vor oder nach dem Braten oder vor dem Gefrörnen.)

Man kann auch ein großes Diner noch splendifer einrichten und die Speisen in anderer Ordnung aufeinander folgen lassen, z. B.:

1) Suppe (eine weiße, eine braune).

2) Austern oder Caviar. (Bisweilen werden die Austern vor der Suppe gegeben.)

3) Hors-d'oeuvres (zwei verschiedene Arten davon, z. B. Pastetchen und Croquettes).

4) Fisch (ganz zubereitet).

5) Fleisch im großen Stück mit Gemüsen garnirt.

6) Ein Entree von zahmem Geflügel, Kalbsmilch &c., weiß zubereitet.

7) Ein Entree von wildem Geflügel, Kalbsfleisch, Kalbsmilch, Hammel, Wild &c., braun zubereitet.

8) Mayonnaise von Fisch, Hummer, Krebsen, Aal oder Kalbsgehirn.

9) Zweierlei Braten und Salat.

10) Ein feines Gemüse ohne Fleischbeilage, nur mit Semmel-Croutons garnirt.

11) Kalte Pastete von Gänselebern, Schinken &c.

12) Mehlspeise (kalt oder warm).

13) Compote.

14) Gelee und Crème. (Wenn die Mehlspeise kalt war, nur Gelee.)

15) Backwerk.

16) Gefrörtes.

Dessert.

II. Ein einfaches Diner.

1) Suppe.

2) Hors-d'oeuvre.

3) Fleisch.

4) Gemüse mit warmer und kalter Beilage.

5) Fisch (ganz oder geschnitten zubereitet).

6) Entree von Geflügel &c. (weiß oder braun zubereitet).

7) Braten. Salat und Compote.

8) Mehlspeise.

9) Kuchen.

Butter und Käse.

Dessert. Obst.

III. Ein noch einfacheres Diner.

1) Suppe.

2) Fritüre von Fisch, Hühnern &c., Pastetchen oder Caviar.

3) Fleisch im großen Stück.

4) Gemüse mit Beilage.

5) Fisch, oder warme Pastete von Fisch oder Hühnern &c.

6) Braten. Compote und Salat.

7) Mehlspeise oder Backwerk.

Butter und Käse. Obst.

IV. Eine anspruchslose Mittagsmahlzeit.

- 1) Suppe.
- 2) Fleisch.
- 3) Gemüse mit Beilage.
- 4) Braten. Compote und Salat.
- 5) Mehlspeise oder Crème sc.
Butter und Käse. Obst.

Hierbei läßt sich noch die Veränderung machen, daß man ein passendes Gemüse zum Fleisch und an seiner Stelle einen Fisch, ein Ragout, eine warme Pastete sc. geben kann.

Was die warmen Abendmahlzeiten betrifft, so werden sie nach Umständen mehr oder weniger reich an Gerichten hergestellt.

V. Ein großes Souper.

- 1) Bouillon in Tassen (auch Polnischer Thee, Wein- oder Milch-Schaum-Suppe).
- 2) Fisch (ganz oder in Stücken zubereitet).
- 3) Ein leichtes Gemüse mit kleiner Beilage, als Lamm-Cotelettes, Croquettes sc.
- 4) Ein warmes Entree von Geflügel, Wildpferd sc.
- 5) Ein kaltes Entree, als: Mayonnaise, kalte Pastete sc.
- 6) Braten mit Salat und Compote.
- 7) Warme oder kalte Mehlspeise; Gelee oder Crème.
- 8) Leichtes Backwerk.
- 9) Gefrörnes.
Dessert.

VI. Eine einfachere Abendmahlzeit.

- 1) Bouillon in Tassen.
- 2) Heringssalat in Mayonnaise, oder Mayonnaise von Hühnern.
- 3) Fisch, ganz oder in Stücken zubereitet, oder eine warme Pastete von Rebhühnern, Tauben sc.
- 4) Braten mit Salat und Compote.
- 5) Warme oder kalte Mehlspeise.
Dessert. Butter und Käse.

VII. Ein Abendessen im Familienkreise.

- 1) Fisch, in Stücken zubereitet, oder eine warme Pastete von Hühnern, Tauben sc., oder ein Fricassee von Hühnern sc.
- 2) Braten mit Salat und Compote.
- 3) Mehlspeise warm oder kalt.

VIII. Ein Buffet.

- 1) Verschiedene kalte Braten. (In manchen Häusern werden die Braten warm auf das Buffet gesetzt.)
- 2) Kalter Schinken oder Räucherspeis oder Pökelzunge.

- 3) Ein Wildschweinskopf.
- 4) Galantine von Zahngeflügel.
- 5) Kalte Pastete von Wild oder Wildgeflügel.
- 6) Kalte ganze Fische mit Remoladen-Sauce.
- 7) Hering- oder Sardellen-Salat.
- 8) Mayonnaise von Hühnern oder Hühner-Salat.
- 9) Verschiedene warme feine Gemüse.
- 10) Kalte Mehlspeisen oder Crèmes.
- 11) Gelees.
- 12) Compotes.

Da es unmöglich ist, alle Fälle vorauszusetzen, in welchen die hier nur beispielweise aufgestellten Küchenzettel zu Mittags- und Abendmahlzeiten eine Veränderung erleiden müssen, so bleibt es der Hansstrau anheimgestellt, welches der verschiedenen Gerichte einer Gattung sie je nach Bedürfniß, nach der Jahreszeit und nach der Möglichkeit der Anschaffung der dazu nöthigen Zutaten aus dem hierauf folgenden Verzeichniß wählen will.

Verzeichniß

der in diesem Buche enthaltenen, zu einem Diner oder Souper passenden Speisen, in Gängen nach der Reihenfolge aufgeführt, in welcher sie auf die Tafel gegeben werden.

Die danebenstehende Zahl zeigt die Seite an, auf welcher die angegebenen Speisen zu finden sind.

Erster Gang.

Die Suppen.

I. Weisse und Kräuter-Suppen.

Suppe mit Graupen 58	Pommersche Suppe mit Kartoffeln und Ente 64
- mit Reis 59	Kartoffel-Suppe 64
- mit Nudeln versch. Art 59, 60	Suppe mit gebackenen Mehlerbsen 64
Legirte Suppe mit Grieschnitten 60	Sauerampfer-Suppe 64
Suppe mit Eierklößen 60	Kerbel-Suppe 65
Kräuter-Suppe mit gefülltem Kopfsalat 60	Hamburger Al=Suppe 65
Kalbfleisch-Suppe 62	Fisch-Suppe 66, 67
Hammelfleisch-Suppe 62	Russische Suppe 68
Hühner-Suppe 62	Suppe Potref 69
Lauben-Suppe 63	= à la reine 70
Pommersche Suppe mit Bohnen 63	= mit Pilree von Geflügel 70

Suppe mit Püree von Wurzeln 71	Suppe mit Gries 59
= = weißen Rüben 71	Französische Zwiebel-Suppe 63
= = Kalbfleisch 74	Bohnen-Suppe mit Speck 63
= = Blumenkohl 75	Suppe von Graupenseim 65
Windsor-Suppe 75	Fränkische Panaden-Suppe 69
II. Braune, gelbe, rothe und grüne Suppen.	
Suppe Julienne 56	Suppe von Maronen-Püree 73
Klare Suppe mit Kräutern und Parmesan-CROUTONS 56	= Wild-Püree 74
Französische Suppe 56	= mit Rebhühner-Püree 74
Klare Suppe mit Sauerampfer und verlorenen Eiern 57	Krebs-Suppe 61
Klare Suppe mit Nudeln 57	Suppe cardinale 62
= = verlorenem Huhn 57	Linsen-Suppe 65
Suppe von Linsen-Püree 72	Block-Turtle-Suppe 67
= Erbsen-Püree 72	Grünkohl-Suppe 69
= mit Püree v. grünen Erbsen 72	Suppe mit Püree von Wurzeln 71
III. Wasser-, Milch-, Bier- und Obst-Suppen.	

Bischofswerdersuppe 78	Milch-Suppe mit Grützkloß 81
Wasser-Suppe mit Brod 76	Wein-Suppe mit Brod und Cornithen 82
= = mit Kartoffeln 76	Wein-Suppe mit Biscuit 82
= = mit Kerbel 76	= = mit Sago 82
= = mit Graupen 77	= = mit Brod 82
= = mit Reis 77	Wein-Schaum-Suppe 82
= = mit Gries 77	Berg-Suppe 83
= = mit Mehl 77	Graupen-Suppe mit Wein 83
= = mit Kümmel 77	Türkische Wein-Suppe 83
= = mit Hafergrüße 78	Wein-Suppe mit Kartoffelmehl 83
Panaden-Suppe 78	Weißbier-Suppe mit Kartoffelmehl 83
Wasser-Suppe von grünen Erbsen 78	= = mit Semmel 84
Milch-Suppe mit Mehl 79	= = mit Sago 84
= = mit Nudeln 79	= = mit Gries oder Reis-
= = mit Brod 79	gries 84
= = mit Mandelklößen 79	Polnischer Thee 84
= = mit Kartoffelmehl 79	Bier-Suppe mit Brod und Kümmel 84
Gebrannte Mehl-Suppe 79	Hagebutten-Suppe 85
Milch-Suppe mit Graupen 80	Hollunderbeer-Suppe 86
Hafergrüße in Milch 80	Schwarze Besings- (Heidelbeer-) Suppe 85
Milch-Suppe mit Mehdkloß 80	Kirsch-Suppe 85
Kürbis-Suppe 80	Pflaumen-Suppe 86
Milch-Suppe mit Gries, Buchweizen-grüße, Schwaden und Hirse 80	Himbeeren-Suppe 86
Schaum-Milch-Suppe 81	Birnen-Suppe 86
Chocoladen-Suppe 81	Aepfel-Suppe 86
Milch-Suppe mit Zwiebeln 81	
IV. Kälteschalen.	
Kälteschale von Bier 87	Kälteschale von Reis 87
= von Apfelsinen 87	= von Citronen 87

Kalteschale von Sago	88
= von Sago mit Rothwein	88
= von Sago oder Reis mit Sabine	88
= von Kirschen	88
= von Pfauen	88
= von Erdbeeren	89
= von Himbeeren	89
= von Pfirsichen	89

Kalteschale von Aprikosen	89
= von Beestingen (Heidelbeeren)	89
Kalte Milch mit Reis	89
= mit Eierlößchen	89
Kalte Mandelmilch mit Schneelößchen	89
Kalte Milch mit Erdbeeren	90
Kalte Flieder-Milch	90

B w e i t e r G a n g .

Die Hors-d'oeuvres.

Caviar	91
Fondlis	91
Namequins	92
Fischragout in Coquillenschalen	92
Ragout à la in Coquillenschalen	92
Macaroni in Coquillenschalen	93
Ragout von Krebsen in Coquillenschalen	93
Croquettes von Fisch	93
= von Huhn	94
= von Kalbsmilch	94
= von Haschee	94
= von Reis	94
= von Kartoffeln	95
Croustaden von Kartoffeln mit Ragout	95
Croustaden von Reis	95
Semmel-Croustaden mit Ragout	95
Kleine Croustaden von Nudeln	96
Rissoles mit Ragout	96
Piroggen	97
Kulebal	97
Heringe en papillotes	98
Gebackene Heringe	98
Gebackene Sardellen	99
Ganapees von Sardellen	99
Bosesen von geräuchertem Lachs	99
Kibitzer	100
Möveneier	100

Rühreier mit Lachs, Blütlingen oder Kieler Sprotten	100
Rühreier von Kibitz- oder Möveneieren	101
Omelettes mit Fils	101
= mit Kalbsniere	101
= mit Blütlingen oder Sprotten	101
Gebratene Austern	101
Austern in Coquillenschalen	102
Gebackene Hähner	102
= = à la Horly	103
= = auf Wiener Art	103
= = à la Villeroi	103
Gebackener Fisch à la Villeroi	103
Kalbs-Tendrons à la Villeroi	104
Kalbsmilch à la Villeroi	104
Lamm-Tendrons à la Villeroi	104
Gebackene Kalbsfüße	104
Gebackene Kalbsgehirne	105
Fischwürste	105
Ragoutwürste	105
= von Fisch	106
Stolzer Heinrich	106
Pastetchen von Butterteig mit Salpicón	106
Pastetchen au naturel	107
Schwedische Pastetchen	108
Saucisses in Butterteig	108
Heringsspätzle	108

Dritter Gang.

Die Fische.

Anmerkung. Bei großen Dinners werden die Fische womöglich ganz zubereitet und gleich nach den Hors-d'oeuvres auf die Tafel gegeben; bei kleineren Mahlzeiten dagegen findet man deshalb eine Anzahl von Fischgerichten verzeichnet.

- Ganzer Zander 228, mit holländischer Sauce 41, mit Champignons- oder Austern-Sauce 46, 48
- Große Filets von Zander decorirt 230, mit Kräuter-Sauce 47
- Ganzer Zander farcirt 230. Sauce à la ravigote 49
- Große gebackene Filets von Zander 230, mit weißer Gardellen- oder Kapern-Sauce 42, 43
- Blaugekochter Hecht mit Meerrettig 233
- Hecht mit brauner Butter 233
- Gespickter Hecht 234
- Angeschlagener Hecht 234
- Blaugekochter Karpfen 235
- Gespickter Karpfen 236
- Wal auf dem Roste gebraten 238
- Barse mit holländischer Sauce 239
- Barse auf holländische Art 240

- Wels 240
- Blaugekochter Blei 241
- Karauschen mit Butter-Sauce 242 mit Dill 242
- Forellen, blaugekocht 242
- Gekochte Muränen 243
- Miladüe-Muräne 243
- Frische Heringe auf dem Roste 244
- Frischer Lachs 246
- Lachs im Ofen geschmort 247
- Dorsch 247
- Schellfisch 248
- Kabeljau 248
- Gratinirter Kabeljau 248
- Steinbutte 251
- Scholle. Butte 251
- Seezungen 251
- Stör 252

Vierter Gang.

Die großen Fleischstücke.

- Rindfleisch in der Braise 112
- Rinder-Schmorfleisch 112
- Rinderbraten (Roastbeef) 114, mit gebratenen Kartoffeln 198
- Rinderfilet 114
- Gedämpftes Rinderfilet mit Madeira 114 und Kartoffel-Mehlspeise 316
- Rinderfilet à la jardinière 115
- Entrecôte von Rindfleisch 115
- Rinder-Cotelettes 116
= = auf Wiener Art 116
- Beefsteaks 117, mit gebrat. Kartoffeln 198, od. Kartoffeln à la Figaro 201
- Rumpsteaks 118
- Noulettes von Rindfleisch 118
- Ungarisches Gulaschfleisch 119
- Polnisches Straßg 119
- Rinderschwänze 119
- Frische Rinderzunge 120

- Farcirte Rinderzunge mit Kapern-Sauce 120
- Rindfleisch mit einer Kruste 121 mit einer Reiskruste 122
- Hamburger Rauchfleisch 122, mit Purée von Erbsen 205
- Kalbskeule à la Bechamel 124
- Kalbsriicken glacirt mit Macaroni 125
- Fricandeau von Kalb 125
- Angeschlagene Kalbskeule 126
- Gedämpftes Kalbfleisch 125
- Kalbsleischschnitte (Tronçons de veau) 127
- Geschmorte Kalbsbrust 127
= gefüllte Kalbsbrust 127
- Kalbs-Cotelettes 130
- Gespickte Cotelettes 131
- Kalbschnitzel 132
- Kalbskopf 137

Geschmorte Kalbsleber 138
 = Hammelleule 142
 Hammelkeule à la Daube 142
 Marinirte Hammelkeule mit sarcitren
 Gurken 143
 Gebämpftes Hammelcarré 143
 Glacirte Hammelcarrés 144
 Hammel-Cotelettes 145
 Sautirte Hammel-Cotelettes 145
 Hammelfeals 146
 Hammelfleisch mit Zwiebeln und Küm-
 mel 147
 Gefüllte Lammbrüste 149
 Schinken in Burgunder mit Zwie-
 beln 152
 Schinken mit einer Kruste 152
 Schweins-Cotelettes 152
 Krustirter Schweinscarré 153
 Fricandeaux von Hirsch 159
 Krustirter Hirschrücken 159

Geschmorte Hirschkeule 159
 Hirschblatt 160
 Klops von Hirschfleisch 160
 Schmorfleisch von Hirsch 161
 Geschmorte Rehkeule 162
 = Wildschweinskeule 166
 Krustirter Wildschweinrücken 166
 Puter mit Kastanien 177
 = mit Austern 178
 = mit Trüffeln 178
 Farcirter Puter mit Champignons-
 Sauce 179
 Farcirte Ente mit Maronen 186
 Gefüllter Fasan mit Trüffeln 187
 Geschmorte Trappenbrüste 193
 Klops von Rindfleisch 120
 Klops von Kalbfleisch 130
 Klops von Schweinfleisch 153
 Großer Fleischkloß 39

Fünfter Gang.

Die Gemüse.

Petersilien-Kartoffeln 197
 Saurer Kartoffeln 197
 Kartoffeln mit Mostrich-Sauce 197
 Geriebene Kartoffeln (Püree) 199
 Kartoffeln à la Béchamel 200
 Straßburger Kartoffeln 200
 Kartoffeln mit Hering 200
 Kartoffeln à la Figaro 201
 Brechbohnen 201
 Schneidebohnen 201
 Weiße Bohnen 203. Weiße Bohnen
 mit Gänselflein 182
 Püree von weißen Bohnen 203
 Grüne Erbsen 203. Grüne Erbsen
 mit Tauben 179
 Zuckerschoten 204
 Gelbe Erbsen 205
 Graue Erbsen 205
 Große Bohnen oder Saubohnen 205
 Linsen 205
 Dicke Hirse 206
 Buchweizengrütze 206
 Mehlabrei 206
 Mohrrüben 206
 = mit Sahne 207
 = und grüne Erbsen 207
 = und Spargel 207

Stangen-Spargel 207
 Brechspargel 208
 Braune Teltower Rüben 209
 Weiße Rüben mit Sahne 209
 = = mit Hecht 209
 = = mit Kalbaunen 209
 = = mit Kastanien 209
 = = mit Gänselflein 182
 Wasserrüben 210
 Kohlrabi 210
 Kohlrüben (Wruken) 210
 Schwarzwurzeln 210
 Mörcheln 211, mit Tauben 180
 Mörcheln mit Spargel u. Krebsen 211
 Blumenkohl 211
 = gebäckener 212
 Rosenkohl 212
 Wirsingkohl 212
 Farcirte Roulettes v. Wirsingkohl 213
 Weißkohl 214
 Farcirter Weißkohl 214
 Rothkohl 215
 Bayerisches Kraut 216
 Gehackter Weißkohl mit Sahne 216
 Sauerkohl 216
 = mit Fisch 217
 = mit Fisch-Ragout 217

Langer Grünkohl	217	Geschmorte Zwiebeln	221
Gehackter Grünkohl	218	Gefüllte Zwiebeln	221
Spruten, oder Sprossenkohl	218	Geschmorte Gurken	221
Kastanien (Maronen)	218	Gefüllte Gurken	222
Püree von Kastanien	218	Pilze über Schwämme	222
Spinat	219	Macaroni	223
Brunnenkresse	220	Birnen mit Klößen	223
Portulak	220	Backobst mit Klößen oder Pudding	224
Sauerampfer	219	Gemischtes Gemüse	224
Endivien	220	Kartoffeln mit Äpfeln	225
Gestockter Kopfsalat	220	Reibekuchen von Kartoffeln	225
Gefüllter Kopfsalat	220	Kartoffelnubeln	225
Artischocken	221	Hirse mit Schweinefleisch	153

Warme Beilagen zu den Gemüsen.

Kleine Fricandeaux von Kalb	125	Gebratene Heringe	245
Kalbs-Cotelettes	130, 131	Hammel-Cotelettes	145
Brisolettes	131	Geröstete Hammelbrust	146
Gespickte Kalbs-Cotelettes	131	Hammelzungen	148
Sautierte Kalbs-Cotelettes	131	Bouletten von Fleisch	121
Kalbschnitzel	132	Küheuter	123
Roulettes von Kalb	132	Geröstetes oder gebratenes Rindfleisch	124
Kalbsjungen	134	Geröstete Lammbrüste	149
Kalbsmilch	135	Fischwürste	105
Gebäckene Kalbsmilche	104	Fisch-Cotelettes	234
Gebratene Kalbsleber	138	Lamm-Cotelettes	149
Kalbsnieren	141	Lammleber	150
Glacirte Hammelcarrés	144	Schweins-Cotelettes	152
Geröstete	144	Schweinsköhlfleisch	156
Bratwurst	157	Hühner-Cotelettes	1741
Saucisses	157	Hühner auf dem Rooste	175
Gebäckener Fisch	231, 235	Brausite Ente	185
Arme Ritter	325	Nierenschnitte	327
Omelettes	326	Gier	321
Croquettes von Kalbsmilch	94	Bökel-Ente	186
von Haschee	94	Bökel-Gans	184

Sechster Gang.

Warme Entrees von Fleisch und Wildpret, zahmem und wildem Geflügel, Flüß- und Seefischen.

Kleine Fricandeaux von Kalb	126	Gespickte Kalbs-Cotelettes	131, mit
mit Ragout à la financière	271	Trüffel-Ragout	271
Fricassee von Kalbsbrust	128, 129	Roulettes von Kalb	132, mit Ragout
Kalbfleisch m. einer Kapern-Sauce	129	à la financière	271
= m. Majoran u. Klößchen	129	Ragout von Kalbsbraten	132
= mit Reis	130	Blanquette von Kalbsbraten	133
Klops von Kalbfleisch	130, mit Ragout	Haschee von Kalbsbraten	133, mit Cro-
von Champignons	271	quettes	94

- Granate von Kalbsfleisch 133
 Kalbszungen 134, mit Trüffel-Sauce 47
 Gespickte Kalbsmilch 135, mit Ragout à la Toulouse 270
 Kalbskopf mit Madera-Sauce 137
 Kalbszungen à la Tartare 135
 Haschee von Kalbsgeschlinge 135
 Gratin von Kalbsmilch 136
 Kalbsfüße 137, mit Madera-Sauce 47
 Kalbsleber geschmort 138
 Leberkuchen 139
 Crepinettes von Kalbsleber 140, mit Trüffel-Sauce 47
 Geschwungene Kalbsnieren 141
 Glacirte Hammelcarrés 144 mit Ragout von Gurken 271
 Hammel-Cotelettes à la Soubise 145
 Haschee v. Hammel 148, m. Crepinettes 140
 Ragout von Hammelbraten 147
 Hammelzungen 148, mit Ragout à la financière 271
 Gratin von Hammelzungen 148
 Lamm-Cotelettes 149, mit Püree von Sauerampfer 219
 Lamm-Ragout mit Sauerampfer 149
 Epigramm von Lamm 149
 = von Kalbsmilch 136
 = von Hühnern 173
 Lammgeschlinge und Lammstöpse 150
 Lammleber 150, mit brauner Kapern-Sauce 44
 Pillar 144
 Sautirte Hammel-Cotelettes 145, mit brauner Kräuter-Sauce 47
 Klops von Schweinesfleisch 153, mit Sauce Robert 49
 Geröstete Schweinsfilze 154, mit Madera-Sauce 47
 Kleine Fricandeaux von Hirsch 159, mit Oliven-Sauce 44
 Klops von Hirschfleisch 160, mit Champignons- oder Trüffel-Sauce 47
 Granate von Wild 160
 Emince von Hirsch 160, mit verlorenen Eiern 15
 Ragout von Hirschfleisch 161
 Filets von Hirsch 161, mit braunem Ragout von Champignons 271
 Reh-Cotelettes 162, mit brauner Kräuter-Sauce 47
 Klops von Reh 162, mit brauner Gardellen-Sauce 41
 Filets und Escalops von Reh 162
 Rehleber 163, mit Trüffel-Sauce 47
 Ragout von Reh 163
 Cotelettes von Hasen aux fines-herbes 164
 Klops von Hasen 164
 Ragout von Hasen 164
 Hasenklein 165
 Hasenkuchen 165
 Ragout von Wildschwein 166
 Hühner ob. Kapaune in d. Braise 169,
 mit Ragout von Austern 271
 Huhn oder Kapaun mit Reis 169
 Junge Hühner mit Estragon 169
 = = mit Stachelbeeren 170
 = = oder Kapaune mit gefülltem Kopfsalat 170
 = = mit Blumenkohl 170
 Fricassee von Hühnern 170, 171, im Vol-au-vent 261
 Fricassee von Hühnern mit Spargel,
 Blumenkohl u. Krebsen 172
 Hühner-Cotelettes 174, mit braunem Ragout von Champignons 271
 Hühnereulen mit Plinjen 174
 Hühner auf dem Rost 175
 Granate von Hühnern 175
 Farcirter Kapaun mit Champignons 176
 Puter mit Austern 178
 = mit Trüffeln 178
 Sauté von Hühnern au suprême 172
 Farcirter Puter mit Champignons-Sauce 179
 Fricassee von Tauben 179, in einer Casserole au riz 270
 Tauben mit Reis 179
 = mit Kopfsalat 179
 = mit Blumenkohl 179
 Gänselein 181
 = mit Aepfeln 182
 Schwarzsauer von Gänselein 182
 Ragout von Gans mit Gurken 184
 Gänseleber, gebratene 185
 = sauriert 185
 Farcirte Ente mit Maronen 186
 Ragout von Ente 186
 Geschmorte Ente 186, mit Ragout von Gurken 271
 Gefüllter Fasan mit Trüffeln 187
 Salmi von Fasan 188, von Rebhühnern 190
 Sauté v. Fasan 188, von Rebhühnern 190

- Gratin von Fasan 189
 = von Rebhühnern 190
 = von Bacassinen 192
 Gefülltes Rebhuhn mit Trüffeln 190
 Ragout von wilder Gans 193
 Schüsselpastete von jungen Hühnern 258
 Schüsselpastete von Tauben 259
 = von Kalbsleisch 259
 = von Fisch 259
 Pastete von Austern 260
 = von Beefsteaks 260
 = von Kal 261
 = Lachs 261
 = von Heringen 261
 Stockfisch im Vol-au-vent 262
 Pastete von Rinderzunge 263
 = von Reh 265
 = von Hasen 264
 = von Fasanen 265
 = von Rebhühnern 266
 Poupeton von Reis mit Hühnern 269
 = = = mit Fisch 269
 = = Wild oder wildem Ge-
 flügel 269
 Casserole au riz 270, mit Ragout
 à la financière 271
 Mod-Turtle-Ragout 271, im Vol-
 au-vent 261
 Hummer-Ragout 272
 Casserole au riz 270, mit Ragout
 von Hühnern à la Toulouse 270
 Zander mit Petersilie 229
 = sautirt mit feinen Kräutern 229
 Kleine gebackene Filets von Zander 231
 Blaugelochter Hecht mit Meerrettig 233
 Hecht mit Petersilie und Klößchen 233
 Gebratener Zander 231
 = Hecht 233
 Hecht mit brauner Butter oder Sauce
 und Kartoffeln 223
 Gratin von Hecht 233
 Gratin von Zander 232
 Zander à la Béchamel 231
 Hecht = = 231
 Schüsselhecht 234
 Angeschlagener Hecht 234
 Hecht auf bürgerliche Art gekocht 233
 Gespickter Hecht 234
 Blau gekochter Karpfen 235
 Gebackener Karpfen 235
 Gerösteter = 235
 Karpfen auf polnische Art 236
 Karpfen mit rothem Wein 236
 Gespickter Karpfen 236
 Kal mit Salbei 237
 = in Bier gekocht 237
 = auf dem Roste gebraten 238
 = im Ofen gebraten 238
 Barse mit holländischer Sauce 240
 Barse in Wein gekocht 239
 = mit Petersilie 240
 = auf holländische Art 240
 Kaulbars 240
 Quuppen 246
 Schleichen mit Petersilie 241
 = in Bier gekocht 241
 = mit saurer Sahne 241
 Blei in Bier gekocht 241
 Karauschen mit Butter-Sauce 242
 = mit Dill 242
 Forellen blaugelocht 242
 Gebackene Forellen 243
 Gekochte Muränen 243
 Gebackene Muränen 243
 Stinte 244
 Gebackene frische Heringe 245
 Geröstete Neunaugen 245
 Seestinte 246
 Lachs im Ofen geschmort 247
 = auf Schweizer Art 247
 Gratin von Lachs 247
 Sauté von Lachs mit Ragoût fin 247
 Gebackener Dorsch 248
 Schellfisch mit feinen Kräutern 248
 = à la Béchamel 248
 Gratiniert Kabeljau 248
 Stockfisch 249
 Pannfisch 250
 Steinbutte mit Kräuter-Sauce 251
 Gebratene Butte 251
 Gebratene Seezungen 252
 Roulettes von Seezungen 252
 Krebse 253
 Fricassee von Froschkeulen 254
 Gebackene Froschkeulen 255
 Pudding von Stockfisch 291
 Fleisch-Pudding 291
 Pudding von Kalbsleber mit Parme-
 sanlße 291
 Mehlspeise von Fisch 315
 = von Macaroni m. Käse 315
 = von Krebsen m. Käse 316
 = von Nockeln m. Käse 316

Siebenter Gang.

Kalte Entrees von Fleisch, Wildpret, Geflügel und Fischen.

Mayonnaise von Kalbsgehirn	137
= von Hühnern	176
= von Puter	179
= von Zander	232
= von Aal	238
= von Lachs	247
Fisch-Salat	232
Gepüffelter Karpfen mit Sauce rémoulade	237
Nackte Barsch	240
Aal in Aspic	239
Roulade von Aal	238
Kalte Forellen in Aspic	242
Hummersalat	253
Kalte Pastete von Puter	266
= = von Kapaunen	266
= = von Hühnern	266
= = von Hasanen	266
= = von Rebhühnern	266
= = von Hirsch	267
= = von Reh	267
= = von Hasen	268

Kalte Pastete von Schinken	268
= = von Gänselebern	268
Kalter verziertter Schinken	151
Roulade von Schwein	153
Gefüllter Schweinskopf	154
Prefskopf	155
Pain von Schweinsleber	156
= von Fleisch	157
= von Hirsch	160
Wildschweinskopf	166
Roulade von Wildschwein in Gallerie	167
Galantine von Kapaun über Huhn	177
Weißsauer von Gans	183
Gans in Gelee	183
Roulade von Gans	184
= von Ente	186
Weißsauer von Ente	186
Ente in Gelee	186
Rebhühnerlässe	190
Pain von Trappe	194

Achter Gang.

Der Braten.

Anmerkung. Butter und Käse giebt man bei einsachen Diners am Schlusse der Mahlzeit; bei feinen Diners hingegen entweder vor oder nach dem Braten, oder auch vor dem Gestorzen.

Gebratenes Rinderfilet	114
Kalbsbraten mit saurer Sahne	141
Hammelbraten	141
Lammbraten	148
Schweinebraten	150
Saurer Schweinebraten	151
Schweinsfilets (Mürbebraten)	153
Gebratenes Spanferkel	157
Hirschbraten	158
Fricandeaux von Hirsch	159
Filets oder Mürbebraten von Hirsch	161
Rehbraten	162
Gebratener Hase	163
Wildschweinsbraten	166
Gebratener Frischling	168
Gebratenes Huhn	168

Gebratener Kapaun	168
= Puter	177
Gebratene Taube	179
= Gans	180
= Ente	185
Gebratener Fasan	187
Gebratenes Rebhuhn	190
Gebratenes Haselhuhn	190
Gebratene Waldbchnepfe	191
= Beccassinen	191
= wilde Gans	193
= wilde Ente	193
Gebratener Auerhahn	193
= Virkhahn	193
Gebratene Krammetsvögel	194
" Lerchen	195

Der Salat wird bei einfachen Mahlzeiten mit dem Compote zugleich zum Braten gereicht; bei größeren Diners bildet das Compote einen Gang für sich. Siehe den ersten Gang.

Heringssalat 273	Brunnenkresse 275
Kartoffelsalat 273	Gartenkresse 275
Sardellensalat 274	Gurkensalat 275
Kopfsalat 274	Bohnensalat 276
Specksalat 275	Selleriesalat 276
Kopfsalat mit saurer Sahne 275	Rothe Rüben 276
Endiviensalat 275	Spargelsalat 276
Rhopontikasalat 275	Kohlsalat 276.

V e n t i e r G a n g .

Die Entremets.

Anmerkung. Bei einem großen Diner folgt nach dem Braten noch ein feines, wo möglich seltesnes Gemüse, welches man ohne Fleischbeilage, gewöhnlich nur mit Semmel-Coutons garniert, auf die Tafel giebt.

B e h n i e r G a n g .

Die Mehlspeisen.

Anmerkung. Bei einfachen Diners kann man die Mehlspeise nach Belieben entweder nach der alten Tafelordnung vor oder, der neuen Sitte folgend, nach dem Braten auf die Tafel geben. Bei feinen Diners giebt man sie jedoch immer nach dem Braten. — Nur die zu einem Diner oder Souper sich eignenden Mehlspeisen sind hier aufgeführt. Die einfachen Milch- und Eierspeisen findet man in dem 14. Abschnitte Seite 317.

Pudding von Kartoffel- oder Krafimehl 284	Auflauf von Apfeln
Reis-Pudding 285	= von Quitten
Semmel-Pudding mit Kirschen 285	= von Kirschen
Pudding mit Apfeln 286	= von Aprikosen
= von Gräsern 286	= von Pfirsichen
= von saurer Sahne 286	Citronen-Mehlspeise 295
= von geriebner Semmel 286	Citronen-Mehlspeise à la Lyonnaise 295
= von Krebsen 287	Mehlspeise à la Dauphin 292
= von Mohn 287	= von Reis 296
= von Hirse 287	= von Reis, meringuirt 296
= von Kartoffeln 288	Pudding von Weizenmehl 285
= von Vanille 293	= von Sago 288
= von Chocolade 293	= von Cocolade 288
= von Makronen 293	Plumpudding 288, 289
= von Mandeln 293	Brot-Pudding 289
= von Punsch 294	Cabinets-Pudding 289
= von Reis mit Vanille 294	Pudding von Kastanien 290
= von Citronen 294	Fisch-Pudding 290
= von Erdbeeren 294	Pudding von Kalbsleber mit Rosinen 290
= von Himbeeren 294	

- Gebackene Reisschnitte 297
 Mehlspeise von Reis mit Aepfeln oder Apricosen 297
 Mehlspeise von Gries 297
 Sächsische Mehlspeise 298
 = mit Makronen 298
 Sächsische Mehlspeise mit Biscuit und Aepfeln 298
 Sächsische Mehlspeise mit Früchten 307
 Mehlspeise von Nudeln 299
 Palfy-Nudeln 299
 Mehlspeise von Fadennudeln 299
 = von Mandelnudeln 300
 = von Semmel mit Apricosen 300
 Mehlspeise von Semmel mit Aepfeln 301
 Omelettes soufflées 300
 = à la neige 301
 = aux confitures 301
 Mehlspeise von Krebsen 302
 = von schwarzem Brod 304
 = von Gries mit Confitures 305
 Mehlspeise à la Figaro 305
 = von Biscuit à la reine 306
 = von Nüssen 307
 = von Butterknödeln 307
 = von saurer Sahne 307
 Rahmstrudeln 302
 Aepfel à la crème 303
 Linzer Aepfelspeise 303
 Charlotte von Aepfeln 303
 = = = à la paysanne 304
 Brod-Speise mit Aepfeln 304
 Semmel-Biscuit-Mehlspeise mit Kirschen 306
 Kirschen-Speise 306
 Pfauen-Speise 307
 Meringuirte Butterknödeln 307
 Mehlspeise von Kartoffeln 308
 = von Apfelsinen 308
 Schmankerle 309
 Milchshaberle 309
 Dampfnudeln
 Krebs-Dampfnudeln 310
 Krebswucheln 310
 Dukatennudeln 311
 Mehlspeise von Maronen 311
 = von weizem Käse 311
 = von Hirse 312
 Mehlschmarren 312
 Nudelschmarren 312
 Semmelschmarren 312
 Aepfelschmarren 312
 Plinsen 313
 = mit Confitüres 313
 = mit Mandel-Crème 313
 Plinsenspeise à la reine 313
 Hespenplinsen 314
 Pancakes 314
 = holländische 314
 = englische 314
 = à la rocher de Cancale 315
 Reis à la eréole 318
 = mit Mandelmilch 318
 Kascha 320
 Beignets von Reis 327
 = von Gries 328
 = von Reismehlspeise 328
 = von sächs. Mehlspeise 328
 = von Nudeln 328
 = von Kartoffeln (füße) 329
 = von Aepfeln 329
 = von Apricotien 329
 = von Pfirsichen 329
 = von Pflaumen 329
 = von Kirschen 340
 = von Erdbeeren 340
 = von Apfelsinen 340
 = à l'Anglaise 340
 Vulcains 340
 Apricotien-Brodchen mit Wein-Crème 340
 Ausgebackene Plinsen mit Confitüres 341
 Ausgebackene Plinsen mit Crème 341

Elster Gang.

Compotes.

Compote von ungeschälten frischen Pfauen men 278	Compote von Melonen 281
Compote von geschälten Pfauenmen 278	= von Erdbeeren 281
= von Birnen 278	= von Stachelbeeren 281
= von Apfeln 279	= von Beeren 282
= von Apfelsinen 280	= von Preiselbeeren 282
= von Apfelsinen und Apfeln 280	= von Himbeeren 282
Compote von Kirschen 280	= von Johannisbeeren 282
= von Aprikosen 281	= von Maulbeeren 282
= von Pfirsichen 281	= von Quieten 283
	Reis à la Malte 332
	= mit Apfelsinen 332

Bwölfter Gang.

Die kalten süßen Speisen, als: Crèmes, Gelees, Blancmangers &c.

Gelee von Rheinwein 344	Crème à la Bavaroise von Mandeln, Wall- oder Haselnüssen 352
= von Champagner 344	Crème à la Bavaroise von Kaffee 352
= von Apfelsinen 345	Crème à la Bavaroise von Pumper- nickel 352
= von Vanilien 346	Crème à la Bavaroise von Choco- late 352
= von Erdbeeren 346	Crème à la Bavaroise von Erdbeeren 353
= von Himbeeren 346	Crème à la Bavaroise von Himbe- ren 353
= von Ananas 346	Crème à la Bavaroise von Ananas 353
= von Aprikosen 347	Crème à la Bavaroise von Pfirsichen oder Aprikosen 353
= von Pfirsichen 347	Crème à la Bavaroise von Apfel- sinen 354
Apfel in Gelee 347	Crème à la Bavaroise von Madera 354
Macédoine von Früchten 347	Crème à la Bavaroise von Punsch 354
Gelee von Vanille 348	Charlotte russe 354
= von Marasquin 348	Dunst-Crème von Vanille 355
Gelée russe 348	= von Chocolade 355
Blancmanger 349	= mit Caramel 356
Chocoladen-Blancmanger 350	Vanille-Crème 356
Geschlagene Sahne mit Pumpernickel 350	Marasquin-Crème 356
Geschlagene Sahne mit Erdbeeren 350	
Geschlagene Sahne mit Himbeeren 350	
Crème à la Bavaroise von Vanille 351	
Crème à la Bavaroise von Maras- quin 351	
Crème à la Bavaroise von Orangen- blüthen 351	
Crème à la Bavaroise von Makro- nen 352	

Makronen-Crème 356
 Crème brûlée 357
 Crème von Chocolade 357
 Punsch-Crème 357
 Apfelsinen-Crème 357
 Erdbeer-Crème 357
 Crème von Champagner, Malaga oder
 Madera 358
 Crème von Apfelsinen 358
 Crème à la Nesselrode 358
 Reis-Crème à la Princesse 358
 = à la Piémontaise 358
 Flammeri von Kartoffelmehl mit Ma-
 rasquin 327
 Flammeri von Kartoffelmehl mit Ma-
 kronen und Himbeer-Sauce 328

Flammeri von Gries 328
 Flammeri von Reisgries mit Mandeln
 und Vanille 328
 Flammeri von Reisgries und Frucht-
 saft 329
 Flammeri von Kirschen 329
 = von Sago 329
 Schneeburg 331
 Kalte Apfel-Crème-Speise 331
 Kalte Makronen-Crème-Speise 331,
 334
 Sultan-Speise 333
 Madera-Speise 333
 Vanille-Crème-Speise 333
 Kalte Mehlspeise à la Portugaise 334

Dreizehnter Gang.

Das Backwerk.

Anmerkung. Wie bei den Mehlspeisen im zehnten Gang, so sind auch hier nur die Back-
 werke verzeichnet, welche zu einem Diner oder Souper passend sind. Im 19. Abschnitte
 findet man die übrigen aufgeführt.

Englische Schnitte 336
 Spritzluchen 336
 Schneebälle 337
 Schlüsselkuchen 337
 Krausgebackenes 337
 Blätter-Torte mit Erdbeeren oder Him-
 beeren 363
 Apfel-Torte 364
 Reis-Torte mit Citronen 366
 = mit Apfelsinen 366
 Englische Mandel-Blätter-Torte 364
 Blätter-Torte mit Crème pâtissière
 365
 Lausenblätter-Torte 365
 Stachlbeer-Torte 366
 Kleine Apfel-Torten 366
 Minced-Pies 367
 Törtchen von Blätterteig mit Schlag-
 sahne 367
 Törtchen von Blätterteig mit Crème
 und Confitüres 368
 Tartelettes von Mandeln 368
 Fanihonetten 368
 Florentins 368
 Mundtaschen 369
 Apfel im Schlafrock 369
 Canapees von Blätterteig 370

Gateaux renversés 370
 Tourniquets 371
 Gateaux pralinés 371
 Gateau fourré 371
 Süßier 374
 Pfirsikenluchen 376
 Kirschluchen 377
 Brioche 378
 Pfannluchen 382
 Hefewaffeln 383
 Schneewaffeln 384
 Waffeln von geschlagener Sahne 384
 Bimmtwaffeln 385
 Bimmiröhrchen 385
 Eisenkuchen 385
 Petits-choux 385
 Pains à la Duchesse 386
 Apfelpfannen 388
 Violen-Torte 388
 Linzer Torte 389
 Apfelsinen-Torte 389
 Englische Apfeltorte 390
 Reis-Torte von milztem Teige 391
 Tartelettes mit geschlagener Sahne 391
 = mit Stachelbeeren 392
 = mit Crème 392
 = mit Himbeeren 392

Tartelettes	mit Erdbeeren 392	Biscuit 399
=	mit Pfirsichen 392	Feiner Biscuit 400
=	mit Kirschen 392	Semmel-Biscuit 400
=	mit Aprikosen 393	Butter-Biscuit 400
=	mit Pfirsichen 393	Mandel-Torte 401
=	mit Äpfeln 393	Mandel-Biscuit 401
=	mit Confect 395	Portugieser Torte 401
Citronen-Tartelettes	393	Sand-Torte 402
Mohn-Tartelettes	393	Wiener Torte 402
Östfriesländische Kuchen	393	Ungarische Torte 402
Berlingos 394		Brot-Torte 403
Kleine Johannisbeerluchen	395	Punsch-Torte 403
Portugieser Kuchen 395		Königskuchen 404
Magdalenen-Kuchen	396	Baum-Torte 404
Aniskuchen	396	Biscuit-Brot-Torte 405
Vanillekuchen	396	Löffel-Biscuit 405
Taußenjahrluchen	397	Makronen-Torte 406
Wiener Collatschen	397	Marzipan-Tartelettes 407
Sand-Collatschen	397	Mandelsplitten 408
Englische Collatschen	398	Spanische Torte 409
Karlsbader Collatschen	398	Baisers 409
Croquettes 398		Meringues 409
Hohlhippen	398	

Vierzehnter Gang.

Das Gefrorene.

Gefrorene von Vanille	412	Gefrorene von geschlagener Sahne mit Erdbeeren oder Himbeeren	415
Sahnen-Gefrorene von Marasquin	412	Gefrorene von geschlagener Sahne à l'Arlequin	415
Gefrorene von Orangenblüthen	412	Volomba (Bombe à la vanille)	415
= von Chocolade	412	Gefrorene von Citronen	416
= mit Brot	412	= von Punsch	416
= von Makronen	413	= von Apfelsinen	416
= von Kaffee	413	= von Ananas	416
= von Mandeln	413	= von Erdbeeren	417
= von Haselnüssen	413	= von Himbeeren	417
Gefrorener westphälischer Pudding	413	= von Aprikosen	417
= Pudding à la Nesselrode		= von Pfirsichen	417
413		= von Kirschen	417
Gefrorene von geschlagener Sahne mit Vanille	414	Eispunsch. Ponche à la glace	418
Gefrorene von geschlagener Sahne mit Marasquin	415	Ponche à la Romaine	418
Gefrorene von geschlagener Sahne mit Chocolade	415		

Hierauf folgt als Schluß des Mahles das Dessert.

Bemerkungen

über die Vorbereitung des zahmen Geflügels zum Kochen und Braten.

Alles zahme Geflügel muß einen oder mehrere Tage vor dem Gebrauche abgeschlachtet werden, damit es Zeit zum Ausköhlen und Abliegen behält; ohne diese Vorsicht bleibt auch das jüngste und zarteste Geflügel zähe.

Das zum Braten bestimmte Geflügel wird gleich nach dem Abschlachten trocken gerupft (wobei man sich jedoch vor dem Einreissen der Haut, zumal bei jungen Hühnern, in Acht zu nehmen hat) und dann von den Stoppeln befreit. Will man nun das Geflügel einige Tage aufbewahren, so zieht man mittelst eines kleinen Hakens die Gedärme durch den Astor heraus, steckt reine Papierstreifen in den Leib des Geflügels und hängt dies an einen kühlen, lustigen Ort. Ist das Geflügel hingegen für den nächsten Tag bestimmt, so schreitet man sogleich zum Ausnehmen, zu welchem Zweck man auf der Rückseite des Geflügels die Halshaut der Länge nach ausschneidet und den Kopf nebst der Gurgel behutsam herausnimmt. Nun führt man den Zeige- oder Mittelfinger der rechten Hand durch die Öffnung am Halse in das Innere des Geflügels ein und lockert mit demselben die Eingeweide, macht dann einen nicht zu großen Einschnitt am Astor und nimmt durch denselben die Eingeweide heraus. Dann wischt man mit einem reinen Tuche das Geflügel von den Füßen nach dem Kopf hin ab und sengt auf einer reinen Kohlen- oder Spiritusflamme unter wiederholtem Abwischen die feinen, haarähnlichen Federn ab, wobei man sich vor dem Steifwerden der Haut des Geflügels zu hüten hat, schneidet die Flügel im ersten Gelenk, den Hals dicht am Körper (die Halshaut bleibt etwas lang am Geflügel) und die Füße im Kniegelenk ab, oder läßt letztere daran und schneidet nur, nachdem man dieselben so lange in die Flamme gehalten hat, bis sich die Hornhaut leicht davon abstreifen läßt, die Behen von denselben

Pfannen das Anbrennen des Bratensaßes nur durch die allergrößte Aufmerksamkeit vermeiden läßt, so giebt man den kupfernen, gut verzinten Bratpfannen, oder auch solchen, die von starkem verzinten Eisenblech angefertigt sind, den Vorzug. — In irdenen Bratpfannen brät es sich sehr gut, doch sind diese Pfannen in scharfer Hitze dem Berspringen leicht ausgesetzt.

Neue irdene oder steinerne Töpfe wässere man vor dem Gebrauche einen halben Tag in warmem Salzwasser. Eine größere Dauerhaftigkeit sollen solche Töpfe dadurch erlangen, wenn man sie, nachdem sie vollkommen ausgetrocknet sind, auf der Außenseite mit Speckschwarze gut bestreicht.

Was man bei der Bereitung der Speisen zu rühren hat, röhre man nur in irdenen, porzellanenen und gläsernen Gefäßen; was in verzintten kupfernen Gefäßen längere Zeit gerührt wird, erhält eine graue Farbe.

Erklärung einiger Kunstausdrücke.

Attachiren. Wenn Fleisch, Gemüse &c. auf dem Feuer so kurz einkocht, daß es sich auf dem Boden des Geschirres braun ansetzt, ohne anzubrennen, so nennt man es attachirt.

Bain-marie nennt man ein Bad von heißem Wasser, in welches man Gefäße mit Speisen stellt, um sie darin gar zu machen oder warm zu erhalten. Vorzüglich eignet sich das Bain-marie zur Erwärmung der Saucen, Ragouts und Gemüse, welche darin heiß werden, ohne eine Haut zu bilden, anzubrennen oder zu gerinnen. Verschiedene Mehlspeisen &c. werden mit dem Wafferbade in den Ofen gesetzt, wenn sie von unten keine Farbe nehmen sollen.

Barden. Dünne Speckplatten, mit welchen man das zum Braten oder Kochen bestimmte Geflügel &c. belegt und die man durch umgewickelten Bindfaden festigt.

Bardiren heißt, eine Sache mit dünnen Speckplatten belegen.

Blanchiren. Siehe den ersten Abschnitt Nr. 2 oder das Register.

Blind abbacken heißt, Pasteten, kleine Kuchen &c. abbacken, ohne sie mit ihrem wahren Inhalte gefüllt zu haben, welcher erst dann hineingethan wird, nachdem sie gebacken sind. Damit diese Pasteten &c., welche entweder aus freier Hand, oder mit Hilfe kupferner oder blecherner Formen dressirt werden, beim Backen die ihnen gegebene Form behalten, füllt man sie vor dem Einsetzen in den Ofen mit

trockenen Erbsen, Semmelkrumen oder grobem Mehl. Die aus freier Hand geformten Pasteten &c. umgibt man außerdem noch mit Papierstreifen, welche man mit einer Mischung von Mehl und Eiweiß fest zusammenklebt.

Braise. Diese würzhafte Brühe dient dazu, um Fleisch und Geflügel gar zu machen. Das in der Braise gekochte (braisirte) Fleisch hat einen unvergleichlich bessern Geschmack und ist saftiger, als das auf die gewöhnliche Weise gekochte. Eine gute Braise wird folgendermaßen bereitet: Man schneide Wurzeln, Zwiebeln und einige Schalotten in Scheiben, schwieße sie mit einigen Scheiben Schinken und etwas Butter oder gutem Bouillonfett auf gelindem Feuer kurz ein, lasse sie aber nicht gelb werden, gieße etwas gute fette Bouillon darauf, thue etwas ganzen Pfeffer, Nelken, englisches Gewürz, ein wenig Thymian und Basilikum, einige Lorbeerblätter und etwas Salz daran und lasse es kochen. Das Fleisch oder Geflügel, welches man braisen will, lege man in eine passende Casserole, bedecke es mit Speckplatten, gieße die Braise darüber, lege einen Bogen Papier obenauf, verschließe die Casserole fest mit ihrem Deckel, und lasse das Fleisch auf gelindem Feuer ganz langsam garkochen. Will man jetzt den Braisenfond zur Bereitung oder Verbesserung der Sauce zum Fleisch benutzen, so fülle man die Braise ab, gieße sie durch ein Tuch oder feines Sieb, nehme das Fett davon rein ab, gieße dieses wieder auf das Fleisch, damit dasselbe darin warm erhalten werden kann, und koch den Fond auf starkem Feuer so kurz als nöthig ein.

Carcasse. Das Gerippe von zugerichtetem Geflügel.

Croquant (wörtlich: unter den Zähnen krachend) nennt man solche Sachen, die in der Fritüre oder im Ofen recht spröde und knusprig gebacken sind.

Croutons sind Scheiben von Milchbrot oder Semmel, welche in Form von Dreiecken, halben Monden, kleinen Cotelettes &c. geschnitten, entweder in Butter gelbgebraten oder in Backbutter ausgebacken, oder mit wenig Milch angefeuchtet, mit Salz bestreut, mit Ei und Semmel panirt und in Backbutter ausgebacken werden, um zum Garnireu mancher Gemüse oder anderer Speisen zu dienen. Auch nennt man Milchbrot, welches in kleine runde Scheiben ausgestochen oder in fingergliedlange schmale Streifen geschnitten und in Butter gelbgebraten oder im Ofen gelb getrocknet wurde, Croutons. Letztere giebt man in Suppen.

Degraffiren, abfetten. Um Suppen oder Saucen von dem darin enthaltenen Fette vollkommen zu befreien oder um sie zu degraffiren, läßt man dieselben an der Seite des Feuers sehr langsam kochen und nimmt dabei von Zeit zu Zeit das auf der Oberfläche sich zeigende

Fett mit einem Löffel sorgfältig ab. Das auf diese Weise gesammelte Fett heißt Dégraissé.

Desossiren, auslösen oder ausbeinen, heißt, die Knochen aus Fleisch, Geflügel sc. herausnehmen. Man desossirt das Geflügel folgendermaßen: Nachdem dasselbe gut gereinigt, gesengt, gewaschen und abgetrocknet, aber nicht ausgenommen worden ist, hakt man die Flügel nahe am Körper, die Beine über dem Kniegelenk und den Hals dicht am Kopfe ab. Nun legt man das Geflügel mit der Brust nach unten vor sich auf den Tisch hin, durchschneidet mit einem scharfen spitzigen Messer die Rückenhaut vom Steife bis zum Ende des Halses, nimmt demnächst den Kopf und die Gurgel heraus, und löst dann vorsichtig die Haut von dem Rückenknochen ab. Ist man bis zu der Stelle gelangt, wo die Knochen des oberen Schenkelns am Rückgrate haften, so durchhaut man dieselben vorsichtig, ohne die Haut zu beschädigen, und fährt nun mit dem Lösen des Fleisches von dem Gerippe, zuerst auf der einen Seite, dann, das Geflügel umdrehend, auf der andern, bis zur Spitze des Brustknochens fort. Dann löst man die Flügelknochen aus ihren Wirbeln, durchschneidet den Steifknoschen, faszt das Gerippe beim Halse an und nimmt es behutsam heraus. Zuletzt löst man die Knochen der Flügel und Keulen aus und entfernt aus letzteren alle Sehnen. Wie das ausgelöste Geflügel farcirt werden muß, wird an den betreffenden Stellen angegeben werden. Das Gerippe wird, nachdem man die Eingeweide herausgenommen hat, gewaschen und zerhackt und mit dem Geflügel oder in der Bouillon gekocht.

Dressiren bedeutet, eine Sache in gute Form bringen. z. B. Gemüse, als: Mohrrüben, weiße Rüben sc. dressiren: dasselbe zu möglichst gleicher Größe und Form zustücken oder schneiden. — Kuchen, Pasteten sc. dressiren: dieselben aus dem dazu bestimmten Teige formen. Geflügel dressirt man, wie es Seite 2 angegeben ist.

Einbiegen heißt, ein Huhn, eine Taube sc. in gute Form bringen, indem man die Keulen, von welchen die Füße im Gelenke abgehauen sind, zurückzieht und die Spitzen derselben in eine Deßnung, welche man durch einen kleinen Einschnitt in die Haut beider Keulen an der unteren Seite derselben gemacht hat, steckt. Manwendet dieses Einbiegen vorzüglich bei Tauben, Hühnern sc. an, wenn dieselben nach dem Kochen oder Blanchiren zu Fricassee sc. zerschnitten werden sollen.

Einrangiren bezeichnet das ordnungsmäßige Einlegen verschiedener Sachen in die dazu bestimmten Geschirre oder Behälter, z. B. der Fisch- und Fleischstücke in Pfannen, Cafferolen sc. zum Kochen und Braten, der dressirten Wurzeln zum Salat in Formen, der Pflaumen

und Kirschen zum Kuchen in die dazu verfertigten Teigränder, der Fleisch- und Geflügelstücke in die Pasteten &c.

Farce. Die verschiedenen Arten von Farce spielen in der feineren Küche eine wichtige Rolle. Sie bestehen meistentheils aus einer genauen Vermischung feingehackten Fleisches, Fisches oder Leber mit Speck, Butter, Talg oder Mark und gewürzhaften Stoffen, wie Pfeffer, Nelken, englisch Gewürz, Muskatnuss, Muskatblüthe, Kräuter, Zwiebeln, Schalotten, Sardellen, Trüffeln, Champignons, Parmesan-Käse &c. Zu dieser Mischung fügt man bisweilen noch Semmel und Eier. Eine einfachere Art von Farce bereitet man von geriebener Semmel, Butter und Eiern. Ueber die Art und Weise der Zusammensetzung einiger Farcearten geben die Nummern 10—19 genauere Auskunft.

Filet. Dieses Wort ist vieldeutig. Filets nennt man die Lungen- oder Mürbebraten von allem Schlachtvieh und Wildpret; Filets heißen ferner die Brüste des Geflügels, besonders dann, wenn sie vom Brustknochen abgelöst sind. Die unter dem Brustfleische des Geflügels befindlichen, fest am Brustbein hastenden schmalen Fleischstreifen heißen gleichfalls Filets, und zwar zum Unterschiede von jenen größeren: Filets mignons. Wenn man einen Fisch ausschneidet, d. h. das Fleisch desselben von dem Rückgrat loslässt, so nennt man die beiden großen Stücke, welche man durch diese Procedur erhält: Filets. Schneidet man diese großen Stücke in kleinere Stücke, so werden diese ebenfalls Filets genannt. Filets nennt man ferner das in cotelettformige oder ovale Stücke geschnittene Fleisch von rohem, gekochtem oder gebratenem Wild, Schlachtvieh oder Geflügel; längliche schmale Streifen, die man von Fleisch oder Wurzeln, Nudeln, Semmel, Heringen, Aepfeln &c. geschnitten hat, heißen ebenso.

Fines-Herbes (feine Kräuter). Unter dieser Bezeichnung versteht man Estragon, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch oder Schalotten, etwas frisches Basilienkraut und Champignons, welches Alles fein haschirt und in Butter oder Del geschwitzt wird.

Flambiren, Absingen des Geflügels, welches am besten über hellflammandem Kohlenfeuer oder über einer Spiritusflamme geschieht.

Fond nennt man die Brühe oder den Saft von Fleisch, welches in der Braise garemacht, gedämpft oder gebraten wurde. Wenn der Fond von gedämpftem und gebratenem Fleisch als Sauce auf den Tisch gegeben wird, so gieße man ihn durch ein Sieb, entfette ihn und koch ihn mit dem Zusatz von ein wenig Weizmehl oder mit Wasser verdünntem Kartoffelmehl noch 5 bis 10 Minuten, damit er etwas seimig werde. — Ein solcher Fleischfond ist vortrefflich zum Kräftigen der Saucen. Auch nennt man die kurze Brühe, welche durch das Gar-

machen der Fische in Butter, Bouillon &c. erzeugt wird, Fischfond.
Man bedient sich desselben zur Verbesserung der Fischsaucen.

Fritüre nennt man die Butter, das Fett oder Öl, worin Fische, Hühner u. s. w. ausgebacken werden. (Siehe Nr. 20.) Die ausgebackenen Sachen selbst heißen ebenfalls Fritüres.

Fümet, wörtlich überzeigt: „angenehmer Geruch.“ Man wendet diesen Ausdruck vorzugsweise an, um dadurch den eigenthümlichen, nicht unangenehmen Geruch des Wildperts und wilden Geflügels, welches einige Zeit gehangen und an Frische verloren hat, zu bezeichnen.

Garnieren bedeutet, angerichtete Speisen mit den dazu gehörigen Beilagen und Verzierungen belegen und ausschmücken.

Garnitur nennt man die Sachen, mit welchen man die Speisen belegt und verziert.

Gemischtes Gewürz besteht aus weißem Pfeffer, engl. Gewürz, Nelken, Muskatnuß, Muskatblüthen, Lorbeerblättern, getrocknetem Thymian und Basilikum. Man nimmt von jedem dieser Gewürze und Kräuter $\frac{1}{2}$ Loth, von weißem Pfeffer und Muskatnuß 1 Loth, stößt Alles ganz fein, siebt es durch und verwahrt es in einem wohlgeschlossenen Glase zum Gebrauch.

Gewürz. Unter dieser Benennung versteht man gemeinlich Nelken, Pfeffer und englisches Gewürz.

Glace heißt die zu einem flüssigen Shrup eingekochte Fleischbrühe. Dieselbe ist jeder guteingerichteten Küche unentbehrlich. — Auch giebt es eine Buckerglace. Diese besteht aus der Mischung von feingestoßenem Zucker mit Eiweiß, Citronensaft, Wasser &c.

Glaciren heißt das Ueberziehen des Fleisches, mancher Gemüse, Fische &c. mit Fleischglace vermittelst eines Pinsels; — Kuchen und Torten werden mit der Buckerglace überzogen und bestrichen. Mehlspeisen glacirt man, indem man sie mit feingestoßenem Zucker überstreut und eine glühende Schaufel so lange darüber hält, bis der Zucker geschmolzen und blank geworden ist.

Gratinieren heißt, Speisen, besonders solche, welche von Farce bereitet sind oder einen Ueberzug von Semmel, Käse &c. haben, in gelinder Ofenhitze leicht backen, so daß sie unten und oben eine leichte bräunliche Kruste erhalten.

Grillade. Gekochtes oder gebratenes Fleisch oder Geflügel &c., welches in Stücke geschnitten, mit geschmolzener Butter und geriebener Semmel, oder mit einer Mischung von geschmolzener Butter und Ei und geriebener Semmel panirt und auf dem Roste gebraten wird.

Grilliren, auf dem Roste über Kohlenfeuer zu schöner hellbrauner Farbe braten.

Häschiren heißt, mit dem Wiegemesser hacken.

Klarkochen heißt, Suppen und Saucen zur Seite des Feuers langsam kochen lassen, um das darin enthaltene Fett, welches sich dann bald von den übrigen Stoffen scheidet und in die Höhe kommt, abnehmen zu können.

Klarmehl ist Weizen- oder Kartoffelmehl, welches mit Wasser, Wein, Milch, Sahne oder Bouillon flüssig- und klar gerührt oder gequirlt wird. Man wendet das Klarmehl an, um damit im Nothfalle zu dünn gewordene Suppen, Saucen und Gemüse rasch zu verdicken.

Kneffs oder **Quenelles** sind kleine länglich-runde Klöße von Fleisch- oder Fischfarce, welche mittelst zweier Theelöffel auf folgende Weise dressirt werden: Man füllt den einen Löffel mit Farce, streicht diese mit einem in heißes Wasser getauchten Messer recht glatt, nimmt sie mit dem andern, ebenfalls in heißes Wasser getauchten Löffel aus dem ersten und legt sie in eine mit Butter ausgestrichene Casserole. Nachdem man solcher Gestalt so viel Kneffs, als man braucht, dressirt hat, gießt man behutsam etwas kochende Fleischbrühe oder kochendes gesalzenes Wasser in die Casserole und läßt die Kneffs auf dem Feuer gar ziehen, nicht kochen.

Legiren } siehe Nr. 19.
Liaison } siehe Nr. 19.

Marinade ist eine Brühe oder Beize, welche auf verschiedene Art von Wurzeln, Zwiebeln, Schalotten, Gewürz, Petersilie, Estragon, Thymian, Basilikum, Lorbeerblättern, Citronensaft, Essig, Madera und Provencer-Oel bereitet wird und zur Aufbewahrung und zur Erhöhung der Schmackhaftigkeit des Fleisches, der Fische &c. verschiedentlich angewendet wird. Zum Sieden der Fische bereitet man die Marinade auf folgende Weise: Man kocht scheibig geschnittene Wurzeln, wie Mohrrüben, Sellerie und Petersilienwurzeln nebst Zwiebeln, Pfeffer, Nelken, engl. Gewürz und Lorbeerblättern in Wasser aus, seift die Brühe durch ein Sieb und vermischt sie mit dem nöthigen Salz. Ge-wisse Fischarten, wie Karpfen, Alal, Lachs, Forellen &c., bedürfen zu dieser Marinade noch eines Zusatzes von Essig. Rinds- und Kalbsgehirne werden ebenfalls in einer solchen gesäuerten Marinade gekocht. — Will man rohe Fleischstücke, z. B. Kinderfilets, Kalbs- oder Wildfricandeaur mariniren, so legt man sie mit scheibig geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln, Schalotten, Petersilienzweigen, Thymian, Basilikum, Lorbeerblättern, Pfeffer, Nelken und engl. Gewürz in ein irdenes Gefäß und benetzt sie mit Citronensaft oder gutem Essig und feinem Oel, manchmal auch noch mit Madera. Zum Mariniren roher Fische wendet man mit Ausnahme des Madera alle eben genannte Ingredienzen an und fügt noch etwas Salz hinzu. Zu manchen Gerichten marinirt man Filets von rohem oder gekochtem Ge-

flügel, von Wild oder Fischen mit seinem Del, gutem Essig oder Ei-
tronensaft, Petersilienzweigen und etwas gestoßenem weißen Pfeffer.

Markiren bedeutet: bereit stellen, zusammenmischen, so daß eine Sache,
welche man markirt hat, nur noch der letzten Vollendung bedarf.
Z. B. eine holländische Sauce markiren heißt: sämtliche Bestand-
theile derselben unter einander mischen und sie bereit stellen, daß sie,
wenn sie gebraucht wird, nur auf dem Feuer abgerührt zu werden
braucht.

Maskiren heißt, angerichtete Speisen mit Sauce überziehen.

Miroton; auf Miroton-Art (en miroton) anrichten heißt, Fleisch-,
Geflügel- und Fischstücke, Cotelettes u. s. w. im Kreise so auf die
Schüssel legen, daß jedes Stück das andere halb bedeckt und auf diese
Weise ein Kranz gebildet wird, in dessen leere Mitte man Sauce,
ein Ragout u. s. w. anrichtet. Je gleichförmiger die anzurichtenden
Stücke sind, desto zierlicher kann man sie en miroton anrichten.

Panade nennt man den Semmelbrei, welcher zur Bereitung verschiedener
Farcearten angewendet wird. Die Panade wird folgendermaßen bereitet: Man schneidet abgeschälte Semmel in Stücke, erweicht
sie mit etwas Wasser, Milch oder Fleischbrühe, fügt etwas Butter
hinzug und kocht sie unter stetem Rühren zu einem festen Teige. In
neuerer Zeit bedient man sich zur Farcebereitung mit gutem Erfolge
eines Mehltiges, welcher ebenfalls Panade genannt und auf folgende
Weise bereitet wird: Man läßt etwa $\frac{1}{2}$ Quart Wasser mit 2 Loth
Butter kochen, schüttet unter stetem Rühren ungefähr 8 Loth Mehl
hinein und röhrt dies auf dem Feuer zu einem festen, glatten Teig ab,
den man, so wie er vom Feuer kommt, mit einigen Eiern genau ver-
bindet.

Paniren. Viele zum Braten, Backen, Rösten und Ausbacken bestimmte
Sachen bedürfen einer Hülle. Diese giebt man ihnen durch Ein-
tauchen in klar gerührte Eier oder zerlassene Butter, oder durch Be-
streichen mit einer Mischung von Ei und Butter und gleich darauf-
folgendes Umrunden in geriebener Semmel, Semmel und Mehl oder
Semmel und Parmesan-Käse. Dieses Umhüllen nennt man paniren.

Pariren. Eine Sache, z. B. eine Cotelette, sauber und glatt zuschnei-
den. Die Abfälle heißen Parüre.

Passiren hat eine mehrfache Bedeutung. 1) Passiren (Ab-): Fleisch,
Vegetabilien u. s. w. mit Butter, Fett oder Del auf dem Feuer so
lange schwitzen lassen, bis der dem Stoffe entquollene Saft kurz ein-
geschwikt ist, ohne Farbe genommen zu haben. Man nennt dieses
Verfahren auch ab schwitzen. 2) Passiren (Durch-): Flüssigkeiten
durch ein Sieb, ein Haartuch oder eine Serviette seihen. 3) Passiren
(Ein-): Einer Suppe, einer Sauce oder einem Gemüse mittelst

Mehles, welches in Butter weiß oder gelb geschwätzt worden ist, die nöthige Bindung geben.

Patrone heißt ein rundgeschnittenes Stück Papier zur Bedeckung vieler Speisen während des Kochens, Backens und Bratens. Sie dient nicht nur, die Sachen, welche sie bedeckt, vor Kohlenstaub oder vor dem Braunwerden in der Ofenhölze zu bewahren, sondern befördert auch das Garwerden des Fleisches beim Braisen und Kochen dadurch, daß sie das Entweichen des Dampfes verhindert.

Püree nennt man Fleisch, Gemüse, Fische &c., welches, feingehackt oder gestoßen, durch ein Sieb gestrichen wird.

Quenelles, siehe Knäffs.

Rapiren heißt das Ausschaben des Fleisches und des Speckes aus Sehnen, Häuten und Fasern vermittelst eines Messers oder eines scharfkantigen Blchlöffels.

Salpicon heißt ein Ragout, welches entweder zur Füllung kleiner Pasteten, oder zur Bereitung von Croquettes u. dergl. m. dient, und aus einer Vermischung von feinwürfelig geschnittenem, gekochtem oder gebratenem Fleisch, Fisch, Zunge, Farce, Kalbsmilch, Pilzen &c. mit dicker wohlgeschmeckender Sauce besteht.

Sautés ist ein Gericht, welches auf nacherwähnte Weise bereitet ist.

Sautiren nennt man das rasche Garmachen dünner Scheiben oder Filets von Fleisch, Fisch, Schinken, Geflügel, Leber &c., welche sautirt werden, indem man sie in Butter oder Öl auf starkem Feuer sehr schnell auf beiden Seiten schwätzt, so daß das Fleisch in wenigen Minuten durch und durch gar wird. Nur das jüngste und zarteste Fleisch eignet sich dazu, jedoch muß es gleich nach der Bereitung gespeist werden, weil es sonst trocken und hart wird.

Stand nennt man die steife Gallerte, die zur Bereitung der Gelées und Crèmes und des Aspic aus der Haußenblase, den Schweineschwarten, den Kalbsfüßen, dem Hirshorn und der Gelatine gewonnen wird. Siehe übrigens den 17. Abschnitt.

Tendrons heißen vorzugsweise die Knorpelstücke der Brust des Kalbes und des Lammes. Sie sind, recht weich gekocht, sehr zart.

Tourniren. Dieses Wort hat eine doppelte Bedeutung. — Will man irgend eine Speise genau mit der hinzugefügten Sauce vermischen, ohne darin zu rühren, oder will man eine Speise auf dem Feuer erwärmen, ohne besorgen zu müssen, daß sie gerinne oder sich an dem Boden der Casserole ansetze, so dreht und wendet man die Casserole hin und her und schwingt die Speise leicht um oder man tournit sie. Man wendet dasselbe Wort auch an, um dadurch das durch Kochen veranlaßte Gerinnen der Eier in einer mit solchen vermischten Speise,

z. B. einer Suppe oder Sauce, zu bezeichnen, und nennt eine solche Speise: „eine tournirte.“

Tranchen sind die glatten Scheiben, welche man in beliebiger Größe und Stärke von Fleisch und Fisch schneidet.

Wurzeln, Wurzelwerk, Suppenwurzeln. Unter dieser, in diesem Buche oft vorkommenden Benennung versteht man Sellerie, Mohrrüben, Petersilienwurzeln und Porree. Andere Arten von Wurzeln werden immer besonders benannt werden.

I. Abschnitt.

Vorbereitungen.

1. Morcheln zu reinigen. Die sandigen Stiele der Morcheln schneidet man ab und die Morcheln selbst ein paar Mal durch. Dabei gebe man wohl Acht, daß kein Wurm darin bleibe. Dann wäscht man sie so rein als möglich in kaltem Wasser, seht sie mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt sie siedendheiß werden, schüttet sie in einen Durchschlag, hält denselben in ein Gefäß mit warmem oder kaltem Wasser, wäscht die Morcheln gut und wiederholt dieses Verfahren so lange, bis die Morcheln durchaus vom Sande befreit sind.

Die getrockneten Morscheln thut man in einen Topf mit kaltem Wasser und läßt sie zur Seite des Feuers langsam ziehen und endlich kochen. Dann schüttet man sie in einen Durchschlag, läßt das Wasser abtropfen, schneidet die Stiele ab und die Morscheln selbst in beliebige Stücke, setzt sie zum zweiten Male mit Wasser auf's Feuer, läßt sie kochendheiß werden, thut sie in einen Durchschlag und wäscht sie in reinem Wasser so oft, bis dasselbe ungetrübt bleibt. Dann werden sie ausgedrückt und nach Belieben verwendet.

2. Vom Blanchiren. Viele eßbare Stoffe müssen vor ihrer eigentlichen Zubereitung blanchirt werden. Dies geschieht, indem man sie mit kaltem oder heißem Wasser auf's Feuer setzt und kurze Zeit kochen läßt. Die blanchirten Gegenstände werden dann in kaltem Wasser abgekühlt; bei manchen ist indessen das Abkühlen vor der weiteren Zubereitung nicht nothwendig.

Der Zweck des Blanchirens ist verschiedener Art. Fleisch und Geflügel, welches gespickt werden soll, macht man zuweilen durch ein kurzes Blanchiren ein wenig steif, da es sich alsdann besser spicken lässt. Verschiedene Gegenstände, z. B. Kalbsmildh und Kalbsbrüste, lässt man, ehe man sie blanchirt, in lauwarmem Wasser unter oft wiederholtem Wechsel des Wassers erst weisziehen. Fleisch oder Geflügel, welches vor der ei-

gentlichen Zubereitung in Stücke zerlegt werden muß, wie z. B. Kalbfleisch zum Fricassee u. s. w., wird blanchirt, um es besser zerlegen zu können, oder damit die Stücke die gegebene Form beim Garmachen behalten, was bei in rohem Zustande zerlegtem Fleische und Geflügel nie der Fall ist. Verschiedene Gemüsearten blanchirt man, um ihnen den strengen Geschmack und die blähenden Eigenschaften zu bemeinden, wie dies späterhin in den betreffenden Recepten angegeben werden wird.

3. Butter zu Schaum oder Sahne zu rühren. Man röhrt die vorher etwas erweichte Butter in einem irdenen oder porzellanenen Napfe mittelst eines Holzlöffels oder einer Reibekeule so lange von einer Seite zur andern, bis sie weiß und schaumig ist. Ist die Butter salzig, oder enthält sie viele Milchtheile, so wässert man sie vor dem Röhren in kaltem Wasser aus; läßt sie sich wegen ihrer Härte nicht gut durcharbeiten, so nimmt man zum Auswaschen schwach lauwarmes Wasser und taucht, um das Ankleben der Butter an die Kelle zu verhüten, letztere vorher in heißes, dann schnell in kaltes Wasser. Noch besser ist es, Butter von solcher Beschaffenheit auf die in Nr. 20. angegebene Weise zu klären und halb erkalten zu lassen, ehe man sie zu Sahne röhrt. Im Winter röhrt man die Butter an einem warmen Orte in einem erwärmten Napfe und bedient sich dazu eines ebenfalls erwärmten Löffels.

4. Vom Einweichen der Semmel oder des Milchbrodes. Nachdem man die Rinde des Milchbrodes oder der Semmel fein abgeschält oder auf einem Reibeisen abgerieben hat, schneidet man das Milchbrod in Hälften, legt es in kaltes Wasser oder Milch, läßt es gut durchweichen und preßt es dann mit reinen Händen so trocken als möglich aus. Der Gebrauch wird späterhin angegeben werden.

5. Weißmehl. Braunmehl. Viele Speisen bedürfen zu ihrer Bindung weiß- oder braungeschwitzten Mehls (sogenannter Einbrenne). Das Weißmehl wird auf folgende Weise bereitet: Man läßt in einer kleinen Casserole oder in einem irdenen Tiegel eine dem Bedürfniß entsprechende Menge Butter auf gelindem Feuer zergehen, fügt dann auf jedes Lot Butter etwa einen reichlichen halben Eßlöffel Mehl hinzu und läßt dies nun unter öfterem Umrühren so lange schwitzen, bis es kraus wird und ein wenig steigt, hütet es aber vor dem Gelbwerden. Um Braunmehl zu bereiten, läßt man die Butter vor dem Hinzuthun des Mehls auf schwachem Feuer langsam gelb werden, schwitzt dann das Mehl so lange, bis es die gewünschte braune Farbe hat, und bewahrt es dabei durch häufiges Umrühren vor dem Anbrennen. Ueber die Anwendung des Weiß- und Braunmehls wird weiter unten in den betreffenden Recepten Auskunft gegeben werden. Nur so viel sei hier bemerkt, daß man das geschwitzte Mehl nie so, wie es ist, zu den Speisen, zu

deren Bindung es bestimmt ist, hinzufügen darf, sondern daß man die zu bindende Flüssigkeit unter stetem Umrühren nach und nach zu dem Mehl hinzugießen und dasselbe auf diese Weise zu einem glatten, je nach Nothwendigkeit mehr oder minder dicken Brei auflösen muß. Wollte man das Weiß- oder Braunmehl ohne Weiteres an die zu bindenden Speisen thun, so würden in denselben immer kleine Mehklümppchen unauflöst zu finden sein.

Es ist ratsam, sich von diesem Weiß- und Braunmehl immer etwas vortätig zu halten. Ein solcher Vorrath erleichtert das Geschäft des Kochens sehr.

6. Verlorene Eier. Man setzt eine, der Anzahl der zu kochenden Eier angemessen große Casserole, halb mit Wasser gefüllt, auf's Feuer und läßt das Wasser kochen, fügt etwas Salz und Essig hinzu, schlägt die Eier, welche sehr frisch sein müssen, auf und läßt sie behutsam in das kochende Wasser fallen. Wenn das Weiße der Eier nach etwa 2 Minuten eine zarte Festigkeit erlangt hat (die Dotter müssen durchaus weich bleiben), so nimmt man die Eier mit einem Schaumlöffel heraus und legt sie in kaltes Wasser, oder man giebt vorsichtig so viel kaltes Wasser hinzu, daß die Eier nicht mehr nachziehen und härter werden können, putzt und schneidet sie dann rund und glatt, und legt sie wieder in kaltes Wasser. Kurz vor dem Gebrauche läßt man die verlorenen Eier zur Seite des Feuers gut warm, aber nicht heiß werden.

7. Nudeln. Zu 2 Quart Suppe nimmt man 6 Loth Mehl und ein Ei, thut das Mehl auf ein reines Küchenbret, vermischt es mittelst eines Messers mit dem vorher gut geklopften Ei und ein wenig Salz, knetet die Mischung dann mit der Hand zu einem festen, glatten Teige, wobei man, wenn derselbe zu weich blieb, noch etwas Mehl hinzusetzt; alsdann rollt man den Teig mit Hilfe von etwas darunter und darüber gestreuten Mehls sehr dünn aus, läßt ihn auf dem Brete oder auf einem erwärmten Bleche ein wenig trocknen, schneidet ihn in fingerbreite Streifen, legt diese über einander und schneidet nun mit einem scharfen Küchenmesser so feine Fäden davon, als nur immer möglich ist. Will man die Fäden sehr lang haben, sowickelt man den dünn ausgerollten Teig zu einer Rolle zusammen, und schneidet ihn sehr fein. Zur Aufbewahrung müssen die Nudelfäden dünn auseinander gestreut und gut getrocknet werden, da sie sonst leicht dumpfig werden.

8. Mehlgräupchen. Zu diesen wendet man den eben beschriebenen Nudelteig an, rollt denselben dünn aus, schneidet ihn in Würfel, legt diese auf ein Bret und zerschneidet sie mit einem Wiegemesser zur Größe der feinen Gräupchen. Man kann diese auch durch Reiben auf einem Reibeisen hervorbringen, doch muß hierzu sehr trockner und stei-

fer Teig genommen werden; weicher Teig reibt sich nicht kurz und liefert längliche Gräupchen.

9. Krebsbutter. Um recht rothe Krebsbutter zu bereiten, müssen die Krebse mit Wasser und wenig Salz abgekocht werden. Nachdem man dann das Fleisch derselben aus den Schalen gebrochen hat, stößt man sämmtliche Schalen, mit Ausnahme der graufaserigen Leiber der Krebse, die man wegwirft, in einem Mörser so fein als möglich, vermischt sie durch Stoßen mit halb so viel Butter als Krebschalen, und setzt sie in einer Casserole auf nicht zu starkes Feuer, wo man sie ungefähr eine halbe Stunde sacht schmoren läßt und sie dabei durch oft wiederholtes Umrühren vor dem Anbrennen bewahrt. Nun gießt man kochendes Wasser auf die Schalen, läßt sie mit diesem eine kurze Zeit köcheln und gießt sie dann in ein über eine tiese Schüssel gestelltes feines Sieb. Ist die Flüssigkeit von den Schalen abgelaufen, so gießt man über diese noch einmal kochendes Wasser, damit die Butter völlig losgespült wird, und drückt sie zuletzt mit einer Kelle rein aus. Nach dem Erkalten wird die Butter von dem Wasser abgenommen, zusammengeschmolzen (wobei man sich jedoch hüten muß, sie zu heiß werden zu lassen, weil sie sonst ihre schöne Farbe verliert) und so aufbewahrt. Bei zu langer Aufbewahrung verliert die Krebsbutter täglich mehr von ihrer rothen Farbe und wird zuletzt gelb. Zu verschiedenen Speisen wird dieselbe häufig angewendet, wie in der Folge gezeigt werden soll.

10. Eine Fleischfarce zu Klößchen und dergleichen. Dertbes Kalbfleisch aus der Keule, dem Blatt oder dem Rippenstück wird rein aus Häuten und Sehnen geschabt und sehr feingehakt. Abgeschältes Milchbrod wird in Milch oder Wasser eingeweicht und recht trocken ausgedrückt. Von diesem Milchbrod wird ein gutes Drittel so viel, als es Fleisch ist, und eben so viel Butter als Milchbrod in einem Steinmörser oder Reibenapf recht weiß zusammengerieben; dann wird das Fleisch nebst Salz, Muskatnuß und ein paar Eidottern hinzugefügt, durch tüchtiges Reiben mit Semmel und Butter genau vermischt und durch ein großes Sieb gestrichen, welches in keiner Küche fehlen darf. Man kochte nun einen Kloß von dieser Farce zur Probe; ist sie zu fest gerathen, so mache man sie mit Sahne und Butter oder mit ein wenig von Sahne und Weizmehl gekochtem Brei feiner; ist sie hingegen zu fein, so röhre man noch ein Ei und gehacktes Fleisch darunter. Zu welchen Speisen diese Farce gebraucht wird, bestimmen später folgende Vorschriften.

Anmerkung. Um das Gelingen der Farce zu sichern, theile man die drei Hauptbestandtheile jeder Farce: Fleisch, Fett oder Butter und Semmel oder Semmelmehl so ein, daß die Semmel ein Drittel des Fleisches ausmacht, und Fett oder Butter eben so viel als Semmel ist. Nach der Zusammensetzung wird sich dann durch eine gemachte Probe finden, ob noch etwas von einem dieser Bestandtheile zuzusehen sei. Verfeinern läßt sich eine Farce mit leich-

ter Mühe, wie man aus der oben gegebenen Vorschrift ersehen kann,¹⁾ wohingegen es oft sehr umständlich ist, sie fester zu machen. Wenn man die hier gegebene Regel in Beireff der Eintheilung befolgt, wird die Farce selten zu fein werden.

11. Eine Farce zum Farciren. 1 Pfund derbes Kalbfleisch und eben so viel derbes mageres Schweinesfleisch wird aus Häuten und Sehnen geschabt und feingehackt. $\frac{3}{4}$ Pfund frisches Schweinesfett oder ungeräucherter Speck wird ebenfalls feingehackt. Für etwa 1 Groschen abgeschältes und in Stücke geschnittenes Milchbrod wird mit einer Zwiebel und einigen Schalotten (welche in Scheiben geschnitten und in Butter weich- und weißgeschwitzt sind) und etwas Milch oder Wasser auf dem Feuer zu einem steifen Teige abgerührt, den man heiß mit 2 ganzen Eiern vermischt und erkalten läßt. Nachdem man alle diese Vorbereitungen gemacht hat, thut man das Fleisch, das Fett und eben so viel Semmelbrei als Fett in einen Mörser oder Reibenapf, fügt etwas Salz, gemischtes Gewürz*) und einige Eidotter hinzu, mischt Alles durch tüchtiges Stoßen oder Reiben gut untereinander und streicht die Farce durch ein großes Sieb.— Diese, wie überhaupt jede Farce, wird, wenn sie in der Probe zu fest oder zu fein besunden wird, auf dieselbe Art lockerer oder fester gemacht, wie es in No. 10 angegeben ist.

12. Eine andere Farce zum Farciren. Hierzu kann man Reste von Kalbsbraten, Hammelbraten und Geflügel verwenden. Man puze von denselben alles Braune rein ab und hacke das Fleisch sehr fein; desgleichen hacke man etwas rohe, aus Häuten und Sehnen geschabte Kalbsleber fein. Dann röhre man in einem Reibenapf etwas Butter zu Sahne, füge etwas geriebene Semmel, einige Eier, ein wenig abgeriebene Citronenschale, geriebene Muskatnuß, das gehackte Fleisch nebst der Leber und das nötige Salz dazu, und mische dies Alles durch tüchtiges Reiben gut untereinander. Auch Sardellen, die gut gewaschen, von den Grüten befreit und feingehackt worden sind, kann man dieser Farce beimischen. Statt der Kalbsleber kann man auch Geflügellebern anwenden.

13. Farce zu kalten Pasteten. Im Allgemeinen werden die Farcen zu den verschiedenen kalten Pasteten auf eine und dieselbe Art bereitet, und sind die Hauptbestandtheile derselben: rohes Fleisch, halb gergemachtes oder abpassirtes Fleisch und Fett. Gewürzt werden sie mit Zwiebeln, Schalotten, gemischtem Gewürz und Salz, mitunter auch mit ein wenig Rocambole oder Knoblauch. Wenn die Pasteten nicht lange aufbewahrt werden sollen, kann man auch Semmel unter die Farce mischen. — Als Regel kann man aufstellen, daß die Farcen zu Pasteten von weißem Fleisch und von zähmem Geflügel nur von Kalbfleisch und Schweinesfleisch bereitet werden. — Zu Pasteten von Wild und wildem Geflügel kann Wildfleisch angewendet werden, und zu Pasteten von Schin-

*.) Siehe den Artikel „gemischtes Gewürz“ in der Erklärung einiger Kunstdrucke S. 8.

ken kann der Abgang des zur Pastete bestimmten Schinkens an Stelle des abpassirten Fleisches genommen werden. — Die Bereitungsart ist folgende:

Man schabt derbes Kalbfleisch und mageres Schweinefleisch (beides zu gleichen Theilen) recht rein aus Häuten und Sehnen. Einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Schalotten schwüxt man mit etwas Butter weich, läßt sie aber nicht gelb werden, thut etwa 2 Drittel des ausgeschabten Fleisches hinzu, läßt dies auf starkem Feuer unter stetem Umrühren rasch steif werden und hakt es, nebst dem rohen Fleische, sehr fein. Man fügt alsdann ebensoviel feingehacktes frisches Schweinesett oder ungeräucherten Speck, wie das ausgeschabte Fleisch an Gewicht betrug, nebst Salz und gemischttem Gewürz hinzu, und vermischt Alles genau mit einander, am besten durch Stoßen in einem Mörser oder Reiben in einem Napfe. Will man Semmel unter die Farce nehmen, so kocht man von abgeschälter Semmel mit Fleischbrühe oder Wasser einen recht steifen Brei, läßt ihn erkalten und mischt davon ein Drittel so viel, als es Fleisch ist, darunter.

Die Farcen der Pasteten, zu welchen Trüffeln gehören, als Wild-, Fasanen-, Rebhühner- &c. Pasteten, werden auch noch mit den mit ein wenig Butter oder Speck ganz feingestochenen Schalen der sehr rein gebürsteten Trüffeln gewürzt, auch kann man feingehackte Champignons darunter mischen. Wenn alle Ingredienzien gut untereinander gemischt sind, wird die Farce durch ein großes Sieb gestrichen.

Anmerkung. Das Durchstreichen der Farcen durch ein Sieb ist zwar eine unangenehme und zeitraubende Arbeit, belohnt sich aber dadurch reichlich, daß die Farcen unvergleichlich besser und sonberer werden; denn in undurchgestrichenen Farcen finden sich immer, und wenn sie noch so gut behandelt sind, kleine Sehnen oder Stückchen Fleisch, die dem Wiegemesser entgangen sind, u. s. w. vor.

14. Hühnerfarce. Das Fleisch eines alten Huhnes wird rein aus den Sehnen geschabt und mit einem Wiegemesser sehr feingehackt. Man schäle dann für einen Silbergroschen Milchbrot, welche es in Milch ein, drücke es gut aus und reibe es mit etwa 12 Loth Butter in einem Mörser oder Reibnapf recht weiß, füge nach und nach unter stetem Rühren das Hühnerfleisch, einige Eidotter, ein wenig geriebene Muskatnuß und das nöthige Salz hinzu, und streiche dann die Farce durch ein Sieb.

Auf eine andere Art bereitet man die Hühnerfarce folgendermaßen: Man macht eine Mehlpasade, wie es Seite 10 in dem Artikel „Panade“ angegeben ist, läßt sie erkalten, nimmt davon ein Drittel so viel als Hühnerfleisch und etwas mehr Butter als Panade und röhrt Beides in einem Reibnapf gut zusammen, thut unter fortwährendem Rühren nach und nach das Hühnerfleisch, einige Eidotter, Salz und Muskatnuß hinzu, so daß Alles gut untereinander gemischt wird. Sollte die Farce zu fest

sein, so röhrt man noch ein wenig Bechamel- oder andere vorrähige weiße Sauce darunter, oder man kocht von etwas Weizmehl und Milch einen diclichen Brei und macht damit die Farce lockerer.

15. Fischfarce. Zur Bereitung derselben eignen sich vorzugsweise Hander, Hechte und Karpfen. — Man schneidet einen Fisch gedachter Art von etwa 1 Pfd. aus Gräten und Haut, wäscht das Fleisch, trocknet es auf einem Tuche ab und hackt es sehr fein. Alsdann schneidet man eine kleine Zwiebel in feine Scheibchen, schwitzt dieselbe mit 12 Loth Butter auf gelindem Feuer weich (sie darf aber nicht gelb werden, weil die Farce sonst nicht gut schmeckt), röhrt dies in einem Mörser oder Reibenaps zu Sahne, fügt für 1 Sgr. abgeschältes, in Milch eingeweichtes und gut ausgedrücktes Milchbrod hinzu, röhrt es recht weiz, mischt den gehackten Fisch, einige Eidotter, geriebene Muskatnuß und das nöthige Salz nach und nach darunter und streicht die Farce durch ein Sieb. — Eine gemachte Probe lehrt, ob die Farce zu fein oder zu fest ist, und man hilft dann einem solchen Fehler auf die oben in No. 10 und No. 14 angeführte Weise ab. — Wenn man Reste von gekochtem Fisch zu einem Gratin rc. verwenden will, so kann man das von den Gräten und der Haut sauber abgelöste gekochte Fischfleisch feingehackt unter die Farce mischen. Es bindet aber der gekochte Fisch gar nicht, und man kann davon ohne die Verbindung mit rohem Fisch keine haltbare Farce machen.

16. Leberfarce. Man hackt Kalbsleber oder Wildleber, nachdem man dieselbe abgehäutet und aus den Sehnen geschabt hat, und etwa ein Drittel so viel, als es Leber ist, ungeräuucherten Speck oder frisches Schweinefett (jedoch jedes besonders) sehr fein. Dann schneide man einige Zwiebeln und Schalotten in Scheiben, schwitz sie in etwas Butter weich, füge abgeschältes, in Wasser aufgeweichtes und gut ausgedrücktes Milchbrod hinzu, röhre dieses auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, thue von diesem reichlich so viel, als die Fettmasse beträgt, in einen Mörser oder Reibenaps, setze das Fett und die Leber nebst einigen Eidottern hinzu, röhre alles gut untereinander, würze die Farce mit Salz und gemischem Gewürz (siehe das Register) und streiche sie durch ein Sieb. Der Zusatz von feingestochenen und durch ein Sieb gestrichenen Trüffelschalen giebt dieser Farce einen vortrefflichen Geschmack.

17. Farce zum Füllen der Puter. Man kocht das Herz und den Magen des Puters weich und hackt beides nebst der rohen, gut gereinigten Leber fein, röhrt dann $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Sahne, und mischt nach und nach 3 ganze Eier, einen Tassenkopf geriebene Semmel, Muskatnuß, Salz und das gehackte Fleisch darunter. Nach Belieben kann man auch eine feingehackte, in Butter geschwitzte Schalotte hinzufügen. — Man kocht ein wenig von dieser Farce zur Probe ab; ist sie zu fest,

so röhrt man etwas weiße Sauce oder Sahne darunter; ist sie hingegen zu sein, so thut man noch 1 Ei und etwas Semmel hinzu.

18. Eine andere Farce zum Füllen der Püter und Tauben.

Man röhre 8 Loth Butter zu Sahne, vermische sie nach und nach mit 2 ganzen Eiern und 2 Eidottern, füge etwas Salz und geriebene Muskatnuß, ein wenig abgeriebene Citronenschale, einige feingestochene helle Mandeln und 4 Loth gut gereinigte Corinthen hinzu, und röhre zuletzt etwa 12 Loth weiße geriebene Semmel darunter.

19. Vom Abquirlen (Abziehen, Legiren) der Speisen.

Da der Wohlgeschmack und das appetitliche Aussehen vieler Speisen großentheils erst durch das Abquirlen oder Legiren mit Eiern erzeugt oder erhöht wird, die Speisen aber, wenn das Abquirlen auf eine unrichtige Weise geschieht, sehr häufig gerinnen oder käsig werden, und dadurch obengenannter Zweck geradezu vereitelt wird, so wird es vielleicht Vieren erwünscht sein, hier mit dem besten, beim Abquirlen zu beobachtenden Verfahren bekannt gemacht zu werden. — Man wendet zum Abquirlen der Speisen gewöhnlich nur Eidotter an, indessen kann man da, wo es weniger auf gutes Aussehen der Speisen, als auf Ersparniß von Eiern ankommt, auch wohl das Weiße der Eier mit zum Abquirlen nehmen; da jedoch die mit ganzen Eiern legirten Speisen vorzüglich leicht gerinnen, so zieht man es auch aus diesem Grunde vor, sich zum Legiren nur der Eidotter zu bedienen. — Man thut die zum Abquirlen bestimmten Eidotter in einen kleinen Napf, röhrt sie recht klar, fügt auf jedes Eidotter einen reichlichen Eßlöffel voll Flüssigkeit, wie sie zu der abzquirlenden Speise paßt, als Wasser, Wein, Milch, Sahne, hinzu, mischt dies gut untereinander und gießt es durch ein Sieb. Dies nennt man Liaison. Die Speisen müssen in dem Augenblicke, wo sie abgequirlt werden sollen, kochend sein, werden aber zum Behuf des Legirens vom Feuer abgenommen. Sind es Suppen, Saucen oder andere flüssige Sachen, so thut man einen kleinen Theil derselben unter stetem Rühren zu der Liaison und vermischt beides recht klar mit einander, gießt dann diese Mischung wieder zu der übrigen Suppe oder Sauce, und röhrt oder quirlt diese nun so lange, bis sich Alles genau miteinander verbunden hat. Die abgequirlte Speise darf nun nicht mehr kochen, da sie sonst gerinnt. Eine Ausnahme hiervon machen die Saucen, in welchen Citronen- oder Essig säure enthalten ist. Diese kann man, wenn sie nach dem Abquirlen vielleicht nicht die gehörige Dicke erlangt haben, beliebig einkochen, ohne daß sie gerinnen, jedoch müssen sie dabei fortwährend gerührt werden. Wenn es einmal vorkommt, daß eine abgequirlte Suppe oder Sauce gerinnt, und man hat noch so viel Zeit, um dies verbessern zu können, so quirle man dieselbe noch einmal mit einer Liaison von

einigen Eidottern ab; auf diese Weise wird sie wieder glatt. — Man legire die Speisen, besonders die Suppen, womöglich erst kurz vor dem Anrichten, denn langes Stehen derselben befördert das Gerinnen. — Um abgequirlte Speisen zu erwärmen oder warm zu erhalten, bediene man sich stets eines Bain-marie (siehe das Register) und rühre oder schüttle die Speisen oft um, dann werden sie nicht so leicht gerinnen. — Zum Legiren der Milchsuppen und der Milch- und Sahnen-Saucen kann man, um Eier zu ersparen, etwas Mehl zu den Eiern nehmen, und rechnet dann auf 3 Eier 1 Eßlöffel voll feines Weizenmehl und auf jedes Ei 2—3 Eßlöffel voll Flüssigkeit.

20. Butter zum Ausbacken oder zu anderen Zwecken abzuklären, Backfett zu klären, und vom Ausbacken. Man läßt die zum Abklären bestimmte Butter in einer nicht zu kleinen Casserole auf gelindem Feuer so lange kochen, bis sie nicht mehr kreischt, läßt sie aber dabei nicht gelb werden, nimmt sie vom Feuer, entfernt nach einer kurzen Zeit den Schaum von der Oberfläche, und gießt die Butter vorsichtig von ihrem salzigen Bodensaße in eine andere Casserole ab.

Will man aussacken, so lasse man die Butter auf dem Feuer so heiß werden, daß ein wenig hineingeworfener Teig gleich wieder oben schwimmt; erst dann kann man mit dem Ausbacken den Anfang machen. (Man kann bei einiger Uebung auch an einem kaum merklichen Rauchen der Butter erkennen, daß sie heiß genug ist.) Das Geschirr, in welchem man aussacken will, muß breit und mit einem Stiele versehen sein; eine flache kupferne Casserole ist am geeignetsten dazu; es muß so viel Butter sein, daß die auszubackenden Sachen darin schwimmen können. Man backe auf raschem Feuer aus, nehme jedoch jedesmal, wenn die Butter heiß ist und die auszubackenden Sachen hineingelegt sind, die Casserole vom Feuer ab und backe die Sachen neben demselben, die Casserole immerwährend sacht schüttelnd, zu der gehörigen Farbe. — Man darf nur so viel Stücke auf einmal in die Butter legen, daß sie bequem nebeneinander schwimmen können, und nehme dabei auch auf das Aufgehen, wie es z. B. bei Pfannkuchen, Spritzkuchen &c. Statt findet, gehörige Rücksicht. — Wenn man viele Sachen hintereinander auszubacken hat und die Butter dabei matt wird (was man an einem Schäumen derselben nach dem Einlegen der Sachen erkennt), so kräftigt man sie wieder durch frisch abgeklärte Butter. In matter Butter gebäckene Sachen erhalten eine sehr schlechte Farbe und nehmen eine große Quantität Butter in sich auf. — Zum Ausbacken süßer Sachen kann man etwas weiß ausgebratenes frisches Schweinefett mit der Butter vermischen und auch wohl in lauter Schweinefett aussacken. Der Geschmack solcher Sachen ist aber nicht so gut, als der in Butter gebäckenen. — Zum Ausbacken von

Fisch und Fleisch, überhaupt salziger Sachen, kann man gut ausgebratenes Rindfett mit vorzüglichem Erfolg verwenden. Hat man Rindfett von der Bouillon, so klärt man dies auf nicht zu scharfem Feuer auf die Art, daß man es so lange auf dem Feuer stehen läßt, bis es nicht mehr kreischt, und giebt es dann nach einigem Verkühlen durch ein Sieb. Frischen Kindertalg schneidet man in kleine Stücke, hakt ihn mit einem erwärmteten Wiegemesser fein, setzt ihn mit ein wenig Wasser auf nicht zu scharfes Feuer und bratet ihn unter öfterem Umrühren so lange, bis alle wässrigeren Theile verdampft sind und das Fett ganz ruhig geworden ist. Godann giebt man es durch ein Sieb und verwahrt es zum Ausbacken. — In solchem Fett kann man mehrere Male aussacken, vorausgesetzt, daß es beim jedesmaligen Gebrauche nicht zu stark benutzt ist.

21 a. Eiweiß zu Schnee zu schlagen. Das Eiweiß, welches man zu Schnee schlagen will, darf nicht wässrig oder mit Gelbem vermischt, und die Geräthschaften, welcher man sich zum Schneeschlagen bedient, dürfen durchaus nicht fetig oder feucht sein. — Am besten geräth der Schnee, wenn man ihn in einem porzellanenen Napfe mit rundem Boden oder in einem kuppelförmigen kupfernen oder messingenen Kessel mit einer Rute von dünnem Eisen- oder Messingdraht schlägt. Man thut das Eiweiß in dem Augenblicke, wo man das Schneeschlagen beginnen will, in das dazu bestimmte Gefäß hinein und schlägt es mit der Rute zuerst langsam, dann immer schneller, so lange, bis es ein sehr steifer, glatter Schnee geworden ist, der so fest ist, daß, wenn man mit dem Finger drauf tüpfst, kaum etwas davon daran haften bleibt. Da das Gelingen vieler Speisen von der Festigkeit des dazu gebrauchten Schnees abhängt, so lasse man sich die Mühe nicht verdrießen, letzteren recht steif zu schlagen. Sollte der Schnee während des Schlagens anfangen, zu gerinnen oder grieselig zu werden, so füge man ein wenig fein gestoßenen Zucker oder einige Tropfen Citronensaft hinzu; der Schnee erhält dadurch seine Glätte wieder. — Der fertige Schnee muß gleich verbraucht werden, weil er beim längeren Stehen seine Festigkeit verliert und wässrig wird.

21 b. Klärungen und Klärungsmittel. Nicht selten muß man bei der Speisebereitung eine Klärung anwenden, um trüben Flüssigkeiten, z. B. Fleischbrühen, Fruchtsäften oder aufgelöstem Zucker eine durchsichtige Klarheit zu geben. — Trübe Fleischbrühe klärt man mit Eiweiß oder ganzen Eiern auf folgende Weise: Zu 4 Quart Brühe nimmt man 4—5 Eiweiße oder 3 ganze Eier, quirlt diese mit etwas Brühe recht fein, vermischt sie durch Quirlen mit der zu klärenden Brühe, gleichviel, ob diese kalt oder warm ist (nur siedendheiß darf sie nicht sein), läßt die Brühe unter stetem Rühren aufkochen, setzt sie zugedeckt an die

Seite des Feuers, und läßt sie so lange ganz sacht kochen, bis sich das Ei zu Flocken oder weißen Punkten zusammengezogen hat und die Brühe selbst klar ist. Man sieht dieselbe alsdann durch ein Tuch. — Bisweilen gelingt die Klärung nicht gleich; man muß in diesem Falle die Klärung auf dieselbe Weise wiederholen. — Sehr trübe und weißliche Brühe, wie sie die Auskochung von fettem Kinderbrustfleisch oder von Knochen und sehnigen Fleischtheilen liefert, klärt sich sehr schwer, oft gar nicht. — Besonders nöthig ist es, die Brühe von solchem Fleische zu klären, welches im Sommer längere Zeit im Eiskeller aufbewahrt wurde, da dieselbe beinahe immer eine schmutzig blaugraue Farbe hat. Ungeklärt liefert solche Brühe sehr unappetitlich aussehende Speisen. — Fruchtsäfte klärt man dadurch, daß man sie durch einen gläsernen oder porzellanenen Trichter, der mit weißem Löschpapier ausgelegt ist, laufen läßt und dies Verfahren so oft wiederholt, bis das Durchgelaufene klar ist. Außerdem ist in diesem Buche in dem Artikel: „Gelee von Apfelsinen“, No. 1040, noch ein anderes Verfahren, Fruchtsaft zu klären, angegeben. Geläuterten Zucker, wie man ihn zur Bereitung der Gelees u. s. w. gebraucht, klärt man mit Eiweiß und verfährt auf folgende Art: Den in Stücke geschlagenen Zucker setzt man mit Wasser (auf 1 Pfnd. Zucker etwa $\frac{1}{4}$ Quart Wasser) auf's Feuer und läßt ihn sich auflösen, aber nicht heiß werden. Auf 6—8 Pfund Zucker quirlt man 1 Eiweiß mit ein wenig Wasser recht klar, mischt dies mit dem Zucker und läßt nun das Ganze kochen. Dabei muß man aber sehr genau Acht geben; fängt der Zucker an, zu kochen, so steigt er plötzlich in die Höhe und strömt mit Macht aus der Casserole heraus, so daß man leicht die Hälfte verliert. Um dies zu verhüten, habe man kaltes Wasser zur Hand, und gieße in dem Augenblicke, wo der Zucker in die Höhe steigen will, ein wenig kaltes Wasser hinzugießend, so lange ganz sacht kochen, bis er wasserklar ist und sich auf der Oberfläche das Eiweiß als schmutzig bläuliche Masse gesammelt hat. Man hebe diese mit dem Schaumlöffel ab, gieße den Zucker durch eine sauber gewaschene Serviette und verwahre ihn zum Gebrauch.

22. Rosinen zu reinigen. Die Sultanrosinen und die Corinthen schüttet man auf ein trocknes Tuch, streut ein wenig Mehl darüber, fasst das Tuch zusammen, und reibt die Rosinen so lange gelinde, bis die Stiele abgerieben sind; dann schüttet man sie in einen Durchschlag, wäscht sie in Wasser, damit die abgeriebenen Stiele abgeschwemmt werden, setzt sie mit Wasser auf's Feuer, läßt sie langsam kochend aufquellen, aber ja nicht weich werden, spült sie in reinem kalten Wasser ab und verliest sie. — Die großen Rosinen werden von den Stielen befreit, in Wasser

aufgekocht, in einem Durchschlag gewaschen und verlesen. Zu verschiedenen Speisen werden diese großen Rosinen ohne Kerne gebraucht, und müssen diese dann mit einem spitzen Hölzchen herausgenommen werden, ohne die Rosinen zu zerreißen.

23. Reis zu reinigen. Man thut den Reis in kaltes Wasser, reibt ihn mit den Händen gut ab, setzt ihn mit frischem Wasser auf das Feuer, lässt ihn einmal aufkochen, thut ihn in einen Durchschlag, spült ihn mit kaltem Wasser ab, lässt ihn abtropfen und verliest ihn.

24. Sago zu reinigen. Den indischen Palmsago setzt man, nachdem die größeren Stücke klein gestoßen und durch einen Durchschlag gesiebt sind, mit kaltem Wasser auf gelindes Feuer, lässt ihn warm werden, gießt ihn in ein Sieb, setzt ihn mit frischem Wasser wieder auf das Feuer, lässt ihn einige Minuten kochen, gießt ihn wieder in das Sieb, wäscht ihn in kaltem Wasser und verliest ihn recht rein, nachdem er gut abgetropft ist. — Den inländischen Sago (Kartoffelsago) setzt man mit vielem Wasser auf das Feuer und lässt ihn so lange langsam kochen, bis er aufgequollen und klar ist, schüttet ihn in einen feinen Durchschlag und spült ihn mit kaltem Wasser gut ab.

25. Semmel zu braten, zu Suppe und dergleichen. Man lässt etwas Butter in einer eisernen Eierkuchenpfanne oder in einem Tiegel auf dem Feuer gelb (nicht braun) werden, thut die in kleine oder große Würfel geschnittene Semmel hinein, bratet sie unter fortwährendem Umrühren oder Umschwingen gelbbraun und schüttet sie zum Abtropfen der Butter in einen Durchschlag. Semmelscheiben lässt man zuerst auf der einen Seite zu der gewünschten Farbe braten, wendet sie dann schnell um und bratet sie, ohne sie zu hart werden zu lassen, auch auf der anderen Seite zu schöner gelbbrauner Farbe.

26. Speck und Zwiebeln zu braten. Den in Würfel geschnittenen Speck lässt man auf gelindem Feuer gelblich braten, thut die feinwürfelig geschnittenen Zwiebeln hinzu und lässt beides zusammen zu schöner hellgelber Farbe braten. Beides zugleich aufzusehen, ist nicht ratsam, da sich die Zwiebeln früher färben, als der Speck.

27. Braun-Mehl trocken zu rösten. Man lässt das auf einem Blech dünn und locker ausgebreitete Mehl in einem ziemlich heißen Ofen unter oft wiederholtem Umrühren zu schöner goldgelber Farbe rösten. In Ermangelung eines Bratofens kann man dieses Mehl auch in einer ganz reinen, durchaus nicht fettigen Pfanne auf gelindem Feuer rösten; ist die Pfanne im geringsten unrein, so bakt das Mehl am Boden fest, wird schwarzlörnig und bekommt ein übles Ansehen. Auf dem Lande

kann man es sich sehr leicht nach dem Brodbacken im Ofen bereiten und so in Vorrath halten. Dieses gerösteten Mehles bedient man sich zu einer sehr wohlschmeckenden Suppe.

28. Ausbacke-Teig (Klare). Man röhre je nach Bedarf $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl oder mehr mit Weißbier, Weißwein, Madera oder Wasser zu einem glatten, ziemlich dickflüssigen Teige an, füge etwas Salz, Provencerdöl und Franzbranntwein oder Rum hinzu (auf $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl einen Eßlöffel voll Öl und eben so viel Franzbranntwein oder Rum) und mische Alles gut untereinander. Dieser Teig muß so dick sein, daß er die hineingetauchten Sachen gut bedeckt, aber auch nicht dicker, damit die Kruste der ausgebackenen Sachen nicht teigig bleibt. Man kann auch auf $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl 1 Eidotter unter den Teig mischen, jedoch ist dies nicht unbedingt nothwendig. Desgleichen kann man kurz vor dem Gebrauch etwas steifen Eiweißschnee unter den Teig mischen, auch statt des Oels zerlassene Butter anwenden.

29. Sardellenbutter. Das Fleisch reingewaschener und auf einem Tuche abgetrockneter Sardellen wird von den Gräten gelöst, feingehackt oder feingeschnitten, mit einer gleichen Quantität frischer Butter genau vermischt und durch ein Sieb gestrichen.

30. Maitre d'hôtel-Butter. Man thut $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter in einen kleinen Napf, fügt einen Eßlöffel gehackte Petersilie, den Saft einer Citrone, ein wenig Salz und weißen Pfeffer hinzu, mischt Alles gut untereinander und verwahrt es bis zum Gebrauch an einem kühlen Ort. Über die Anwendung dieser Butter werden später folgende Recepte Auskunft geben.

31. Vom Spicken. Das Spicken vieler, zum Braten und Braisen bestimmter Gegenstände hat nicht allein den Zweck, dieselben saftiger zu machen, sondern dient auch dazu, ihnen ein gefälliges, zum Genusse einladendes Ansehen zu geben. Um letzteres zu erreichen, ist es jedoch nothwendig, daß die Gegenstände auch sauber gespickt werden, und dazu gehören außer der erforderlichen Geschicklichkeit im Spicken und Speckschneiden auch sehr guter Speck und gute Spießnadeln. Was nun den Speck betrifft, so muß derselbe weiß und fest sein und sich nicht dehnen. Am besten ist der Luftspeck. Wo man diesen nicht haben kann, da suche man sich Speck zu verschaffen, der nur schwach geräuchert und nicht zu dick ist.

Um die zum Spicken erforderlichen Speckfäden schneiden zu können, schneidet man zuerst von dem oberen, weichen Theil des Speckes, welchen man zu anderen Zwecken benutzen kann, so viel ab, daß nur etwa zwei Finger hoch Speck auf der Schwarte bleibt, und schneidet dann diesen letztern in Stücke, die so breit sind, als die Speckfäden lang werden sollen.

Diese Stücke schneidet man nun mit einem dünnen, scharfen Messer in der Quere von oben herab bis auf die Schwarze in mehr oder weniger dünne Blätter, je nachdem die Speckfäden dicker oder dünner werden sollen, drückt dann die Blätter fest an einander, stellt das Speckstück auf die hohe Kante und schneidet es in Fäden von der Dicke, wie man sie zu haben wünscht. Um elegant zu spicken, ist es durchaus nothwendig, daß die Speckfäden egal vierkantig und von gleicher Dicke sind. Wenn man nun auf diese Weise so viel Speck geschnitten hat, als man für nöthig erachtet, so macht man auf dem zu spickenden Gegenstände, z. B. einem Kinderfilet, welches man der Länge nach auf den mit einem reinen Tuche bedeckten Tisch vor sich hingelegt hat, indem man dasselbe mit der linken Hand festhält, an der Stelle, wo man das Spicken beginnen will (gewöhnlich in der Mitte des Filets), mit der Spize der Nadel drei erkennbare Querlinien über das Filet, jede etwa einen halben Zoll von der andern entfernt, sticht dann die schlachgehaltene Spicknadel am äußersten linken Ende der untersten Linie so in das Fleisch, daß die Spize auf der ersten Linie wieder herauskommt, steckt dann einen der Speckfäden mit der rechten Hand in die Spicknadel und zieht diese schnell und geschickt durch das Fleisch, so daß der Speckfaden mit einem Drittel seiner Länge in dem Fleische stecken bleibt und auf jeder Linie ein Drittel heraussteht, führt dicht daneben den zweiten Speckfaden auf gleiche Weise durch das Fleisch, fährt so bis zum Ende der Linie fort, und bildet auf diese Weise die erste Reihe. Dann bezeichnet man unterhalb der dritten Linie eine vierte und spickt eine zweite Reihe, indem man die Nadel auf der vierten Linie einsetzt und auf der zweiten Linie herauszieht. Hierauf bezeichnet man eine fünfte Linie und führt die dort hineingestekten Speckfäden zwischen den Speckfäden der dritten Linie heraus. Man fährt nun so fort, bis das Filet bis unten zur Spize hin kraus und sauber bespickt ist, dreht es dann um und spickt auch die andere Hälfte. — Es bedarf wohl keiner Bemerkung, daß die sauber gespickten Gegenstände beim Braten und Braisen behutsam behandelt werden müssen, damit die Speckfäden nicht beschädigt werden.

32. Spinatmatte. Dieselbe wird zur Färbung verschiedener Speisen gebraucht und folgendermaßen bereitet: Man nimmt gewaschenen Spinat, stößt ihn im Mörser recht fein, drückt den Saft durch ein feines Sieb oder ein Tuch auf einen Teller oder in einen kleinen Napf und setzt ihn auf einen Topf mit kochendem Wasser; wenn der Spinatsaft heiß wird, gerinnt er und scheidet sich in gelbes Wasser und schöne grüne Flocken; dies gießt man auf ein feines Sieb oder in ein Tuch, läßt das Wasser ablaufen und gebraucht die schön grüne Matte, wie es später beschrieben wird.

33. Die Vorbereitungen der echten Kastanien oder Maronen.

Man legt die Maronen, nachdem man von denselben die äußere braune Schale abgeschält hat, in siedendes Wasser und läßt sie so lange, ohne daß sie kochen, auf dem Feuer stehen, bis die zweite Schale sich leicht davon abstreifen läßt. Man nimmt jetzt immer nur einige Maronen auf einmal mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heraus, streift die Schale schnell davon ab und wirft die Maronen in kaltes Wasser. Zu bemerken ist hierbei noch, daß man weiße Wäsche sehr vor dem Besprühen mit dem Wasser, in welchem die Maronen gebrüht sind, zu hüten hat, weil dasselbe braune Flecken erzeugt, die schwer oder gar nicht zu vertilgen sind.

Die gebratenen Maronen werden auf folgende Weise bereitet: Man schneidet die Spiken der Maronen so weit ab, daß das Fleisch sichtbar wird, oder man kerbt die Schale über's Kreuz ein, legt die Maronen in eine Casserole, deren Boden fingerdick mit Salz bedeckt ist, deckt sie mit Salz fest zu, setzt sie in eine heiße Bratröhre und läßt sie eine gute halbe Stunde backen. Hierauf nimmt man sie aus dem Salze heraus, wischt sie gut ab, richtet sie in eine taschensorigin zusammengelegte Serviette an, servirt sie so heiß als möglich und giebt frische Butter dazu auf die Tafel.

Man kann die Maronen auch in einer Kassetrommel über hellem Feuer unter beständigem Drehen in etwa 10 Minuten gar rösten, doch geben Viele den auf die erste Art gebratenen Maronen den Vorzug.

34. Jüs zu bereiten.

Man bedecke den Boden einer Casserole mit Kindertalg oder ungeräuchertem Speck, oder man bestreiche ihn dick mit Butter oder gutem Bratensett, lege in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Mohrrüben darauf, decke so viel Schnitte von derbem Rindfleisch, Kalbfleisch und Schinken (auch wohl von Wildfleisch) darüber, daß die Casserole halb voll wird, und lasse dies auf nicht zu starkem Feuer, ohne es umzurühren, so lange braten, bis sich am Boden der Casserole ein dunkelbrauner Saß gebildet hat. Man sei aber aufmerksam, daß es nicht anbrenne, und man kann, um dies zu verhüten, von Zeit zu Zeit, wenn es stark freischt, ein wenig Wasser oder dünne Bouillon hinzugießen. — Wenn der Saß auf dem Boden der Casserole nun recht braun geworden ist, so gieße man das Fett davon ab, fülle kaltes Wasser oder schwache Fleischbrühe auf das Fleisch, lasse es kochen, schäume es gut aus, thue etwas Sellerie, Mohrrüben und Petersilienwurzeln daran, lasse es einige Stunden langsam kochen, gieße die Jüs durch ein Tuch oder feines Sieb, und verwende sie nach späterer Anweisung. — Hat man nicht Zeit oder Mittel genug, um zur Bereitung von braunen Suppen oder Saucen eine solche Fleisch-Jüs anzufertigen, so kann man

sich auch wohl einer **Zucker-Tüſ** bedienen, welche man folgendermaßen bereitet: Man röhre in einer womöglich unverzinnten Casserole oder in einer kleinen eisernen Pfanne etwas gestoßenen Zucker auf nicht zu starkem Feuer so lange, bis er flüssig geworden und sich nach und nach ganz dunkelbraun gefärbt hat. Dann gieße man ein wenig Wasser hinzu und löse den Zucker damit auf. Man darf dieses Färbungsmittel, welches zu jeder Zeit blos ein Nothbehelf ist, nur mit großer Vorsicht und in nicht zu großer Quantität anwenden, indem es den Speisen einen unangenehmen, süßlich-bitteren Geschmack mittheilt.

35. Bouillon zu kochen. 4 bis 6 Pfund zuvor in kaltem Wasser rein abgewaschenes Rindfleisch werden in einen Topf gethan, mit 4 bis 6 Quart kaltem Wasser übergossen an's Feuer gesetzt, gut abgeschäumt, damit die Brühe recht klar werde, und nur mäßig gesalzen. Dann thut man etwas Sellerie, eine Petersilienwurzel, etwas Porree nebst einigen Mohrrüben hinzu, deckt den Topf halb zu und läßt dieses 3—4 Stunden lang sehr langsam kochen; darauf gießt man die Brühe durch ein feines Haarsieb oder eine Serviette davon ab.

Kochte die Brühe während dieser Zeit stets nur langsam, so wird man des Zugießens von Wasser überhoben sein, welches aber in dem Falle geschehen muß, wenn die Flüssigkeit bedeutend einlochte. Schmackhafter wird die Brühe jedenfalls, wenn man es so einrichtet, daß man nicht nöthig hat, Wasser zuzugießen, darum vermeide man auch, während des Kochens Brühe abzufüllen. Kann man dies aber nicht umgehen und ist man genötigt, als Ersatz für die abgefüllte Brühe kochendes Wasser hinzuzugießen, so lasse man das Fleisch wenigstens noch eine Stunde damit kochen.

Wünscht man die Bouillon von brauner Farbe zu haben, so thut man ein Stück braun gebratenes Rindfleisch hinzu. Dieselbe Farbe läßt sich auch durch das Hinzufügen einiger zuvor in einem Brat- oder Backofen braun gerösteter Mohrrüben oder Zwiebeln erzielen.

Schließlich gilt bei dem Fleische zur Bouillon dieselbe Bemerkung, wie bei allen zum Braten bestimmten Fleischarten, daß solche zuvor mit reinem Wasser nur abgewaschen, keineswegs aber längere Zeit gewässert werden, wodurch sie nur an Kräftigkeit verlieren.

36. Fleischgelee oder Aspic. Man spalte 6 frische Kälberfüße, nachdem der obere Theil des Knochens davon abgehauen worden ist, sehe sie mit 2—3 Pfund Rindfleisch und 5 Quart Wasser auf's Feuer, schäume sie rein aus, füge 2 Zwiebeln, einige Mohrrüben, etwas Sellerie, ein paar Schalotten, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Pfeffer, englisches Gewürz und Nelken hinzu, lasse sie 4—5 Stunden langsam kochen, gieße die Brühe durch ein Sieb, koch sie bis zu 2 Quart ein und lasse sie erkalten

und steif werden. Dann nehme man das Fett davon rein ab, koch die Gallerte, wenn sie die nöthige Festigkeit noch nicht haben sollte, noch ein wenig ein und vermische sie mit etwas Salz, etwas französischem Essig, Weinessig und weissem Wein. (Man kann auch etwas frischen Estragon hinzuthun.) Dann schlage man drei ganze Eier aus, filige etwas Wasser und die zerdrückten Schalen der Eier hinzu, schlage Alles gut durcheinander, mische dies unter die Gallerte und lasse diese unter beständigem Schlagen mit einer Drahttruthe einmal aufkochen, setze sie an die Seite des Feuers, decke sie zu und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde oder so lange ruhig stehen, bis sich die Eier zusammengezogen haben und die Gallerte klar ist. Während dieser Zeit binde man ein reingewaschenes leinenes Tuch auf die Füße eines umgekehrten Schemels, gieße den Aspic auf das Tuch und lasse ihn durchlaufen. Sollte er anfangs trübe laufen, so gieße man das Durchgelaufene so oft wieder oben hinein, bis es ganz klar läuft. Nachher verwahre man den Aspic in einem irdenen oder porzellanenen Gefäß an einem kühlen Ort zum Gebrauch. Ist der Aspic zur Verzierung kalter Fleischgerichte bestimmt, so kann man, um Abwechselung in die Verzierung zu bringen, einen Theil desselben, nachdem er geklärt ist, mit einigen Tropfen Cochenille-Auflösung roth färben, oder man lege einige Scheiben gekochter rother Rübe in den Aspic, lasse ihn sich färben und gieße ihn durch ein Tuch. — Will man den Aspic braun haben, so färbe man ihn vor dem Klären mit Fleisch-Jüs.

37. Cochenille-Auflösung zum Färben der Speisen. Um gewisse Speisen roth zu färben, bediente man sich bisher beinahe ausschließlich nur des mit Zucker eingekochten Saftes der Kermesbeere. Da dieser Saft indeß seiner Süße wegen nicht allenthalben anwendbar ist, außerdem auch noch die Eigenschaft hat, in der Hitze zu verblassen, so wendet man jetzt ziemlich allgemein eine durchaus unschädliche Cochenille-Auflösung zum Rothfärben der Speisen an. Dieselbe wird auf folgende Weise bereitet: Man nimmt 1 Loth Cochenille, 1 Loth Cremor tartari, 1 Loth Sal tartari, und ein Loth Alaun (Alles sein gepulvert), mischt Alles in einer kleinen Terrine gut untereinander und fügt unter stetem Umrühren etwa ein und ein halbes Weinglas voll kochendes Wasser hinzu. Anfangs steigt die Mischung schäumend in die Höhe und muß vor dem Ueberfließen gehütet werden. Nach einigen Stunden preßt man den schönen rothen Saft durch ein feines leinenes Tuch, füllt ihn in ein Fläschchen und verwahrt ihn an einem kalten Ort. Will man den Saft lange aufbewahren, so läßt man ihn, nachdem er durch ein Tuch gepreßt ist, einige Minuten kochen.

II. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Klöße und Klößchen.

38. Schwemmklöße. 6 Eßlöffel voll feines Mehl quirlt man mit 3 ganzen Eiern und einer mittelgroßen Obertasse voll Milch recht klar, läßt dann 4 Loth Butter in einer Casserole zergehen, gießt das Eingerührte hinzu und röhrt es beständig auf gelindem Feuer, bis es dick geworden ist und sich von der Casserole ablöst. Nachdem die Masse unter oft wiederholtem Umrühren kalt geworden ist, röhrt man noch 3 ganze Eier und ein wenig Salz darunter, streicht sie singedick auf eine flache Schüssel, sticht davon kurz vor dem Gebrauch mit einem Löffel kleine Klöße in köchendes, gesalzenes Wasser und läßt diese etwa 5 Minuten sehr sacht kochen. Sind die Schwemmklöße gar, so müssen sie sogleich mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser genommen und in die angerichtete Suppe gelegt werden.

Auf eine andere Art bereitet man die Schwemmklöße, wie folgt: Quart Sahne oder Milch läßt man mit 4 Loth Butter und ein wenig Salz aufkochen, schüttet 8 Loth feines Mehl hinzü, röhrt Alles schnell untereinander, läßt den Teig unter beständigem Umrühren noch einige Minuten auf dem Feuer stehen, thut ihn in einen Napf und mischt, ehe er erkaltet, nach und nach 3 ganze Eier und 3 Eidotter darunter.

39. Semmelklößchen. Man röhrt 8 Loth Butter zu Sahne, fügt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 3 ganze, vorher klar gequirlte Eier hinzü und mischt etwas Salz, geriebene Muskatnuß und so viel geriebene weiße Semmelkrume hinzü, daß ein nicht zu steifer Teig gebildet wird (dazu sind etwa 12 Loth Semmelkrume erforderlich.) Man formt davon kleine Klößchen und kocht diese in Fleischbrühe oder Wasser ab. Sind die Klöße ein wenig fest, so läßt man sie noch ein Weilchen in dem Wasser stehen, wodurch sie lockerer werden. Zu langes Stehen macht sie jedoch zu weich. Ist der Teig eingerührt, so muß man die Klöße auch bald kochen, da die Semmel beim längeren Stehenbleiben quillt und die Klöße dann hart gerathen.

40. Eierklöße. Man vermischt durch gutes Rühren oder Quirlen 6 ganze Eier und 2 Eidotter mit einem knappen halben Quart kalter Sahne, Milch oder Fleischbrühe, fügt ein wenig Salz und Muskatnuß

hinzu, gießt die Masse durch ein Sieb in eine mit Butter gut ausgestrichene Form, setzt diese in eine Casserole, welche so viel heißes Wasser enthält, daß die Form bis über die Hälfte ihrer Höhe im Wasser steht, bedeckt die Casserole mit ihrem Deckel, setzt sie auf gelindes Feuer oder in eine mäßig heiße Bratröhre und läßt sie so lange darin stehen, bis die Eiermasse eine zarte Festigkeit erlangt hat. Man muß sehr darauf achten, daß das Wasser nicht kocht, weil sonst die Eiermasse durchlöchert und ungenießbar wird. Man sticht alsdann mit einem Löffel Klöße davon ab und thut diese in die angerichtete Suppe, oder man stürzt die Masse aus der Form auf ein Brett und schneidet sie mit einem Messer oder sticht sie mit einem Ausstecher in Stücke von beliebiger Größe und Form. Man giebt diese Klöße sowohl in Brüh- als in Milchsuppe. In letzterem Falle röhrt man die Masse mit Sahne oder Milch ein und fügt etwas Zucker hinzu. — Früher war der französische Name dieser Klöße „Jacobins“, später wurde er in „Royals“ umgewandelt.

41. Klöße zu Obst. Man weiche dünn abgeschälte Semmel in Wasser ein (auf 6—8 Personen etwa $\frac{1}{2}$ Pfund) und drücke sie trocken aus, röhre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, und mische nach und nach 4 bis 5 Eier, die Semmel, etwas Salz und so viel Mehl darunter, daß ein ziemlich steifer Teig entsteht. Davon steche man mit einem Löffel Klöße ab, lege diese in kochendes, ein wenig gesalzenes Wasser und lasse sie garköchen. Um die Klöße recht locker zu erhalten, müssen sie im Kessel oder in der Casserole nicht zu gedrängt kochen, auch darf der Teig nicht zu dünn gewesen sein, da sie sich in diesem Falle zu breit legen und kein gutes Ansehen erhalten. Eine Vermischung des Teiges mit würfelig geschnittener, in Butter geselbstgebratener Semmel ist zu empfehlen. — Man kann unter den eben beschriebenen Teig auch etwas Milch, Zucker, gereinigte Corinthen, abgeriebene Citronenschale und einige abgehäutete, feingestochene bittere Mandeln mischen und die Klöße mit einer Obst- oder Milchsauce austischen.

42. Saure Klöße. Man bratet etwa $\frac{1}{2}$ Pfund würfelig geschnittene Semmel in Butter und etwas Rindfett gelblich, schüttet sie in eine Schüssel, läßt sie etwas abkühlen, gießt einen Tassenkopf voll Milch darüber, fügt etwas Salz und 5—6 Eier hinzu, und mischt so viel Mehl unter die Masse, daß sie einen ziemlich steifen Teig bildet. Man formt davon mit einem Löffel Klöße, kocht diese 7—8 Minuten in gesalzenem Wasser und tischt sie mit einer sauren Sauce auf. (Siehe Nr. 75.)

43a. Klöße mit Thymian. Aus aufgeweichter, rein ausgedrückter Semmel, Eiern, Butter, Mehl, ein wenig Salz und etwas Sahne oder

Milch bereitet man auf die in Nr. 41 angegebene Weise einen so steifen Teig, daß sich daraus runde Klöße formen lassen, und vermischt denselben mit ein wenig getrocknetem, gepulvertem und gesiebtem Thymian. Man kocht die Klöße in gesalzenem Wasser gar und tischt sie mit gebratenem Speck und Zwiebeln auf.

43b. Gewöhnliche Klöße. Von einer halben Meze Weizen- oder Roggenmehl (lechteres nimmt man auf dem Lande gewöhnlich zu Klößen für das Gesinde), 2 — 3 Eiern, etwas gebratenem Speck und $\frac{1}{4}$ Quart Milch macht man einen steifen Teig, sticht davon mit einem Löffel Klöße ab und kocht sie in gesalzenem Wasser gar. Von Roggenmehl macht man den Teig recht fest und dreht davon runde, nicht zu große Klöße.

44. Kartoffelklöße. Man kocht gute mehlige Kartoffeln in der Schale gar, aber nicht zu weich, läßt sie erkalten, schält sie und reibt sie auf einem Reibeisen. Da sich die Kartoffeln nicht gut reiben lassen, wenn sie nicht völlig ausgékühlt sind, so ist es ratsam, sie wenigstens 12 Stunden vor dem Gebrauch abzukochen. $1\frac{1}{2}$ Pfund dieser geriebenen Kartoffeln thut man in einen Napf und vermischt sie leicht mit 12 Loth feinem Mehl. Dann bratet man 8 Loth geschälte und in kleine Würfel geschnittene Semmel in 12 Loth Butter oder Speck gelbbraun, läßt dies ein wenig verkühlen, schüttet es über die Kartoffeln, fügt 3 — 4 zerquirlte Eier und etwas Salz hinzu, und mischt Alles gut untereinander. Aus diesem Teige dreht man in der mit Mehl bestreuten Hand runde Klöße, legt diese in kochendes gesalzenes Wasser und läßt sie je nach ihrer Größe 10 — 15 Minuten kochen. Man tischt diese Klöße mit Butter, in welcher geriebene Semmel gelbbraun gebraten worden, oder mit gebratenem Speck und Zwiebeln auf. Will man dieselben mit einer Milch- oder Obstsauce geben, so kann man auch etwas Zucker und abgeriebene Citronenschale unter den Teig mischen.

45. Gebäckte Kartoffelklöße. 12 Loth Butter röhrt man zu Sahne, vermischt sie nach und nach unter beständigem Rühren mit 3 ganzen Eiern und 2 Eidottern, fügt etwas abgeriebene Citronenschale, Zucker, Salz, etwas geriebene Semmel und so viel abgekochte und geriebene Kartoffeln hinzu, daß ein steifer Teig gebildet wird. Von diesem dreht man Klöße von der Größe eines kleinen Borsdorfer Apfels, taucht sie in gut geschlagene ganze Eier, wendet sie in weißer geriebener Semmel um, bäßt sie in heißer Backbutter oder Backfett (s. Nr. 20) schön gelbbraun aus, bestreut sie mit Zucker und richtet sie pyramidenförmig auf eine Schüssel an. Eine Obst- oder Milchsauce giebt man in einer Saucièr dazu auf die Tafel.

Man kann die gebäckten Kartoffelklöße auch auf folgende Weise bereiten: 1 Pfund wie in Nr. 44 abgekochte und geriebene Kartoffeln

vermischt man mit 4 Loth feinwürfelig geschnittener und in 6 Loth Butter gelbbraun gebratener Semmel, 2 Eiern, etwas Salz und Muskatnuß und ein wenig dicker saurer Sahne (nach Belieben kann man auch ein wenig abgeriebene Citronenschale und Zucker darunter mischen), dreht von dem Teige runde Klöze, setzt diese nicht zu dicht nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, bestreicht sie mit Butter und bäckt sie im mäßig heißen Ofen gar und zu schöner Goldfarbe. Man täscht diese Klöze mit gebackenem Obst oder mit einer Obst-Sauce auf.

46. Kartoffelklöze zu Suppen. Unter 8 Loth zu Sahne gerührte Butter mischt man nach und nach 3 ganze Eier, fügt Salz, Muskatnuß und ungefähr $\frac{3}{4}$ Pfund feingeriebene Kartoffeln hinzu, formt aus diesem Teige kleine runde Klöze und kocht diese in schwach gesalzenem Wasser gar.

47. Kartoffelklöze ohne Eier bereitet. $\frac{1}{2}$ Meze Kartoffeln schält man, kocht sie in Wasser gar, aber nicht zu weich, gießt das Wasser davon ab, streicht die heißen Kartoffeln durch ein Sieb oder stampft sie mit der Reibekeule recht fein, mischt etwas Salz, 6 Loth Butter, ein wenig Muskatenblüthe, etwas abgeriebene Citronenschale, 4 Loth Zucker und 12 Loth feines Weizenmehl darunter, formt von dem Teige runde oder lange Klöze, steckt dabei in jeden Klößchen etwas würfelig geschnittene und in Butter gelbbraun gebratene Semmel hinein und zwar so, daß die Deffnung, durch welche die Semmelwürfel hineingesteckt werden, wieder gut mit Teig verschlossen werde. Man kocht die Klöze in gesalzenem Wasser gar und giebt sie mit einer beliebigen Obstsause oder mit gebackenem Obst auf den Tisch.

47a. Kleine Mehklöze oder Späzen. Von $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 2 ganzen Eiern, etwas Salz und kalter Milch röhrt man einen ziemlich festen Teig an, welchen man unter Hinzufügung von 4 — 6 Loth geschmolzener Butter tüchtig schlägt. Von diesem Teige sticht man kurz vor dem Anrichten kleine Klöze in kochendes gesalzenes Wasser, läßt sie gar kochen, richtet sie gehäuft an und übergießt sie mit in Butter gelbgebratener geriebener Semmel.

47b. Späzen von Kartoffeln. 1 Quart kochende Milch mischt man mit gekochten, geriebenen Kartoffeln zu einem dünnen Brei. Unter diesen röhrt man etwa 20 Loth feingeriebene Semmel, 6 Loth Butter, Salz, Muskatnuß, 2 ganze Eier und so viel Mehl, daß ein ziemlich fester Teig gebildet wird, von welchem man kleine Klöze ausschlägt, die, in kochendem gesalzenen Wasser garkocht, mit brauner Butter servirt werden.

48. Kalbfleischklöze. Hierzu bereitet man nach der in Nr. 10 gegebenen Anweisung eine Fleisch-Farce. Davon werden kleine runde oder längliche Klöze gedreht und solche in Fleischbrühe garkocht, oder

auf ein Blech gesetzt und gelblich gebacken, oder in Ei getaucht und in Semmel gewälzt und ausgebacken.

49. Krebsklöße. 30—40 Krebse kochte man in Wasser mit Salz gar, breche das Fleisch davon aus den Schalen und hache es sehr fein. Von den Schalen der Krebse bereite man Krebsbutter (s. Nr. 9), rühre 8 Loth von derselben zu Sahne, vermische sie mit 4 Eidottern, etwas Salz und Muskatnuß, dem feingehackten Krebsfleisch und etwa 8 Loth geriebener oder in Milch eingerweichter und trocken ausgedrückter Semmel (nach Belieben kann man auch ein wenig feingehacktes und durch ein Sieb gestrichenes Fischfleisch und ein wenig feingehackten Schnittlauch darunter mischen), drehe von der Masse kleine runde oder längliche Klößchen und kochte diese in Fleischbrühe oder Wasser gar. Sind die Klößchen zur Suppe bestimmt, so kann man auch ein wenig steifen Eiweißschnee unter die wie oben bereitete Masse mischen, von derselben mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Butter bestreichenes Blech setzen und solche in einem mäßig heißen Ofen gelblich backen lassen.

50. Gerührte Klöße oder Nockeln. Man röhrt 8 Loth Butter zu Sahne, fügt nach und nach unter beständigem Rühren 2 ganze Eier und 2 Eidotter hinzu, mischt alsdann etwa 8 Loth feines Mehl nebst Salz und Muskatnuß darunter, streicht die Masse fingerdick auf eine flache Schüssel und stellt sie bis zum Gebrauch an einen kalten Ort. Kurz vor dem Anrichten sticht man mit einem Eßlöffel kleine Klöße davon in kochendes Wasser ab und läßt diese etwa 5 Minuten langsam kochen. Ein wenig geriebenen Parmesankäse mag man nach Belieben zugleich mit dem Mehl unter die Masse mischen.

51. Hühnerklöße, Fischklöße. Von der nach Nr. 14 oder 15 bereiteten Farce dreht man mit Mehl kleine runde oder längliche Klöße, oder sticht, nachdem man die Farce auf einem Teller oder einem Deckel ausgebreitet und glattgestrichen hat, mit einem Löffel Klöße davon aus und kocht sie in Bouillon oder Wasser gar. Das Kochen dieser Klöße ist das Werk eines Augenblicks, denn sie sind gar, sobald sie durch und durch kochend heiß sind, und verlieren an ihrer Güte, wenn man sie ordentlich kochen läßt.

52. Reisklöße zu Suppen. Man thut $\frac{1}{2}$ Psund nach Nr. 23 gereinigten Reis in eine Casserole, fügt ein reichliches halbes Quart Milch, Wasser oder Fleischbrühe nebst 8 Loth Butter hinzu, läßt den Reis auf schwachem Feuer weich und recht steif ausquellen und unter öfterem Umrühren halb erkalten, mischt dann 4—5 ganze Eier nebst Salz und Muskatnuß darunter und läßt ihn vollends kalt und steif werden. Als dann formt man runde Klöße davon und kocht diese in Wasser

oder Milch langsam gar. Sind die Klöße zu Milchsuppen bestimmt, so kocht man den Reis in Milch weich und mischt etwas abgeriebene Citronenschale und Zucker darunter. Sollten die Klöße nicht fest genug werden, so mischt man etwas weiße geriebene Semmel unter die Masse.

53. Klöße von Reisgries. Man läßt $\frac{1}{4}$ Quart Milch, Brühe oder Wasser mit etwa 4 Loth Butter kochen, thut $\frac{1}{4}$ Pfund vorher in kaltem Wasser gut abgespülten Reisgries unter beständigem Umrühren hinzu, läßt diesen auf gelindem Feuer recht dick ausquellen und thut ihn in eine Schüssel, mischt, sobald er halb abgekühlt ist, 3—4 ganze Eier, Salz und Muskatnuß darunter, läßt die Masse völlig erkalten, formt runde oder längliche Klöße davon, und kocht sie in Wasser oder Milch langsam ab. — Sollten die Klöße in der Probe, welche man bei jeder Art von Klößen vor dem Abkochen machen muß, nicht zusammenhalten, so mischt man noch 1 Ei und etwas weiße geriebene Semmel unter die Masse. — Ueberhaupt ist geriebene Semmel das beste Mittel, um zu fein gerathenen Klösteig jeder Art haltbar zu machen.

54. Griesklöße. $\frac{1}{4}$ Quart Milch kocht man mit 4 Loth Butter, ein wenig Salz und einem Theelöffel voll Zucker auf, schüttet unter beständigem Umrühren der Milch 6—7 Loth körnigen Gries hinzu, röhrt das Ganze auf dem Feuer, bis der Gries steif ausgequollen ist, mischt heiß 3—4 ganze Eier darunter, streicht die Masse fingerdick auf eine Schüssel, sticht davon Klöße mit einem Löffel ab und kocht solche in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser ganz langsam gar.

55. Gebackene Griesklöße zur Suppe. $\frac{1}{4}$ Pfund grobkörnigen Gries quillt man mit $\frac{1}{4}$ Quart Fleischbrühe, 4—5 Loth Butter und etwas Salz wie in der vorigen Nummer steif aus. Nachdem der Gries verkühlt ist, mischt man 4 Eidotter, etwas geriebenen Parmesankäse, ein wenig Muskatnuß und das feingehackte weiße Fleisch eines halben gekochten Hühnchens darunter, verbindet die Masse mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weizen von 4 Eiern, streicht sie fingerdick auf einen mit Butter bestrichenen Casserolendeckel und bäßt sie im mäßig heißen Ofen gar und zu schöner gelber Farbe. Dann schneidet man sie in saubere Stückchen oder sticht solche mit einem runden Aussstecher davon aus und legt sie in die angerichtete Suppe, oder noch besser, man richtet die Griesklöße in eine Ussiette an und läßt sie zur Suppe herumreichen. — Man kann übrigens den Gries in Milch, statt in Fleischbrühe ausquellen, und auch den Griesbrei nur mit Eidottern und Eiweißschnee vermischt, ohne den Zusatz von Parmesankäse und Hühnersleisch backen.

56. Klöße von Buchweizengröße. Unter beständigem Umrühren streut man in ein halbes Quart kochende Milch einen guten Theil

Grüze sein ein, läßt sie nicht ganz ausquellen, sondern nimmt sie bald vom Feuer, thut sie in eine Schüssel und läßt sie unter öfterem Umrühren erkalten. Dann röhrt man 8 Loth Butter zu Sahne, schlägt 4 Ei-dotter dazu, thut nach und nach die Grüze und das nöthige Salz hinzu, fährt mit dem Röhren fort, bis Alles gut untereinander gemischt und ohne Klümppchen ist, und mischt dann das zu recht steifem Schnee geschlagene Eiweiss darunter. Hierauf werden mit einem Löffel in beliebiger Größe Klöze davon abgestochen und in Wasser garkocht. Man giebt diese Klöze in Suppen oder für sich mit brauner Butter. Auch eine Weinsauce ist dazu passend.

57. Sagokläze. Man läßt den nach No. 24 gutgereinigten Sago in etwas Brühe oder Wein recht dick und klar ausquellen, schüttet ihn in einen Napf, läßt ihn austücheln, sticht dann mit einem Löffel kleine runde Stückchen davon ab und legt diese in eine angerichtete Fleischbrüh- oder Weinsuppe. — Diese Klößchen gehen nicht auseinander, sobald man sie nicht in die Terrine legt und die Suppe über sie giezt, sondern, wie man mit allen Klößen thun muß, solche mit einem Löffel in die angerichtete Suppe legt.

58. Birnkläze. Man schält gute schmackhafte und saftreiche Birnen, nimmt die Kerne heraus, schneidet die Birnen in ganz feine Würfel, thut sie in eine Schüssel, schlägt 8 Eier darauf, giebt eine Tasse Milch nebst etwas geriebener Semmel dazu, und ferner so viel Mehl, daß der Teig nicht zu dünn, auch nicht zu dick wird; abgestochen, werden die Klöze dann in Wasser garkocht. — Mit Zucker und Zimmt bestreut, schmecken sie mit einer Milchsauce nach No. 113 sehr gut.

59. Äpfelklöze. Man thut ungefähr einen gehäuften Teller voll abgeschälter, ausgekernerter, in Würfel geschnittener Borsdorfer Äpfel in eine Schüssel, fügt 1 Loth abgehäutete und feingestochene Mandeln, worunter einige bittere sein können, etwas abgeriebene Citronenschale, Zucker, Salz, eine Obertasse voll Milch, 4 Eier, 4 Loth zerlassene Butter und so viel geriebene Semmel hinzu, daß es einen ziemlich steifen Teig giebt, mischt Alles gut untereinander, sticht mit einem Löffel Klöze davon ab, kocht diese in mit wenig Salz vermischt Wasser gar, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Milch-, Wein- oder Obstsauce dazu.

60. Ordinäre Äpfelklöze. Man schneidet die Äpfel wie die vorigen, röhrt sie in einer Schüssel mit einer Obertasse voll Milch oder Wasser, 4 Eiern, etwas Salz und 1 Viertelmeße Mehl zu einem Teige, thut sie mit einem Löffel in kochendes Wasser und läßt sie so lange kochen, bis sie nicht mehr teigig sind. Mit Zucker und Zimmt bestreut und mit geschmolzener Butter gegeben, bieten sie eine sehr angenehme Speise dar.

61. Kirschklöße. $1\frac{1}{2}$ Pfld. ausgesteinte Kirschen läßt man in einer Casserole auf gelindem Feuer in ihrer eigenen Sauce langsam weichschmoren; nachdem sie abgekühlt sind, thut man ein wenig zerlassene Butter, eine Messerspiße voll feingestochener Nelken, etwas gestoßenen Zucker, eine Prise Salz, abgeriebene Citronenschale, einige ganze Eier und so viel geriebene Semmel hinzu, daß das Ganze, nachdem Alles gut untereinander gemischt ist, einen steifen Teig bildet. Man dreht davon Klöße, die in Wasser gekocht, mit Zucker und Zimmt bestreut und mit einer Milch- oder Weinschaumsauce aufgetischt werden. Zur Probe kann man erst einen Kloß abkochen; hält dieser zusammen, so kann man unbedenklich die anderen in das kochende Wasser thun; fällt er aber auseinander, so muß man noch ein Ei und etwas mehr Semmel unter den Teig mischen.

62. Hefen- oder Bärmklöße. Man bereitet aus 1 Pfund feinem Mehl, 2 Eiern, 4 Loth Butter, 2 Theelöffeln voll Zucker, etwa $\frac{1}{8}$ Quart lauwarmen Milch, etwas Salz und geriebener Muskatnuß und 2—3 Löffeln voll dicken Hefen einen etwas festen Teig, schlägt diesen mit dem Holzlöffel recht gut ab, läßt ihn zugesetzt an einem lauwarmen Orte aufgehen, schlägt ihn mit der Kelle wieder zusammen, dreht davon Klöße von der Größe eines kleinen Apfels, legt diese auf ein mit Mehl bestreutes Bret, läßt sie wieder aufgehen, legt sie in kochendes, gesalzenes Wasser und kocht sie zugesetzt langsam gar. Sie müssen jedoch in einer gehörig großen Casserole kochen, damit sie Platz haben, sich auszudehnen; auch brauchen sie wegen ihrer Größe, und weil sie stets auf der Oberfläche schwimmen, längere Zeit, um gar zu werden, als andere Klöße. Um den Grad des Garzens zu erproben, bedient man sich eines Strohhalms oder spitzen Hölzchens, womit man in einen von den Klößen bis zur Mitte hineinsticht; klebt beim Herausziehen noch Teig an demselben, so müssen sie noch kochen; ist dieses aber nicht mehr der Fall, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel sogleich heraus, weil sie bei längerem Kochen hart werden würden, und rißt sie auf der einen Seite ein wenig auf, wodurch das Zusammenfallen derselben verhütet wird. Man giebt die Hefenklöße zu gekochtem Obst oder mit brauner Butter und gelbgebratener geriebener Semmel oder mit gebratenem Speck und Zwiebeln. Noch sei hier bemerkt, daß die Hefenklöße beim Verspeisen nicht zerschnitten, sondern mit der Gabel zerrissen werden müssen.

63. Klöße von weißem Käse. Man röhrt 6 Loth Butter nach No. 3 zu Sahne, mischt nach und nach 4 ganze Eier und für $2\frac{1}{2}$ Sgr. weißen, recht trocken ausgepreßten Käse darunter und röhrt dies so lange, bis es ganz fein und glatt ist; dann fügt man etwas geriebene Semmel, Citronenschale, Zucker und Salz hinzu, mischt Alles gut un-

tereinander, sticht davon mit einem Löffel Klöße ab und läßt sie in gesalzenem Wasser garkochen. Mit einer Sauce nach No. 113 oder einer nach No. 101 angefertigten Sahnensauce schmecken sie am besten.

64. Mandelklöße. 6 Loth süße und einige bittere abgehäutete und mit ein wenig Eiweiß feingestochene Mandeln röhrt man mit ein paar Eßlöffeln voll Zucker, ein wenig abgeriebener Citronenschale und 4 Eidottern in einem kleinen Napfe recht dick und schaumig, fügt 2 Eßlöffel voll geschmolzene Butter und 5 Loth weiße geriebene Semmel hinzu, und mischt zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht unter die Masse. Man setzt von derselben mit einem Löffel kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bält sie im mäßig heißen Ofen gelbbraun und giebt sie in Milch-, Obst- oder Weinsuppen.

65. Verlorenes Huhn. Das weiße Brustfleisch eines in der Bouillon weichgekochten alten Huhnes wird mit etwas von der weißen Coulis No. 68 in einem Mörser zu Brei gestoßen und durch ein feines Sieb gestrichen. Man vermischte diesen Brei alsdann mit etwas kräftiger weißer Fleischbrühe und Sahne, fügt etwa 8 Eidotter und das nöthige Salz hinzu, füllt die Masse in kleine, gut mit Butter ausgestrichene Becherformen, macht sie wie die Eierklöße in No. 40 im Bain-marie gar, stürzt sie aus den Formen und legt sie in die angerichtete Suppe.

66. Leberklöße. Man röhrt 12 Loth Butter zu Sahne, vermischt sie unter fortgesetztem Rühren nach und nach mit 4—5 ganzen Eiern, fügt $\frac{3}{4}$ Pfund Kalbsleber (die aus Häuten und Sehnen geschabt und sehr fein gehackt ist), Salz, Muskatnuß, Pfeffer, etwas gehackte Petersilie, nach Belieben auch ein wenig feingepulverten Thymian und Majoran und 12—14 Loth geriebene Semmel hinzu, mischt Alles gut untereinander, und versucht nun an einem Kloß, den man in Wasser sehr langsam gar kochen läßt, ob die Masse Haltbarkeit genug hat; sollte dies nicht der Fall sein, so mischt man noch etwas geriebene Semmel darunter. Man formt von der Masse runde Klöße und kocht diese in Fleischbrühe gar.

67. Klöße von grünen Kräutern. Man verlese und wasche Kerbel, Estragon, Petersilie und junges Selleriekraut (zusammen eine Handvoll) nebst einer gleichen Menge Spinat, blanchire dies Alles zusammen in stark siedendem gesalzenen Wasser ziemlich weich, kühle die Kräuter in kaltem Wasser ab, drücke sie gut aus und streiche sie durch ein feines Sieb. Dann bereite man von dem Fleische eines alten Huhnes oder von einem Pfunde Zander oder Hecht auf die in No. 14 oder 15 angegebene Weise eine nicht zu feine Farce, vermische diese mit so viel von den durchgestrichenen Kräutern, daß die Farce eine schöne grüne

Farbe erhält, bilde davon kleine runde oder längliche Klöze, oder forme daraus mittelst zweier Theelöffel kleine Kneffs (siehe diese Seite 9) und koch sie selbige in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser gar. Man giebt diese Klöze in Suppen und Fricassee.

67a. Großer Fleischkloß (Fricandelle). 1 Pf. aus den Sehnen geschabtes Kindfleisch und 1 Pf. desgleichen mageres Schweinefleisch wird sehr fein gehackt und mit $\frac{1}{2}$ Pf. feingehacktem frischen Speck oder Nierenfett, $\frac{1}{2}$ Pf. abgeschältem, in kaltem Wasser eingeweichten und gut ausgedrückten Milchbrot, 4 Eiern, Pfeffer, Salz, Muskatnuss (nach Belieben auch mit einer feingehackten, in Butter weichgeschwitzten Zwiebel oder einigen dergleichen Schalotten und einigen gehackten Sardellen) und etwas kaltem Wasser genau vermischt. Man formt aus der Fleischmasse eineu ruuden Ball, glättet diesen mit der nassen Hand, bestreicht ihn mit Ei und bestreut ihn mit geriebener Semmel. Nun läßt man ein gutes Stück Butter in einem passenden Geschirr gelb werden, legt den Kloß hinein und läßt ihn unter fleißigem Begießen und unter dann und wann stattfindendem Zuguß von etwas Wasser im nicht zu heißen Ofen gar braten, wozu eine reichliche Stunde erforderlich ist. Man legt den Fleischkloß aus eine passende Schüssel, röhrt den Bratensaß mit etwas Fleischbrühe oder Wasser von der Pfanne los, fügt etwas Weizmehl (No. 5) hinzu, läßt dies zu einer seimigen Sauce kochen, seiht diese durch ein Sieb und giebt sie zu dem Kloß auf die Tafel. — An Stelle des Nieren- oder Schweinfettes kann man eine gleiche Quantität Butter anwenden, auch kann man nur die Dotter der Eier nehmen und das Weizenerfeselben, zu steifem Schnee geschlagen, der Fleischmasse beimischen.

Man kann diesen Fleischkloß auch durch Schmoren in einem Tiegel oder einer Casserole gar machen und versahrt dann auf folgende Weise: Nachdem man Butter in dem Tiegel gelb werden ließ, legt man den Kloß hinein, deckt den Tiegel fest zu und läßt nun den Kloß auf mäßigem Feuer unter öfterem Begießen etwa $1\frac{1}{4}$ Stunde sacht schmoren. Schmort dabei die Brühe zu kurz ein, so gießt man, so oft es nöthig ist, ein wenig Fleischbrühe oder Wasser hinzu, auch hebt man dann und wann den Kloß mit dem Schaumlöffel, damit er nicht von unten anbrenne. Ist der Kloß gar, so bereitet man von dem Saße in dem Tiegel die Sauce, wie oben angegeben. Auch eine Sardellen- oder Kapernsauce ist dazu passend. — Manche lieben es, der Butter, in welcher der Kloß gar gemacht wird, einen Zusatz von einigen feingestoßenen trockenen oder zerschnittenen frischen Wachholderbeeren zu geben.

III. Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Saucen.

68. Grund-Sauce oder Coulis. Wenn man Bouillon, entweder für sich allein, oder in Verbindung mit Jüs, vermittelst Butter und Mehl zu einer seimigen Sauce verkocht, so heißt diese, je nach ihrer Farbe, weiße oder braune Coulis.

Da diese Coulis den Grundstoff der meisten Saucen bildet, so soll hier ihre Bereitung auf dem kürzesten Wege gelehrt werden.

Weisse Coulis. Man schwiže mehrere grobscheibig geschnittene Zwiebeln und ein Stück mageren Schinken in Butter auf gelindem Feuer, füge einige weiße Pfefferkörner und so viel Mehl hinzu, als die Butter aufnehmen will, lasse das Mehl unter öfterem Umrühren weisschwüßen, fülle kräftige entfettete Bouillon daraus, quirle das Ganze gut, damit sich das Mehl vollkommen auflöst und nicht klumperig bleibt, kochte hiervon unter beständigem Rühren eine Sauce, die anfänglich nicht dicker sein darf, als eine recht seimige Suppe, lasse diese Sauce eine Stunde langsam an der Seite des Feuers kochen, nehme dann das Fett und den Schaum davon ab, gieße sie durch ein Sieb und wende sie nach später gegebener Anweisung an.

Anmerkung. Bei der Bereitung aller Saucen hat man besonders darauf zu achten, daß das Mehl in der Brühe vor dem Aufkochen der Sauce vollkommen aufgelöst sei. Dies bewirkt man am besten durch gutes Quirlen der Sauce. Läßt man die Sauce kochen, ohne zuvor das Mehl glatt aufgelöst zu haben, so wird die Sauce gewöhnlich klumperig und die Mehllumpchen werden durch das Quirlen nicht mehr ganz aufzulösen sein.

Braune Coulis. Man schneide einige Zwiebeln, ein Stück mageren Schinken, etwas Sellerie und eine Mohrrübe in dicke Scheiben oder große Würfel, schwiže dies in Butter gelb, thue Mehl, auch einige Pfefferkörner hinzu, lasse das Mehl unter öfterem Umrühren gelbschwüßen, gieße kräftige Bouillon und so viel Jüs hinzu, daß es eine bräunliche Farbe erhält, lasse dieses, nachdem das Mehl mit der Flüssigkeit durch gutes Quirlen glatt verbunden ist, unter beständigem Rühren aufkochen, ziehe die Casserole an die Seite des Feuers, und lasse die Coulis, welche anfänglich nicht dicker sein darf, als eine recht dicke Suppe, dort eine Stunde oder länger langsam kochen. Nachdem man dann das Fett und den Schaum von der Sauce abgenommen hat, wird diese durch ein feines Sieb gegossen und bis zum Gebrauch an einem kalten Orte verwahrt.

Anmerkung. In der Ermangelung der Jüs, oder wenn die Jüs nicht braun genug ist, kann man zum Färben der Suppen und Saucen auch wohl ein wenig gebrannten Zucker anwenden (siehe No. 34).

69. Holländische Sauce. Man rühre 8 Loth Butter zu Sahne, mische 4 bis 5 Eidotter und einen Löffel voll feines Mehl darunter, füge ein wenig guten Weinessig, etwas Zucker, Citronenschale, Salz und etwa 2 Oberassen voll warmes Wasser hinzu, und rühre die Sauce auf nicht zu scharfem Feuer, bis sie leicht aufsiedet. Die Sauce darf nicht dünn, sondern muß recht seimig sein, und wird zu Fischen und Gemüsen gegeben, wie später folgende Recepte anzeigen werden. Statt der Citronenschale kann man auch einige Citronenscheiben hinzuthun.

70. Eine andere holländische Sauce. a) Man röhre 2 Eßlöffel voll Mehl mit etwas Wasser recht klar, mische 4 Eidotter, Salz, Muskatnuß, den Saft einer Citrone oder etwas französischen Essig darunter, füge ungefähr 2 Oberassen voll warmer Fleischbrühe oder Wasser und 6 Loth oder ungefähr 3 Löffel voll Butter hinzu, und röhre dies auf mäßigem Feuer zu einer seimigen Sauce ab. Wenn die Sauce leicht aufsiedet, ist sie gut. Nach Belieben kann man auch ein wenig Zucker daran thun.

b) Zu einer andern holländischen Sauce zu Fischen röhrt man 6 Eidotter mit einem Eßlöffel voll Mehl und ein wenig Wasser recht klar, mischt den Saft einer Citrone oder etwas Pariser Estragon-Essig und eine Oberasse voll von dem Wasser, in welchem die Fische gekocht sind, darunter, schlägt das Ganze mit einer Rute von Holz oder Draht auf gelindem Feuer bis zum Kochen ab und vermischt es mit 8 Loth frischer Butter (etwa 4 Eßlöffel voll) und dem etwa noch fehlenden Salze. Diese Sauce muß recht schäumig und gebunden sein.

71. Sauce über Blumenkohl. Man röhrt in einer Casserole 2 Eßlöffel voll Mehl mit 6 Loth frischer Butter und ein wenig Muskatnuß klar, fügt etwa ein Weinglas voll kaltes Wasser und eben so viel von dem Wasser, in welchem der Blumenkohl gesotten ist, hinzu, und röhrt hiervon auf dem Feuer eine dickseimige Sauce ab; wenn dieselbe anfängt zu kochen, so zieht man sie mit einer Liaison von 4 Eidottern ab, mischt etwas Krebsbutter und das etwa noch fehlende Salz darunter, und thut ausgeschälte Krebschwänze, nach Belieben auch gut gereinigte Mörcheln hinein.

72. Braune Sardellen-Butter. Man verkochte etwas braunes Mehl (No. 5) mit guter entfetteter Fleischbrühe und Züs zu einer seimigen Sauce. (Eine feingehackte und mit Butter geschwitzte Schalotte giebt der Sauce einen guten Geschmack.) Wenn die Sauce dick genug eingekocht ist, vermischt man sie durch Quirlen mit etwas Sardellenbutter (No. 29) und Citronensaft und lasse sie nicht mehr kochen.

Anmerkung. Alle Saucen müssen so seimig sein, daß sie die Speisen, über welche sie gegossen werden, leicht bedecken und nicht vollständig davon absieben. Dieser dürfen sie aber auch nicht sein.

73. Weiße Sardellen-Sauce. Von etwas nach No. 5 bereitem Weizmehl wird mit guter Bouillon eine seimige Sauce gekocht, welche mit einigen Eidottern legirt (s. No. 19) und mit etwas Citronensaft und Sardellenbutter vermischt wird. — Man kann auch unter eine nach No. 70 b. bereitete holländische Sauce eine hinreichende Menge Sardellenbutter mischen, und eignet sich dieselbe dann vortrefflich zu Fischen. — Nachdem die Sardellenbutter darunter gemischt ist, darf die Sauce nicht mehr kochen. Nach Belieben kann man auch eine feingehackte und in Butter geschwitzte Schalotte daranthon.

74. Herings-Sauce. Man hackt eine kleine Zwiebel fein, schwitzt sie in etwas Butter weiß und weich, fügt einige Löffel voll Mehl hinzu, läßt dasselbe unter stetem Umrühren gelblich schwitzen, giebt Fleischbrühe oder Wasser und ein wenig Braten-Züs darauf und kocht davon eine seimige Sauce, welche man mit dem feingehackten Fleisch eines Heringes gut vermischt und mit Essig oder französischem Essig oder Citronensaft, einer Prise weizem Pfeffer und dem etwa noch nöthigen Salze absährst. Des bessern Aussehens wegen wird die Sauce dann durch ein Sieb gestrichen und wieder kochend heiß gerührt. — Mit dem Hering vermischt darf die Sauce nicht mehr kochen, weil sie sonst einen thranigen Geschmack annimmt. Man kann dieselbe auch mit ein wenig Zucker-Züs bräunlich färben.

75. Saure Speck-Sauce. Man bratet Speck und Zwiebeln nach No. 26 gelbbraun, thut ein paar Eglöffel voll Mehl hinzu, läßt dies bräunlich schwitzen, giebt Wasser, Fleisch- oder Fischbrühe und etwas Weinessig darauf, fügt eine Prise Pfeffer, Salz, ein Lorbeerblatt und etwas Zucker oder Syrup hinzu und kocht hiervon eine seimige säuerlich-süße Sauce, welche man mit ein wenig Zucker-Züs bräunlich färben kann. Man giebt diese Sauce zu Stinten, Klößen &c.

76. Weiße Kümmel-Sauce zu Stinten. Man läßt Bieressig mit etwas Wasser, Salz, einem Stück Butter, etwas Zucker und gut gereinigtem Kümmel aufkochen, quirlt einige Eidotter mit etwas Wasser und ein wenig Mehl klar, quirlt den Essig damit ab und läßt die Sauce, welche gut seimig sein muß, unter beständigem Rühren noch einmal auffieden.

77. Rosinen-Sauce. Man kochte von etwas nach No. 5 bereitem Braunmehl und Fleischbrühe eine seimige Sauce, färbe dieselbe mit Fleisch- oder Zucker-Züs (No. 34) bräunlich, gieße sie durch ein Sieb in eine andere Casserole, füge gut gereinigte und ausgekernte große Rosinen, Corinthen, Citronen- oder Apfelsinenschale, die vorher in feine Stifte geschnitten worden, etwas Salz, Weinessig, ein Glas Wein und ein Stück Zucker hinzu und lasse die Sauce langsam so lange kochen, bis

die Rosinen weich und recht rund sind. Nach Belieben kann man auch Mandeln, die abgeschält und feinstiftig geschnitten sind, hinzuthun. Sollte die Sauce während des Kochens zu dünn geworden sein, so quirle man ein wenig Kartoffelmehl mit ein wenig Wasser klar, und gieße davon unter immerwährendem Schwenken der Casserole so viel zu, daß die Sauce die gehörige Dicke erlangt. Ist sie nicht süß oder nicht sauer genug, so füge man noch etwas Zucker oder den Saft einer Citrone hinzu.

78. Mostrich-Sauce. Zu 4 Loth geschmolzener Butter thut man 4 Löffel voll weißen Mostrich, $\frac{1}{2}$ Tasse voll Weinessig, 1 Tasse voll Wasser, etwas Zucker und Salz, ein wenig Muskatblüthe und einige Citronenscheiben, und läßt Alles zusammen aufkochen. Dann quirlt man zwei Eidotter und ungefähr 8 Messerspitzen voll Mehl mit ein wenig Wasser recht klar und zieht damit die Sauce ab. — Uebrigens kann man auch nach No. 73 eine weiße Sauce bereiten und unter dieselbe, statt der Sardellenbutter, etwas feinen Mostrich mischen.

79. Braune Mostrich-Sauce. Man bereitet nach No. 5 von einem Löffel voll Mehl und 4 Loth Butter braunes Mehl, thut darin etwas gehackte Schalotten, 4 Löffel voll schwarzen Mostrich, Citronenscheiben, $\frac{1}{2}$ Tasse guten scharfen Weinessig, 1 Tasse Wasser oder Brühe, sowie auch etwas Zucker und Salz, und läßt Alles zusammen gut durchkochen, daß es eine seimige Sauce wird. Zu Rindfleisch oder Fischen schmeckt diese Sauce vorzüglich gut. Auch kann man zu Fischen eine einfache Mostrich-Sauce so bereiten: Man macht Butter braun, thut Mostrich dazu und verdünnt es mit ein wenig Fisch- oder Fleischbrühe.

80. Sauce zu Spargel. Man rühre 6 Loth Butter zu Sahne, vermische sie mit 3 Eidottern, ein wenig Muskatnuß und einem Eßlöffel voll Mehl, gieße von dem Spargelwasser unter beständigem Umrühren langsam so viel wie nöthig hinzu und rühre hiervon auf gelindem Feuer eine ziemlich dicke Sauce ab. So wie dieselbe auf dem Punkt des Aufkochens ist, nehme man sie vom Feuer ab und mische noch etwas frische Butter, nach Belieben auch eine Prise feinen Zucker darunter.

81. Weiße Kapern-Sauce. Man röhrt in einer Casserole 2 Eßlöffel Mehl mit ein wenig kaltem Wasser klar, mischt 4 Eidotter darunter, fügt ein wenig Muskatnuß, 4 Loth frische Butter, ein wenig Citronenschale und etwas lauwarme Fleischbrühe hinzu, röhrt hiervon auf dem Feuer eine seimige Sauce ab, nimmt diese, wenn sie aufkochen will, vom Feuer ab, schärft sie mit Citronensaft oder französischem Estragoneissig und Salz ab, und mischt einige Löffel voll Kapern darunter. Will man diese Sauce zu Fisch geben, so kann man sie mit Fischbrühe bereiten, muß sich aber vor dem Versalzen hüten.

82. Braune Kapern-Sauce mit rothem Wein. Man kochte etwa ein halbes Quart von der nach No. 68 bereiteten braunen Coulis mit einer Viertelflasche Rothwein zur gehörigen Dicke ein, schärfe die Sauce mit Salz und Citronensaft ab, gieße sie durch ein feines Sieb und thue eine Prise Zucker und einige Löffel voll Kapern hinein. Diese Sauce ist sehr gut zu warmen Pasteten von Tauben oder wilden Enten und zu Rindszungen.

83. Oliven-Sauce. Man bereitet eine Sauce, wie sie oben in No. 82 angegeben ist, nur nehme man, statt der Kapern, von den Steinen abgeschälte Oliven dazu und lasse dieselben in der Sauce ein wenig kochen. Man kann die abgeschälten Oliven auch farciren, indem man an die Stelle des Steines ein wenig von der nach No. 10 oder 11 bereiteten Farce in die Oliven streicht.

84a. Butter-Sauce. Man vermischt in einer kleinen Casserole 4 Loth frische Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl, fügt etwas Salz, ein wenig Muskatnuß und etwa ein Weinglas voll kaltes Wasser hinzu, stellt die Casserole kurz vor dem Anrichten auf gelindes Feuer und röhrt die Sauce gut, bis sie nahe am Aufkochen ist, nimmt sie dann vom Feuer, mischt unter fortwährendem Rühren noch etwa 8 Loth frische Butter darunter und zieht sie mit dem Löffel gut auf, damit sie recht leicht wird. Ist die Butter-Sauce zu Fischen bestimmt, so schärft man sie mit Citronensaft oder Estragonesig ab und mischt eine Prise feinen weißen Pfeffer darunter. — Auf eine andere Art bereitet man die Butter-Sauce, indem man $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter mit etwa 2 Löffeln Mehl, Salz und Muskatnuß zusammenmischt, Fleischbrühe, Fischwasser oder gewöhnliches Wasser hinzugießt und dies zu einer seimigen Sauce abröhrt, die man dann mit einigen Eidottern legirt.

84b. Butter-Sauce mit Anchovis-Essenz. Man bereitet nach der in der vorigen Nummer zuerst gemachten Angabe eine Butter-Sauce und vermischt sie mit etwas Anchovis-Essenz.

85. Gurken-Sauce. Man schneidet 1 oder 2 Gurken, nachdem sie geschält sind, der Länge nach in 4 Theile, beseitigt die Kerne, schneidet die Gurken in Stücke von beliebiger Größe, rundet dieselben ab und salzt sie ein. Nach einer Stunde trocknet man die Gurken auf einem Tuche ab und läßt sie in ein wenig Butter, welche man zuvor gelb werden läßt, kurze Zeit dämpfen. Nun kocht man von guter, mit etwas Fleisch- oder Zuckerjus bräunlich gefärbter Fleischbrühe und etwas Braunmehl (No. 5) eine seimige Sauce, vermischt diese mit ein wenig Weinessig, Pfeffer und Zucker, gießt sie auf die Gurken und läßt dieselben, dann und wann die in die Höhe steigende Butter davon abnehmend, langsam weichkochen. Ist die Sauce alsdann nicht dick genug, so nimmt man die Gurken mit einem

Schaumlöffel heraus, kocht die Sauce unter stetem Rühren zur gehörigen Dicke ein und thut die Gurken wieder hinein.

86. Estragon-Sauce. Man kocht etwas von der braunen Coulis No. 68 mit einem Glase weißem Wein zur gehörigen Dicke ein, schärft die Sauce mit Citronensaft oder ein wenig französischem oder gutem Weinessig ab, fügt einen halben Löffel voll feingeschnittenen Estragon hinzu, und läßt sie damit noch einige Minuten sacht kochen. Diese Sauce ist zu Rindfleisch und Geflügel gut.

87. Einfache Schnittlauch-Sauce. Man läßt Mehl in einem guten Theil zergangener Butter gelblich schwitzen, thut reingewaschenen und feingeschnittenen Schnittlauch hinzu, läßt das Mehl damit noch ein wenig schwitzen, gießt dann unter fortwährendem Rühren so viel Fleischbrühe hinzu, daß es eine seimige Sauce wird, und läßt dieselbe noch etwas durchkochen. — Auch wird diese Sauce mit geriebener Semmel bereitet. In diesem Falle läßt man die Butter mit dem Schnittlauch gut durchschwitzen, gießt alsdann Brühe hinzu und thut so viel Semmel daran, daß es eine seimige Sauce wird. — Nach Belieben und Geschmack kann man die Schnittlauchsauce auch mit Eidottern abziehen und dieselbe mit ein wenig Essig oder Citronensaft säuerlich bereiten. — Noch sei bemerkt, daß man den Schnittlauch niemals hält, sondern immer sein schneidet, indem man zu diesem Zwecke die Halme, nachdem die obersten Spiken davon abgeschnitten sind, in gleicher Länge nebeneinander auf ein Bret legt.

88. Petersilien-Sauce. Diese Sauce wird wie die vorige, nach Belieben mit Mehl oder Semmel zubereitet. Man läßt einen guten Theil feingehackter Petersilie, mit feingehackter Zwiebel oder Schalotte vermengt, in Butter schwitzen, thut Mehl oder geriebene Semmel daran, gießt Fleischbrühe hinzu und kocht davon eine seimige Sauce. Will man die Sauce zu Fischen geben, so nimmt man statt der Fleischbrühe etwas Wasser und so viel Fischbrühe, daß die Sauce nicht zu salzig wird, und thut auch noch etwas mehr Butter hinzu. Nach Belieben kann man auch ein wenig feingestochenen weißen Pfeffer und geriebene Muskatnuß hinzufügen.

89. Sauce poivrade. Diese, besonders zu Wildpret vortrefflich schmeckende Sauce wird auf folgende Weise bereitet: Man schneidet eine Mohrrübe, eine halbe Petersilienwurzel, ein Stückchen Sellerie und eine Zwiebel in Scheiben, thut dies in eine Casserole, fügt etwas Petersilie, ein wenig Thymian, 1 Lorbeerblatt, 3 Gewürznelken, eine starke Prise feingestochenen Pfeffer, ein halbes Weinglas guten Essig und ein wenig Butter hinzu, läßt dies auf nicht zu starkem Feuer ganz kurz einkochen, gießt etwas braune Coulis No. 68 und etwas Bouillon oder Jüs darauf, läßt die Sauce zur Seite des Feuers langsam kochen, bis sie gut

seimig ist, nimmt dann den Schaum und das Fett von derselben ab und gießt sie durch ein Sieb.

90. Sauce hachée. Man thut etwas feingehackte Petersilie, einige feingehackte Schalotten und einige feingehackte Champignons in eine Casserole, fügt eine Prise gestoßenen weißen Pfeffer, ein Paar Eßlöffel Weinessig und ein wenig Butter hinzu und läßt dies auf gelindem Feuer langsam kurz einkochen, thut dann etwas braune Coulis No. 68 nebst etwas guter Bouillon hinzu, kocht die Sauce rasch ein, bis sie gut seimig ist, und mischt kurz vor dem Anrichten 1 Eßlöffel feingehackte Kapern, 2 feingehackte Pfeffergurken und etwas Sardellenbutter darunter.

91. Sauerampfer-Sauce. Man streift einige Hände voll jungen Sauerampfer von den Stielen ab, wäscht ihn gut, schneidet ihn einige Male durch und dünstet ihn mit ein wenig Butter auf gelindem Feuer weich. Dann nimmt man etwas von der nach No. 68 bereiteten weißen Coulis, kocht sie unter beständigem Rühren gut seimig ein, quirlt sie mit einigen Eidottern ab und vermischt sie mit dem Sauerampfer. Nach Belieben kann man ein wenig Zucker hinzufügen. — Hat man keine weiße Coulis, so bereitet man etwas Weizmehl, gießt Fleischbrühe darauf und kocht hiervon eine seimige Sauce. — Die Sauerampfersauce paßt gut zu Lammfleisch.

92. Morseln-Sauce. Gutt gereinigte Morseln schneidet man einige Male durch oder hackt sie grob und schwitze sie mit ein wenig Butter und ein Stück magerem Schinken auf gelindem Feuer, bis sie ziemlich trocken sind, fügt ein wenig feinen weißen Pfeffer, Muskatnuß, etwas gehackte Petersilie und Schnittlauch hinzu, nimmt den Schinken heraus und vermischt die Morseln mit einer hinlänglichen Quantität weißer Sauce, die man von Weizmehl (No. 5) und Fleischbrühe bereitet und mit einigen Eidottern, nach Belieben auch mit etwas saurer Sahne abgequirlt hat. — Diese Sauce ist vortrefflich zu Rindfleisch und gedämpftem Kalbfleisch.

93. Champignons-Sauce. Man puße reingewaschene Champignons sauber ab, schneide die großen in Stücke und schwitze sie in Butter und Citronensaft recht weiß. — Man verlöche nun etwas von der nach No. 68 bereiteten braunen Coulis mit einem Glase weißem Wein, den Schalen der Champignons und dem entfetteten Fond der geschwitzten Champignons zu einer seimigen Sauce, gieße sic durch ein Sieb, daß die Schalen zurückbleiben, und thue die Champignons hinein. — Soll die Champignons-Sauce weiß sein, so nehme man etwas von der weißen Coulis No. 68, füge den entfetteten Fond der Champignons hinzu, kochte dies so kurz als nöthig ein, quirlt die Sauce mit einigen Eidottern ab und thue die Champignons hinein.

94. Trüffel-Sauce. Man kocht etwas von der nach No. 68 bereiteten braunen Coulis mit etwas kräftiger Fleischbrühe oder Fleischfond und einem Glase Madera auf starkem Feuer unter beständigem Rühren zu einer seimigen Sauce ein und gießt diese durch ein Sieb oder Haartuch. Die reingebürsteten und dünn geschälten Trüffeln schneidet man in Scheiben oder saubere Stückchen, schwitzt sie mit ein wenig frischer Butter und Wein oder kräftiger Fleischbrühe auf dem Feuer gar und kurz ein und thut sie in die Sauce.

95. Kräuter-Sauce. Man kann diese weiß oder braun bereiten. Zu weißer Kräuter-Sauce nehme man etwas von der weißen Coulis No. 68, verkoche sie mit einem Glase weizem Wein zu einer seimigen Sauce, ziehe sie mit Eidottern ab, drücke ein wenig Citronensaft daran und vermische sie mit feingehackten und in Butter geschwitzten Kräutern. Diese bestehen aus Petersilie, Kerbel, jungen Selleriekraut, Schnittlauch, Estragon, einer Schalotte und einigen Champignons, welches Alles zusammen sehr feingehackt wird. Etwas Sardellenbutter erhöht den Geschmack der Sauce. Will man die Sauce braun haben, so verkoche man etwas braune Coulis mit weizem Wein zu einer seimigen Sauce, thue die Kräuter hinein und schärfe die Sauce mit Citronensaft ab.

96. Madera-Sauce. Man nehme hierzu etwas von der nach No. 68 bereiteten braunen Coulis, verkoche sie mit einigen Gläsern Madera und Fond von Rindfleisch, Rindsfilet oder Kalbsfricandeaux, zu welchen Speisen man die Sauce hauptsächlich giebt, zu einer seimigen Sauce, dereu Geschmack man mit einer Prise Zucker lieblich mildert. Der Fleischfond muß jedoch vollständig entfettet sein. Ist die Madera-Sauce zu Kalbskopf oder Kalbsfüßen bestimmt, so thut man noch hirsekorngroß Cayenne-Pfeffer daran.

97. Sauce à la Béchamel. Man schneidet etwa 12 kleine weiße Zwiebeln in seine Scheiben, schwitzt sie mit einer Schnitte magerem Schinken, einigen weißen Pfefferkörnern und einem guten Stück frischer Butter auf gelindem Feuer weiß und weich, nimmt den Schinken heraus, thut 2 — 3 Ehlöffel Mehl zu den Zwiebeln, läßt dies noch ein wenig schwitzen, gießt dann ungefähr $\frac{1}{2}$ Quart Sahne und $\frac{1}{2}$ Quart gute weiße Fleischbrühe hinzu, kocht hiervon unter beständigem Rühren eine ziemlich dicke Sauce, die man alsdann durch ein Sieb streicht und mit dem nöthigen Salz würzt. — Diese sehr gut schmeckende Sauce wird häufig angewendet, wie in den folgenden Artikeln angedeutet werden wird.

98. Zwiebel-Sauce mit Kummel. Man schneide ein gutes Theil Zwiebeln in Scheiben, koche sie in fetter Hammelbrühe, zu welcher Fleischart man diese Sauce gewöhnlich giebt, weich, thue etwas gereinigten

Kümmel dazu, und mache die Sauce mit etwas Mehl, welches man in wenig Wasser klarequirlt hat, oder mit geriebener Semmel seimig.

99. Zwiebel-Sauce auf eine andere Art. Etwa ein Dutzend Zwiebeln schält man ab, schneidet sie in Scheiben und schwitze sie in Butter auf gelindem Feuer, bis sie gelblich und ganz weich sind, thut 2 Eßlöffel voll Mehl hinzu, läßt dies noch ein wenig schwitzen, fügt Fleischbrühe, etwas Estragon-Essig, ein Stückchen Zucker und ein Glas weißen Wein hinzu, kocht hiervon unter beständigem Rühren eine seimige Sauce, reibt diese durch ein feines Sieb und läßt sie noch einmal aufkochen.

100. Sauce tomate. Man drückt aus etwa 12 reisen, recht rothen Liebesäpseln die Kerne und das Wasser heraus, setzt sie mit einem Stückchen magern Schinken, etwas frischer Butter, einer kleinen Zwiebel, 3 Gewürznußgeln, einigen Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt auf gelindes Feuer, läßt sie weichdünsten, nimmt den Schinken und die Zwiebel heraus, setzt ein wenig in Butter geschwitztes Mehl und kräftige bräunliche Fleischbrühe hinzu, kocht hiervon unter beständigem Umrühren eine bretartige Sauce, streicht diese durch ein feines Sieb, fügt das nöthige Salz und etwas Citronensaft hinzu und führt sie wieder heiß. Ein Zusatz von etwas Fleischglace ist eine Verbesserung dieser Sauce, die man zu Rindfleisch, Kalbfleisch und Hähnern giebt.

101. Sahnen-Sauce. Man röhre ein Stückchen Butter mit ein wenig Mehl und einigen Eidottern gut zusammen, füge etwas Sahne, ein wenig Salz und Muskatnuß hinzu und röhre dies auf gelindem Feuer zu einer gut seimigen Sauce ab. Man hüte sich aber die Sauce kochen zu lassen, weil sie sonst gerinnt. An Stelle der süßen Sahne kann man auch saure Sahne dazu nehmen, jedoch muß letztere zuvor glatt gequirlt werden. — Diese Sauce paßt zu Spargel und gebratenem Kalbfleisch.

102. Austern-Sauce. Man lasse die Austern, welche aus den Schalen gestochen sind, mit ein wenig Wein und Citronensaft heiß werden, aber nicht kochen, thue sie auf ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft, und nehme die Bärte davon ab. Dann schwitze man etwas Mehl in Butter weiß, füge gute Fleischbrühe und die Flüssigkeit von den Austern hinzu, kochte hiervon unter beständigem Umrühren eine seimige Sauce, quirlte diese mit einigen Eidottern ab, gieße sie durch ein Sieb, thue das nöthige Salz, etwas Citronensaft und etwas frische Butter hinzu, röhre sie wieder kochend heiß und thue einige Augenblicke vor dem Anrichten die Austern hinein. — Zu Geflügel und Fisch ist diese Sauce sehr passend.

103. Muschel-Sauce. Nachdem die Muscheln in Wasser mit Salz abgekocht sind, nehme man sie aus den Schalen, reinige sie von den Bärten, und lege sie in die Sauce, welche man wie oben die Austern-Sauce bereitet hat.

104. Sauce à la ravigote. Man verlese und wasche etwa eine Handvoll Kerbel, etwas Schnittlauch, Estragon, Petersilie und Pimpinelle, koch die Kräuter in gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten, kühle sie in kaltem Wasser ab, drücke sie gut aus, stöze sie mit etwas frischer Butter fein und streiche sie durch ein Sieb. Dann bereite man eine holländische Sauce nach Nr. 70, vermische diese kurz vor dem Anrichten mit den Kräutern und füge ein wenig französischen Mostrich, eine Prise feingestochenen weißen Pfeffer und etwas Sardellenbutter hinzu. — Diese Sauce ist vortrefflich zu Fisch.

105. Meerrettig-Sauce. Einen Eßlöffel voll Mehl schwölle man in Butter weiß, füge etwas fette Fleischbrühe hinzu, koch hiervon eine dünnseimige Sauce, thue eine halbe Stauge reinabgeschabten und auf dem Reibeisen feingeriebenen Meerrettig hinein, lasse denselben nur ein paar Mal aufkochen, damit er seine Schärfe nicht verliert, würze ihn mit Salz und mische ein wenig frische Butter darunter. — Will man den Meerrettig milder haben, so nehme man statt der Fleischbrühe Sahne oder Milch, lasse ihn etwas länger kochen und süße ihn mit ein wenig Zucker. Der Zusatz von ein paar Loth feingeriebenen Mandeln macht den Geschmack der mit Sahne gekochten Meerrettig-Sauce sehr angenehm. — Soll der Meerrettig roh zu Fischen u. c. gegeben werden, so reibe und hacke man ihn fein, vermische ihn mit Essig, ein wenig Zucker, Salz, auch wohl mit einigen geschälten und geriebenen weißen Apfeln.

106. Krebs-Sauce. Man schwält einige Löffel Mehl in Krebsbutter (Nr. 9), gießt etwas gute Fleischbrühe darauf, kocht hiervon eine seimige Sauce, quirlt diese mit nur wenig Eidottern ab und mischt etwas Sardellenbutter und ein wenig Citronensaft darunter. Bisweilen thut man sauber abgeputzte Krebsschwänze in die Sauce.

106a. Hummer-Sauce. Die Schalen der Scheeren und Schwänze der Hummer, nebst den Beinen und Eiern derselben stözt man fein, schwält sie ein Weilchen mit guter Butter, fügt gute Fleischbrühe und etwas kleingeschnittenes Wurzelwerk nebst einer Zwiebel hinzu, läßt dies eine Stunde langsam kochen und seiht es durch ein feines Sieb. Hierauf röhrt man etwas Mehl mit Wasser klar, thut die von dem trüben Bodensaft abgegossene Hummerbrühe hinzu, kocht hiervon eine dickeimige Sauce, quirlt diese mit einigen Eidottern ab, würzt sie mit Muskatnuß, dem nöthigen Salze und Sardellenbutter, schärft sie mit etwas Citronensaft oder Pariser Essig ab, macht sie wieder siedendheiß und quirlt etwas frische Butter darunter. Das in große Würfel geschnittene Hummersfleisch wird beim Anrichten in die Sauce gethan. — Diese Sauce ist vortrefflich zu Steinbutten.

107. Sauce Robert. Man schneide Zwiebeln würfelig, schwölle

sie in Butter gelblich, thue etwas Mehl hinzu, lasse dasselbe gelb werden, gieße gute braune Fleischbrühe, oder gute Braten-Jüs und etwas Wasser nebst etwas französischem Eßig oder Weinessig hinzu, kochte hiervon eine seimige Sauce, färbe dieselbe mit einigen Tropfen Zucker-Jüs bräunlich und schärfe sie mit Pfeffer, Mostrich, Salz und Zucker zu pikantem Geschmack ab. — Diese Sauce ist gut zu Coteletten, Bratwurst und Wildfleisch.

108. Fricassee-Sauce. Man verkochte die durch ein feines Sieb gegossene und entfettete Brühe, in welcher das zum Fricassee bestimmte Fleisch oder Geslügel weichgekocht worden ist, mit hinreichendem Weißmehl (auf 1 Quart Brühe etwa von 2 Löffeln Butter und so viel Mehl, als die Butter aufnehmen will, bereitet) und etwas weißem Wein zu einer Sauce, lasse diese unter beständigem festen Rühren zu der gehörigen Dicke einkochen, quirle sie mit Eidottern und Citronensaft ab (auf ein Quart Sauce etwa 4 Eidotter und 1 Citrone), lasse sie auf dem Feuer anziehen, das heißt: unter Rühren noch einmal auflochen, und gieße sie durch ein Sieb oder ein Haartuch. — Mit Sardellenbutter kann man den Geschmack dieser Sauce noch erhöhen.

Ebenso kann man weiße Coulis nach No. 68 mit Wein in der oben angegebenen Weise zu einer Fricassee-Sauce verkochen.

Anmerkung. Die Sauce darf nicht gleich ansänglich dīc sein, sondern muß erst durch das Einkochen zur nötigen Dicke gelangen.

109. Sauce Mayonnaise. Diese der heutigen Küche unentbehrliche Sauce wird auf folgende Art bereitet: Man mischt in einem kleinen Napf mit rundem Boden zwei frische Eidotter mit einer guten Prise Salz zusammen und röhrt die Mischung, bis sie anfängt dīc zu werden. Dann fügt man unter fortgesetztem Rühren nach und nach tropfenweise einen Eßlöffel feines Olivenöl und einige Tropfen französischen Estragon-Eßig hinzu; röhrt dies, bis es dīc geworden ist, mischt wieder etwas Öl und ein paar Tropfen Eßig darunter und fährt so fort, bis man auf diese Weise etwa $\frac{1}{2}$ Quart Öl mit den Eidottern zu einer dicken, glatten Masse verbunden hat. Man vernischt nun diese Masse mit ein wenig kalter weißer Coulis nach No. 68 oder mit etwas kalter, dicker Sauce, welche man von in Öl geschwitztem Mehl und guter weißer Fleischbrühe gekocht hat, und schärft die Mayonnaisen-Sauce mit feingestochenem weißen Pfeffer, Salz und Estragon-Eßig zu pikantem Geschmack ab. Ein Zusatz von etwas englischem Senf erhöht denselben. Nach Belieben kann man auch eine Prise Zucker hinzufügen.

Sollte die Mayonnaisen-Sauce, wie es nicht selten vorkommt, während des Röhrens, oder nachdem sie eine Zeit lang gestanden hat, gerinnen, d. h. ihre Bindung verlieren, so daß das Öl hervortritt, so

giebt es kein besseres Mittel, um sie wieder herzustellen, als man röhrt in einem andern Napf ein oder zwei frische Eidotter nebst einer Prise Salz recht gut und fügt unter beständigem Rühren die zersetzte Sauce nach und nach hinzu. Auf diese Weise wird dieselbe wieder dick und glatt wie zuvor werden.

Zu einer andern Art Mayonnaisen-Sauce thut man etwa $\frac{1}{4}$ Quart flüssigen Aspic (No. 36) nebst $\frac{1}{4}$ Quart Olivenöl und etwas Estragon-Essig in einen Napf oder Topf, fügt ein wenig Salz und feingestochenen weißen Pfeffer hinzu, stellt den Topf auf Eis und schlägt die Mischung mit einer hölzernen Rute so lange, bis sie eine dicke, glatte, weiße Sauce bildet.

Noch eine andere Art Mayonnaisen-Sauce, welche von Vielen für noch schmackhafter gehalten wird, als die vorher beschriebenen, wird auf folgende Weise bereitet: Man schwitzt ein wenig Mehl in Del weiß, fügt etwas kräftige weiße Fleisch- oder Geflügelbrühe und ein wenig Aspic oder Kalbsfrikéstand hinzu, kocht hiervon eine dünnseimige Sauce, läßt diese verkühlen, gießt sie durch ein Sieb in einen Napf, welcher auf Eis gestellt wurde, setzt Del, Estragon-Essig und das nöthige Salz zu und röhrt sie mit einem weißen Holzlöffel oder einer hölzernen Rute so lange, bis sie weiß, glatt und dick geworden ist.

110. Kalte Sauce à la ravigote. Man verlese und wasche Kräuter, wie sie in No. 104 angegeben sind, koch sie in Wasser mit ein wenig Salz einige Minuten, kühle sie mit kaltem Wasser ab, drücke sie gut aus, stoße sie mit einigen gutgewaschenen und von den Gräten befreiten Sardellen fein und streiche sie durch ein Sieb. Dann bereite man nach Angabe der vorigen Nummer eine hinreichende Quantität Mayonnaisen-Sauce und vermische sie mit den durchgestrichenen Kräutern und etwas französischem Mostrich. Diese Sauce muß eine schöne grüne Farbe haben, welche man ihr, wenn sie durch die Kräuter nicht hinreichend gefärbt werden sollte, durch Hinzufügung von etwas Spinatmatte (No. 32) geben kann.

111. Sauce rémolade. Man hackt Petersilie, Schnittlauch, eine Schalotte, Estragon und Kapern recht fein, vermischt dies mit Mayonnaisen-Sauce von recht pikantem Geschmack, fügt einige feingestochene und durch ein Sieb gestrichene Sardellen, etwas feinen Mostrich, ein wenig Zucker und Citronenzucker hinzu und röhrt Alles gut durcheinander. — Auf andere Art wird die Remoladen-Sauce folgendermaßen bereitet: Man stößt die Dotter von 4 hartgekochten Eiern fein, fügt 1 rohes Eidotter, 1 Eßlöffel feinen Mostrich und 1 Eßlöffel Del hinzu und streicht dies durch ein Sieb in einen Napf, röhrt nach und nach etwa 6 Eßlöffel Del darunter, daß es eine dicke Salbe wird, und mischt Estra-

gon-Essig, Salz, Pfeffer, feingehackte Kräuter wie oben, etwas Zucker und Citronenzucker darunter. Sollte die Sauce zu dick sein, so verdünne man sie mit etwas kalter Fleischbrühe. Nach Belieben kann man statt der Schalotte eine auf dem Reibeisen geriebene Zwiebel darunter mischen. — Diese gewürzhaft schmeckende Sauce wird zu Süßen, kaltem Fleisch oder Fisch gegeben.

112. Cumberland-Sauce. Man vermischt 1 Löffel voll englischen Senf mit 4—6 Löffeln voll Johannisbeer-Gelée, fügt ein wenig Salz nebst der in kleine Flittern geschnittenen Schale einer Orange hinzu und verdünnt die Mischung mit etwa $\frac{1}{2}$ Quart Rothwein oder Portwein. — Diese Sauce ist beliebt zu Schweinesfleisch, besonders zu Wildschweinstöpfen.

113. Milch-Sauce (legirte Milch). Man kann diese Sauce, welche kalt oder warm zu Mehlspeisen und puddings gegeben wird, mit verschiedenen Ingredienzien, z. B. mit Vanille, Orangenblüthe, Zimmt, Citronen- oder Apfelsinenschale oder mit bittern Mandeln angenehm würzen und bereitet sie auf folgende Weise: Man lässt $\frac{1}{2}$ Quart gute Milch mit etwas von einem der obengenannten Ingredienzien aufkochen, deckt sie zu und lässt sie zur Seite des Feuers $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen, fügt alsdann etwa 8 Loth Zucker und einige Körner Salz hinzu und quirlt sie mit einer Liaison von 4 Eidottern ab, unter welche man einige Messerspitzen voll Mehl gemischt hat. Die Sauce wird alsdann durch ein Sieb gegossen. Ist sie zu einer warmen Mehlspeise bestimmt, so halte man sie im Bain-marie warm. Soll die Sauce einen Marasquin-Geschmack erhalten, so quirle man die Milch, nachdem sie aufgekocht und mit Zucker vermischt ist, wie oben ab und gieße den Marasquin erst kurz vor dem Gebrauch der Sauce hinzu.

114. Wein-Sauce. Man röhre ein wenig frische Butter, 1 Löffel Mehl, abgeriebene Citronenschale und 4 Eidotter zusammen, gieße ungefähr eine halbe Flasche weißen Wein dazu, füge es mit gestoßenem Zucker, und röhre oder schlage es mit einer Kelle oder Nuthe auf dem Feuer zu einer seimigen Sauce ab. Man kann auch, um den Geschmack dieser Sauce zu erhöhen, den Saft einer Citrone hinzufügen, und statt des weißen Weines Madera nehmen.

115. Rum-Sauce. Man röhrt 4 Loth Butter mit einem Löffel voll Mehl zusammen, gießt eine reichliche Viertelflasche Rheinwein hinzu, röhrt dies auf dem Feuer, bis es seimig und dem Kochen nahe ist, und fügt 8 Loth Zucker, ein Glas Rum und etwas Citronensaft hinzu. — Diese Sauce ist gut zu puddings.

116. Weinschaum-Sauce oder Chadeau. 2 ganze Eier und 4 Eidotter werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker in einer Casserole

Klärgerührt. Dann setzt man eine Viertelßflasche weißen Wein, den Saft einer halben oder ganzen Citrone und die aus Zucker abgeriebene Schale einer kleinen Citrone hinzu und schlägt die Mischung kurz vor dem Gebrauche mit einer Schlagruthé von Holz oder Draht auf gelindem Feuer zu Schaum. Sobald derselbe zu dem Punkt des Aufkochens gelangt ist, muß er vom Feuer genommen werden, weil er sonst wieder zusammensinkt. — Dieser Chaudeau ist eine allgemein beliebte Mehlspeisen-Sauce.

117. Punsch-Sauce. Diese wird ebenso bereitet wie No. 116, doch nehme man etwas weniger Wein und dafür Rum oder Arak dazu.

118. Rothwein-Sauce. Man läßt eine halbe Flasche Rothwein mit etwas Citronenschale, einem Stückchen Zimmt, einigen Nelken, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und dem Saft einer halben Citrone aufkochen, fügt 1 Löffel voll Kartoffelmehl, welches mit ein wenig Wasser klarequirlt ist, hinzu, läßt die Sauce seimig kochen und gießt sie durch ein Sieb.

119. Sago-Sauce. Rothwein wird mit Citronenschale, Zimmt, Nelken, Zucker und Citronensaft wie in der vorigen No. aufgekocht und durch ein Sieb auf 8 Loth nach Nr. 24 gereinigten Sago gegossen; derselbe muß nun auf langsamem Feuer recht klar ausquellen. Wird die Sauce zu dick, so gießt man noch Rothwein dazu, bleibt sie hingegen zu dünn, so macht man sie mit ein wenig in Wasser klarequirtem Kartoffelmehl seimig.

120. Hagebutten-Sauce. Gut gereinigte frische oder getrocknete Hagebutten werden in wenig Wasser mit Zimmt und Citronenschale weichgekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Man thut dann Wein und Zucker hinzu, läßt die Sauce noch einmal aufkochen, und mischt ein wenig mit etwas Wasser klarequirtes Kartoffelmehl darunter, damit sie recht glatt wird. Diese Sauce erfordert wegen der Säure der Hagebutten viel Zucker.

Anmerkung. Um Wiederholungen zu vermeiden, sei hier bemerkt, daß ohne den Zusatz von etwas mit wenig Wasser klarequirtem Kartoffelmehl jede Sauce von frischem Obst grietelig aussieht, indem die feinen Theilchen, aus welchen das Obstmark besteht, sich bei einer Verdünnung mit Flüssigkeit stets von einander trennen. Kartoffelmehl ist das einzige Mittel, sie glatt zu verbinden, ohne der Sauce die Durchsichtigkeit zu nehmen. Auf etwa $\frac{1}{2}$ Quart Sauce ist ein halber Eßlöffel voll Kartoffelmehl hinreichend.

121. Kirsch-Sauce. Frische Kirschen, aus welchen die Steine genommen sind, werden mit wenig Wasser, Zimmt und Citronenschale weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Die Steine stößt man fein, kocht sie mit ein wenig Wasser auf und gießt die Flüssigkeit davon durch ein Sieb zu dem durchgestrichenen Kirschfleisch, verdünnt dasselbe hinzüglich mit weißem oder rothem Wein oder Wasser, thut gehörig Zucker daran und kocht es mit ein wenig mit Wasser vermischtem Kartoffelmehl

zu einer seimigen Sauce. Will man die Sauce von Kirschmus bereiten, so löst man dasselbe auf gelindem Feuer in Wasser klar auf, fügt Citronenschale, Zimmt, Zucker, Wein und einige gestoßene bittere Mandeln hinzu und kocht davon eine seimige Sauce, welche durch ein Sieb gestrichen werden muß.

122. Pflaumen-Sauce. Man schält die Pflaumen, nimmt die Steine heraus, kocht die Pflaumen mit wenig Wasser, Citronenschale und Zimmt weich, streicht sie durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag, verdünnt sie mit Wein und Wasser, thut Zucker hinzu und kocht sie mit ein wenig mit Wasser klargerührtem Kartoffelmehl zu einer seimigen Sauce. Von Pflaumenmus wird eine Sauce ebenso bereitet, wie die Sauce von Kirschmus in voriger Nummer. — Man giebt die Pflaumen-Sauce zu puddings, Klößen, Eierkuchen und Plinsen.

123. Himbeeren-Sauce. Man streicht frische Himbeeren durch ein Sieb, verdünnt sie mit Wasser und etwas Wein, thut gehörig Zucker daran und kocht dies mit ein wenig Kartoffelmehl zu einer seimigen Sauce (s. d. Anmerkung No. 120). Ebenso bereitet wird eine Johannisbeeren-Sauce. Zusätze von Citronenschale, Zimmt und dergleichen sind in diesen beiden Saucen nicht ratsam, indem dadurch der schöne Fruchtgeschmack zerstört wird. In Zeiten, wo es keine frischen Himbeeren giebt, kann man sich zur Bereitung dieser Sauce des Gelees, des eingekochten Saftes oder der Marmelade von dieser Frucht bedienen. Man verdünne etwas davon mit Wasser und Wein, koch es auf und mache es mit etwas verdünntem Kartoffelmehl seimig.

124. Sauce von Äpfeln. Geschälte Äpfel werden in Scheiben geschnitten, mit wenig Wasser, Wein, Citronenschale und einigen feingestoßenen bittern Mandeln weichgekocht, durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag gestrichen, mit Wasser und Wein verdünnt, mit Zucker gesüßt und mit etwas in wenig Wasser klargequirtem Kartoffelmehl zu einer seimigen Sauce gekocht. Ein Zusatz von etwas nach No. 22 gereinigten Corinthen ist gut, auch kann man nach Belieben ein wenig Zimmt mitköchen.

125. Sauce von Aprikosen und Pfirsichen. Die Früchte werden geschält und mit ein wenig Wasser und den gestoßenen Kernen der Früchte weichgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Wasser und weißem Wein verdünnt und übrigens weiter behandelt, wie es in No. 122 angegeben ist. Wenn es keine frischen Aprikosen und Pfirsiche giebt, so bediene man sich der Marmelade von diesen Früchten, verdünne sie mit Wasser und Wein, und koch sie mit dem Zusatz von ein wenig Kartoffelmehl seimig.

126. Chocoladen-Sauce. $\frac{1}{2}$ Pfund Chocolade wird in $\frac{1}{2}$ Quart Milch oder Sahne aufgelöst und gekocht, mit etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker gesüßt und mit 4 Eidottern abgequirkt; oder man nehme 2 Eidotter und einen kleinen Löffel Mehl, quirle dies mit ein wenig Milch klar und ziehe die Chocolade damit ab. Will man die Sauce recht schaumig haben, so schlage man das Weizengesetz von zwei Eiern zu steifem Schnee, und mische denselben, nachdem die Chocolade mit Eidottern abgequirkt ist, durch immerwährendes Ausziehen mit einem Schöpfloßel darunter.

IV. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Suppen.

I. Klare Suppen von Fleischbrühe.

Diese bedürfen, wenn sie gut sein sollen, einer kräftigeren Fleischbrühe, als dieselbe nach No. 35 erzeugt wird; man sehe daher, um etwa 4 Quart kräftige Brühe zu gewinnen, 6 Pfund derbes Rindfleisch, 2 Pfund derbes Kalbfleisch und ein altes Huhn mit etwa 6 Quart Wasser auf, und kochte hiervon nach der in No. 35 angegebenen Weise eine Bouillon. Ein sehr langsames Kochen derselben ist durchaus nothwendig, damit sie klar werde. Es versteht sich von selbst, daß das Huhn herausgenommen wird, wenn es weich ist. Wenn die Brühe nach 4stündigem ruhigen Kochen durch ein Sieb oder ein Tuch abgegossen ist, nimmt man das Fett davon rein ab und läßt sie eine Viertelstunde ruhig stehen, damit die trüben Theilchen, welche jede Brühe in sich hat, zu Boden fallen, gießt sie alsdann in das zur Suppe bestimmte Geschirr behutsam ab, färbt sie mit ein wenig Jüß oder Zucker-Jüß (siehe No. 34) hellbraun, setzt sie wieder zum Kochen an's Feuer und behandelt sie, wie weiter gezeigt wird.

Bisweilen kommt es vor, daß die mit der größten Sorgfalt gekochte Brühe dennoch trübe bleibt, was in der Beschaffenheit des Fleisches seinen Grund hat, und da ist kein anderes Mittel, um sie klar zu machen, als sie mit Eiweiß zu klären. Man nehme zu obiger Quantität Brühe 3 Eiweiße, quirle diese mit ein wenig Brühe klar, vermische sie durch tüchtiges Quirlen mit der ganzen Brühe, lasse diese aufkochen, dann eine

Viertelstunde langsam von der Seite kochen, und gieße sie durch ein sauber ausgewaschenes leinenes Tuch, damit alle trüben Theile zurückbleiben. — Besser ist es immer, wenn man das Klären vermeiden kann; der feine Wohlgeschmack der Bouillon geht dadurch verloren, auch verringert sich die Quantität derselben. — Obige Quantität Fleischbrühe ist zu einer Suppe für 12 bis 16 Personen hinreichend.

127. Suppe Julienne. Man schneide Mohrrüben, Sellerie, einige weiße Rüben, etwas Porree und einige gelbe Wirsingkohlblätter in feine zölllange Streifen, thue Alles zusammen in eine Casserole mit etwas Butter und einem kleinen Stückchen Zucker, lasse es zugedeckt auf gelindem Feuer unter österem Umschwenken kurz einschwülen (es kann ein wenig gelblich werden) und thue es in die nach Angabe der vorigen Nummer bereitete, wieder zum Kochen ange setzte Brühe. Man lasse die Suppe langsam an der Seite des Feuers noch eine halbe Stunde kochen, nehme das Fett von derselben rein ab, würze sie mit dem nöthigen Salz und richte sie mit feingeschnittenen gerösteten Brodscheibchen an. Statt der Brodscheibchen kann man Nockeln (No. 50) oder Griesklöße (No. 54), oder auch Fisch- oder Hühnerklöße (No. 51) in die Suppe thun.

128. Klare Suppe mit Kräutern und Parmesan-Croutons. Suppenkräuter, bestehend aus Kerbel, einigen jungen Sellerie- und Salatblättern, Portulak, Estragon und ein wenig Sauerampfer, werden in kleine Blätter gelesen, gewaschen, einigemale durchgeschnitten, in die kochende Brühe gethan und darin etwa eine Viertelstunde gekocht. Sind die Kräuter nicht mehr jung, so müssen sie in Wasser blanchirt werden, weil sie sonst der Suppe einen strengen Geschmack geben. Zu den Croutons nehme man Semmel, schneide sie in dünne Scheiben und steche mit einem runden Ausstecher von der Größe eines Zweigroschenstückes runde Scheiben davon aus, tauche dieselben in warme Butter, streue Parmesankäse dick darauf, und gebe den Croutons im heißen Ofen oder mit einer glühenden Schaufel eine schöne gelbe Farbe. Wenn die Suppe angerichtet ist, giebt man diese Croutons hinein.

129. Französische Suppe. Man schneidet eine beliebige Menge Mohrrüben, Sellerie, Bohnen, Spargel, Blumenkohl, weiße Rüben oder Wasserrüben, Weißkohl und Wirsingkohl, nachdem dies Alles sauber gepült und gewaschen ist, in hübsche Stücke von guter Form, blanchirt es, thut es in die kochende klare Brühe, und fügt noch grüne Erbsen und Saubohnen (letztere müssen von ihrer Haut befreit sein) hinzu. Wenn die Gemüse beinahe weich sind, so thut man noch allerlei Suppenkräuter an die Suppe, läßt die Gemüse vollends weichkochen und richtet die Suppe über runde Semmelscheiben an, welche im Ofen oder auf Kohlengluth geröstet sind.

130. Klare Suppe mit Sauerampfer und verlorenen Eiern. Sauerampfer wird von den Stielen gestreift, einigemal durchgeschnitten, mit ein wenig Butter weich geschwikt, zum Abtropfen der Brühe auf einen Schaumlöffel geschüttet und dann in die kochende Fleischbrühe gethan. Ist der Sauerampfer jung und zart, so kann man ihn, nachdem er von den Stielen befreit und zerschnitten ist, ohne Weiteres in die kochende Brühe thun. Die verlorenen Eier werden nach No. 6 bereitet und warm in einer Assiette zur Suppe gegeben. — Auch kann man Eier und Brod, auf folgende Weise bereitet, zu dieser Suppe geben. Altbackenes Schwarz- oder Weißbrod wird abgeraspelt oder abgeschält und in dünne Scheibchen von der Größe eines Viergroschenstückes geschnitten, die man dann im Ofen trocken röstet. Von diesen Brodscheiben legt man in einen dazu bestimmten Porzellannapf oder in eine tiefe Schüssel eine etwa 2 Finger dicke Schicht, gieht nach und nach so viel fette, gutgesalzene Fleischbrühe darüber, daß das Brod aufquellen kann, läßt dasselbe alsdann in einem mäßig heißen Ofen oben und unten krustig werden, macht dann kleine Vertiefungen in das Brod, schlägt in jede derselben ein Ei, bestreut die Eier leicht mit Pfeffer und Salz, setzt die Schüssel wiederum in den Ofen und läßt die Eier gar, aber nicht hart werden. Man läßt die Schüssel mit dem Brod und den Eiern besonders zur Suppe herumreichen.

131. Klare Suppe mit geschnittenen Nudeln, Fadennudeln oder Macaroni. Alle drei Nudelarten müssen, ehe man sie in die kochende Brühe thut, zuvor in kochendem Wasser blanchirt, in kaltem Wasser gut abgespült und zum Abtropfen auf ein Sieb gethan werden, damit sie die Brühe nicht trüben. Beim Blanchiren der geschnittenen Nudeln und der Fadennudeln gebrauche man die Vorsicht, dieselben ganz locker in das stark wallende Wasser fallen zu lassen, weil sie sonst leicht klümperig werden. Die Fadennudeln werden vor dem Blanchiren zerbrochen, die Macaroni hingegen erst nach demselben in beliebig kleine Stücke geschnitten. Gewöhnlich wird zu den Nudelsuppen ein Teller mit geriebenem Parmesankäse besonders herumgereicht. Nach Belieben mag man auch Suppenkräuter in die Nudelsuppe thun.

132. Klare Suppe mit verlorenem Huhn, Schwemmklöppen u. s. w. Das nach Angabe der No. 65 bereitete und in kleinen Becherformen garmachte verlorene Huhn wird, nachdem es aus den Formen gestürzt ist, entweder auf einer Assiette mit etwas darunter gegossener Bouillon besonders zur klaren Suppe herumgereicht, daß sich ein jeder Gast davon nach Belieben abstechen kann, oder man legt es ganz oder zerschnitten in die Suppe, welche nach der am Eingange dieses Abschnittes gegebenen Anweisung bereitet ist.

Außerdem kann man in eine klare Suppe Schwemmklöße nach No. 38, Semmelklöße nach No. 39, Eierklöße nach No. 40, Fleischklöße nach No. 48, Reis, Sago, gebackenes Mark, oder Mark auf Semmelschnitte geben, und zu allem diesem nach Belieben Kräuter und Wurzeln in die Suppe nehmen. — Der Reis wird nach No. 23 gereinigt und in einem Löffchen oder einer kleinen Cafferole mit ein wenig Bouillon auf sehr gelindem Feuer recht weichgedünstet. — Der Sago wird nach No. 24 gereinigt, und mit ein wenig Bouillon auf heiher Stelle vollkommen klar ausgequollen. — Zum gebackenen Rindermark wird das Mark zuvor in gesalzenem Wasser oder Brühe ein wenig gekocht und zum Verkühlen herausgenommen, in beliebige Stücke geschnitten, mit Pfeffer und Salz bestreut, mit Ei und Semmel panirt und in heiher Butter oder Fett ausgebacken.

II. Gebundene Suppen von Fleischbrühe.

Diese Suppen werden entweder mit Eiern, oder Mehl, oder Semmel, oder durch den Mehlpastor der Hülsenfrüchte seimig gebunden. Sie bedürfen keiner so kräftigen Fleischbrühe, als die klaren Suppen, und können von der Bouillon, wie sie nach No. 35 gekocht wird, sehr wohlschmeckend zubereitet werden. — Die Bindung mit Eidottern macht die weißen Suppen, bei welchen man sie anwendet, nahrhafter, und giebt ihnen sowohl einen angenehmeren Geschmack, als auch ein besseres Aussehen. — Wenn man die weißen Suppen mit so vielen Eidottern bindet, daß sie seimig werden, bedarf es eigentlich keines Zusatzes von Mehl; da jedoch die nur mit Eiern gebundenen Suppen sehr leicht gerinnen, so giebt man sowohl aus diesem Grunde, als auch der Ersparnis von Eiern wegen, einer jeden Suppe, welche man mit Eiern abquirlen will, einen, wenn auch noch so geringen Zusatz von Mehl. — Die Schmackhaftigkeit der Suppen wird noch erhöht, wenn man ein wenig frische Butter und etwas Sahne zugleich mit der Bindung von Eiern darunter mischt. Eine Anzahl der folgenden Suppen können sowohl mit Eiern gebunden, als auch ohne sie aufgetischt werden, je nachdem mehr oder weniger Werth auf das gute Aussehen derselben gelegt wird. Noch sei bemerkt, daß ein Quart Suppe wohl für 3 Personen hinreichend sein dürfte, vorausgesetzt, daß noch mehrere Gerichte nach derselben folgen. Wenn man also (nach No. 35) 4 Pfund Rindfleisch mit 4 Quart Wasser aufsetzt und recht langsam kochen läßt, so würde man beinahe 3 Quart gute Brühe davon gewinnen. Nach dieser Berechnung könnte man von 4 Pfund Fleisch eine sehr gute Suppe für 8 Personen kochen.

133. Suppe mit Graupen. Man läßt die mit kaltem Wasser und einem Stückchen Butter aufgesetzten Graupen (auf 1 Quart Suppe

rechnet man 2—3 Loth) $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen und bewahrt sie vor dem Anbrennen. Wenn sie dabei zu dick werden, gießt man ein wenig kochendes Wasser hinzu. — Dann schüttet man sie in das zum Kochen der Suppe bestimmte Geschirr, schlägt sie mit einem Stückchen Butter gut durch, damit sie weiß werden, gießt die durchgegossene Brühe (No. 35), von welcher man das Fett rein abgenommen hat, darauf, thut ganz wenig Weizmehl nach No. 5 hinzu, löst es durch tüchtiges Quirlen vollkommen auf, und läßt die Suppe kochen. Einige Scheiben von jungem Sellerie, welche man jetzt in der Suppe garkochen läßt, geben ihr einen vortrefflichen Geschmack. Auch kann man gehackte Suppenkräuter, wie sie in No. 128 angeführt sind, zusezen. — Will man der Graupensuppe ein besseres Aussehen geben, so quirlt man sie mit einem oder einigen Eidottern ab; dies darf aber erst im Augenblicke des Anrichtens geschehen (siehe No. 19).

Anmerkung. Am weitesten kochen die Graupen in einer gut verzinnnten kupfernen Casserole. In jedem anderen Geschirr nehmen sie eine mehr oder weniger blaugraue Farbe an; ein besonders schmückiges unappetitliches Aussehen erhalten die in einem eisernen, emailirten Gefäß gekochten Graupen, und besonders dann, wenn in diesem Gefäß das Email beschädigt ist.

134. Suppe mit Reis. Man reinigt den Reis nach No. 23 und dünstet ihn in einem Löffchen oder einer kleinen Casserole mit Fleischbrühe und ein wenig Butter weich. Die Brühe zur Suppe wird mit ein wenig Weizmehl glatt gequirlt und eine Viertelstunde gekocht, daß das Mehl gar wird. Nachdem dann der Reis in die Suppe gethan ist, wird dieselbe entweder mit einer Liaison von einigen Eidottern abgequirlt, oder so wie sie ist auf den Tisch gegeben. Man kann auch die in der Bouillon gekochten Wurzeln, als Sellerie und Mohrrüben, in Stücke schneiden und in die Suppe geben, ebenso Suppenkräuter, wie in No. 128.

135. Suppe mit Gries. Man lasse die zur Suppe bestimmte Fleischbrühe kochen und mache sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl seimig. Dann lasse man etwas Gries unter fortwährendem Rühren oder Quirlen der siedenden Suppe in diese einlaufen, lasse sie noch etwa eine Viertelstunde kochen, bewahre sie dabei vor dem Überlaufen, wozu sie sehr geneigt ist, thue nach Belieben Kräuter und Wurzeln, wie in der vorigen Nummer, in die Suppe und quirle diese, wenn sie ein besseres Aussehen erlangen soll, mit einigen Eidottern und etwas frischer Butter ab.

136. Suppe mit geschnittenen Nudeln. Die nach No. 7 bereiteten Nudeln schüttet man ganz locker in kochendes Wasser, röhrt sie um, damit sie nicht klümperig werden, läßt sie einige Minuten kochen, gießt sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, thut sie in die mit ein wenig Weizmehl seimig gemachte kochende Fleischbrühe und läßt sie darin garkochen. Man kann auch in diese Suppe nach Belieben Wurzeln und Kräuter geben (siehe No. 134) und dieselbe, so wie sie ist, oder mit Eiern abgequirlt aufstellen.

137. Suppe mit Faden- oder Faconnudeln oder Eiergräupchen. Alle Nudelarten müssen, ehe man sie in die Suppe thut, in kochendem Wasser blanchirt werden. Wenn man sie unblanchirt in die Suppe schüttet, nimmt dieselbe einen eigenthümlichen, nicht angenehmen Geschmack an, deshalb scheue man die geringe Mühe des Blanchirens nicht. Im Uebrigen werden diese Suppen wie die No. 136 bereitet.

138. Legirte Suppe mit Griesschnitten. Man röhrt einige Loth Reis- oder Wiener Gries mit wenig kaltem Wasser ein und schüttet ihn zu etwas kochendem Wasser, Brühe oder Milch, kocht ihn mit ein wenig Butter und Salz unter immerwährendem Rühren zu einem dicken Brei, streicht denselben auf einem reinen Brete oder einem flachen Teller breit auseinander und glatt, und läßt ihn erkalten. Wenn man die Fleischbrühe nach No. 35 abgegossen und wieder zum Kochen aufgesetzt hat, macht man sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl ein wenig seimig, läßt sie noch eine Viertelstunde langsam kochen, damit das Mehl gar wird, quirlt die Suppe mit einigen Eidottern ab und reibt nach Belieben ein wenig Muskatnuß daran. Die kalte Griesmasse schneidet man in länglich-viereckige Stücke und legt sie in die angerichtete Suppe.

139. Suppe mit Eierklößen. Die nach Angabe der vorigen Nummer bereitete legirte Suppe richtet man mit Eierklößen, welche nach No. 40 bereitet, und entweder mit einem Löffel ausgestochen oder mit einem Messer in länglich-viereckige Stücke geschnitten sind, an. Die Klöße dürfen jedoch nicht mehr kochen, sondern man lege sie in die Suppe, nachdem dieselbe in die Terrine gegossen ist.

Man kann auch die in der Bouillon gekochten und in saubere Stücke geschnittenen Wurzeln nebst Suppenkräutern in die Suppe thun und an Stelle der Eierklöße Schwemmklöße nach No. 38 oder Nockeln nach No. 50 nehmen.

140. Suppe mit eingelaufenen Nudeln. Wenn die Fleischbrühe mit ein wenig Weizmehl versetzt zum Kochen gebracht ist, röhre man auf 1 Quart Suppe 1 Ei mit Mehl, ein wenig Muskatnuß und Salz zu einer dickflüssigen Masse ein, lasse dieselbe entweder als feine Fäden vom Löffel oder als Tropfen durch die Löcher eines Schaumloffels oder Durchschlags in die kochende Suppe laufen, lasse diese noch eine kurze Zeit kochen und quirlt sie mit Eidottern ab.

141. Kräuter-Suppe mit gefülltem Kopffsalat. Man verlöche Fleischbrühe mit etwas Weizmehl zu einer dünnseimigen Suppe, lasse auch einige in gute Form geschnittene Scheiben von jungem Sellerie darin weichkochen, sehe Suppenkräuter, wie in No. 128, hinzu, ziehe die Suppe mit einigen Eidottern, ein wenig Sahne und einem Stückchen frischer Butter ab, und gebe den farcierten Kopffsalat in einer Assiette besonders dazu. — Der Salat wird folgendermaßen bereitet: Man blan-

hire kleine feste Köpfe Salat, von welchem man die   nheren grünen Blätter beseitigt hat, in kochendem Wasser, lasse ihn in kaltem Wasser verf  hlen und lege ihn auf ein Sieb zum Abtropfen. Nun stecke man in jeden Salatkopf ein wenig von der Fleischfarce Nr. 10 oder von dem Semmelteig No. 39, decke die Blätter wieder darüber, so d  rfzt von der Farce nichts zu sehen ist, und presse den Salat in der hohlen Hand zu schöner Form. Alsdann lege man die Salatk  pfe eng aneinander in eine Casserole, gie  ze etwas gute, fette Fleischbrühe darüber, füge etwas Salz hinzu und lasse sie mit Papier bedeckt auf gelindem Feuer langsam garen und kurz einkochen. Wenn die Salatk  pfe zu gro  f sind, so kann man sie beim Anrichten halbirenen.

142. Suppe mit Macaroni und Parmesan-Käse. Man kochte eine hinreichende Menge Macaroni in Wasser weich, kühle sie in kaltem Wasser ab und schneide sie in kleine Stücke. Dann kochte man von guter Fleischbrühe mit etwas Weizmehl eine dünnseimige Suppe, quirle diese mit einigen Eidottern ab, mische ein wenig Sahne, ein Stückchen frische Butter, etwas geriebenen Parmesankäse und ein wenig geriebene Muskatnu  f darunter und thue die Macaroni hinein.

143. Krebs-Suppe. Zu 3 Quart Suppe kochte man 45 Stück mittelgro  ze Krebse in Wasser mit Salz ab, nehme die Krebschwänze heraus, pu  ze die Krebsnasen sauber aus, wasche und trockne sie ab und fülle sie entweder mit einer Fischfarce nach No. 15 und kochte sie in Wasser oder Brühe ab, oder mit einer Krebsfarce nach No. 49 und backe sie im Ofen. Alle rothe Schalen der Krebse sto  ze man in einem Mörser recht fein, schwüze sie mit 12 Loth Butter auf gelindem Feuer so lange, bis die Butter ein wenig steigt und recht roth ist, füge dann 1 Quart Fleischbrühe, etwas geschnittenen jungen Sellerie und die gesto  zenen weißen Unterb  uche der Krebse hinzu, die man zuvor von der Galle und den grauen Fasern befreit haben muß, und lasse dies eine halbe Stunde langsam kochen. Alsdann gie  ze man die Brühe durch ein feines Sieb in einen Napf, gie  ze noch ein wenig heiße Bouillon auf die Schalen und presse diese mit einer Kelle aus, d  rfzt alle Butter herauskommt. Nach einer Viertelstunde nehme man mit einem Löffel die rothe Butter von der durchgegossenen Brühe ab und sehe sie in einer Casserole auf gelindes Feuer, füge einige Eglöffel voll Mehl hinzu, lasse dies ein wenig schw  zen, gie  ze die von den Krebschalen abgegossene Brühe und noch etwa 2 Quart andere gute Fleischbrühe hinzu, quirle die Suppe recht glatt, lasse sie eine Viertelstunde kochen, ziehe sie mit 2—3 Eidottern und ein wenig Sahne ab und würze sie mit etwas Muskatnu  f. Beim Anrichten gebe man die abgepu  ten Krebschwänze, die gefüllten Krebsnasen, Krebskl  ze nach No. 49, etwas in kleine Stücke geschnittenen Spar-

gel, Blumenkohl, Morscheln, auch wohl einen Löffel voll grüne Erbsen, welches Alles vorher besonders abgekocht sein muß, in die Suppe. Eine Prise Zucker mildert den Geschmack der Suppe lieblich.

144. Suppe cardinalis. Man kocht von guter Fleischbrühe mit etwas in Krebsbutter geschwitztem Mehl eine seimige Suppe, vermischt diese mit Graupen oder Reis (welches man wie in den Nummern 133 und 134 besonders gekocht hat) und quirlt sie mit Eidottern ab. Einige Klößchen von Fisch- oder Krebsfarse mag man in diese Suppe geben.

145. Kalbfleisch-Suppen. Man kann die von No. 133 bis 142 beschriebenen Suppen auch von Kalbfleischbrühe bereiten. Sie werden freilich weniger kräftig, als die von Rindfleischbrühe, jedoch auch wohl schmeckend. — Das Kalbfleisch wird gewaschen, in kochendem Wasser blanchirt, in kaltem Wasser abgekühlt, in passende Stücke geschnitten, sauber ausgepuzt und mit dem durch ein Sieb gegossenen Blanchir-Wasser wieder aufgesetzt; nachdem man es dann gut ausgeschäumt hat, thut man etwas Sellerie und Porree, eine Petersilienwurzel und einige Mohrrüben nebst ein wenig Salz daran, läßt das Fleisch weichköcheln und gießt die Brühe alsdann durch ein Sieb. Das Fleisch wird noch einmal ausgepuzt und in die von der Brühe bereitete Suppe gegeben.

146. Hammelfleisch-Suppen. Gleichwie von Kalbfleischbrühe kann man auch von Hammelfleischbrühe die Suppen von No. 133 bis 142 schmackhaft bereiten, nur muß das Fett von letzterer zuvor sehr rein abgenommen werden. Außerdem kann man sich der Hammelfleischbrühe auch zur Zubereitung der Bohnen- und Kartoffel-Suppe, der Pauden-Suppe No. 168 und der Suppen No. 150 und 174 bedienen.

147. Suppe von Kälberlungen. Man wäscht die zerschnittenen Lungen und das Herz recht sauber, setzt sie mit hinreichendem Wasser auf's Feuer, läßt sie kochen, schäumt sie gut aus, thut einige Suppenwurzeln, eine Zwiebel und etwas Salz hinzu, und läßt sie langsam weichköcheln. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, fügt etwas Weißmehl und Graupen, die wie in No. 133 vorher gekocht sind, hinzu, kocht davon eine seimige Suppe, läßt diese mit etwas gehacktem jungen Selleriekraut, Kerbel und Petersilie noch eine Viertelstunde kochen und quirlt sie mit einigen Eidottern ab. Man giebt Semmelklöße nach No. 39, oder kleine, rundgeschälte und in Wasser mit Salz weichgekochte Kartoffeln nebst den in kleine saubere Stücke oder Scheibchen geschnittenen Lungen in die Suppe.

148. Hühner-Suppe. Man kochte von einem oder mehreren alten Hühnern, welche man gut gereinigt, gesengt und gewaschen hat, mit Wasser oder leichter Rindfleischbrühe, Salz und Wurzelwerk eine

Bouillon und bereite von derselben, wenn sie durch ein Sieb gegossen ist, Suppen, wie sie in den Nummern 133 bis 142 angegeben sind. Die Hühner werden, in saubere Stücke geschnitten, in die Suppe gegeben. — Wenn man Graupen-, Reis- oder Gries-Suppe von dieser Bouillon bereitet, kann man auch gefüllte Krebsnäsen, wie in No. 143, oder Semmelklößchen nach No. 39, und abgekochten Spargel, Blumentohl und Mordheln dazu nehmen.

149. Tauben-Suppe. Nachdem die Tauben gut gereinigt, gesengt und gewaschen sind, setzt man sie mit kochendem Wasser auf, schäumt sie gut aus, thut Suppenwurzeln und etwas Salz daran und kocht sie weich. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und mit etwas Weizmehl zu einer dünnseimigen Suppe gekocht, in welche man gehackte Suppenkräuter, wie in No. 128, garkochen läßt. Klößchen nach No. 39, oder Nockeln nach No. 50, oder Griesklöße nach No. 54 werden in Wasser abgekocht und nebst den in Hälften oder Viertel geschnittenen Tauben in die Suppe gegeben, nachdem man dieselbe mit einigen Eidottern legirt und nach Belieben mit ein wenig geriebener Muskatnuß gewürzt hat.

150. Französische Zwiebel-Suppe. Man schneide kleine weiße Zwiebeln in Hälften und dann in feine Scheiben, schwölle sie mit Butter auf gelindem Feuer gelblich, lasse einige Löffel Mehl damit durchschwülen, gieße Fleischbrühe oder auch nur kochendes Wasser hinz, und koch hier von, nachdem das Mehl klarequivirt ist, eine dünnseimige Suppe, würze dieselbe mit ein wenig gestoßenem weißen Pfeffer, Salz und Muskatnuß, und richte sie über geröstete Scheiben von Milchbrot an.

151. Pommersche Suppe mit Bohnen. Man kochte weiße Bohnen in Wasser weich, streiche einen Theil davon durch ein Sieb, fülle Fleischbrühe, welche etwas sett sein kann, darauf und kochte hiervon mit ein wenig Weizmehl eine seimige Suppe, thue etwas feingehackten Majoran, Petersilie und Kerbel und die ganzen Bohnen daran, und lasse die Suppe noch eine Viertelstunde kochen. Der in der Brühe weichgekochte und in Stücke geschnittene Sellerie kann auch in die Suppe gegeben werden. Vortrefflich eignet sich Gänseklein, als Flügel, Kopf, Hals, Beine, Magen und Herz, zu dieser Suppe. Man kochte dasselbe, nachdem man es gut gereinigt hat, mit Wasser, Salz und Wurzeln weich und bereite von der durchgegossenen Brühe die Suppe. Das Gänseklein wird ausgepnkt und in die Suppe gegeben.

152. Bohnen-Suppe mit Speck. Man kochte ein Stück schwachgeräucherten mageren Speck in Wasser weich, gieße die Speckbrühe durch ein Sieb und nehme von derselben das Fett ab. Zu gleicher Zeit kochte man weiße Bohnen in Fluss- oder Regenwasser weich, gieße das Wasser ab, schlage die Hälfte der Bohnen durch einen Durchschlag, füge

die Speckbrühe, ein wenig Weizmehl, etwas feingehackten Majoran, Petersilie, Kerbel und junges Selleriekraut hinzu, kochte hiervon eine seimige Suppe, thue die übrigen Bohnen hinein und lasse Alles zusammen noch eine Viertelstunde kochen. Der in Stücke geschnittene Speck wird in die Suppe gegeben.

153. Pommersche Suppe mit Kartoffeln und Ente. Man kochte eine Ente in Wasser mit Wurzeln, Salz und einer kleinen Zwiebel weich und gieße die Brühe durch ein Sieb. Von derselben mit dem Zusatz von Rindfleischbrühe und Weizmehl kochte man eine dünnseimige Suppe, thue ein wenig feingehackten Majoran, Kerbel, Petersilie und Selleriekraut daran, und lasse kleine, rundgeschälte, in Wasser halb gar gekochte Kartoffeln in der Suppe vollends garkochen. Beim Anrichten gebe man die in hübsche Stücke geschnittene Ente in die Suppe.

154. Kartoffel-Suppe. Man kocht die abgeschälten und abgewaschenen Kartoffeln in Wasser halb gar, gießt das Wasser ab, füllt wiederum siedendes Wasser auf die Kartoffeln und läßt sie vollends garkochen, doch nicht zerfallen. Nun schüttet man die Kartoffeln zum Abtropfen in einen feinen Durchschlag, reibt sie durch diesen in den Suppentopf, gießt Fleischbrühe oder kochendes Wasser darauf, fügt etwas Butter, etwas feingehackten Kerbel und Petersilie, auch wohl junges Selleriekraut und feingehackten Schnittlauch nebst dem nöthigen Salz hinzu, quirlt Alles gut untereinander und kocht hiervon eine seimige Suppe, welche man mit einigen Eidottern und etwas Sahne abquirlt, nach Belieben mit geriebener Muskatnuß und Pfeffer würzt und über würfelig geschnittene, gelbgebratene Semmel anrichtet.

155. Sauerampfer-Suppe. Man kocht von Fleischbrühe mit etwas in Butter geschwitztem Mehl eine seimige Suppe, thut eine gute Handvoll Sauerampfer, der von den Stielen gestreift, gewaschen, in schmale Streifen geschnitten und mit ein wenig Butter weich geschwitzt ist, hinein, läßt die Suppe noch eine kurze Zeit kochen, quirlt sie mit einigen Eidottern, die mit etwas süßer oder saurer Sahne verdünnt sind, ab und mischt noch ein wenig frische Butter darunter. Man giebt entweder Reis, welcher nach No. 134 gekocht ist, oder kleine rundliche geröstete Semmelscheiben oder verlorene Eier in die Suppe.

Man kann übrigens auch den Sauerampfer, natürlich in größerer Menge, als oben angegeben, nachdem er in Butter weichgeschwitzt ist, durch ein feines Sieb streichen, daß Büree mit der wie oben mit Weizmehl seimig gebundenen Brühe vermischen und die Suppe wie vorhergehend mit Eiern und Sahne legiren.

156. Suppe mit gebackenen Mehlerbsen. Man kocht von Rindfleisch- oder Kalbfleisch-, Hühner- oder Taubenbrühe mit Weizmehl

eine dünnseimige Suppe, thut Suppenkräuter und die würselig geschnittenen Wurzeln aus der Bouillon daran und zieht die Suppe mit einigen Eidottern ab. Die gebackenen Erbsen macht man folgendermaßen: Man röhrt 2 Eier mit Mehl und ein wenig Salz zu einer dickflüssigen Masse an und setzt Backbutter nach Nr. 20 auf's Feuer. Wenn die Butter heiß ist, gießt man die Masse in einen Durchschlag oder Schaumlöffel, hält denselben über die heiße Butter und bacht die Tropfen, welche durch die Löcher des Durchschlags in die Butter fallen, hellgelb ans, legt sie auf Löschpapier, damit das Fett herauszieht, und giebt diese gebackenen Erbsen beim Anrichten in die Suppe.

157. Einfache Linsen-Suppe. Gut verlesene und gewaschene Linsen werden in Flüßwasser weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Nun kocht man von Fleischbrühe mit etwas Braumehl (s. No. 5) eine dünnseimige Suppe, thut die Linsen nebst etwas gehacktem Kerbel und Petersilie und dem in Würsel oder Scheibchen geschnittenen Sellerie aus der Bouillon hinein und läßt Alles zusammen noch eine Viertelstunde kochen. Man kann die Linsen-Suppe auch mit Speckbrühe, wie die Bohnen-Suppe in No. 152, bereiten.

158. Kerbel-Suppe. Man schwiže etwas scheibig geschnittenen Sellerie in wenig Butter, lasse ihn aber nicht gelb werden, thue etwas Mehl hinzu, lasse dasselbe noch ein wenig schwißen, fülle Fleischbrühe darauf und kochte hiervon eine seimige Suppe, gieße diese durch ein Sieb, daß der Sellerie zurückbleibt, füge etwas feinblätterig gepflückten oder gehackten Kerbel hinzu und lasse die Suppe noch eine Viertelstunde langsam kochen; alsdann ziehe man sie mit einigen Eidottern, etwas Sahne und frischer Butter ab, und richte sie über seine Scheiben von Milchbrot oder Semmel, welche zuvor im Ofen gelbgeröstet oder in Butter gelbgebraten sind, an.

159. Suppe von Graupenseim. Man kochte Graupen mit Wasser und ein wenig Butter recht weich, streiche sie durch ein Sieb, versæze den durchgestrichenen Seim mit Fleischbrühe und ein wenig Weizmehl, und kochte eine seimige Suppe davon, ziehe dieselbe mit einigen Eidottern, Sahne und ein wenig frischer Butter ab, und richte sie über seine Würfel von Milchbrot an.

160. Hamburger Aal-Suppe. Für 12 Personen kochte man nach der in No. 35 gegebenen Anweisung von 8 Pfund Rindfleisch eine Bouillon. Einen Aal von etwa 3 Pfund streife man ab, nehme ihn aus, schneide ihn aus den Gräten und in Stücke von etwa zwei Finger Breite, und kochte diese in etwas Wasser mit Essig, einer Zwiebel, Gewürz, Salz, ein wenig Salbei und einem Lorbeerblatt gar. Eine Viertelmeze Birnen schneide man in Viertel, nehme die Kerngehäuse heraus,

schäle die Birnen ab und koch sie mit Rothwein, Wasser, Zimmt und Zucker weich. — Sellerie, Petersilienwurzeln und Mohrrüben schneide man in erbsengroße Würfel und koch diese nebst zwei Oberassen voll feiner grüner Erbsen in Fleischbrühe weich. — Etwas Spargel puze man, schneide ihn in kleine Stücke und koch ihn in Wasser weich. — Schwemmklöße oder Nockeln bereite man nach den Nummern 38 oder 50 und koch sie in Fleischbrühe gar. — Kräuter, wie Petersilie, Kerbel, Majoran, Salbei, Estragon, Basilikum, Thymian und Sellerieblätter, hache man fein und koch sie mit etwas Brühe gar. — Nachdem man alle diese Vorbereitungen gemacht hat, lasse man die durchgesiehete Fleischbrühe kochen, füge die ebenfalls durchgesiehete und rein abgefettete Aalbrühe nebst einer halben Flasche weißem Wein hinzu, mische so viel Brau-mehl (No. 5) darunter, daß die Suppe seimig wird, lasse diese eine Stunde langsam an der Seite des Feuers kochen, nehme Fett und Schaum von derselben ab, thue die Kräuter, die Wurzeln und grünen Erbsen, den Spargel, die Birnen mit ihrer Brühe, den Aal und die Klöße hinein, und würze die Suppe, die einen süß-säuerlichen Geschmack haben muß, mit dem nöthigen Salze und etwas geriebener Muskatnuß.

161. Eine andere Aal-Suppe. Man streife einen Aal ab, schneide ihn aus den Gräten und in grobwürfelige Stücke, und koch diese mit Wasser, Essig, Salbei, Zwiebel, Salz und Gewürz ab. Wenn der Aal verkühlt ist, nehme man ihn aus der Brühe, gieße diese durch ein Sieb, entfette sie, vermische sie mit guter Fleischbrühe, thue Weizmehl daran und koch hier von einer seimigen Suppe. In derselben koch man feinsadig geschnittenes Wurzelwerk, als: Sellerie, Mohrrüben und Petersilien-wurzeln, und einen guten Tassenkopf voll grüner Erbsen weich, thue feingehackte Kräuter, als: Thymian, Basilikum, Sauerampfer, Selleriekraut, Kerbel, Petersilie, Salbei daran, legire die Suppe mit Eidottern und saurer Sahne, und richte sie mit dem Aal und mit Fischklößen, die man von der Farce No. 15 gemacht und zur Hälfte in der Suppe gargekocht, zur anderen Hälfte aber in Backbutter gelbgebacken hat, an.

162. Fisch-Suppe. Man puze Hechte oder Zander oder Barse ab, nehme sie aus, wasche sie recht rein, schneide sie aus den Gräten und in kleine runde Stücke, koch die Hälfte derselben in gesalzenem Wasser gar; die andere Hälfte aber salze man ein, panire sie mit Ei und geriebener Semmel, und brate sie in Butter zu schöner hellbrauner Farbe. Von den von den Kiemen befreiten Köpfen und Gräten der ausgeschnittenen Fische und einem guten Theil kleiner Fische, welche ebenfalls gepuzt, ausgenommen und gut gereinigt sind, koch man folgendermaßen eine Bouillon: Man thue etwas Butter in eine Casserole, belege den Boden derselben mit scheinig geschnittenem Wurzelwerk und Zwiebeln, lege die Fische

hinein, füge ein Lorbeerblatt, einige Gewürznägel und ein wenig Wasser hinzu, setze die Casserole auf nicht zu starkes Feuer und lasse die Fische so lange schmoren, bis die Flüssigkeit kurz eingeschmort ist und sich eine weißliche Glace auf dem Boden der Casserole gebildet hat. Dann gieße man Wasser darauf, thue ein wenig Salz daran, lasse die Brühe etwa eine Stunde langsam kochen und gieße sie durch ein feines Sieb. Nun schwitze man etwas scheibig geschnittenen Sellerie in Butter gelblich, thue Mehl hinzu, lasse dies noch ein wenig schwitzen, fülle die entfettete Fisch-Bouillon darauf, kochte hiervon eine seimige Suppe, streiche diese durch ein Sieb, lasse sie mit etwas gehacktem Kerbel, Petersilie und jungem Selleriekraut noch eine kurze Zeit kochen, quirle sie mit einigen Eidottern und etwas frischer Butter ab und richte sie mit den gekochten und gebackenen Fischstücken an. Nach Belieben kann man auch einige von der Farce No. 15 bereitete Fischklöße in die Suppe geben.

163. Eine andere Fisch-Suppe. Man kochte geschälte Kartoffeln in Wasser gar, reibe sie durch ein Sieb, fülle Fisch-Bouillon, nach No. 162 bereitet, darauf, thue ein wenig Weizmehl daran, quirle Alles gut untereinander und lasse es kochen, füge etwas gehackten Kerbel und Petersilie hinzu und quirle die Suppe, welche gut seimig sein muß, mit einer Liaison von Eidottern und Sahne ab. Nach Belieben kann man etwas würfelig geschnittene und in Butter gelbgebratene Semmel in diese Suppe geben.

164. Mock-Turtle-Suppe. Man nimmt hierzu einen recht weißen, sauber abgebrühten Kalbskopf, trocknet denselben gut ab, sengt ihn auf einer Spiritusflamme, schneidet ihn unten und oben der Länge nach aus, löst mit einem scharfen Messer die fleischige Kopfhaut von dem Knochen los, lässt die Kopfhaut in lauwarmem Wasser recht weiß wässern, blanchirt sie und kocht sie in fetter Fleischbrühe oder in Wasser mit etwas Fett von der Fleischbrühe, einer Zwiebel, Salz, Wurzelwerk und ein wenig Gewürz weich. Man läßt den Kalbskopf in der Brühe verkühlen, legt ihn auf eine flache Schüssel, deckt ein nasses Tuch darüber, legt ein mit einigen Gewichten beschwertes Brethen darauf und läßt den Kopf erkalten. Die Brühe sieht man durch ein Tuch. — Die Hirnschale des abgehäuteten Kopfes haut man auf, nimmt das Gehirn heraus, legt dasselbe in kaltes Wasser, befreit es von den Häuten, kocht es in Wasser mit Essig und Salz eine Viertelstunde und läßt es erkalten. Die Zunge schneidet man heraus, blanchirt sie und kocht sie mit dem Kalbskopf weich. Die Knochen des Kalbskopfes zerhackt man, legt sie in eine Casserole, deren Boden mit etwas Butter, scheibig geschnittenen Suppenwurzeln und Zwiebeln bedeckt ist, fügt etwas Petersilie, einige Blättchen Basilikum, ein wenig Thymian, ein Lorbeerblatt und ein Weinglas voll Wasser

hinzu, läßt dieses auf nicht zu starkem Feuer zugedeckt so lange schmoren, bis sich auf dem Boden der Casserole eine braune Glace gebildet hat, giebt etwas Wasser darauf, läßt die Brühe einige Stunden sehr langsam kochen und seift sie durch ein Tuch. — Von Rindfleisch und Kalbfleisch kocht man während der Zubereitung des Kalbskopfes eine recht gute Bouillon und seift diese ebenfalls durch ein Tuch. Alsdann schwitzen Butter und Mehl gelblich, füllt die Fleischbrühe, die Jüs von den Knochen und die Brühe von dem Kalbskopf (Alles gut entfettet) darauf, kocht hiervon eine seimige Suppe, läßt sie einige Stunden an der Seite des Feuers kochen und nimmt während dieser Zeit den Schaum und das Fett, welches sich auf der Oberfläche der Suppe sammelt, öfters ab. Wenn die Suppe von der Knochen-Jüs nicht braun genug werden sollte, so färbt man sie mit ein wenig Fleisch- oder Zucker-Jüs. Ein wenig Cayenne-Pfeffer (linsengroß auf eine Suppe für 12 Personen oder 3—4 Quart) wird ebenfalls an die Suppe gethan. — Während die Suppe nun klarkocht, schneidet man den erkalteten Kalbskopf und die abgezogene Zunge in fingergliedlange und halbfingerbreite saubere Stücke, oder sticht mit einem Ausstecher von 1 Zoll Durchmesser runde Stücke daraus und kocht dieselben mit etwas Madera und guter Fleischbrühe kurz ein. Von der Hühnerfarce No. 14 formt man mittelst zweier Theelöffel kleine Kneffs (s. d. Seite 9), kocht diese in Fleischbrühe gar und bereitet dann noch andere runde Klößchen, welche Schildkröteneier vorstellen sollen, auf folgende Weise: Die Dotter von 3 hartgekochten Eiern streicht man durch ein Sieb und vermischt sie mit etwas Hühnerfarce oder in Ermangelung derselben mit ein wenig Salz, Muskatnuß, einem nußgroßen Stückchen Butter, etwas Mehl und einem rohen Eidotter, dreht hiervon sehr kleine runde Klöße und kocht diese ebenfalls gar. Das gekochte Gehirn trocknet man auf einem Tuche ab, schneidet es in kleine Stücke, panirt diese mit Ei und Semmel, und bäßt sie in Backbutter gelbbraun aus. — Ist nun Alles so weit vorbereitet, so giebt man eine halbe Flasche guten Madera an die Suppe, würzt sie mit dem nöthigen Salze, thut den Kalbskopf, die Kneffs, die Eierklöße und das gebackene Gehirn hinein und richtet sie an. — Wenn man der Suppe die grünliche Farbe geben will, welche der echten Schildkröten-Suppe eigen ist, so blanchirt man ein paar Hände voll Sauerampfer, streicht ihn durch ein Sieb und mischt das Büree unter die Suppe.

165. Russische Suppe. Etwas Sauerkohl kocht man mit einem Stück ungesalzenem Schweinebauch in Fleischbrühe weich, legt einige Bratwürste dazu, läßt diese gardämpfen, nimmt die Würste und das Schweinesfleisch heraus, und thut den Kohl zum Abtropfen in einen Durchschlag. — Nun kocht man von guter Fleischbrühe mit der entfetteten

Kohlbrühe und etwas in Butter geschwitztem Mehl eine seimige Suppe, schneidet den Kohl einige Male durch, thut ihn in die Suppe und zieht dieselbe mit einigen Eidottern und etwas saurer Sahne ab. Das Schweinefleisch, ein Stück Rindfleisch aus der Bouillon und die abgehäutete Bratwurst schneidet man in kleine Stücke und thut sie in die Suppe. — Wenn diese Suppe mit recht kräftiger Brühe bereitet ist, schmeckt sie vortrefflich.

166. Suppe Potrock. Mohrrüben, Sellerie und Petersilienwurzeln schneidet man in feine Fäden und blanchirt sie in Wasser; saure Gurken schält man und schneidet sie in eben solche Fäden. Von kräftiger Fleischbrühe, welche von Rindfleisch, Kalbfleisch und einem alten Huhn bereitet ist, kocht man mit etwas Weißmehl (No. 5) eine seimige Suppe, thut die geschnittenen Wurzeln und Gurken hinein und läßt sie weichköchen. Etwas Sauerampfer schwitzt man in Butter weich, streicht ihn durch ein feines Sieb, mischt das Püree nebst etwas saurer Gurkenbrühe unter die Suppe, zieht diese kurz vor dem Anrichten mit Eidottern und saurer Sahne ab, und thut das in saubere Stücke geschnittene Huhn, nach Belieben auch Fischklöße von der Farce No. 15, hinein.

167. Grünkohl-Suppe. Einige Hände voll Hasergrüze werden mit kochendem Wasser abgebrüht, einmal mit kaltem Wasser nachgespült und mit Wasser gekocht. — Grünkohl wird verlesen und blanchirt, dann feingehackt und in Fleischbrühe weichgekocht. — Echte Kastanien werden abgeschält, durch Abbrühen von der Haut befreit und mit etwas Fleischbrühe, ein wenig Butter, Salz und Zucker weichgeschmort. — Sobald die Hasergrüze seimig ist, streicht man sie durch ein feines Sieb, gießt den Seim in den Suppentopf, vermischts ihn mit Fleischbrühe, sügt den Grünkohl hinzu, läßt die Suppe kurze Zeit kochen, würzt sie mit dem nöthigen Salz und etwas Zucker, thut die Kastanien hinein und richtet sie über Scheibchen oder Würfel von Schweinesfleisch oder Bratwurst an. Statt der Kastanien kann man auch kleine Kartoffeln, die abgekocht, rundgeschält und in Butter gelbgebraten sind, in diese Suppe geben.

168. Fränkische Panaden-Suppe. Man schält alte Semmel ab, reibt sie auf einem Reibeisen, sicht sie durch einen großlöcherigen Durchschlag, bratet sie in Butter schön gelb und schüttet sie zum Abtropfen der Butter auf ein Sieb. Dann läßt man Fleischbrühe kochen, thut die gebratene Semmel hinein, läßt sie kurze Zeit kochen und quirlt die Suppe mit einigen Eidottern und etwas Sahne ab.

169. Rumford'sche Suppe. Man zerhackt Bratenknochen oder rohe Knochen, setzt sie mit Wasser auf's Feuer, thut Wurzelwerk und ein Stück Speck oder Schweinesfleisch hinzu, läßt dieses so lange langsam

kochen, bis der Speck oder das Fleisch weich ist, gießt die Brühe durch ein Sieb, entfettet sie und läßt sie wieder kochen. Auf 2 Quart Suppe kocht man 4 Loth Graupen mit etwas Wasser weich und seimig und thut sie in die kochende Brühe; dasselbe geschieht mit 2 bis 3 Händen voll gelber Erbsen, die durch einen Durchschlag gerieben werden müssen, im Fall sie zu dichthülsig sind. Geschälte und in Stücke geschnittene Kartoffeln kocht man in Wasser halb gar, thut sie in die Suppe und läßt sie vollends garkochen, fügt noch etwas gehackte Petersilie und die in Stücke geschnittenen Wurzeln aus der Brühe hinzu, würzt die Suppe mit Salz und richtet sie über das in Stücke geschnittene Fleisch und geröstete Semmelscheiben an.

III. Püree-Suppen.

170. Suppe à la reine. Von 4 Pfund Rindfleisch, 2 Pfund Kalbfleisch und einem alten Huhn, welches gut gereinigt und gewaschen ist, kocht man mit 6 Quart Wasser und Wurzeln, wie in No. 35, eine Bouillon. Wenn das Huhn weich ist, nimmt man es heraus, läßt es verkühlen, löst das Fleisch davon ab und schneidet das weiße Brustfleisch in fingergliedlange und federkieldicke Stücke. Das übrige Fleisch stößt man mit 2 Loth abgeschälten süßen Mandeln in einem Mörser fein, fügt 4 Loth in Bouillon weichgedünsten Reis und die Dotter von 6 hartgekochten Eiern hinzu, stößt Alles recht fein, streicht es durch ein feines Sieb und verdünnt es mit etwas Sahne. Wenn die Bouillon durchgegossen und entfettet ist, setzt man sie wieder auf's Feuer, läßt sie bis zu etwa 3 Quart einkochen und vermischt sie kurz vor dem Anrichten mit dem durchgestrichenen Hühnerfleisch und etwas frischer Butter. Nachdem man dann die Suppe hinlänglich gesalzen hat, richtet man sie an und thut das geschnitteue Hühnerfleisch nebst Semmelschnittchen, welche wie das Hühnerfleisch geschnitten und in Butter schön gelbgebraten worden, hinein.

171. Suppe mit Püree von Geflügel. Zu dieser Suppe kann man die Reste von gebratenen Hühnern, Kupaunen oder Putern sehr gut verwenden. Das weiße Fleisch dieser Reste wird von Haut und Sehnen befreit, mit ein wenig Semmelbrei, welchen man von abgeschälter Semmel und Milch gekocht hat, im Mörser feingestoschen, mit ein paar rohen Eidottern vermischt, durch ein feines Sieb gestrichen, mit süßer Sahne verdünnt und bis zum Anrichten bei Seite gestellt. Die Knochen des Geflügels werden im Mörser gestoßen oder zerhackt und mit so viel Fleischbrühe, als man zur Suppe braucht, eine Stunde langsam ausgekocht; die Brühe wird dann durch ein Tuch gesieht, mit ein wenig Weizmehl zu einer ganz dünnseimigen Suppe verkocht und beim Anrich-

ten mit dem durchgestrichenen Hühnerfleisch und einem Stückchen frischer Butter abgezogen. Man giebt weichgekochten Reis oder Hühnerklöße von der Farce No. 14 in diese Suppe.

172. Suppe mit Püree von Wurzeln, weiß oder braun. Man schwüze etwas in Scheiben geschnittenen Sellerie und einige weiße Rüben in Butter mit einer guten Schnitte Schinken auf gelindem Feuer weich und weiß, thue einige Löffel Mehl daran und schwüze es noch 5 bis 10 Minuten, lasse es aber nicht braun werden. Dann fülle man gute entfettete Bouillon darauf, quirlt das Mehl recht klar, lasse die Suppe kochen, streiche sie durch ein Sieb, würze sie mit Pfeffer und Salz, und lasse sie wiederum kochen. Beim Anrichten ziehe man sie mit einigen Eidottern ab und gebe gebratene Semmelschnitte, wie in No. 170, hinein. — Will man die Suppe braun haben, so schwüze man einige geschüttete Mohrrüben mit den Wurzeln weich, fülle mit der Bouillon etwas Fleisch-Jüs darauf, oder färbe die Suppe mit Zucker-Jüs, und ziehe sie nicht mit Eiern ab.

173. Suppe à la Crécy mit Ente. Man kocht eine gut gereinigte Ente mit Wasser, Wurzeln, einer Zwiebel, ein wenig Gewürz und etwas Salz weich und gießt die Brühe durch ein Tuch. Eine gute Handvoll recht rothe Mohrrüben und einige weiße Rüben schneidet man in feine Scheiben, setzt sie mit etwas Butter, einer Schnitte magerem Schinken und ein wenig Wasser auf gelindes Feuer, läßt sie zudeckt weichdünsten, fügt etwas in Butter weißgeschwitztes Mehl, die entfettete Entenbrühe und andere gute Fleischbrühe hinzu, quirlt Alles gut untereinander, läßt die Suppe aufkochen und streicht sie durch ein feines Sieb. Man läßt nun die Suppe, welche gut seimig, aber auch nicht zu dick sein muß, wiederum aufkochen und dann an der Seite des Feuers sehr langsam etwa eine halbe Stunde kochen, und nimmt dabei öfters den Schaum und das Fett davon ab, würzt sie mit Salz und Zucker, nach Belieben auch mit etwas Pfeffer, und richtet sie mit Reis, der wie in No. 134 gekocht ist, oder mit Parmesan-Groutons (No. 128) und mit der in kleine saubere Stücke geschnittenen Ente an.

174. Suppe mit Püree von weißen Rüben. Zu 4 Quart Suppe pürt man etwa $\frac{1}{2}$ Meze weiße Rüben, schneidet sie in Scheiben, blanchirt sie, dünstet sie mit Wasser oder Fleischbrühe und ein wenig Butter weich, streicht sie durch ein Sieb, vermischt sie mit Fleischbrühe, fügt ein wenig in Butter weißgeschwitztes Mehl hinzu, kocht hiervon eine seimige Suppe, und richtet dieselbe, nachdem man sie mit Salz, nach Belieben auch mit Pfeffer und Muskatnuss gewürzt und ein wenig Sahne oder frische Butter darangethan hat, über würfelig geschnittene und gelbgebratene Semmel an.

175. Suppe von Linsen-Püree mit Rebhuhn. Man kocht ein sauber vorbereitetes Rebhuhn in Fleischbrühe weich, gießt die Brühe durch ein Sieb und läßt das Rebhuhn erkalten. Ebenso kocht man zuvor gewaschene Linsen in Wasser weich und streicht sie durch ein Sieb. Dann schwitzt man etwas scheibig geschnittenen Sellerie und eine Schnitte Schinken in Butter, fügt ein wenig Mehl hinzu, läßt dieses gelb schwitzen, füllt gute Fleischbrühe nebst der Brühe von dem Rebhuhn darauf, läßt dies kochen, gießt es durch ein Sieb, vermischt es mit den durchgestrichenen Linsen, färbt die Suppe, welche gut seimig sein muß, mit etwas brauner Fleischbrühe oder mit einigen Tropfen Zucker-Züs bräunlich, läßt sie an der Seite des Feuers noch etwa eine halbe Stunde langsam kochen, nimmt den Schaum und das Fett von derselben ab und würzt sie mit dem nöthigen Salz. Das Rebhuhn wird in Filets geschnitten, wie das Huhn in No. 170, und nebst in Butter gelbgebratenen Semmel-Croutons beim Anrichten in die Suppe gegeben. Statt des Rebhuhns kann man auch gepökelte Schweinsohren, die in Wasser weichgekocht und nach dem Erkalten in etwa zolllange und federkielbreite Streifen geschnitten sind, oder Bratwurst, welche gargedünstet, abgehäutet und in dünne Scheiben geschnitten ist, in die Suppe geben.

176. Suppe mit Püree von grünen Erbsen. Zu 3 Quart Suppe hülstet man $1\frac{1}{2}$ Mehe Schoten aus, kocht sie mit Wasser und ein wenig Butter weich, streicht sie mit einer Hand voll Kerbel und Petersilie, welches man in Wasser recht grün blanchirt hat, durch ein feines Sieb, gießt Fleischbrühe darauf, thut ein wenig Weizmehl, Salz und Zucker dazu, und kocht hiervon eine seimige Suppe. Man läßt diese an der Seite des Feuers eine gute halbe Stunde sacht kochen, nimmt den Schaum und das Fett davon ab, richtet sie an und thut würfelig geschnittene und in Butter gebratene Semmel oder Krebsklöße (No. 49) hinein.

177. Suppe von Erbsen-Püree mit Schweinsschnauze. Die gelben Erbsen wäscht man, kocht sie mit einer Mohrrübe und etwas Sellerie in Wasser weich und streicht sie durch ein Sieb. Eine gepökelte Schweinsschnauze senkt man, kocht sie in Wasser weich und schneidet sie nach dem Erkalten, wie das Schweinsohr in No. 175, in kleine Streifen. Auf die durchgestrichenen Erbsen füllt man Fleischbrühe, nach Belieben auch etwas von der Brühe, in welcher die Schweinsschnauze gekocht ist, fügt ein wenig in Butter geschwitztes Mehl hinzu, kocht hiervon eine seimige Suppe, läßt diese eine halbe Stunde sacht an der Seite des Feuers kochen, nimmt den Schaum davon ab, würzt sie mit einer kleinen Prise feingeriebenem Majoran, mischt im Augenblicke des Anrichtens

ein wenig frische Butter darunter und thut die geschnittene Schweinschnauze nebst in Butter gebratenen Semmel-Croutons hinein.

178. Erbsen-Suppe auf eine andere Art. Schwach geräucherter magerer Speck wird in Wasser weichgekocht; Erbsen werden verlesen, gewaschen und in Wasser weichgekocht; die Hälfte derselben wird durch ein Sieb gestrichen und mit Fleischbrühe, etwas von der entfetteten Speckbrühe und ein wenig Weißmehl zu einer dünnseimigen Suppe gekocht; alsdann schüttet man die ganzen Erbsen dazu, fügt ein wenig feingehackten Majoran und Petersilie, auch kleinwürfelig geschnittenen Sellerie aus der Bouillon hinzu, und lässt die Suppe noch eine Viertelstunde kochen. Der Speck wird in kleine Stücke geschnitten und in die Suppe gegeben.

179. Suppe von Sellerie-Püree. Man schneide Sellerie in Scheiben, blanchire ihn in Wasser und schwüze ihn mit Butter und einem Stück Schinken weich, thue einige Löffel Mehl daran, schwüze es noch ein wenig, fülle Fleischbrühe darauf, kochte hiervon eine seimige Suppe, streiche diese durch ein Sieb und lasse sie noch einmal kochen. Beim Anrichten thue man etwas Reis, der mit Fleischbrühe weichgedünstet ist, in die Suppe und ziehe diese mit einigen Eidottern und etwas frischer Butter ab.

180. Suppe von Maronen-Püree. Man schält die Maronen, brüht sie mit kochendem Wasser, zieht die braune Haut davon ab, setzt sie mit etwas Fleischbrühe auf gelindes Feuer, lässt sie weichdämpfen, streicht sie durch ein feines Sieb, vermischt sie mit guter Fleischbrühe, fügt etwas Weißmehl, Salz und Zucker hinzu, und kocht hiervon eine seimige Suppe. Man färbt dieselbe mit etwas Fleisch-Jüs oder gebranntem Zucker bräunlich, lässt sie an der Seite des Feuers eine halbe Stunde oder noch länger langsam kochen, damit sie recht klar wird, und nimmt dann und wann den Schaum ab, der sich auf der Oberfläche der Suppe sammelt. Beim Anrichten giebt man Rebhühnerfleisch, welches wie das Hühnerfleisch in No. 170 in kleine längliche Stücke geschnitten ist, und ebenso geschnittene gebratene Semmel in die Suppe, auch kann man von den gedämpften Maronen einige, die ganz geblieben sind, zurücklassen und ebenfalls in die Suppe thun.

181. Suppe von Wild-Püree. Zu dieser Suppe eignen sich die Vorderblätter, der Hals und die Brust vom Reh oder Hirsch. Man dämpfe ein Blatt in Butter weich, lasse es verkühlen, schneide das beste Fleisch davon ab, hacke es fein, stoße es mit ein wenig Brühe im Mörser ganz fein und streiche es durch ein Sieb. Vom kleingehauenen Halse und von der Brust, wenn beides noch frisch ist, bereite man eine Jüs

nach No. 34. Wenn diese ausgekocht, durchgegossen und entfettet ist, schwiže man geschnittene Wurzeln und ein Stück Schinken in Butter, thue einige Löffel Mehl daran, schwiže dies gelblich, fülle die Wild-Jüs, etwas Rindfleischbrühe, den entfetteten und durchgegossenen Fond vom gedämpften Blatt und eine Flasche Rothwein darauf, kochte hiervon eine dünnseimige Suppe, lasse diese zur Seite des Feuers eine Stunde langsam kochen, nehme dann den Schaum und das Fett davon ab, gieße die Suppe durch ein Sieb, würze sie mit Pfeffer und Salz, und vermische sie kurz vor dem Anrichten mit dem durchgestrichenen Fleisch. Mit dem Fleische vermischt darf die Suppe nicht mehr kochen, weil sie sonst kraus wird. Man richtet sie mit gebratenen Semmel-Troutons und etwas in feine Filets geschnittenem Wildfleisch an. — Von Hasen wird die Suppe ebenso bereitet.

182. Suppe mit Rebhühner-Püree. Man schabe das Brustfleisch eines alten Rebhuhnes aus der Haut und den Sehnen, und bereite davon eine Farce wie die Kalbfleischfarce No. 10. Mehrere alte Rebhühner dämpfe man in Butter so weich als möglich, schneide das Fleisch davon ab, hache es fein, stoße es mit ein wenig Bouillon im Mörser ganz fein und streiche es durch ein Sieb. Dann stoße man die Knochen sämmtlicher Rebhühner in einem Mörser fein, setze sie mit Fleischbrühe und Wurzelwerk auf's Feuer, lasse sie eine Stunde langsam kochen, seihe die Brühe durch ein Tuch, vermische sie mit etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs, füge etwas Weizmehl hinzu und kochte hiervon eine dünnseimige Suppe. Man lasse diese an der Seite des Feuers langsam kochen, nehme kurz vor dem Anrichten den Schaum davon ab, vermische die Suppe durch gutes Quirlen oder durch Aufziehen mit der Suppenkelle mit dem durchgestrichenen Rebhühnerfleisch und mit etwas frischer Butter, und würze sie mit dem nöthigen Salz. Die Suppe muß gut seimig, hellbraun und recht glatt sein, und darf, wie die Suppe in der vorigen Nummer, nach der Vermischung mit dem durchgestrichenen Fleische nicht mehr kochen. Von der Farce macht man kleine Klöße, kocht diese in Fleischbrühe gar und legt sie beim Anrichten in die Suppe. — Von Krammetsvögeln wird eine Suppe ebenso bereitet, doch gebe man an Stelle der Klöße gebratene Semmelschnitte in die Suppe, und hüte sich, daß durch die gestoßenen Knochen die Suppe nicht bitter werde; man kochte sie deswegen, statt mit Bouillon, mit Wasser aus; man verliert dann, im Fall die Brühe sehr bitter werden sollte und man nicht viel davon gebrauchen kann, wenigstens keine Bouillon.

183. Suppe mit Kalbfleisch-Püree. Hat man Reste von Kalbsbraten, so kann man dieselben sehr passend zu dieser Suppe verwenden. Man schneide das Fleisch von den Knochen ab, putze es sauber aus, hache

es fein und stöze es mit etwas Brei, den man von einem abgeschälten Milchbrod und Milch gekocht hat, in einem Mörser recht fein, vermische es mit einigen rohen Eidottern und streiche es durch ein Sieb. Die Bratenknochen zerhacke man, sehe sie mit Wasser und etwas Wurzelwerk auf's Feuer, lasse sie 2—3 Stunden sacht kochen und seihe die Brühe durch ein Tuch. Etwas Sellerie schneide man in dünne Scheiben, lasse ihn mit etwas Butter auf gelindem Feuer ein Weilchen schwitzen, füge etwas Mehl hinzu, lasse dies noch ein wenig schwitzen, gieße die Brühe von den Kalbsknochen und etwas gute Rindfleischbrühe darauf, koch hieron eine dünnseimige Suppe, gieße dieselbe durch ein Sieb und lasse sie bis zum Anrichten an der Seite des Feuers sacht kochen. Alsdann vermische man das durchgestrichene Fleisch nebst etwas Sahne und ein wenig frischer Butter durch tüchtiges Quirlen mit der Suppe und richte diese mit Hühnerklößen von der Farce No. 14 oder mit in Brühe weichgekochtem Reis an.

184. Suppe mit Blumenkohl-Püree. Recht weißen Blumenkohl putzt man ab, wäscht ihn, kocht ihn in Wasser mit Salz halb gar, gießt das Wasser davon ab und kocht den Kohl mit etwas Fleischbrühe und ein wenig guter Butter vollends gar: die besten kleinen Rosen lässt man dann zurück, um sie in die Suppe zu geben; den übrigen Kohl streicht man durch ein feines Sieb. — Von guter Fleischbrühe und etwas Weizmehl (No. 5) kocht man eine dünnseimige Suppe, vermischt diese mit dem durchgestrichenen Blumenkohl und zieht sie kurz vor dem Anrichten mit einigen Eidottern, etwas Sahne und ein wenig frischer Butter ab. Den zurückgelassenen Blumenkohl und Hühnerfleisch, welches in kleine saubere Stücke geschnitten ist, giebt man in die Suppe.

185. Suppe chasseur. Man schneide etwas Sellerie, einige Mohrrüben und eine Petersilienwurzel in Scheiben, schwitze dies mit einer guten Schnitte magerem Schinken in Butter gelblich, füge einige Löffel Mehl hinzu, lasse dies ebenfalls gelblich schwitzen, fülle gute Rindfleischbrühe und Fleisch-Jüs nebst einer halben Flasche Rheinwein darauf und koch hieron eine seimige Suppe. Einige Rebhühner brate man in Butter gar, lasse sie erkalten und schneide die Brüste derselben aus. Die Gerippe der Rebhühner stöze man in einem Mörser so fein, als möglich, thue sie in die kochende Suppe, röhre Alles gut untereinander, streiche die Suppe durch ein feines Sieb, sehe einige Gläser Madera, hirschkorngroß Cayenne-Pfeffer und das nöthige Salz hinzu, und mache sie wiederum siedendheiß, lasse sie aber nicht kochen. Die Brüste der Rebhühner werden in feine Scheiben geschnitten und beim Anrichten in die Suppe gegeben.

186. Windsor-Suppe. Man kochte von 4 Pfds. Rindfleisch, 2 Pfds.

Kalbfleisch mit 6—7 Quart Wasser, einigen Suppenwurzeln und wenig Salz eine Bouillon, gieße diese ab, koch darin einen kleinen Puter weich und gieße die Brühe, welche jetzt bis zu 4 Quart eingekocht sein wird, durch ein Tuch. Dann schneide man etwas Wurzelwerk in Scheiben, schwitze es mit einer Schnitte Schinken in Butter, füge einige Löffel Mehl hinzu, mische Alles gut untereinander, lasse es noch ein wenig schwitzen, fülle die entfettete Brühe und eine halbe Flasche Rheinwein darauf, setze einen Stengel Thymian und ein wenig Majoran hinzu, koch hiervon eine dünnsaumige Suppe, gieße dieselbe durch ein Sieb und lasse sie an der Seite des Feuers wiederum langsam kochen. Von dem weißen Brustfleisch des Puters schneide man kleine Filets (§. No. 170); das übrige weiße Fleisch des Puters stoße man in einem Mörser fein, vermische es mit etwas Bouillon und einigen rohen Eidottern und streiche es durch ein feines Sieb. Kurz vor dem Anrichten gieße man ein Glas Madera in die Suppe, quirle sie mit dem durchgestrichenen Putersfleisch ab und richte sie mit dem in Filets geschnittenen Brustfleisch und mit Macaroni, die in Wasser weichblanchirt und in kleine Stücke geschnitten sind, an.

IV. Wasser-Suppen.

187. Brod-Suppe. Man schwitze etwas in feine Scheiben geschnittenes Wurzelwerk mit ein wenig Butter auf dem Feuer gelblich, füllt Wasser darauf, fügt ein paar Händevoll geriebenes Schwarzbrod und etwas Salz hinzu, kocht hiervon eine saumige Suppe, reibt diese durch ein Sieb, läßt sie mit etwas gehackter Petersilie noch einmal aufkochen und zieht sie mit einigen Eidottern, die mit ein wenig Sahne oder Milch klarerührt sind, ab.

188. Kartoffel-Suppe. Man schäle Kartoffeln, schneide sie in Stücke, wasche sie gut, koch sie in Wasser weich und streiche sie durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag. Man vermische nun die Kartoffeln durch gutes Quirlen mit so viel kochendem Wasser, daß es eine saumige Suppe wird, lasse diese kochen, thue Salz und Butter, so wie auch etwas feingehackte Petersilie und Kerbel daran (nach Belieben kann man auch wenig feingehackten Majoran hinzufügen), quirle die Suppe kurz vor dem Anrichten mit einigen Eidottern und Sahne ab, und richte sie über würfelig geschnittene gebratene Semmel an.

189. Kerbel-Suppe. Man schwitze etwas Mehl in Butter weiß, fülle siedendes Wasser darauf, quirle Alles recht klar, koch hiervon eine dünnsaumige Suppe, salze dieselbe und thue eine Handvoll gut verlesenen und gewaschenen Kerbel, entweder blättrig oder feingehackt, hinzu. Wenn der Kerbel noch ein wenig gekocht hat, so quirle man die Suppe mit

einigen Eidottern und ein wenig frischer Butter ab, und richte sie mit feinscheibig geschnittenem Milchbrod an. Von Petersilie lässt sich eine ähnliche Suppe bereiten.

190. Graupen-Suppe. 4 Loth feine Graupen kocht man mit Wasser und Butter weich und weiß, gießt 1 Quart Wasser darauf, thut Salz daran (nach Belieben auch gehackten Kerbel und Petersilie), quirlt die Suppe recht glatt, lässt sie kochen und zieht sie mit einigen Eidottern und frischer Butter ab.

191. Reis-Suppe. 4 Loth gutgereinigten Reis dünstet man mit ein wenig Wasser und Butter weich. Dann schwüxt man etwas Mehl in Butter weiß, fügt ein Quart kochendes Wasser hinzu, quirlt Alles gut untereinander, kocht hiervon eine dünnseimige Suppe, würzt diese mit Salz, zieht sie mit einigen Eidottern ab und thut den weichgedünsten Reis hinzu.

192. Gries-Suppe. Man näht 4 Loth Gries mit kaltem Wasser, gießt dasselbe ab und füllt unter beständigem Quirlen 1 Quart kochendes Wasser auf den Gries, thut Salz und ein Stück Butter daran und lässt ihn kochen. Nachdem die Suppe eine Viertelstunde gekocht hat, zieht man sie mit einigen Eidottern ab.

193. Mehl-Suppe. Ein Quart Wasser lässt man mit Salz und Butter kochen, mischt drei Eßlöffel voll Mehl, welches mit etwas kaltem Wasser klargerührt worden ist, unter stetem Quirlen darunter und lässt die Suppe etwa 5 Minuten kochen. Wenn man diese Suppe klümperig haben will, so streut man das Mehl unter beständigem Rühren trocken in das siedende Wasser, oder man thut das Mehl auf ein Bret, gießt eine Kleinigkeit kochendes Wasser darüber und hakt Alles mit einem Messer geschwind durcheinander, wodurch kleine Klümpchen gebildet werden, die man in das kochende Wasser thut und darin garkochen lässt. Nach Belieben kann man die Mehlsuppe mit einem Eidotter abziehen und etwas Milch daruntermischen.

194. Kümmel-Suppe. Man schneide Schwarzbrot in kleine Stücke, gieße Wasser darauf, thue einen Theelöffel voll reinen Kümmel (Karbe) hinzu, lasse das Brod zu Brei kochen, reibe die Suppe, welche gut seimig sein muß, durch ein feines Sieb oder einen Durchschlag, thue Salz und Butter daran, und ziehe sie mit einigen Eidottern und etwas Sahne ab. — Man kann auch auf folgende Weise eine Kümmel-Suppe bereiten: Man schwüxe 3 gehäufte Eßlöffel voll Mehl in 6 Loth Butter auf gelindem Feuer braun, lasse das Mehl etwas verkühlen, löse es mit etwa $\frac{2}{3}$ Quart warmem Wasser glatt auf, füge eine Zwiebel, eine kleine Mohrrübe und ein Stück Sellerie in Scheiben geschnitten, nebst etwas Peter-

filie, Kämmel, Pfeffer und Salz hinzu, und lasse die Suppe ungefähr eine halbe Stunde langsam kochen. Während dieser Zeit schneide man etwas Schwarzbrod in dünne Scheibchen, röste es im Ofen gelblich, thue es in die Terrine, und gieße die Suppe, welche dünnseimig sein muß, durch ein Sieb darüber.

195. Hafergrütz-Suppe. Auf 1 Quart Suppe rechnet man eine gute Handvoll Hafergrüte, brüht sie mit kochendem Wasser einige Male gut ab, thut etwas Citronenschale und ein paar gestoßene bittere Mandeln dazu und läßt sie mit $1\frac{1}{4}$ Quart Wasser recht seimig kochen. Als dann reibt man den Seim durch ein seines Sieb, thut ein wenig Butter, Salz und Zucker hinzu, kocht ihn wieder auf, zieht die Suppe mit einer Laisse von einigen Eidottern und etwas Sahne ab und richtet sie über gut gereinigte kleine Rosinen und kleinwürfelig geschnittene und gebratene Semmel an.

196. Panaden-Suppe. Man schneidet abgeschälte Semmel oder Milchbrod in Scheiben, gießt kochendes Wasser darauf, läßt es kochen, bis die Semmel zu Brei geworden ist, quirlt Alles gut untereinander, thut etwas Butter, ein wenig Salz, nach Belieben auch etwas Zucker daran, reibt die Suppe, welche gut seimig sein muß, durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag, läßt sie noch einmal kochen und giebt sie entweder so, wie sie ist, oder mit einigen Eidottern und etwas Sahne abgequirlt auf den Tisch.

197a. Suppe von grünen Erbsen. Man kochte ausgehülsete grüne Erbsen mit Wasser und Butter weich und streiche sie mit Petersilie, welche man in Wasser recht grün blanchirt hat, durch ein Sieb, gieße kochendes Wasser darauf, thue etwas Weizmehl (No. 5) dazu, quirle Alles gut untereinander, thue Salz und Zucker daran, kochte hier von einer seimigen Suppe und richte diese über würfelig geschnittene, in Butter gelbgebratene Semmel an.

197b. Bischofswerdersuppe. Einen halben, in kleine Scheibchen geschnittenen Selleriekopf schwieße man mit etwas Butter gelblich, füge 2—3 Eßlöffel voll Mehl hinzu, lasse dies ein Weilchen schwitzen, gieße 2 Quart siedendes Wasser darauf, quirle das Mehl klar, lasse die Suppe eine halbe Stunde sacht kochen und streiche sie durch ein Sieb. Man lasse die Suppe von Neuem kochen, thue 5 Minuten vor dem Anrichten etwas kleinblätterig gepflückten Kerbel und Petersilie, die man in siedendem Wasser blanchirt hat, hinein, ziehe die Suppe mit einigen, mit Sahne oder Milch klar gerührten Eidottern ab, mische ein wenig frische Butter darunter und richte sie mit in kleine kleine Scheiben geschnittener Semmel an.

V. Milch-Suppen.

198. Milch-Suppe mit Mehlklümpchen. Auf 1 Quart Suppe röhrt man ein Ei und etwas Mehl nebst einer Prise Salz zu einer dickflüssigen Masse ein, läßt diese in die kochende Milch tröpfeln (s. No. 140), und thut zuletzt etwas Salz, Zucker und Zimmt daran. Oder man nimmt zu 2 Quart Suppe 5 — 6 Eßlöffel voll Mehl, thut es auf ein Bret, gießt sehr wenig kochende Milch darüber und hakt dies mit dem Messer untereinander, so daß sich kleine Klümpchen bilden, die man unter beständigem Rühren in die kochende Milch streut und nur kurze Zeit kochen läßt. Schließlich thut man ein wenig Salz und Butter an die Suppe.

199. Milch-Suppe mit Nudeln. Man läßt die Milch aufkochen und streut Fadennudeln oder nach No. 7 bereitete Nudeln unter beständigem Umrühren hinein, läßt sie langsam eine Viertelstunde kochen, und thut etwas Salz und Zucker daran.

200. Milch-Suppe mit Brod. Man kocht von feingeriebenem Brod mit Wasser einen ziemlich dicken Brei. Dann kocht man Milch auf, thut ein wenig Butter und Salz daran, vermischt sie mit dem Brei von Brod und zieht sie mit einigen Eidottern ab.

201. Milch-Suppe mit Mandelklößen. Man kocht Milch mit Zimmt, Citronenschale und Zucker auf, macht sie mit etwas Mehl, welches mit wenig Milch klargerührt ist, ein wenig seimig, quirlt sie mit einigen Eidottern ab und thut auch eine Prise Salz daran. Dann gießt man die Suppe durch ein Sieb und richtet sie mit den nach No. 64 bereiteten Mandelklößen an. Mit Reisklößen oder Reisgriesklößen, nach No. 52 und 53 angefertigt und in Milch abgekocht, schmeckt diese Suppe auch sehr gut.

202. Milch-Suppe mit Kartoffelmehl. Man reibt einige abgezogene bittere Mandeln mit ein wenig Milch in einem Reibenapf zu einem feinen Brei, thut sie so zerrieben in die zur Suppe bestimmte Milch, fügt Zucker, Zimmt, Citronenschale und eine Prise Salz hinzu, läßt die Milch kochen, röhrt zu einem Quart Suppe einen Löffel voll Kartoffelmehl mit etwas kalter Milch klar, gießt es zur kochenden Milch und läßt diese noch ein wenig damit kochen. Vor dem Anrichten nimmt man den Zimmt und die Citronenschale heraus.

203. Gebrannte Mehl-Suppe. Auf 1 Quart Milch nimmt man 2 bis 3 Löffel voll von dem nach No. 27 trocken gerösteten Mehl und röhrt es mit etwas kalter Milch zu einem flüssigen Brei. Die Milch läßt man mit Zucker, Zimmt, Citronenschale und einer Prise Salz kochen,

gießt daß eingerührte Mehl unter fortwährendem Quirlen hinzu, läßt es noch ein wenig kochen und zieht die Suppe nach Belieben mit einigen Eidottern ab. Der Zimmt und die Citronenschale werden vor dem Anrichten herausgenommen. Noch wohlschmeckender wird die Suppe, wenn man in die kochende Milch eine halbe Stange Vanille wirft und den Geschmack davon ausziehen läßt. In diesem Falle nimmt man aber weder Zimmt noch Citronenschale.

204. Milch-Suppe mit Graupen. Auf 1 Quart Milch kocht man 4 Loth feine Graupen in Wasser mit ein wenig Butter weich, schlägt sie mit einem Holzlöffel recht weiß, thut sie in die kochende Milch, die mit Zimmt und Citronenschale gewürzt ist, fügt etwas Zucker und eine Prise Salz hinzu, und läßt die Suppe noch eine Viertelstunde langsam kochen.

205. Hafergrüze in Milch. Sie wird ebenso bereitet, wie die Hafergrüze in Wasser (No. 195), doch kocht man sie, statt in Wasser, in Milch weich.

206. Milch-Suppe mit Mehlkloß. Man quirlt 4 ganze Eier mit 6 Eierschalen voll Milch und 4 Gohlöffeln voll Mehl nebst etwas Zucker recht klar, läßt in einer Casserole ein Stück Butter zergehen, gießt die eingequirlte Masse hinzu und röhrt sie auf gelindem Feuer so lange, bis sie sich von der Casserole loslöst und durch und durch gar ist; dann thut man die Masse auf eine Assiette, gibt ihr mittelst eines Holzlöffels eine glatte runde Form, gießt Milch, welche mit ein wenig Zucker und Salz abgekocht ist, in die Terrine und giebt beides auf den Tisch, wo dann ein Feder von der Milch und dem Kloß nach Belieben nehmen kann.

207. Kürbis-Suppe. Man schneidet den Kürbis in kleine Stücke und kocht ihn mit Milch oder Wasser zu Brei, streicht diesen durch ein Sieb oder einen Durchschlag und vermischt ihn mit kochender Milch, in welche man Zimmt und Citronenschale, ein wenig Butter, Zucker und Salz gethan hat. Beim Anrichten zieht man die Suppe mit einigen Eidottern ab.

208. Milch-Suppe mit Gries, Buchweizengröße, Schwaden und Hirse. Der Gries wird mit Wasser abgespült, ehe er in die kochende Milch gethan wird, die Größe, Schwaden und Hirse werden mit warmem Wasser mehrere Male abgerieben und mit kaltem Wasser abgespült, ehe man sie in die Milch thut, auch müssen die leichtgenannten Buthaten eine halbe Stunde langsam mit der Milch kochen, ehe sie gar werden, während der Gries höchstens 10 Minuten dazu bedarf. Man kann diese Suppen nur mit ein wenig Salz gewürzt austischen, man kann sie aber auch mit Zucker, Zimmt und Citronenschale wohlschmeckender machen.

209. Schaum-Milch-Suppe. Man kocht eine halbe Stange Vanille in 2 Quart Milch aus, thut einige feingeriebene bittere Mandeln, Zucker und einige Körner Salz hinzu, und zieht die Milch kurz vor dem Anrichten mit 4 Eidottern ab, welche man mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weizen von 4 Eiern vermischt hat. Man giebt diese Eiermischung mittelst einer Schneeruthé unter die Milch, welche in dem Augenblicke, wo man sie legirt, siedendheiß sein muß, aber nicht kochen darf, weil sie sonst gerinnt und grieselig wird. Man giebt kleine Biscuits zu dieser Suppe.

210. Chocoladen-Suppe. 2 Quart Milch kocht man mit einer halben Stange Vanille auf, thut 6—8 Loth Zucker, 8 Loth geriebene Chocolade und eine kleine Prise Salz hinzu, läßt die Suppe noch einige Minuten kochen und zieht sie mit einigen Eidottern ab. Zu dieser Suppe giebt man kleine Biscuits oder Schneeklöze, welche letztere man folgendermaßen bereitet: Das Weizen von einigen Eiern schlägt man zu einem recht steifen Schnee, vermischt denselben mit 2 Eßlöffeln voll gestoßenem Zucker und streicht ihn fingerdicke auf eine Schüssel. Nun läßt man Milch mit etwas Zucker aufkochen, nimmt sie vom Feuer und sticht mit einem Löffel Klößchen von dem Eiweißschnee in die Milch, deckt einen Deckel darüber und läßt die Klößchen gardünsten. Kochen dürfen die Schneeklöze nicht, weil sie sonst zusammenfallen und unbrauchbar werden.

211. Milch-Suppe mit Zwiebeln. Sauber geschälte kleine weiße Zwiebeln schneidet man in Hälften und dann in kleine Scheibchen, schwüst sie in Butter weich und weiß und thut sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun kocht man Milch auf, thut etwas Salz, ein wenig feinen weißen Pfeffer, ein Stückchen Zucker und die Zwiebeln hinein, läßt die Suppe ein Weilchen kochen, zieht sie mit einigen Eidottern ab und richtet sie über in feine Scheiben geschnittenes Milchbrod an.

212. Milch-Suppe mit Grützkloß. Man kochte grobkörnige Buchweizengrütze, nachdem dieselbe zuvor gut gewaschen ist, mit Wasser, etwas Butter und ein wenig Salz etwa 10 Minuten lang, so daß sie einen ziemlich steifen Teig bildet, mische noch etwas Butter darunter, setze sie gut zugedeckt in einen mäßig warmen Ofen und lasse sie so trocken ausquellen, daß die Körner einzeln voneinander fallen. Dann streiche man eine runde Form mit Butter aus, drücke die Grütze fest hinein, stürze sie auf eine Schüssel und gebe gute kochende Milch, welche ein wenig gesalzen und nach Belieben mit Zucker versüßt ist, dazu.

212a. Buttermilch-Suppe. Damit die Buttermilch beim Aufkochen nicht gerinne, mischt man stets etwas mit wenig Milch recht klar gequirktes Mehl darunter und läßt sie dann auf starkem Feuer unter

stetem Rühren kochen. — Man kann diese Suppe mit Graupen oder Buchweizengrütze, auch wohl mit Brod austischen und würzt sie mit Salz und Zucker. Die Graupen und die Grütze werden, ehe man sie der siedenden Buttermilch beimischt, mit Wasser und ein wenig Butter weichgekocht. — Zur Buttermilch-Brodsuppe wird das Brod mit Wasser, ein wenig Butter, Zimmt, auch wohl mit ein wenig Anis zu Brei gekocht, dieser durch ein Sieb gerieben und mit der siedenden Buttermilch kurz vor dem Auftragen vermischt. Ein Zusatz von etwas weißem Wein, Corinthen, auch Apfelmus oder weichgekochten getrockneten Pflaumen oder Rosinen ist für die leichtgenannte Suppe passend. Nach Gefallen kann man dieselbe auch mit Eidotteru abziehen.

VI. Wein- und Biersuppen.

213. Wein-Suppe mit Brod und Corinthen. Man läßt weißen Wein mit etwas Wasser, Zimmt und Citronenschale einmal aufkochen, thut etwas seingeriebenes Roggenbrod, Zucker und gereinigte kleine Rosinen hinzu, und läßt ihn damit noch ein wenig kochen.

214. Wein-Suppe mit Biscuit. Man kocht drei Theile weißen Wein mit einem Theil Wasser nebst Citronenschale, Zucker und Zimmt auf, fügt ein wenig mit etwas Wasser klargerührtes Kartoffelmehl hinzu, damit der Wein ein wenig feinig wird, quirlt ihn mit einigen Eidottern ab (4 Eidotter auf eine Flasche Wein), nimmt Citronenschale und Zimmt heraus und richtet die Suppe mit Biscuit an.

215. Wein-Suppe mit Sago. Man setze 4—6 Loth nach No. 24 gereinigten Sago mit einem Viertelquart Wasser, einem Stückchen Zimmt und der Schale einer halben Citrone auf gelindes Feuer und lasse ihn zugedeckt langsam klar ausquellen. Dann lasse man 1 Flasche weißen Wein aufkochen, füge 12 Loth Zucker, den Saft einer halben Citrone und den Sago hinzu, nehme den Zimmt und die Citronenschale heraus, und ziehe die Suppe mit einer Liaison von 4 Eidottern ab.

216. Wein-Suppe mit Brod. Scheiben von Roggenbrod röste man im Backofen oder auf Kohlen bräunlich, setze sie mit Wasser, Zimmt, Citronenschale und einigen Gewürznelken auf's Feuer, kochte hiervon einen Brei, streiche denselben durch ein Sieb und mische so viel davon unter Wein, den man mit Zucker aufgekocht hat, daß es eine feinige Suppe wird. Kurz vor dem Anrichten ziehe man die Suppe mit einigen Eidottern ab und drücke den Saft einer halben Citrone daran.

217. Wein-Schaum-Suppe. Man thut 4 ganze Eier und 4 Eidotter in eine Casserole, fügt die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft einer Citrone, 12—16 Loth Zucker, einen Tassenkopf voll Wasser und eine Flasche weißen Wein hinzu, quirlt Alles gut unter-

einander und quirlt oder schlägt es mit einer Drahttruthe auf gelindem Feuer so lange, bis es schaumig geworden ist und im Begriffe steht zu kochen. Diese Suppe darf nicht lange vor dem Anrichten zubereitet werden, weil sonst der Schaum verschwindet. Man giebt kleine Biscuits besonders dazu.

218. Berg-Suppe. Feingeriebenes und in Butter gelbgebratenes Roggenbrod wird mit etwas Zucker, abgeriebener Citronenschale und gut gereinigten Corinthen vermischt. Man drückt diese Masse warm in einen Trichter und stürzt denselben in die Suppenterrine so um, daß, wenn man den Trichter behutsam abhebt, das Brod unversehrt als ein Berg in der Terrine steht. Nun bereitet man eine Wein-Suppe nach Angabe der No. 214 oder eine Bier-Suppe nach No. 223 und gießt dieselbe behutsam in die Terrine, ohne den Berg zu vernichten.

219. Graupen-Suppe mit Wein. 6 Loth Graupen kocht man mit einem Quart Wasser und ein wenig Butter auf gelindem Feuer weich, fügt eine halbe Flasche weißen Wein, die Schale und den Saft einer halben Citrone, ein Stück Zimmt, hinlänglich Zucker und 4 Loth gut gereinigte Corinthen hinzu, läßt Alles zusammen noch eine Viertelstunde sacht kochen, nimmt den Zimmt und die Citronenschale heraus und quirlt die Suppe mit einigen Eidottern ab.

220. Türkische Wein-Suppe. Man dünstet 6 Loth gut gereinigten Reis mit ein wenig Wasser und Wein weich. Dann schwächt man einen Eßlöffel Mehl in Butter weiß, setzt eine Flasche weißen Wein, eine halbe Flasche Wasser, die abgeriebene Schale und den Saft einer halben Citrone hinzu, quirlt Alles gut untereinander, läßt es kochen, thut 4 Loth Sultanrosinen und 4 Loth Corinthen, welche zuvor gut gereinigt und in etwas Wasser mit Zucker weich- und rundgekocht sind, nebst dem Reis und dem nöthigen Zucker hinzu, läßt die Suppe noch einige Minuten kochen und zieht sie mit 4 Eidottern ab. Nach Belieben kann man das aus den Zellen geschnittene Fleisch einiger sauber geschälten Apfelsinen in die angerichtete Suppe geben.

221. Wein-Suppe mit Kartoffelmehl. Man läßt ein Quart Wein mit einem Tassenkopf voll Wasser, einem Tassenkopf voll Pfirsichblüthenwasser, dem Saft einer Citrone, Zucker und Zimmt aufkochen, gießt $1\frac{1}{2}$ Löffel mit etwas kaltem Wasser klärgerührtes Kartoffelmehl hinzu, quirlt Alles gut untereinander und läßt es noch einmal aufkochen.

222. Weißbier-Suppe mit Kartoffelmehl. Man läßt 1 Quart Weißbier mit Citronenschale, Zimmt, dem Saft einer Citrone, Zucker und ein paar Körnern Salz aufkochen, röhrt 1 Löffel voll Kar-

töffelmehl mit Wasser klar, gießt es unter beständigem Umrühren hinzu und läßt es noch einmal aufkochen.

223. Weißbier-Suppe mit Semmel. Man läßt 1 Quart Weißbier mit Zucker, einer Prise Salz, Zimmt, Citronenschale und dem Saft einer halben oder ganzen Citrone kochen. Dann schwüxt man einen Löffel voll Mehl in etwas Butter weiß, macht damit das kochende Bier etwas seimig, läßt die Suppe noch einige Minuten kochen und quirlt sie mit einigen Eidottern und etwas Sahne ab. Abgeschälte und feinwürfelig geschnittene Semmel wird in die angerichtete Suppe gethan. — Man kann die Suppe auch mit Kartoffelmehl, welches mit etwas Wasser oder Bier klarerühr ist, seimig machen, dann muß man aber noch ein wenig Butter hinzufügen.

224. Weißbier-Suppe mit Sago. Man quirlt 4 Loth nach No. 24 gereinigten Sago mit Wasser und Wein aus. Als dann bereitet man eine Weißbier-Suppe nach No. 223 und mischt den Sago darunter.

225. Weißbier-Suppe mit Gries oder Reisgries. Man kocht wie in No. 223 von Weißbier mit Zucker, Zimmt, Citronenschale, Citronensaft und in etwas in Butter geschwüxtem Mehl eine dünnseimige Suppe, läßt in derselben etwas Gries oder Reisgries etwa 10 Minuten langsam kochen, und zieht die Suppe mit einigen Eidottern, welche mit etwas Sahne oder Wein klar vermischt sind, ab.

226. Polnischer Thee. Man läßt 1 Quart Weißbier mit einem Stückchen Zimmt aufkochen und mischt unter stetem Umrühren einen Löffel voll Kartoffelmehl, welches mit etwas Wein oder Bier klarerühr ist, darunter. Dann setzt man eine halbe Flasche weißen Wein, etwa 12 Loth Zucker und den Saft einer halben Citrone hinzu, läßt das Ganze noch einmal aufkochen, quirlt es mit 4 Eidottern, die mit ein wenig Wein klarerühr sind, ab und mischt zuletzt noch die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und ein Glas Marasquin darunter. Man servirt dieses wohlschmeckende Getränk in Tassen.

227. Bier-Suppe mit Brod und Kümmel. Man nehme zu dieser Suppe, weil das Braubier nach dem Aufkochen gewöhnlich zu bitter wird, halb Braun- und halb Weißbier. Man lasse das Bier aufkochen, thue etwas Citronenschale, Zucker, ein wenig Butter, einen Theelöffel voll Kümmel, ein wenig Ingwer, eine Prise Salz und etwas geriebenes Schwarzbrot hinzu und kochte hiervon eine seimige Suppe. Nachdem dieselbe durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag gestrichen ist, lasse man sie noch einmal aufkochen und ziehe sie nach Belieben mit einigen Eidottern ab.

228. Bier-Suppe mit Milch. Man lasse 1 Quart Bier kochen,

mache es mit etwas in Butter geschwitztem Mehl gut seimig, füge ein wenig Salz, gehörig Zucker und etwa 6 Loth gutgereinigte Corinthen hinzu, lasse Alles zusammen etwa 10 Minuten sacht kochen, mische etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale und gestoßenen Zimmt nebst 1 Quart kochender Milch darunter, und ziehe die Suppe mit einigen Eidottern ab. Nach Belieben kann man auch noch das zu steifem Schnee geschlagene Weisse einiger Eier mittelst einer Schneeruthe unter die Suppe mischen. Man richtet dieselbe über würfelig geschnittene, in Butter gebratene Semmel an.

VII. Obst-Suppen.

229. Hagebutten-Suppe. Frische, von Stielen, Blüthen und Stacheln befreite, ausgekernte Hagebutten werden gewaschen und in Wasser mit Zimmt, Citronenschale und etwas abgeschältem, in Stücke geschnittenem Milchbrod langsam weichgekocht. Man quirlt sie dann zu Brei, streicht sie durch ein Haarsieb, vermischt sie mit Wein und Zucker, und lässt sie wieder aufkochen. Die Hagebutten-Suppe muß gut seimig sein und wird über gerösteten Zwieback angerichtet. Sollte die Suppe zu dünn sein, so fügt man ein wenig mit etwas Wasser klargerührtes Kartoffelmehl hinzu und lässt sie damit noch einmal aufkochen. — Auch von trockenen Hagebutten kann man die Suppe bereiten; die Bereitungsweise ist dieselbe wie oben.

230. Schwarze-Besings- (Heidelbeeren-) Suppe. Die Besinge werden verlesen, reingewaschen, mit Wasser, Citronenschale, Zimmt und zerschnittenem Milchbrod gekocht, durch ein Sieb gerieben, mit Zucker vermischt, noch einmal aufgekocht und über gerösteten Zwieback oder Milchbrod angerichtet. — Einfacher behandelt werden die Besinge nicht durchgestrichen, sondern mit würfelig geschnittenem Milchbrod und den übrigen oben angeführten Zutaten gekocht und so angerichtet. Nach Belieben kann man auch etwas Wein unter die Suppe mischen.

231. Kirsch-Suppe. Man steine saure Kirschen aus, stoße die Steine im Mörser fein, lasse sie mit ein wenig Wasser aufkochen und gieße die Flüssigkeit durch ein Sieb. Den vierten Theil der ausgesteinten Kirschen kochte man mit ein wenig Wasser und Zucker weich. Die übrigen Kirschen kochte man mit Wasser, Zimmt, Citronenschale, der Flüssigkeit von den Steinen und etwas feinschreibig geschnittenem Milchbrod weich, streiche die Suppe durch ein Sieb, lasse sie wieder aufkochen, thue Zucker, etwas Wein und die ganzen Kirschen hinzu, und richte sie über Mandelflöze nach No. 64, bittere Makronen oder kleine Biscuits an. — Will man diese Suppe von trockenen Kirschen bereiten, so kocht man

dieselben in Wasser mit Zimmt und Citronenschale so weich als möglich, nimmt sie aus der Brühe, stözt sie in einem Mörser fein, vermischt sie wieder mit der Brühe, streicht sie durch ein Sieb, läßt sie mit etwas Wein und Zucker wieder aufkochen, und macht sie mit ein wenig mit Wasser klärgerührtem Kartoffelmehl seimig.

232a. Pflaumen-Suppe. Eine halbe Meze ausgesteinte Pflaumen kocht man mit 2 Quart Wasser, etwas Zimmt, Citronenschale und etwas in Scheiben geschnittenem, gelbgeröstetem Milchbrod weich, streicht die Suppe durch ein Sieb, vermischt sie mit Zucker und etwas Wein, läßt sic einmal aufkochen und richtet sie über geröstete Semmel oder Zwieback an. Man kann die Suppe auch von geschälten Pflaumen bereiten und nimmt dann zu obiger Quantität Wasser etwa $\frac{3}{4}$ Meze Pflaumen.

232b. Hollunderbeer-Suppe. Man thut die Hollunderbeereu, welche gut reif, von den Stielen gepflückt und gewaschen sein müssen, in einen irdenen Topf (nicht in eine Casserole, weil sonst die Suppe eine bläuliche Farbe erhält), gießt so viel Wasser darauf, daß sie damit bedeckt sind, thut etwas Zimmt und Citronenschale hinz, läßt die Beeren eine halbe Stunde kochen, streicht sie durch ein Sieb, thut das Durchgestrichene wieder in den Topf, fügt etwas Wasser, weißen Wein, Zucker, ein wenig Salz und etwas Butter hinzu, läßt die Suppe kochen, mischt ein wenig mit Wasser klärgerührtes Kartoffelmehl darunter, so daß die Suppe gut seimig wird, läßt sie noch einige Minuten kochen, und richtet sie mit würfelig geschnittener, in Butter gebratener Semmel an.

233. Himbeeren-Suppe. Auf 2 Quart Suppe nimmt man eine halbe Meze Himbeeren, kocht sie mit Wasser und zerschnittenem Milchbrod zu einer Suppe, streicht sie durch ein Sieb, thut Zucker daran und richtet sie über gerösteten Zwieback an. Oder man kocht die Himbeeren nur mit Wasser, streicht sie durch ein Sieb, setzt sie mit Zucker wieder auf, röhrt etwas Kartoffelmehl mit kaltem Wasser klar, und gießt so viel davon zu den Himbeeren, daß es eine seimige Suppe wird.

234. Birnen-Suppe. Man schäle $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Meze saftreiche Birnen, zerschneide sie und koch sie mit Zimmt, Citronenschale, 2 Quart Wasser und in Scheiben geschnittenem Milchbrod ganz weich, streiche sie durch ein Sieb, thue Zucker und ein Glas Wein, auch wohl den Saft einer halben Citrone daran, lasse die Suppe noch einmal aufkochen und richt sie über gerösteten Zwieback an.

235. Apfel-Suppe. Diese wird von Borsdorfern Apfeln oder Reinetten auf dieselbe Weise bereitet, wie die Birnen-Suppe in voriger

Nummer; einige feingestochene süße und bittere Mandeln, welche man mitkochen läßt, geben der Suppe einen angenehmen Geschmack.

U m e r k u n g. Wenn man die Obststückchen von getrocknetem Obst oder Obstmark kochen will, so ist die Bereitungswise dieselbe, wie die der Suppen von frischen Früchten, nur muß das getrocknete Obst länger kochen, ehe es sich durchstreichen läßt.

VIII. Kälteschalen.

236. Bier-Kälteschale. Man vermische 1 Quart Weißbier mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund gut gereinigten, in etwas Wasser mit wenig Zucker weich- und rundgekochten Corinthen, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, einem Tassenkopf voll geriebenem Schwarzbrot und dem Sauste oder den von Kernen befreiten seinen Scheiben einer abgeschälten Citrone, und lasse die Kälteschale im Keller oder auf dem Eis recht abkühlen. Nach Belieben kann man auch etwas weißen Wein hinzuthun.

237. Apfelsinen-Kälteschale. Man schäle 2 Apfelsinen sauber ab, schneide sie in dünne Scheiben und streue Zucker darüber. Dann löse man 16 Loth Zucker, auf welchem die Schale einer Apfelsine abgerieben ist, in einem halben Quart Wasser auf, füge eine halbe Flasche weißen Wein und den durch ein reines Tuch gepressten Saft von 3 Apfelsinen und einer Citrone nebst den Apfelsinenscheiben hinzu, mische Alles gut untereinander und lasse die Kälteschale im Keller oder auf Eis gut abkühlen. Beim Anrichten thut man seinwürfelig geschnittenes Milchbrot oder glacirte Croutons in die Kälteschale, oder man giebt kleine Biscuits dazu. — Die glacirten Croutons werden auf folgende Weise bereitet: Man schneidet Milchbrot in dünne Scheiben, sticht davon mit einem Aussstecher kleine runde Scheiben aus, bestreut diese mit feingestochenem Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel recht blank.

238. Reis-Kälteschale. Man löst 16 bis 20 Loth Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben ist, in einem halben Quart kaltem Wasser auf, setzt eine Flasche weißen Wein und den Saft von 2 Citronen hinzu, mischt Alles gut untereinander und läßt es an einem kühlen Orte oder auf Eis erkalten. $\frac{1}{4}$ Pfund Reis wird in Wasser sehr langsam weichgekocht, in kaltem Wasser klar abgespült, zum Abtropfen auf ein Sieb gethan und in die Kälteschale gegeben.

239. Kälteschale von Citronen. 1 Quart Weißbier oder Wasser wird mit einer Flasche weißem Wein und 20 bis 24 Loth Zucker aufgekocht. Dann röhrt man 6 Eidotter mit 1 Löffel voll Mehl und etwas Wein oder Wasser recht klar, quirlt damit die kochende Masse ab, gießt sie durch ein Sieb, fügt die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft von 2 kleinen Citronen hinzu, mischt Alles gut untereinander und läßt

es im Keller oder auf Eis erkalten. Man giebt kleine Biscuits oder Makronen dazu; letztere müssen kurz vor dem Aufrägen in die Kalteschale gehau werden, damit sie erweichen können.

240. Kalteschale von Sago. Auf ein Quart Kalteschale quillt man 4 bis 6 Loth nach No. 24 gereinigten Sago mit etwas weißem Wein und Wasser, Zucker, Zimmt und Citronenschale auf gelindem Feuer recht klar aus, daß er wie ein Gelée wird, nimmt dann den Zimmt und die Citronenschale heraus, schüttet den Sago in eine Assiette und läßt ihn erkalten. Dann vermischt man $\frac{1}{2}$ Quart weißen Wein mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser, 16 bis 20 Loth Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben ist, und dem Saft einer oder zweier Citronen, und läßt dies auf Eis erkalten. Beim Anrichten sticht man von dem erkalteten Sago runde Klößchen in die Kalteschale.

241. Eine andere Kalteschale von Sago mit rothem Wein. Den gereinigten Sago läßt man mit etwas Wasser, Rothwein, Citronenschale, Zimmt und Zucker recht klar aussquellen, mischt etwas Rothwein darunter, damit er nicht zu sehr gallert, thut ihn in eine Terrine und läßt ihn zugedeckt erkalten. Eine Flasche Rothwein vermischt man mit etwas Wasser, 16 Loth Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, läßt dies recht kalt werden und vermischt es mit dem erkalteten Sago.

242. Kalteschale von Sago oder Reis mit Sahne. Man quelle etwa 12 Loth Sago, der nach No. 24 gereinigt ist, in Milch mit Zucker recht klar aus und lasse ihn erkalten. Dann quirle oder schlage man $\frac{1}{2}$ Quart dicke süße Sahne zu Schaum, verdünne sie mit etwas Milch, füge Zucker und etwas Orangenblüthenwasser hinzu, und vermische hiermit den Sago. Auf dieselbe Art läßt sich auch eine Kalteschale von Reis bereiten.

243. Kirschen-Kalteschale. Man steine saure Kirschen aus und koch den vierten Theil davon mit ein wenig Wasser und Zucker ein. Die übrigen Kirschen koch man mit Wasser, Zimmt und Citronenschale recht weich und streiche sie durch ein Sieb. Die Steine stoße man fein, koch sie mit ein wenig Wasser aus, gieße die Flüssigkeit durch ein feines Sieb zu den durchgestrichenen Kirschen, mische Wein, Zucker und die eingekochten Kirschen darunter und lasse das Ganze recht kalt werden. Beim Anrichten gebe man geröstete Milchbrod- oder Zwiebacksscheiben hinein, welche man mit ein wenig feinem Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glacirt hat. — Auch kann man die Kirschsuppe No. 231 kalt werden lassen und sie als Kalteschale geben.

244. Pflaumen-Kalteschale wird ebenso bereitet wie die Kir-

schen-Kalteschale, und man kann ebensowohl geschälte, als ungeschälte Pfäumen dazu nehmen.

245. Erdbeeren-Kalteschale. Man lese aus etwa einem Quart schöner rother Erdbeeren, nachdem dieselben gewaschen worden sind, die besten aus und bestreue sie mit Zucker. Die übrigen Erdbeeren streiche man durch ein feines Sieb und vermische das durchgestrichene Muß mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser, einer Flasche weißem Wein, etwas Citronensaft und 16 bis 20 Loth Zucker, füge die ganzen Erdbeeren hinzu und lasse das Ganze auf Eis erkalten. Man gebe kleine Biscuits dazu.

246. Himbeeren-Kalteschale wird ebenso bereitet wie die Erdbeeren-Kalteschale.

247. Pfirsich-Kalteschale. Man schäle etwa 6 Pfirsiche sauber ab, schneide sie in feine Scheiben und streue 8 Loth feinen Zucker darüber. Dann löse man etwa $\frac{2}{3}$ Pfund Zucker in $\frac{3}{4}$ Quart Wasser auf, setze 1 Flasche weißen Wein, den Saft von $1\frac{1}{2}$ bis 2 Citronen und die Pfirsichscheiben hinzu, lasse die Kalteschale auf Eis recht erkalten und gebe kleinwürfelig geschnittenes Milchbrod oder glacirte Croutons, wie in No. 237, hinein. Man kann auch kleine Biscuits dazu geben. — Noch wohlsmachender wird diese Kalteschale, wenn man einige Pfirsiche mehr dazu nimmt, diese durch ein feines Sieb streicht und das durchgestrichene Muß darunter mischt. — Ebenso bereitet man

248. Aprikosen-Kalteschale.

249. Besings- (Heidelbeeren-) Kalteschale wird bereitet wie die Besings-Suppe No. 230 und kalt gestellt.

250. Kalte Milch mit Reis. Man kochte 4 Loth nach No. 23 gereinigten Reis in einem Quart Milch mit einer halben Stange Vanille oder Zimmt und Citronenschale recht weich, gieße dann noch $\frac{1}{2}$ Quart kochende Milch hinzu, nehme die Vanille oder den Zimmt heraus und ziehe die Milch, nachdem sie mit 12 Loth Zucker versüßt ist, mit 3 Ei-dottern ab, thue ein paar Körner Salz daran und lasse sie gut erkalten.

251. Kalte Milch mit Gierklößen. Man bereitet nach No. 40 Gierklöße und läßt die Masse erkalten. $1\frac{1}{2}$ Quart Milch kocht man mit einer Prise Salz und 12—16 Loth Zucker auf, zieht sie mit 4—6 Ei-dottern ab, gießt sie durch ein Sieb, läßt sie erkalten und mischt etwas Marasquin darunter. Von der erkaltenen Giermasse sticht man mit einem Löffel kleine Klöße ab und thut diese in die Milch.

252. Kalte Mandelmilch mit Schneeklößen. Man häute $\frac{1}{2}$ Pfund süße und 6 Stück bittere Mandeln ab und reibe sie in einem Mörser oder Neibenaß mit ein wenig Milch recht fein, thue sie mit

einer halben Stange Vanille in $1\frac{1}{2}$ Quart kochende Milch, und lasse sie vom Feuer entfernt zugeschlossen eine halbe Stunde stehen. Darauf streiche man die Milch durch ein Sieb, lasse sie von Neuem aufkochen und thue 12 Loth Zucker und ein paar Körner Salz hinzu. Nun bereite man Schneeklöze wie in No. 210, düünste diese in der siedendheißen Milch gar, lege sie auf eine Schüssel oder ein Sieb und lasse sie erkalten. Die Milch ziehe man mit einigen Eidottern ab, setze sie zum Erkalten auf Eis oder in den Keller, richte sie an und lege die Schneeklöze hinein.

253. Kalte Milch mit Erdbeeren. $1\frac{1}{2}$ Quart Milch wird mit 12 Loth Zucker und ein Paar Körnern Salz ausgekocht, mit einigen Eidottern abgezogen und kalt gestellt. Die Erdbeeren werden verlesen, gewaschen, mit Zucker gemengt und in die kalte Milch gegeben.

254. Kalte Fliedermilch. Die von den Stengeln abgepflückten Fliederblüthen wirft man in kochende Milch, läßt sie kurze Zeit ziehen, gießt die Milch durch ein Sieb, thut Zucker und ein paar Körner Salz daran, zieht sie mit Eidottern ab, läßt sie erkalten und giebt Schneeklöze, welche wie in No. 210 bereitet sind, hinein.

V. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Hors-d'oeuvres.

Mit dem Namen Hors-d'oeuvres bezeichnet man alle kleinen Gerichte, welche man unmittelbar nach der Suppe auf die Tafel giebt. — Sie haben die Bestimmung, den Appetit zu reizen, weshalb man sie möglichst pikant und in kleinen Portionen zubereitet, so daß sie nur einen wohl schmeckenden Bissen beim Beginn der Mahlzeit darbieten. — Wenngleich diese Gerichte an sich anspruchslos sind, so müssen sie sich doch immer durch eine zierliche Form, oder, wo dies nicht möglich ist, durch eine schöne Farbe auszeichnen, um ihren Zweck, die Lust anzuregen, zu erfüllen.

Gewisse Eierspeisen, als: Omelettes au jus verschiedener Art, Rühreier mit Bücklingen, Sprotten &c., welchen man freilich weder Zierlichkeit der Form, noch besonders pikanten, Appetit anregenden Geschmack geben kann, obgleich sie dennoch einladend aussehen können und müssen, werden auch als Hors-d'oeuvres gegeben, doch nur bei einfachen Dinners, oder in Fällen der Noth; z. B. wenn man kurz vor der Mahl-

zeit genöthigt ist, noch einen oder einige Gäste dazu einzuladen und man befürchten muß, daß die hergestellte Mahlzeit nicht ausreichend sein werde, auch wegen Kürze der Zeit kein anderes Gericht mehr bereitet werden kann. In einem solchen Falle kann freilich ein Hors-d'oeuvre dieser Art, welches sich schnell bereiten läßt, nicht zur Anregung des Appetits bestimmt sein, und es muß in hinreichender Menge zur theilweisen Sättigung zubereitet werden.

255. Caviar. Man giebt den Caviar gewöhnlich mit frischgerösteten Semmelscheiben und Citronen, die in 4 oder 6 Theile geschnitten sind, auf den Tisch, doch kann man auch kleine warme Kuchen, Blinis genannt, deren Bereitung in der folgenden Nummer gelehrt wird, dazu geben. Manche verspeisen den Caviar mit gehackten Zwiebeln, jedoch ist dies nicht Jedermann's Geschmack.

256. Blinis von Kartoffelmehl oder Gries. Dazu nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Quart Milch oder Sahne und 12 Eier. — Das Kartoffelmehl röhrt man mit etwas kalter Milch ein und thut die Butter hinzü; die übrige Milch läßt man kochen, gießt sie auf das eingerührte Mehl, röhrt dies auf dem Feuer zu einem steifen, glatten Brei ab, vermischt denselben heiß mit 2 ganzen Eiern nebst etwas Salz und Muskatnuß, und läßt ihn ziemlich verkühlen. Dann röhrt man 10 Eidotter darunter, schlägt das Weizé der Eier zu einem sehr steifen Schnee, röhrt denselben behutsam unter die Masse, füllt diese in kleine Tartelettesformen von Blech oder Kupfer, welche mit Butter ausgestrichen und mit ein wenig geriebener Semmel ausgestreut sind, und bäckt sie kurz vor dem Anrichten in einem ziemlich heißen Ofen gelbbraun. In Ermangelung der Formen füllt man die Masse auf ein mit Rändern versehenes und mit Butter bestrichenes Backblech, und sticht, nachdem sie gebacken ist, mit einem runden Ausstecher runde Kuchen davon aus. — Eine andere Art Blinis wird von Gries bereitet. $\frac{1}{4}$ Pfund grobkörniger Gries wird mit $\frac{1}{2}$ Quart Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Salz und Muskatnuß zu einem steifen Brei abgerührt; 2 ganze Eier werden heiß damit vermischt, nach einigem Verkühlen 8 Eigelbe und der Schnee von den 8 Eiweißen daruntergezogen und wie die obigen kurz vor dem Anrichten gebacken.

257. Fondüs. Man röhre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, röhre nach und nach 10 Eidotter und $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen Parmesankäse darunter, füge Salz, Muskatnuß und ein wenig feinen weißen Pfeffer hinzu, vermische die Masse mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weizen der 10 Eier, fülle sie in kleine, zuvor mit Butter oder Öl dünn ausgestrichene Papierkästchen und bake sie kurz vor dem Anrichten in einem mäßig heißen Ofen. Man hüte sich aber, die Fondüs zu früh zu backen,

denn sie fallen ganz zusammen, wenn sie nicht gleich aus dem Ofen auf die Tasel kommen. — Eine andere Art Fondüs bereitet man auf folgende Weise: $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ Quart Milch klärgerührt und mit 6 Loth Butter, Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer auf dem Feuer steif abgerührt. Wenn die Masse beinahe verkühlt ist, röhrt man 8 Eidotter und 8 Loth Parmesankäse darunter, schlägt das Weise der 8 Eier zu steifem Schnee, vermischt denselben mit der Masse, füllt diese in Papierkästchen oder fest sie in kleinen Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und bäßt die Fondüs kurz vor dem Anrichten in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. — Eine ähnliche Speise sind:

258. Namequins. Man schale für 1 Silbergroschen Milchbrod ab, schneide es in feine Scheiben, weiche es in $\frac{1}{4}$ Quart Milch ein und röhre es mit ein wenig Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab. Wenn derselbe unter öfterem Umrühren verkühlt ist, röhre man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, mische nach und nach unter beständigem Rühren den Semmelbrei, 6 Eidotter, Salz, Muskatnuß, ein wenig weißen Pfeffer und 8 Loth geriebenen Parmesankäse darunter, schlage das Weise der 6 Eier zu steifem Schnee, vermische ihn mit der Masse und backe diese in kleinen Papierkästchen kurz vor dem Anrichten zu schöner gelber Farbe.

259. Fischragout in Coquillenschalen. Man schneide Fisch, als: Bander, Hecht oder Karpfen, oder frische Schellfische, Kabeljau *et c.*, aus den Gräten und der Haut, wasche ihn, trockne ihn auf einem Tuche ab und schneide ihn in große Würfel, salze ihn, mache ihn in Butter und Citronensaft auf gelindem Feuer gar und schütte ihn auf ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft. Man bereite nun von guter Fleischbrühe mit etwas in Butter weißgeschwitztem Mehl (No. 5) eine seimige Sauce, füge den entsetzten Fischsond und ein Glas weißen Wein hinzu, koch die Sauce unter beständigem Rühren dick ein, legire sie mit einigen Eidottern, schärfe sie mit Sardellenbutter und Citronensaft ab, vermische den Fisch mit der Sauce (doch behutsam, damit er nicht zerröhrt wird), fülle das Ragout in Coquillenschalen, bestreue es dick mit Parmesankäse, träusle Krebsbutter darüber und backe die Coquillen in einem heißen Ofen zu schöner Farbe. — Man kann das Ragout verfeinern, wenn man abgekochte Fischfarce, einige in Butter geschwitzte Champignons, eine Quappenleber, welche in Wasser mit Essig und Salz abgekocht wurde, und die Schwänze abgekochter Krebse (Alles wie der Fisch in Würfel geschnitten) daruntermischt.

260. Ragout fin in Coquillenschalen. Amourettes von Rind oder Kalb werden abgehäutet, in Wasser mit Salz und Essig 5 Minuten blanchirt, $\frac{1}{4}$ Stunde in fetter Bouillon gekocht und zum Abtropfen

auf ein Sieb gelegt; Fischfarce nach No. 15 wird in einem großen Stück abgekocht und abgekühlt; Kalbsmilch wird nach No. 376, Kindergaumen und Kalbszungen werden nach No. 340 und 373 und Champignons nach No. 640 zubereitet und Alles in große Würfel geschnitten. Dann verkocht man etwas von der weißen Coulis nach No. 68 mit etwas weißem Wein unter beständigem Rühren zu einer dicken Sauce, zieht sie mit Eidottern ab, schärft sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab, vermischt das eingeschnittene Ragout mit soviel von dieser Sauce, daß es nicht zu fließend wird, füllt es in Coquillenschalen, bestreut es mit Parmesankäse, träufelt Krebsbutter darüber und backt es im heißen Ofen zu schöner Farbe.

261. Macaroni in Coquillenschalen. Man kochte Macaroni in Wasser mit ein wenig Salz weich, kühle sie in kaltem Wasser ab, lasse sie auf einem Siebe abtropfen und schneide sie in halbzollange Stücke. Dann lasse man ein gutes Stück frischer Butter zergehen, füge die Macaroni, ein wenig weiße oder braune, dick eingekochte Coulis, etwas Muskatumß, Pfeffer, Salz und Parmesankäse (nach Belieben auch würfelig geschnittene Rötelrinderzunge) hinzu, mische Alles gut untereinander, fülle die Macaroni in Coquillenschalen, bestreue sie mit Parmesankäse, träufle Krebsbutter darüber und backe sie im heißen Ofen zu schöner Farbe.

262. Ragout von Krebsen in Coquillenschalen. Man schneidet die Schwänze abgekochter Krebse, etwas abgekochte Fischfarce, nach Belieben auch Champignons, die zuvor in Butter geschwärzt sind, in große Würfel. Von den Schalen der Krebse macht man Krebsbutter (siehe No. 9) und bereitet alsdann nach der Vorschrift No. 106 eine Krebs-Sauce, welche ziemlich dick eingekocht und mit Sardellenbutter und Citronensaft gut abgeschärft werden muß. Das eingeschnittene Ragout wird mit dieser Sauce vermischt, in Coquillenschalen gefüllt, mit Parmesankäse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt und im heißen Ofen rasch gelbbraun gebacken.

263. Croquettes von Fisch. Man bereite ein Fischragout wie in No. 259, schneide jedoch die Würfel kleiner, als dort angegeben wurde, und nehme zur Sauce ein wenig Gelatine, damit das Ragout, wenn es erkaltet ist, steif wird. Wenn es kalt und steif ist, bilde man davon, mit Unterstreuern von etwas geriebener Semmel, Würstchen von der Länge eines kleinen Fingers und der Dicke eines starken Daumens, garnire dieselben mit gequirlten Eiern und geriebener Semmel, backe sie kurz vor dem Anrichten in heißer Backbutter aus und garnire sie, nachdem sie angerichtet sind, mit recht grün und kraus ausgebackener Petersilie.

Anmerkung. Damit die auszubackenden Speisen eine recht schöne gelbbraune Farbe erhalten, muß man zum Panieren verzierten nur recht weiße geriebene Semmel nehmen; man darf daher die Minde der Semmel nicht mitreißen, sondern muß diese vorher abschälen; auch darf die Semmel nicht zu hart sein, sonst reißt sie sich zu klein. Parmesankäse unter die Semmel zu mischen, mit wie der man panieren will, ist nicht anzurathen, weil der Käse in der heißen Backbutter sich schneller bräunt, als die Semmel, weshalb die Speisen, welche mit einer Mischung von Käse und Semmel panirt sind, immer fleidig werden und nie eine so gleichmäßige Farbe erhalten, als die, welche man nur mit Semmel panirt hat.

264. Croquettes von Huhn. Man schneide das Fleisch eines gekochten Huhnes in kleine Würfel, bereite von Weizmehl, guter Bouillon, ein wenig aufgelöster Gelatine und einem Glase Wein eine Sauce, koch die dieselbe dick ein, ziehe sie mit Eidottern, Citronensaft und Sardellenbutter ab, vermische das geschnittene Hühnerfleisch damit, lasse es erkalten und forme davon kleine Würstchen wie in No. 263, panire sie mit Ei und Semmel, und backe sie in heißer Backbutter zu schöner goldgelber Farbe. Wenn man diese Croquettes zur Garnitur eines Gemüses geben will, so mache man sie etwas kleiner.

265. Croquettes von Kalbsmilch. Kalbsmilch, welche wie in No. 376 gereinigt, garkochte und abgekühlt ist, schneide man in kleine Würfel und verfahre weiter damit, wie mit dem Hühnerfleisch in No. 264. Auch kann man von einem Ragout, welches man von allen in No. 260 angeführten Ingredienzien, nur etwas kleiner geschnitten, bereitet hat, nach dem Erkalten desselben Croquettes machen, doch muß hierzu die Sauce noch dicker eingekocht werden, als es zum Ragout in Coquillenschalen nothwendig ist.

266. Croquettes von Haschee. Hierzu kann man sehr gut Reste von Kalbs- oder Hammelbraten oder von gebratenem Geflügel verwenden. Man haschire das von der braunen Außenseite und von allen sehnigen Theilen befreite Fleisch dieser Reste grobkörnig, koch eine dicke Sauce wie in No. 264, vermische das Haschee damit, daß es eine dickflüssige Masse wird, lasse es erkalten und bereite Croquettes davon, wie es in No. 263 und 264 angegeben ist. — Wenn man Croquettes von Wildhaschee bereiten will, so haschire man den Wildbraten nach Beseitigung der braunen und sehnigen Theile grobkörnig, koch etwas von der braunen Coulis No. 68 mit einem Glase Wein zu einer dicken Sauce ein, schärfe dieselbe mit Citronensaft ab, vermische das Haschee damit und forme nach dem Erkalten desselben Croquettes davon. Die weitere Behandlung ist dieselbe, wie die aller anderen Arten Croquettes.

267. Croquettes von Reis. $\frac{1}{2}$ Pfund nach No. 23 gereinigten Reis koch man mit $\frac{1}{2}$ Quart guter Fleischbrühe, etwas Butter, Salz und einer mit einigen Gewürznägeln gespickten Zwiebel auf gelindem Feuer weich und steif, nehme die Zwiebel heraus, vermische den Reis heiß mit einigen Eidottern und mit etwas geriebenem Parmesankäse

und lasse ihn erkalten. Nun bereite man ein Ragout von Fisch, Huhn oder Kalbsmilch, wie in den Nummern 263, 264, 265, oder ein Haschée nach No. 266, lasse es ebenfalls erkalten und dressire nun von dem Reis und dem Ragout Croquettes in folgender Weise: Man streiche von dem Reis auf ein reines Bret einen Streifen von 3 Fingern Breite und guter Fingerlänge in der Dicke eines starken Messerrückens aus, lege ein kleines Würstchen von dem Ragout in die Mitte und umschließe es von allen Seiten fest mit dem Reis, so daß es die Form eines großen Croquettes erhält. Wenn die Reis-Croquettes auf diese Weise dressirt sind, panire man sie mit Ei und Semmel, und backe sie in mäßig heißer Backbutter zu schöner gelber Farbe aus.

268. Croquettes von Kartoffeln. Man schäle Kartoffeln, die den Tag zuvor mit der Schale abgekocht sein müssen, sauber ab, reibe sie auf einem Reibeisen fein, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne und nach und nach 2 ganze Eier und 2 Eidotter darunter, füge ein wenig Salz und Muskatnuss hinzu und mische so viel von den geriebenen Kartoffeln darunter, daß es ein steifer Teig wird. Von diesem Teige und einem Ragout, wie es in den Nummern 263—265 enthalten ist, forme man in derselben Art, wie es mit den Reis-Croquettes in der vorigen Nummer geschieht, Croquettes und behandle sie dann weiter, wie alle andern Arten Croquettes.

269. Kleine Croustaden von Kartoffeln mit Ragout. Von dem nach Angabe der vorigen Nummer bereiteten Kartoffelteige bilde man eine 2 Zoll dicke Platte, steche aus derselben mit einem in Mehl getauchten runden Aussstecher von $1\frac{1}{2}$ Zoll Durchmesser kleine Blöcke aus, wende diese in geriebener Semmel um, tauche sie in Ei, panire sie mit geriebener Semmel, durchsteche auf der oberen Seite dieser Blöcke mit einem kleineren Aussstecher die Panirung, um dadurch die Deckel der Croustaden zu bezeichnen, und backe die Croustaden in heißer Backbutter goldgelb aus. Man hebe alsdann die Deckel ab, nehme so viel Kartoffelteig als möglich aus dem Inneren der Croustaden heraus, sepe diese warm, fülle sie kurz vor dem Anrichten mit einem siedendheißen Ragout von Fisch, Huhn oder Kalbsmilch (s. die Nummern 263, 264, 265) und decke die Deckel darüber. — Ebenso bereitet man von dem nach No. 267 gekochten und erkalteten Reis:

270. Kleine Croustaden von Reis, welche, wie die Croustaden von Kartoffeln, mit einem Ragout gefüllt werden.

271a. Kleine Semmel-Croustaden mit Ragout von Fisch oder Huhn. Man lasse hierzu vom Baker längliche Milchbrödchen backen, raspеле die glänzende Rinde derselben ab, schneide die Brödchen

in der Mitte durch und die Spiken davon ab, damit sie aufgestellt werden können, schneide die Krume dicht an der Kruste ein, backe die Croustaden in heißer Backbutter zu schöner Farbe aus, nehme die Krume heraus, fülle die Croustaden mit einem Ragout nach No. 259 oder 260, streue Parmesankäse darüber, beträufle sie mit Krebsbutter und backe sie in einem Ofen, der gute Oberhitze hat, schön bräunlich.

271b. Kleine Croustaden von Nudeln. Man mache von 2 ganzen Eiern und 4 Eidottern nebst dem nöthigen Mehl einen Nudelteig (siehe Nr. 7), rolle diesen dünn aus und schneide ihn in feine Nudeln. Dann lasse man in einer Casserole Wasser kochen, thue etwas Salz daran und streue die Nudeln unter stetem Umrühren locker hinein, damit sie nicht klümperig werden, lasse sie einige Minuten kochen, und gieße sie in einen Durchschlag. Nachdem sie gut abgetropft sind, thue man die Nudeln nebst 4—6 Loth Butter und ein wenig Salz in eine Casserole, lasse sie auf gelindem Feuer ein Weilchen schwülen, vermische sie mit etwas geriebenem Parmesankäse, thue sie in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr, streiche sie auseinander, so daß sic eine etwa 2 Zoll dicke Platte bilden, und lasse sie erkalten. Man steche nun Croustaden davon aus, wie es in No. 269 angegeben ist, panire dieselben zweimal mit Ei und geriebener Semmel, bezeichne auf der besten Seite durch einen kleinen Einschnitt mit einem runden Ausstecher den Deckel, backe die Croustaden in heißer Backbutter schön goldgelb aus, hebe die Deckel davon ab, höhle die Croustaden aus, seze sie warm, fülle sie kurz vor dem Anrichten mit einem beliebigen kleinen Ragout oder Haschée, und decke sie mit den Deckelchen zu. Die aus dem Innern der Croustaden herausgenommenen Nudeln können zur Bereitung einer Suppe sehr zweckmäßig verwendet werden.

272. Rissoles mit Ragout. Man bereite ein Ragout nach No. 259 oder 260 und lasse es erkalten. Dann mache man einen Teig von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, einem ganzen Ei und 2 Eidottern, einer Prise Salz und einem halben Löffel voll Wasser, rolle denselben so dünn als möglich aus, bestreiche ihn vermittelst eines Pinsels mit Ei, seze auf den untern Theil des ausgerollten Teiges, zwei Finger breit vom Rande und drei Finger breit von einander entfernt, kleine Häufchen von dem Ragout in der Größe einer Wallnuß, schlage die untere leere Seite des Teiges darüber, drücke den Teig rings um die Häufchen fest aneinander und steche die eingehüllten Häufchen mit einem runden Ausstecher halbmondförmig aus. Man panire diese Rissoles mit Ei und geriebener Semmel und backe sie in mäßig heißem Backfett goldgelb aus. Wenn sie angerichtet sind, garnire man sie mit recht grün und kraus gebackener Petersilie. — Statt des oben angegebenen Teiges kann man

auch etwa vorhandene Absfälle von Blätterteig, die mit ein wenig Mehl zusammengewirkt sind, zur Bereitung der Rissoles anwenden.

273. Piroggen. Man bereite einen Hefenteig von 1 Pfund Mehl, $2\frac{1}{2}$ Loth trockener Hefe, 8 Loth Butter, 4 Eidottern und etwa $\frac{1}{8}$ Quart Milch in folgender Weise: Man löse zuerst die Hefe mit etwas lauwärmer Milch auf, schütte etwa den vierten Theil des Mehles dazu, röhre hieron einen weichen Teig an und lasse denselben an einem warmen Orte ansteigen. Während dieser Zeit mache man von dem übrigen Mehl, ein wenig Salz, den Eidottern und dem Rest der Milch einen Teig, vermische denselben mit der Butter, füge den aufgegangenen Teig hinzu und schlage und klopfe nun das Ganze mit einem Holzlöffel so lange, bis Alles gut untereinander gemischt und der Teig recht locker und feinblasig geworden ist. Alsdann rolle man den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brete dünn aus und seze Häufchen von dem Ragout nach No. 259 oder 260, oder von dem Wildhaschee nach No. 266, darauf und verfahre damit weiter, wie es bei den Rissoles in No. 272 beschrieben ist. Wenn die Piroggen, welche kleinen Pfannkuchen ähnlich sind, ausgestochen sind, lege man sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, lasse sie an einem warmen Orte aufgehen und backe sie in nicht zu heißem Backfett gar und zu schöner goldgelber Farbe aus. Beim Anrichten garnire man sie mit gebackener Petersilie.

273a. Ausgebäckene Petersilie zum Garniren. Man pflückt die Petersilie, welche recht kraus sein muß, von den großen Stengeln in Sträuchchen, wäscht sie und trocknet sie auf einem Tuche ab. Kurz vor dem Gebrauche wirft man die Petersilie (nicht zu viel auf einmal) in die bereit gehaltene heiße Backbutter, deren so viele in der Casserole sein muß, daß die Petersilie darin schwimmen kann, lehrt sie mit dem Schaufellöffel einige Male um, läßt sie nur ganz kurze Zeit backen, damit sie schön grün bleibt, nimmt sie schnell heraus, legt sie auf Löschpapier und streut ein wenig Salz darüber. — Noch sei bemerkt, daß in dem Augenblick, wo man die Petersilie in die heiße Butter thut, letztere heftig kreischt und aussprudelt, nach wenigen Augenblicken aber wieder ruhig wird. Unkundige werden durch diese Erscheinung, welche durch die an der Petersilie haftende Feuchtigkeit hervorgebracht wird, beunruhigt, verlieren leicht die Aufmerksamkeit auf die backende Petersilie und lassen diese darüber braun werden.

274. Kulebak. Man schneide Zander oder Lachs aus Haut und Gräten in Stücke von der Länge eines kleinen Fingers und der Breite zweier Finger, und salze ihn ein. Dann schwitze man viel feingehackte Petersilie, Zwiebeln, Schnittlauch oder Schalotten und ein paar Champignons in einem breiten Geschirr in $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, lege die Fisch-

stücke darauf, streue ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer darüber, gieße ein halbes Glas Madera dazu und dämpfe den Fisch auf gelindem Feuer gar, nehme ihn heraus und lasse ihn erkalten. Die Kräuter vermische man mit einem Löffel voll brauner Sauce, koch sie unter stetem Rühren kurz ein und lasse sie ebenfalls erkalten. Dann dünste man etwa 1 Pfund Reis in 1 Quart fetter Bouillon recht steif und weich und lasse ihn kalt werden, hache auch mehrere hartgekochte Eier grobkörnig. — Nun mache man einen Hefeteig wie zu den Piroggen in voriger Nummer, rolle denselben zu einer messerrückendicken, länglich-viereckigen Platte aus und lege sämmtliche obengenannte Bestandtheile in folgender Ordnung auf die Mitte dieser Teigplatte: zuerst mache man eine etwa halbfingerdicke Schicht Reis, bestreiche diese mit Kräutern, streue Eier darüber, lege eine Schicht Fisch darauf, dann wieder eine Schicht Reis, dann Kräuter, und fahre in der angegebenen Ordnung fort, bis alle Ingredienzien verwendet sind. Dann bestreiche man den ringsum unbelegt gebliebenen Teig mit Ei und decke ihn so über die aufgeschichteten Ingredienzien, daß diese darin fest eingeschlossen sind und das Ganze die Form eines länglichen Brodes erhält. Man wende nun den Kulebal behutsam um, so daß die Seite, welche bis dahin unten war, oben kommt, lege ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, lasse ihn an einem warmen Orte aufgehen, bestreiche ihn mit Ei, deute mit einem Messer in leichten Bügen die Stücke an, in welche man ihn nach dem Backen zu zerschneiden gedenkt (durchschneide aber dabei nicht den Teig), und backe ihn $1\frac{1}{2}$ Stunde in mäßiger Hitze. — Man kann auch Butterteig (siehe den Abschnitt von den Pasteten) statt des Hefeteiges dazu nehmen.

275. Heringe en papillotes. Man spalte gut ausgewässerte Heringe längs dem Rückgrat in Hälften, schneide die Bauchgräten aus, ziehe die Haut ab, schneide jede Hälfte in zwei Stücke und mache die Heringe in geschmolzener Butter auf dem Feuer ein wenig steif. Hierauf hache man einige Champignons, etwas Petersilie, eine Schalotte oder etwas Schnittlauch und etwas Estragon fein, schwölle dies in Butter, füge eine Prise Pfeffer und etwas braune oder weiße Sauce hinzu, koch dies zu einem dicken Brei ein und lasse es erkalten. Dann lege man die Heringe zu je 2 und 2 Stücken mit etwas von den Kräutern in zusammengelegte, herzförmig geschnittene und mit Del bestrichene Viertelbögen weissen, steifen Papiers,wickle sie, die offene Seite des Papiers rings um die Heringe zusammenfaltend, so fest ein, daß nichts herausdringen kann, lege die Papilloten auf einen Rost, der mit Papier, das mit Del bestrichen, belegt ist, und röste sie eine gute Viertelstunde vor dem Anrichten unter öfterem Umdrehen auf gelindem Kohlenfeuer.

276. Gebadene Heringe. Man schneide gut ausgewässerte He-

ringe wie in der vorigen Nummer aus Haut und Gräten und in 4 Stücke, trockne sie ab, bestreue sie leicht mit Mehl, tauche sie in nach No. 28 bereiteten Außbackteig und backe sie in heißer Backbutter zu schöner Farbe.

277. Gebackene Sardellen. Hierzu wähle man nicht zu kleine Sardellen, wasche dieselben, löse sie von den Gräten, trockne sie auf einem Tuche ab, bestreue sie leicht mit Mehl, tauche sie in Außbackteig und backe sie in heißer Backbutter goldgelb.

278. Gebackene farcirte Sardellen. Die Sardellen wäscht man, löst sie von den Gräten und trocknet sie gut ab. Dann legt man immer 2 Sardellenhälften mit etwas dazwischen gestrichener Kalbfleisch- oder Fischfarce (die nach Belieben mit feingehackten Kräutern vermischt sein kann) fest zusammen, bestreut die Sardellen leicht mit Mehl, taucht sie in Außbackteig oder panirt sie mit Ei und Semmel, und bäckt sie in heißer Butter schön hellbraun.

279. Canapee's von Sardellen. Scheiben von Milchbrot werden achteckig oder oval sauber zugeschnitten und leicht geröstet oder in seinem Del gelbgebraten. Sardellen werden gewaschen, von den Gräten gelöst und gut ausgepukt. Einen Theil der Sardellen hackt man fein und streicht sie mit den Dottern einiger hartgekochter Eier durch ein Sieb, röhrt dies mit ein wenig frischer Butter und Olivenöl zu einer dicken Masse an, mischt ein wenig Mostrich, Pfeffer, feingehackte Petersilie, Schnittlauch, Kapern, Estragon und ein wenig Pariser Essig darunter, bestreicht hiermit die Semmelscheiben und belegt diese dann gitterförmig mit den übrigen, in feine Streifen geschnittenen Sardellen, nach Belieben auch noch mit Kapern, Krebsschwänzen und Pfeffergurken.

280. Bofesen von geräuchertem Lachs. Geräucherten Lachs schneidet man in dünne Scheiben von $2\frac{1}{2}$ Zoll Länge und $1\frac{1}{2}$ Zoll Breite, lässt diese eine Stunde in Milch weichen und trocknet sie auf einem Tuche ab. Von frischem Milchbrot schneidet man eine doppelte Anzahl ziemlich dünner Scheiben von der Größe der Lachscheiben, legt sie auf eine große Schüssel, gießt eine Mischung von Milch, Ei und ein wenig Salz darüber, lässt sie ein wenig aufweichen und trocknet sie ebenfalls auf einem Tuche ab. Dann röhrt man etwas saure Sahne mit ein wenig Mehl und Butter auf dem Feuer zu einem dicken glatten Brei ab, würzt denselben mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, und vermischt ihn mit Ei-dottern und Parmesankäse. Man legt nun die Hälften der Semmelscheiben nicht zu nahe nebeneinander auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, belegt jede Semmelscheibe mit einer Lachscheibe und diese wieder mit einer Semmelscheibe, bestreicht dann die Bofesen vermittelst eines Messers nicht zu dünn mit der abgerührten Masse, bestreut sie dick mit

geriebenem Parmesanläse, der mit ein wenig weißer geriebener Semmel vermischt ist, beträufelt sie mit Krebsbutter und bakt sie kurz vor dem Anrichten im heißen Ofen zu schöner Farbe.

281. Kibizeier. Diese werden in Wasser 15 Minuten gekocht und mit frischer Butter auf den Tisch gegeben. Vor dem Anrichten prüft man die Kibizeier, ob etwa angebrütete darunter sind, indem man jedes Ei oben an der Spitze ein wenig öffnet; erscheint das Eiweiß bläulich und klar, so ist das Ei gut, hat es hingegen eine weiße oder gelbliche Farbe, so ist das Ei angebrütet und muß weggeworfen werden.

282. Möveneier. Diese sind nicht minder schmackhaft, als die Kibizeier, werden ebenso gekocht und mit frischer Butter servirt.

283. Rühreier mit Lachs. Man schlage die erforderliche Anzahl Eier aus, quirle sie mit ein wenig Milch oder Bouillon (auf 6 Eier etwa 2 Eßlöffel voll Flüssigkeit), Salz und Pfeffer gut durcheinander, lasse in einer Casserole oder einem irdenen Tiegel Butter (auf jedes Ei etwa 1 Loth) zergehen, aber nicht braun werden, gieße die Eier hinzu und rühre sie auf nicht zu starkem Feuer mit einer Holzkelle Strich vor Strich so lange, bis sie anfangen, sich auf dem Boden der Casserole zu verdichten; man nehme die Casserole dann vom Feuer, weil sonst das Rührei leicht zu hart werden könnte. Hat dasselbe unter fortgesetztem Rühren nach einigen Minuten die nöthige Festigkeit nicht erlangt, so setze man die Casserole wieder auf das Feuer. Wenn sich nun die ganze Masse in lockere Flocken verwandelt hat, so richte man das Rührei so gleich an und garnire es mit geräuchertem Lachs, den man vorher in Scheiben geschnitten und während der Zeit, wo man die Eier abröhrt, in zerlassener Butter auf gelindem Feuer auf beiden Seiten ein wenig steif gemacht hat. — Man kann das Rührei auch nur von Eiern und Butter, ohne den geringsten Zusatz einer Flüssigkeit bereiten. — Ein Zusatz von etwas feingeschnittenem Schnittlauch wird von Vielen geliebt.

284. Rühreier mit Bücklingen. Zu einem Rührei von 12 Eiern nehme man 3 schöne Bücklinge, ziehe die Haut davon ab, löse das Fleisch in möglichst großen Stücken ab und reinige es von den Gräten. Dann haschire man eine Schalotte oder ein wenig Schnittlauch und etwas Petersilie fein, schwölze dies in Butter, füge ein wenig braune Sauce und eine Prise Pfeffer hinzu, lasse es kochen, mache darin die Bücklinge heiß und richte sie in die Mitte der aus einer Schüssel angerichteten Rühreier an, oder man thue sie auf eine Schüssel und richte die Rühreier darüber an. Man kann auch die Bücklinge nur in etwas Butter erwärmen und sie unter die abgerührten Eier mischen.

285. Rühreier mit Kieler Sprotten. Man lasse etwas Butter

in einer kleinen Pfanne gelblich werden und lege Sprotten, von welchen man die Haut abgezogen hat, hinein, lasse sie in der Butter heiß werden und gebe sie zu den nach No. 283 bereiteten Rühreiern.

286. Rühreier von Kibitz- oder Möveneiern. Dieses sehr schmackhafte und wegen der röthlichen Dotter dieser Eier schön ausschendende Rührei wird ebenso bereitet, wie das von Hühnereiern. — Würfelig geschnittene und mit etwas guter Bouillon und Madera kurz eingekochte Trüffeln darunter gemischt, geben diesem Rührei einen feinen Geschmack.

287. Omelettes mit Jüs. Zu einer Omelette schlage man 6 Eier aus, quirle sie mit 2 Eßlöffeln voll Bouillon oder Milch, ein wenig Pfeffer und Salz und gehackter Petersilie und Schnittlauch gut durch, lasse ein Stück Butter in einer eisernen Eierkuchenpfanne gelb werden, schütte die Eier hinein und backe auf raschem Feuer unter öfterem Rütteln und Zusammenschieben mit dem Messer eine Omelette davon, welche bräunlich und doch noch saftig sein muß. Man schütte die Omelette, wenn sie fertig ist, sogleich auf einen Bogen Papier und rolle sie zusammen, oder man bringe sie mit dem Messer in der Pfanne geschickt in die Form einer Rolle, und richte sie auf einer Assiette so an, daß die Seite, welche in der Pfanne unten war, oben hinkommt. Eine sehr gute Jüs, welche mit ein wenig Coulis kurz eingekocht und mit Citronensaft abgeschrägt ist, wird unter die Omelette gegeben.

288. Omelettes mit Kalbsniere. Man hacke eine gebratene Kalbsniere, von welcher man den größten Theil des Fettes abgeschnitten hat, grobkörnig, vermische sie mit der Omelettenmasse, wie man sie nach No. 287 eingerührt hat, backe in der dort angegebenen Art Omelettes davon und gebe eine gute Jüs darunter. Auch kann man die gehackte Niere mit ein wenig brauner Sauce vermischen und warm halten. Wenn man nun eine Omelette wie in No. 287 gebakken und auf einen Bogen Papier geschüttet hat, bestreiche man die innere Seite der Omelette mit dem Haschee von Niere, rolle die Omelette auf und richte sie an.

289. Omelettes mit Bücklingen oder Sprotten. Die von Haut und Gräten befreiten Bücklinge oder Sprotten werden wie in No. 284 mit Kräutern und etwas brauner Sauce erwärmt und auf die Mitte der gebakkenen Omelette gelegt; man rollt die Omelette dann so zusammen, daß von dem Inhalt nichts herauskommt, stülpt sie auf eine Schüssel und gießt ein wenig gute Jüs wie in No. 287 darunter.

290a. Gebratene Austern. Man schneide die Austern von den Schalen los und lasse sie entweder einzeln in ihren eigenen Schalen liegen, oder lege sie zu 5 — 6 Stück in Coquillenschalen, bestreue sie mit feingeriebener gelber Semmelrinde, beträufle sie reichlich mit zerlassener

Butter, setze sie in einen heißen Ofen und lasse sie nur so lange darin stehen, bis sie durch und durch heiß sind. Läßt man sie länger im Ofen stehen, so werden sie hart. Aus dem Ofen kommend, müssen die gebratenen Austern sogleich aufgetischt werden. — In Ermangelung eines heißen Ofens kann man die Austern auf einem Rost über Kohlengluth setzen und eine glühende Schaufel darüber halten, damit sie auch von oben heiß werden. Auch kann man die aus ihren Schalen gestochenen Austern in eine mit Butter bestrichne Pfanne legen und gelbe Butter, in welcher geriebene Semmel gebraten ist, warm bereit halten. In dem Moment des Anrichtens läßt man die Austern rasch heiß werden, legt sie in ihre Schalen, welche man warm gestellt hatte, zurück und übergießt sie mit der gebratenen Semmel. — Die erste Art, sie zu braten, hat aber darum den Vorzug, weil der Fond, den die Austern beim Warmwerden von sich geben, in der Schale versammelt bleibt. — Um die gebratenen Austern recht pikant zu machen, streue man ein wenig sehr feinen weißen Pfeffer oder ein Stäubchen Cayenne-Pfeffer und etwas geriebenen Parmesankäse darüber, ehe man sie mit Semmel bestreut, jedoch ist dies nicht nach Federmanns Geschmack.

290b. Austern in Coquillenschalen. Man steche die Austern aus ihren Schalen, lasse sie mit etwas Citronensaft auf gelindem Feuer heiß werden, aber nicht kochen, schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb und nehme die Värte davon ab. Dann schwüte man ein wenig Mehl in Butter, füge etwas Fleischbrühe, ein wenig Weißwein und die Flüssigkeit von den Austern hinzu, kochte hiervon eine dicke Sauce, ziehe diese mit Eidottern ab, würze sie mit Salz und Muskatnuß (nach Belieben auch mit sehr wenig Cayenne-Pfeffer), schärfe sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab, vermische sie mit den Austern, fülle diese in Coquillenschalen, streue geriebene Semmel und Parmesankäse darüber, beträufle sie mit Krebsbutter oder gewöhnlicher Butter, und lasse sie im heißen Ofen rasch zu schöner Farbe backen.

291. Gebackene Hühner. Die kleinen jungen Hühner schneidet man, nachdem sie gut gereinigt, gesengt, ausgenommen und gewaschen sind, in Viertel, nimmt aus den Bruststücken die Rippen und Brustknochen, und aus den Keulen den oberen Knochen heraus, legt die Hühner in eine Schüssel, beträufelt sie mit Provenceröl und französischem Essig, streut etwas gestoßenen weißen Pfeffer und Salz darüber, fügt einige Zwiebelscheiben und Petersilienzweige nebst einem Stengelchen frischem Thymian hinzu, läßt die Hühner einige Stunden mariniren und wendet sie während dieser Zeit einige Male um, damit alle Theile von der Marinade Geschmack erhalten. Dann trocknet man die Hühner auf einem Tuche ab, taucht sie in Außackteig (No. 28), häfft sie in heißer Back-

butter gar und schön goldgelb aus, richtet sie zierlich aufgehäuft auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel an, und garnirt sie mit schön grün gebackener Petersilie. Die Lebern der Hühner beseitigt man von der Galle, marinirt sie besonders, weil das Fleisch der Hühner, wenn man sie dazu legen wollte, davon roth werden würde, bäckt sie ebenfalls aus und legt sie beim Anrichten der Hühner obenauf.

292. Gebackene Hühner à la Horly. Junge Hühner, welche wie in der vorigen Nummer zerschnitten, marinirt und abgetrocknet sind, werden in halben Schnee, das heißt in Eiweiß, welches zu einem weichen Schaum geschlagen worden ist, getaucht, so daß sie von allen Seiten damit bedeckt sind, mit Mehl bestreut und in mäßig heißer Backbutter zu schöner gelbbrauner Farbe ausgebacken. Man garnire sie mit gelb ausgebackenen Ringen von Zwiebeln, welche man aus einem halben Dutzend oder mehr gleich großen Zwiebeln geschnitten hat.

293. Gebackene Hühner auf Wiener Art. Hierzu eignen sich am besten junge Hühner von der Größe, daß man 4—5 hübsche Stücke daraus schneiden kann. Nachdem die Hühner gereinigt, gesengt, ausgenommen und gewaschen sind, schneide man sie in Stücke, nehme aus diesen die Knochen heraus, bestreue die Hühner mit Salz, trockne sie nach einer halben Stunde gut ab, wälze sie in Mehl, panire sie mit Ei und geriebener Semmel, welche mit ein wenig Mehl vermischt ist, bache sie in ziemlich heißer Backbutter gar und zu schöner goldgelber Farbe, richte sie an und garnire sie mit gebackener Petersilie. Man kann eine kräftige, mit Coulis gebundene und mit Citronensaft abgeschärzte Jüs dazu geben.

294. Gebackene Hühner à la Villeroi. Die sauber vorbereiteten jungen Hühner kocht man in fetter Fleischbrühe mit Salz, Wurzeln und einer Zwiebel langsam weich, nimmt sie aus der Brühe, läßt sie verkühlen, schneidet sie je nach ihrer Größe in 4, 6—8 Stücke und beseitigt diese von der Haut. Die Brühe gießt man durch ein Tuch, entfettet sie, verkocht sie mit Weizmehl und etwas weißem Wein zu einer recht dicken Sauce, legirt diese mit Eidottern und schärft sie mit Citronensaft ab. Wenn die Sauce halb verkühlt ist, so taucht man die Hühnerstücke mittelst einer Gabel in dieselbe ganz und gar ein, läßt die überschüssige Sauce davon abtropfen, legt die Stücke auf eine mit Oel bestrichene flache Schüssel und läßt sie erkalten. Dann nimmt man sie einzeln von der Schüssel, wendet sie in geriebener Semmel um, panirt sie sorgfältig mit Eiern und geriebener Semmel, und bäckt sie in Backbutter goldgelb aus. Man richtet die Hühner pyramidenförmig auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel an, und garnirt sie mit gebackener Petersilie.

295. Gebackener Fisch à la Villeroi. Obgleich man dieses Gericht gewöhnlich nur von Flüßfischen (und zwar vorzugsweise von

solchen, die wenig Gräten haben, wie Zander und Warse) bereitet, so kann man doch auch Lachs, Kabeljau, Schellfisch oder Steinbutte dazu anwenden. Die Zubereitung ist folgende: Man schneidet den Fisch aus Gräten und Haut und dann in Stücke, etwas größer, als die Hühnerfilets in voriger Nummer, und marinirt diese einige Stunden mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Citronensaft und Zwiebelscheiben, macht sie in einem flachen Geschirr mit Butter, Citronensaft und etwas Weißwein gar, legt sie auf eine Schüssel und läßt sie erkalten. Während dieser Zeit kocht man von guter Fleischbrühe und dem entfetteten Fischfond mit etwas Weizmehl eine recht dicke Sauce, zieht diese mit Eidottern ab, schärft sie, wenn sie nicht pikant genug sein sollte, mit Sardellenbutter und Citronensaft ab und läßt sie ziemlich verkühlen. Dann wendet man die Fischstücke behutsam, damit sie nicht zerbrechen, in dieser Sauce um, legt sie auf eine mit Del bestrichene Schüssel, läßt sie erkalten, und verfährt dann weiter damit, wie mit den Hühnern in der vorhergehenden Nummer.

296. Lamm-Tendrons à la Villeroi. Man wasche die Brüste von einem Lamm recht sauber, koch sie in fetter Bouillon mit Salz, Wurzeln und einer Zwiebel weich, lege sie auf eine flache Schüssel, lasse sie ein wenig verkühlen, nehme die Knochen heraus, decke ein mit einigen Gewichten beschwertes Blech über die Brüste, lasse sie erkalten und schneide sie in hübsche, nicht zu große cotelettförmige Stücke. Von der durchgegossenen und entfetteten Lammbrühe koch man mit Weizmehl und etwas weißem Wein eine Sauce, wie zu den Hühnern in No. 294, überziehe damit die Lammbruststücke und verfahre dann weiter, wie mit den Hühnern in No. 294.

297. Kalbs-Tendrons à la Villeroi. Sie werden ebenso bereitet wie die Lamm-Tendrons in voriger Nummer.

298. Kalbsmilch à la Villeroi. Die Kalbsmilch wird nach Angabe der No. 376 gereinigt, blanchirt und in einer Braise weichgekocht. Nach dem Erkalten schneidet man sie in hübsche Scheiben, taucht sie in eine dicke Sauce, welche man von der entfetteten Braise mit Weizmehl sc. wie zu den Hühnern in No. 294 bereitet hat, und behandelt sie weiter wie die Hühner in No. 294.

299. Gebackene Kalbsfüße. Hierzu müssen die Füße recht weiß und sauber gebrüht sein. Man sengt die Füße, spaltet sie der Länge nach, nimmt den großen Knochen heraus, blanchirt die Füße, putzt sie sauber aus, kocht sie in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Wurzeln und Gewürz weich, und läßt sie in der Brühe verkühlen. Dann nimmt man sie aus der Brühe, befreit sie von den kleinen Knochen und legt sie flach auf eine Schüssel. Nach dem Erkalten schneidet man sie in nicht zu kleine Stücke, marinirt sie mit Provenceröl, Citronensaft, einigen Zwiebel-

scheiben und Petersilie, trocknet sie kurz vor dem Gebrauche ab, taucht sie in Backteig nach No. 28 und bäckt sie in heißem Fett goldgelb aus, oder man panirt sie mit Ei und Semmel, und bäckt sie entweder in heißem Fett oder bratet sie mit Butter in einer Pfanne schön gelbbraun. Gute, mit brauner Coulis nach No. 68 gebundene und mit Citronensaft abgeschärzte Jüs wird dazugegeben.

300. Gebackene Kalbsgehirne. Die Kalbsgehirne werden nach Angabe der No. 381 gereinigt und gekocht. Nach dem Erkalten werden sie in Scheiben geschnitten, mit Provenceröl, französischem Essig oder Citronensaft, Salz und Pfeffer marinirt, kurz vor dem Gebrauche auf einem Tuche abgetrocknet, in einen Ausbackteig nach No. 28 getaucht und in heißer Backbutter zu schöner Farbe gebacken. Eine gute Jüs, wie zu den Kalbsfüßen in voriger Nummer, wird dazugegeben.

301. Fischwürste. Man bereite eine Fischfarce nach No. 15 und vermische sie mit etwas geriebenem Parmesankäse und so viel dick eingekochter weißer Coulis nach No. 68, daß sie in der Probe, welche man in Wasser abkocht, unter dem Druck des Fingers kaum zusammenhält. Man fülle die Farce vermittelst einer Spritze in gut gereinigte Schweinedärme, theile diese, die Farce in den Därmen dünn auseinanderstreichend, in Würste von guter Fingerlänge, binde sie einzeln oder paarweise mit dünnem Bindsfaden fest ab, blanchire sie in kochendem Wasser, trockne sie gut ab und brate sie auf gelindem Feuer sehr langsam in Butter und etwas Krebsbutter röthlichbraun. Man lasse sie dann einige Minuten vom Feuer entfernt stehen, schneide die Bindsäden ab, richte die Würste an und gieße etwas kräftige, mit brauner Coulis und Madera verkokte Jüs darunter. Wollte man die Bindsäden gleich, nachdem die Würste vom Feuer genommen sind, abschneiden, so würden die Därme, welche durch die Hitze straff angespannt sind, schnell zusammenschrumpfen und der Inhalt würde herauslaufen.

302. Ragoutwürste. Man schneide die Brust eines gekochten Huhnes, eine gekochte Kalbszunge oder etwas gepökelte Kindszunge, etwas gekochte Kalbsmilch, Champignons, die in Butter geschwitzt worden, und einige schwarze Trüffeln in nicht zu kleine Würfel, vermische dies Alles mit einer recht feinen, ziemlich fetten Hühnerfarce nach No. 14, fülle die Masse vermittelst einer Spritze in gut gereinigte Schweinedärme, mache Würste davon, wie es in der vorigen Nummer angegeben ist, blanchire dieselben in kochendem Wasser, trockne sie gut ab und brate sie in Butter und etwas Krebsbutter auf schwachem Feuer langsam zu schöner Farbe.

Anmerkung. Man kann sowohl unter die Ragoutwürste, als auch unter die Fischwürste in voriger Nummer eine Prise sehr feingeschnittenen und gesiebten Majoran und Basilikum

mischen, oder, noch besser, man kochte etwas Majoran und Basilikum in ein wenig Milch oder Bouillon aus, seide dies durch ein Tuch und mische es unter die zur Verfeinerung der Farce bestimmte Sauce.

303. Ragoutwürste von Fisch. Man bereitet diese Würste von Zander, Hecht, Karpfen, Barsen und Aal, und kann sowohl nur eine dieser Fischarten, als auch mehrere zusammen dazu anwenden. Ein Zusatz von etwas nicht zu stark geräuchertem Lachs wird von Vielen geliebt. — Man schneidet die Fische aus Gräten und Haut und in kleine Würfel, mengt sie mit etwas Salz, feinem weißen Pfeffer und Citronensaft, lässt sie in Butter scharf heiß werden und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Etwa geräucherten Lachs schneidet man in Würfel, gießt etwas kalte Milch darauf, lässt ihn kurze Zeit darin liegen und trocknet ihn auf einem Tuche ab. Nun schneidet man einige Zwiebeln in Scheiben, schwitzt sie in Butter langsam weich, fügt etwas Mehl hinzu, lässt dies noch ein wenig schwitzen, füllt etwas gute Fleischbrühe, etwas Sahne und den Fond von den Fischen darauf, thut ein wenig Majoran, Basilikum und geriebene Muskatnuß hinzu, kocht hiervon unter stetem Rühren eine dicke Sauce, streicht diese durch ein Sieb und lässt sie erkalten. Von den Absfällen der Fische bereitet man nach dem Recept No. 15 eine Farce und vermischt diese mit so viel von der dicken Sauce, daß die Farce in der Probe, welche man in kochendem Wasser davon macht, eben nur zusammenhält. Man mischt nun den Fisch und den Lachs unter die Farce (nach Belieben mag man auch noch etwas geriebenen Parmesanfäse und einige in Würfel geschnittene schwarze Trüffeln darunter mischen), füllt die Masse mittelst einer Spritze in gut gereinigte Schweineärme und versahrt weiter damit, wie es in No. 301 angegeben wurde.

304. Stolzer Heinrich. Man kochte Bratwurst, welche in kleine fingerlange Würste abgetheilt und an den Enden fest zugedreht ist, in Weißbier gar, nehme die Würste heraus und lasse das Bier anfangs auf raschem, später auf gelindem Feuer so kurz einkochen, daß es sich als brauner Saß an den Boden der Casserole heftet und das in den Würsten enthalten gewesene Fett klar darüber steht. Man gieße nun das Fett ab, kochte den Saß mit einer halben Flasche Weißbier, einer Suppenkelle voll Jüs oder Bouillon, $\frac{1}{4}$ Flasche Wein und ein wenig Essig los, thue etwas Zucker, Citronenschale, einen Theelöffel voll Kümmel, 2 Hände voll geriebenes schwarzes Brod und ein wenig Salz dazu, kochte davon eine seimige wohl schmeckende Sauce, streiche sie durch ein Sieb, lege die Würste hinein und mache sie auf gelindem Feuer heiß.

305. Pastetchen von Butterteig mit Salpicon. Man bereitet Butterteig (siehe diesen No. 758), rollt ihn $\frac{1}{4}$ Zoll dick aus, sticht davon mit einem runden Aussstecher von drei Fingerbreite Durchmesser Scheiben aus und sticht mit einem kleineren Aussstecher die Mitte dieser

Scheiben aus, so daß dadurch Ringe und ganz kleine Scheiben gebildet werden, welche man einstweilen in guter Ordnung bei Seite legt. Den übrigen Teig legt man zusammen, rollt ihn von Neuem zu $\frac{1}{2}$ Zoll Dicke aus und sticht davon mit einem Ausstecher, der ein wenig größer ist als der zu den Ringen, eben so viele Scheiben aus, als man Ringe hat. Diese Scheiben legt man nicht ganz dicht nebeneinander auf ein Backblech, welches mit ein wenig Wasser schwach benetzt worden ist, bestreicht sie dünn mit gequirltem Ei, legt die Ringe darauf, bestreicht die Oberfläche derselben behutsam mit Ei (die Seiten dürfen nicht mit dem Pinsel berührt werden), setzt die Pastetchen sogleich in einen heißen Ofen (am besten in einen Backofen) und läßt sie zu schöner Farbe und garbacken. Die kleinen Scheiben, welche die Deckel der Pastetchen bilden sollen, werden ebenfalls auf ein angefeuchtetes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und gebacken. — Etwaß weniger umständlich ist es, die Pastetchen auf folgende Weise zu formen: Man rollt den fertigen Butterteig zu der Dicke eines kleinen Fingers aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher wie oben runde Scheiben aus, legt diese auf ein mit Wasser leicht benetztes Blech, bestreicht sie mit Ei, taucht dann einen etwas kleineren Ausstecher in heißes Wasser, sticht damit in die Mitte der auf dem Bleche liegenden Scheiben so tief ein, daß dadurch der Deckel der Pastetchen deutlich bezeichnet wird, und bakt sie sogleich. — Wenn die Pastetchen aus dem Ofen genommen sind, schneidet man sie vom Bleche ab, nimmt den weichen Teig aus dem Innern derselben, ohne den Boden zu beschädigen, heraus und setzt sie eine halbe Stunde vor dem Anrichten warm. Kurz vor dem Anrichten füllt man sie mit einem Salpicon und deckt die Deckel darauf. — Das Salpicon wird folgendermaßen bereitet: Man schneidet gekochte Kalbsmilch, gekochte Kindergaumen und garmachte Champignons, auch wohl eine gekochte und von der Haut befreite Kalbszunge und etwas abgekochte Fisch- oder Hühnerfarce kleinwürfelig und vermischt dies mit etwas dickeingekochter, schmackhafter weißer Sauce nach No. 108. Einige kleinwürfelig geschnittene Trüffeln können ebenfalls unter das Salpicon gemischt werden. — Man kann die Pastetchen auch mit einem Fischragout, welches wie in No. 259, nur kleiner als dort geschnitten, bereitet ist, oder mit einem Haschée nach No. 266 füllen.

306. Pastetchen au naturel. Man hacke Petersilie, Schnittlauch, Estragon und einige Champignons fein, schwiße dies mit etwas Butter, füge einen Löffel voll brauner Sauce hinzu und koch es unter stetem Rühren dick ein. Dann bereite man etwas Farce nach No. 11 und vermische sie mit der Kräutersauce und etwas Sardellenbutter. Man rolle nun den nach No. 758 bereiteten Butterteig etwa $\frac{1}{2}$ Zoll dick aus, steche davon mit einem runden, glatten oder gerippten Ausstecher

von $2\frac{1}{2}$ Zoll Durchmesser so viele Böden aus, als man Pastetchen bedarf, lege alsdann die Teigabfälle zusammen, rolle sie messerrückendick aus und steche mit einem etwas kleineren runden Aussstecher eine gleiche Anzahl runder Böden aus, wie zuvor. Man lege die zuletzt ausgestochenen Böden nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Wasser leicht benetztes Backblech, bestreiche sie mit Ei, lege auf jeden Boden ein rundes Häufchen Farce von der Größe einer Wallnuß, bedecke die Farce mit einem der zuerst ausgestochenen dickeren Teigböden, drücke die beiden Teigböden rings um die Farce mit der Fingerspitze fest aneinander, bestreiche die Pastetchen mit Ei und backe sie im ziemlich heißen Ofen gar und zu schöner gelbbrauner Farbe.

307. Schwedische Pastetchen. Man rolle Butterteig, oder Abfälle von demselben, welche man mit ein wenig Mehl zusammengewirkt hat, messerrückendick aus, steche runde Scheiben davon aus und drücke diese in kleine, flache blecherne Tartelettesformen, schneide den hervorstehenden Rand des Teiges mit einem scharfen Messer ab, fülle die Formen mit trockenen Erbsen und backe den Teig im heißen Ofen ab. Nachdem die Pastetchen abgekühlt sind, nehme man die Erbsen heraus, fülle die Pastetchen mit einem nach den Nummern 259 oder 260 zubereiteten Ragout von Fisch oder Huhn, streue Parmesankäse darüber, beträufle sie mit Krebsbutter und backe sie im heißen Ofen rasch zu schöner Farbe.
— Man nehme die Pastetchen erst beim Anrichten aus den Formen.

308. Saucisses in Butterteig. Den nach Angabe der No. 758 bereiteten Butterteig rolle man zu einer etwa $\frac{1}{8}$ Zoll dicken Platte aus und schneide diese in 4 Zoll lange und 3 Zoll breite Stücke. Von seinem Saucisses-Fleisch forme man fingerdicke, $2\frac{1}{2}$ Zoll lange Würstchen, lege auf die Mitte eines jeden Stückes Teig, nachdem man dasselbe leicht mit Ei bestrichen hat, ein Würstchen, schlage den Teig darüber so zusammen, daß die Enden desselben übereinander liegen, und drücke den an beiden Enden des eingehüllten Würstchens hervorragenden Teig mit der Messerklinge fest aneinander. Nachdem man alle Würstchen auf diese Weise in Teig eingehüllt hat, drücke man sie ein wenig breit, lege sie nicht zu dicht nebeneinander auf ein mit Wasser leicht benetztes Backblech, bestreiche sie mit Ei, zeichne mit der Spize eines kleinen Messers Figuren in den Teig und backe die Würstchen in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

Anmerkung. Das Benetzen des Backbleches mit Wasser vor dem Auslegen des Butterteiges auf dasselbe hat nur den Zweck, den Teig auf dem Bleche festzuhalten, damit er, beim Bestreichen mit Ei, nicht hin und her rutscht, wodurch diese an sich äußerst geringfügige Arbeit sehr unangenehm wird.

309. Heringssfännchen. Man vermische 2 ausgewässerte, aus Gräten und Haut geschnittene und feingehackte Heringe mit einer guten Handvoll geriebener Semmel, ebensoviel feingehacktem weißen Kalbs-

braten, einer feingehackten und in 6 Loth Butter geschwitzten Zwiebel, einigen Eidottern und einigen Löffeln voll saurer Sahne, thue ein wenig Pfeffer und Salz, wenn letzteres noch nöthig ist, daran, fülle die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form, streue Semmel darüber, backe sie im mäßig heißen Ofen und stürze sie auf eine Ussiette.

VI. Abschnitt.

Von der schmackhaften Zubereitung des Fleisches und des Gefügels.

Bemerkungen über den Braten.

Da dieser Abschnitt auch die Bereitung des Bratens umfaßt, so wird hier der passende Ort sein, etwas über die zweckmäßigste Bereitung desselben zu erwähnen, damit später lästige Wiederholungen vermieden werden können. Es ist in den nachfolgenden Recepten nirgends auf den Spießbraten Bezug genommen, und zwar hauptsächlich aus dem Grunde, weil derselbe aus den Küchen der heutigen Zeit verschwunden zu sein scheint und man ihn nur noch in den Küchen ersten Ranges und auch dort nicht einmal täglich findet. Die Erfindung und Verbesserung der Bratöfen macht dies erklärlich. Wenn gleich nicht zu leugnen ist, daß der Spießbraten in seinem feinen Geschmacke und in seiner Saftigkeit Vorzüge besitzt, welche der Ofenbraten bei der aufmerksamsten Behandlung nicht erreicht, so hat er doch, besonders für kleinere Haushaltungen, den Nachtheil (ganz abgesehen von dem größern Holzverbrauche und dem Raume, welchen man dem Bratenfeuer auf dem Herde einräumen muß), daß er keine Jüs wie der Ofenbraten bei guter Behandlung liefert; und wie Viele, oder vielmehr wie Wenige äßen wohl ihren Braten ohne gute Jüs!

Um nun auf die wenigen Bratspieße, welche heute noch existiren, die gebührende Rücksicht zu nehmen, lassen sich die Vorschriften über die Bereitung des Spießbratens im Allgemeinen dahin zusammenfassen, daß man das Feuer wenigstens eine halbe Stunde vor dem Anlegen des Bratens anzünde, damit der Braten gleich in gute Hitze komme, und es auch in der ersten Hälfte der Bratzeit ordentlich unterhalte, und zwar so, daß es an beiden Seiten stärker brenne, als in der Mitte, bis

wohin die Flammen auf einem nicht zu großen und gut angelegten Brat-herde doch spielen, und das Feuer erst dann, wenn der Braten beinahe hinreichende Färbung genommen hat, schwächer werden lasse. Bei kleineren Braten genügt in der letzten halben Stunde die Hitze der Kohlen-gluth. — Man begieße den Braten gleich, nachdem er angelegt ist, und zwar nur mit Butter, nie mit Fett, ebensowohl der Färbung, als auch des Geschmackes wegen, salze ihn dann und begieße ihn nicht gleich wieder, damit das Salz nicht heruntergespült werde. Man salze den Braten auch nie über der zum Auffangen des abtropfenden Fettes darunter-gesekten Pfanne, weil man dann die geringe Flüssigkeit, welche er giebt, und die man nach dem Abnehmen des Bratens mit Bouillon oder Wasser loskocht, vor vielem Salze nicht brauchen könnte. Man befestige auch den Braten so an den Spieß, daß er fest und im vollkommenen Gleichgewicht daransteckt, denn Nichts ist unangenehmer, besonders dann, wenn man mit anderen Arbeiten vollauf beschäftigt ist, als wenn der Braten sich bald schnell, bald langsam, zuletzt auch wohl gar nicht mehr dreht, und man erst dann, wenn es zu spät ist, auf Abhilfe sinnen und mit dem heißen und fettigen Braten alle möglichen Proceduren vornehmen muß, um ihn wieder in Gang zu bringen. — Die Bratzeit am Spieße ist kürzer als die im Ofen. Soviel über den Spießbraten.

Der Ofenbraten verlangt eine sehr gleichmäßige Ofenhitze. Man gebe sich die Mühe, die Heizung des Ofens selbst zu besorgen; der gute Erfolg wird diese Mühe belohnen. Wenn der Ofen bis zu dem Grade erhitzt ist, wie ihn das zu bratende Fleisch oder Geflügel verlangt, so erhalte man die Hitze bis zur Hälfte der Bratzeit derselben durch sparsameres Anlegen von Holz oder anderem Brennmaterial ungefähr auf denselben Grade, und lasse sie von da ab, immer weniger und zuletzt gar nichts mehr anlegend, schwächer werden. Es hat dies freilich seine Schwierigkeiten, besonders in dem Falle, wenn man außer dem Braten noch andere Speisen in dem Ofen zu bereiten hat, doch läßt sich mit einiger Mühe und Überlegung bald erlernen, wie man den besonderen Umständen gemäß die Hitze des Ofens bald verstärken, bald schwächen kann und muß. Man muß durchaus, wenn das Braten und Backen gelingen soll, die Hitze des Ofens so in seiner Gewalt haben, daß man dieselbe in einigen Minuten um mehrere Grade steigern und ebenso rasch fallen lassen kann, und dies kann man nur durch ein richtiges, wohlüberlegtes Heizen erreichen. — Die Leserin wolle die Weitläufigkeit über diesen geringfügig scheinenden Gegenstand verzeihen, er ist aber wichtiger, als man gewöhnlich glaubt. — Man setze den Braten erst dann in den Ofen, wenn derselbe den der Größe des zu bratenden Stückes angemessenen Hitzegrad erlangt hat; ein früheres Einsetzen ist dem Braten nicht zuträglich. Wie heißt der Ofen sein muß, läßt sich nicht gut beschreiben,

die Erfahrung lehrt dies bald; im Allgemeinen hat der Ofen die richtige Hitzé, wenn die kleinen Braten, als: junge Hühner, Rebhühner, Hasen &c., in einer Viertelstunde, die großen hingegen, als: eine fette Gans, eine Kalbs- oder Hirschkeule &c., in 40 bis 50 Minuten die nötige Färbung erlangt haben; von da ab lasse man die Hitzé schwächer werden. — Der Braten muß nur mit Butter bereitet werden, auch gehe man nicht zu sparsam mit derselben um. Eine Ausnahme macht man mit dem fetten Schweinefleisch und der fetten Gans, welche Braten mit ein wenig Wasser eingesetzt werden, da sie bald das zu ihrem Begießen nötige Fett selbst hergeben. Man gieße nur dann Flüssigkeit, als: leichte Bouillon oder Wasser, unter den Braten, wenn die Butter Gefahr läuft, braun zu werden, und auch dann nur sehr sparsam. Je weniger Flüssigkeit hinzugegossen ist, desto besser wird der Braten, auch erhält derselbe eine schönere Farbe, wenn man ihn nicht mit der in der Bratpfanne befindlichen Butter begießt, sondern dazu zerlassene, von dem salzigen Saße abgeklärte Butter, die man zu diesem Zwecke bereit hält, anwendet. Um zu verhüten, daß der Braten von unten zu scharf brate, lege man ein paar Ziegelstücke in den Ofen und setze die Pfanne darauf, damit sie nicht in unmittelbare Berührung mit dem Ofen komme. Endlich kehre man nie den Braten um; die beste Seite, welche beim Anrichten desselben oben kommt, muß auch in der Pfanne oben sein. Wenn Alles dies gut beobachtet und ein fleißiges Begießen nicht verabsäumt wird, so wird man durch einen saftigen und wohlschmeckenden Braten für die Mühe, dies durchgelesen zu haben, entschädigt werden. Die ungefähre Bratzeit der verschiedenen Braten ist in den betreffenden Artikeln angegeben. — Nun noch ein Wort über die Braten-Züs. Der Braten-saß wird, nachdem der Braten herausgenommen ist, mit leichter Bouillon, Züs oder Wasser von der Pfanne losgerührt, durch ein feines Sieb gegossen, abgefettet und schnell mit ein wenig in Butter gelbgeschwichtetem Mehl schwachseimig eingekocht.

I. Vom Rindfleisch.

310. Rindfleisch zu kochen. Fleisch, besonders Rindfleisch, muß man immer erst mehrere Tage nach dem Schlachten kochen. — Zum Kochen ist das Fleisch aus der Keule (vorzüglich das Schweifstück), das Rippenstück und die Fehlrippe am besten. Auch der Brustkern ist gut, doch giebt er nur schwache und trübe Bouillon. Das Fleisch wird am schmackhaftesten und saftigsten, wenn man es mit kochendem Wasser aufsetzt; man muß dann freilich auf eine gute und klare Brühe Verzicht leisten. — Gute Brühe gewinnt man dahingegen, wenn man das Fleisch mit kaltem Wasser zum Feuer bringt und langsam zum Kochen kommen

läft. — Das Fleisch wird nur dann abgewaschen, wenn es unsauber ist. Gewässert darf es nie werden. Auf jedes Pfund Fleisch nimmt man 1 Quart Wasser, schäumt es beim Beginn des Kochens gut aus, thut gleich etwas Salz und nach einer oder zwei Stunden des Kochens Wurzeln und auch wohl etwas Kerbel und junges Selleriekrat daran. Ein Theelöffel voll Salz dürfte auf jedes Pfund Fleisch hinreichend sein. Wenn die Brühe davon nicht salzig genug werden sollte, so kann man leicht etwas Salz nachthun. — Man trage für sehr langsames Kochen des Fleisches Sorge, damit die Brühe nicht zu sehr einlocht. Ein Zuguß von Wasser taugt nichts und macht sowohl Brühe als Fleisch ungeschmackhaft. Wenn das Fleisch nach 3—4 Stunden des Kochens weich ist, gieße man die Brühe durch ein Sieb, entfette sie und bereite davon die Suppe, das Gemüse &c. Das Fleisch wird entweder mit dem wieder daraufgegossenen Fett warmgehalten, oder, wenn dies dazu nicht genug ist, in dem Gemüse oder in der Sauce wieder erwärmt.

311. Rindfleisch in der Braise. Hierzu wähle man ein Schwanzstück, ein Rippenstück oder ein Stück von der Brust. Die Knochen werden ausgelöst, das Rippenstück oder die Brust wird dann zusammengerollt und mit Bindfaden geschnürt. Auch das Schwanzstück kann man mit Bindfaden umschüren. Dann sehe man das Fleisch und die zerhackten Knochen mit der hinreichenden Quantität Wasser auf's Feuer, um eine Bouillon davon zu kochen, schäume es aus, thue Wurzeln und Salz daran, und lasse es 2 bis 2½ Stunden kochen. Während der Zeit bereite man eine Braise, wie es in der Erklärung der Kunstausdrücke beschrieben ist, lege das Fleisch aus der Brühe in die Braise, und lasse es darin langsam weichlochen. Wenn man es anrichtet, nehme man den Bindfaden ab, befreie es von den etwa daranhaftenden Ingredienzien der Braise, und gebe eine passende Sauce oder ein Gemüse dazu. Noch schmackhafter wird das Fleisch, wenn man es, ohne erst eine Bouillon davon zu kochen, roh in die Braise legt.

312. Rinder-Schmorfleisch. Ein Schwanzstück oder ein nicht zu fettes Rippenstück ist hierzu am besten. Man löse die Knochen aus und verwende dieselben zur Suppe, klopfe das Fleisch tüchtig, schneide fetten Speck in längliche Streifen von der Dicke eines kleinen Fingers, wälze diese in gemischemtem Gewürz (siehe das alphabetische Register) und spicke das Fleisch damit, indem man mit dem zugespitzten Stiel einer Holzkelle Löcher in dasselbe sticht und in jedes Loch einen Speckstreifen steckt. Dann schnüre man das Fleisch mit Bindfaden, lege es so in eine Casserole, oder in einen Schmortopf, daß die beste Seite unten kommt, thue ein wenig Gewürz, Wurzeln, Zwiebeln, ein paar Lorbeerblätter, etwas Salz, Citronenschalen und etwas Thymian und Basilikum hinzu,

gieße etwas Essig und so viel Fleischbrühe, Weißbier oder Wasser darauf, daß das Fleisch damit bedeckt ist, decke und klebe den Schmortopf fest zu und lasse das Fleisch auf gelindem Feuer 2—3 Stunden sacht schmoren. Hierauf nehme man den Deckel ab, drehe das Fleisch um, damit die beste Seite oben kommt, bedecke es von Neuem, lasse es vollends weich schmoren, nehme es heraus, gieße die Brühe durch ein Sieb, befreie sie vom Fett, färbe sie mit ein wenig Zucker-Züs (No. 35) bräunlich und koch sie mit etwas weizem Wein, einem Stückchen Zucker und etwas Braunmehl (No. 5) zu einer seimigen Sauce. Man lege nun das Fleisch, nachdem der Bindfaden davon abgenommen ist, wieder in den Schmortopf, gieße die Sauce darauf, lasse es bis zum Anrichten heiß stehen und begieße es öfters mit der Sauce, damit es recht blank wird. Gebratene oder gebackene Kartoffeln oder ein Püree von Kartoffeln gebe man zu dem Schmorfleisch auf die Tafel.

313. Eine andere Art Schmorfleisch. Man spickt und schmort das Fleisch wie in der vorigen Nummer. Wenn es etwa 2 Stunden geschmort hat, kehrt man das Fleisch um, legt mehrere saure Gurken ganz oder gespalten dazu, gießt ein Glas Rum daran und läßt es weich schmoren. Die Brühe wird durchgegossen, entfettet, mit einem Glase Wein, geriebenem Pfefferkuchen und geriebenem Schwarzbrot seimig eingelocht und wieder auf das Fleisch gegossen, welches man bis zum Anrichten unter öfterem Begießen darin heiß erhält.

314. Essig-Schmorbraten. Ein Schwanzstück oder ein Stück aus der Oberschale spickt man wie in No. 312, legt das Fleisch in einen irdenen Napf, thut einige Zwiebeln, etwas Gewürz, Lorbeerblätter, Thymian und Basilikum hinzu, gießt so viel halb Bier, halb Essig darauf, daß das Fleisch damit bedeckt ist, läßt es an einem kühlen Orte 6—8 Tage stehen und wendet es täglich einmal um. Dann setzt man das Fleisch mit etwas Rindertalg oder Speck, Salz, Wurzelwerk und sämtlichen Zuthaten der Marinade auf gelindes Feuer, läßt es beinahe weich schmoren, setzt es dann auf stärkeres Feuer und schmort es unter öfterem Begießen kurz und braun ein. — Beim Anrichten fettet man den Fond ab, verdünnt ihn mit ein wenig leichter Fleischbrühe, gießt ihn durch ein Sieb, macht ihn mit etwas Kartoffelmehl seimig und giebt ihn als Sauce zum Fleisch.

315. Kaltes Schmorfleisch (à la Daube). Man kocht einige Kälberfüße in Wasser weich und gießt die Brühe davon durch ein Sieb. Dann klopft und spickt man ein recht schönes Stück Rindfleisch wie in No. 312, legt es mit allen dort angegebenen Zuthaten in einen Schmortopf, gießt die Brühe von den Kälberfüßen und einen Tassenkopf voll Weinessig darauf, deckt und klebt den Schmortopf fest zu, läßt das Fleisch

etwa 10 Minuten kochen und dann 6—8 Stunden in einem warmen Ofen dünsten. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man das Fleisch heraus, legt es in einen Napf oder in eine Form, gießt die Brühe durch ein Sieb, entfettet sie und kocht sie mit Wein und etwas Weinessig so weit ein, daß sie, auf das Fleisch gegossen, dasselbe bedeckt, und läßt das Fleisch in der Brühe erkalten. Beim Gebrauch hält man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stülpt sie auf eine Schüssel um, hebt sie von dem Fleische ab und garnirt dasselbe mit Citronenscheiben und Pfefferkürzen.

316. Rinderbraten (Roastbeef). Hierzu nimmt man ein Nierenstück mit dem Filet oder Mürbebraten, welches so sauber ist, daß man es nicht zu waschen braucht, klopft es und legt es in eine Pfanne, deren Boden gut mit Kindertalg und etwas zerschnittenem Wurzelwerk bedeckt ist, so daß der Mürbebraten oben kommt, bestreut es mit Salz, setzt es auf einen Dreifuß, daß es von unten nicht zu scharf brate, in einen heißen Ofen und läßt es anfangs in seinem eigenen Fett unter österem Begießen mit demselben braten. Später, wenn man sieht, daß es unten zu braun werden könnte, gießt man dann und wann ein wenig Wasser hinzu. Ist das Fleisch von einem recht jungen Ochsen und altgeschlachtet, so braucht es nicht länger als höchstens $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden zu braten. Ein sehr großes Stück kann man etwas länger braten lassen, jedoch ist ein zu langes Braten durchaus nicht ratsam, da das Fleisch, wenn auch bis auf den Knochen durchgebraten, doch im vollen Saft sein muß. — Die Sauce dazu bereitet man, indem man in die Pfanne, nachdem der Braten herausgenommen ist, ein wenig Jus gießt, den Bratensaft damit loskocht, durch ein Sieb gießt, entfettet und mit ein wenig Klarmehl seimig verkocht. Man giebt dazu gebratene Kartoffeln und Meerrettig, welcher, nachdem man ihn gepulzt hat, mit dem Messer in lange dünne Streifen, gleich Hobelspänen, geschnitten ist.

317. Gebratenes Rinderfilet oder Mürbebraten. Man kann das Filet gespickt oder ungespickt braten. Im erstern Falle schneide man alles Fett von der Oberfläche des Filets ab, bestreie es von dem sehnigen Strang, welcher an der einen Seite desselben sitzt (das Fett der andern Seite kann man daran lassen), häute es, spicke es mit fettem Speck und brate es wie den Rinderbraten in voriger Nummer. Will man es ungespickt braten, so lasse man das Fett darauf, schneide aber ebenfalls den sehnigen Strang der einen Seite des Filets ab, und behandle es weiter wie den Rinderbraten in voriger Nummer. Es darf aber natürlich nicht so lange braten wie dieser. Bedingung des Gelingens dieses Bratens ist, daß das Fleisch von einem altgeschlachteten Ochsen sei.

318. Gedämpftes Rinderfilet mit Madera. Man spicke ein Rinderfilet, nachdem man es wie in voriger Nummer dazu vorbe-

reitet hat, und lege es in eine passende Pfanne. Dann schneide man etwas Wurzelwerk und einige Zwiebeln in Scheiben, füge etwas Gewürz, ein Lorbeerblatt, ein wenig Thymian und Basilikum hinzu, gieße etwas fette Bouillon und Züs darauf, lasse dies eine halbe Stunde kochen, seihe die Brühe durch ein Sieb, gieße sie auf das Filet, salze dieses, bedecke es mit Papier oder einem Deckel, setze es in einen hinreichend heißen Ofen und dämpfe es unter öftmaligem Begießen weich; die Brühe muß kurz einschmoren und das Filet damit glacirt werden. Ein paar Gläser Madera werden nach und nach dazugegossen. — Wenn das Filet weich ist, nehme man es aus der Pfanne, verdünne den Fond mit etwas leichter Bouillon, gieße ihn durch ein Sieb, nehme das Fett davon ab, gieße dies wieder auf das Filet und halte dasselbe darin warm. Den Fond verkochte man mit ein wenig Weiß- oder Klarmehl und einem Glase Madera seimig und gebe ihn in einer Saucièr zum Filet. Gewöhnlich giebt man Kartoffeln (gebraten, gebacken &c.) zum Kinderfilet.

319. Rinderfilet à la jardinière. (Siehe Taf. 4.) Man dämpfe ein Filet wie in No. 318, schneide es in hübsche Scheiben, lege diese nach ihrer Reihenfolge wieder so aneinander, daß das Filet seine ursprüngliche Gestalt wiedererhält, richte es auf eine große Schüssel an und garnire es recht sauber, in den verschiedenen Farben abwechselnd, mit schön dressirten Mohrrüben, weißen Rüben oder Wasserrüben, farcirtem Wirsingkohl oder Kopfsalat, Moreheln, Kastanien, Sellerie, Bohnen, Gurken, Kohlrabi, Spargel, Rosenkohl und Zwiebeln. Alle diese Gemüse müssen mit Bouillon kurz und schmackhaft eingekocht sein, und werden, nachdem sie um das Filet geordnet sind, mit Fleischglace schön glacirt. Außerdem kann man das Filet auch noch mit gebackenem Blumenkohl, gebackenen Sardellen, gebratenen Kartoffeln und kleinen Beignets von Kartoffeln garniren. Es versteht sich wohl von selbst, daß nicht alle hier angeführte Sachen zu gleicher Zeit zur Garnitur des Filets angewandt werden können, jedoch muß letzteres, wenn es ein gutes Ansehen erhalten soll, mit wenigstens 6 in den Farben von einander verschiedenen Gemüsen garnirt werden. Man treffe deshalb unter diesen eine der Jahreszeit angemessene Auswahl. Die Sauce wird wie in No. 318 zubereitet und besonders dazugegeben. — Garnirt man das Kinderfilet nur mit Wirsingkohl oder Weißkohl und mit Mohrrüben und weißen Rüben, so nennt man es à la Flamande.

320. Entrecôte von Rindfleisch auf Hamburger Art. Hierzu nimmt man von einem jungen altgeschlachteten Ochsen ein unbedektes (Zwischen-) Klippenstück, befreit es von Knochen und Sehnen, schneidet es in fingerdicke Scheiben, schlägt dieselben mit der Fläche des Hackmessers ein wenig breit, klopft sie leicht mit dem Messer, bestreut

sie mit Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuß, bestreicht sie mit Ei und wendet sie in geriebener Semmel um. Dann hakt man Kräuter, als: Petersilie, Estragon, Schnittlauch, ein wenig Majoran und Basilikum fein, schwüst die Hälfte derselben in Butter und mischt sie unter kräftige Jüs. Die andere Hälfte der Kräuter vermischt man mit etwas frischer Butter und ein wenig Citronensaft, und formt hiervon kleine flache Scheiben. Nun läßt man Butter in einer Pfanne gelb werden, legt die Entrecôtes hinein, bratet sie auf nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten zu schöner gelbbrauner Farbe (sie müssen gar, aber voll Saft sein), richtet sie sogleich an, legt auf jede derselben eine Scheibe Kräuterbutter und gießt die mit Kräutern vermischte Jüs darunter. Gebratene Kartoffeln giebt man dazu.

321. Rinder-Cotelettes. Hierzu nehme man ein Rippenstück, schneide das Fleisch davon ab, schabe es aus der Haut und den Sehnen, hake es fein, füge ein Drittel soviel von den Häuten befreiten und fein gehackten Kindernierentalg, die gleiche Menge in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmel, einige ganze Eier, Salz und Pfeffer hinzu und mische Alles genau untereinander. Man forme nun von dem Fleische etwa handgroße, nicht zu dünne Cotelettes, spalte die Rippen, welche nicht zu lang sein dürfen, voneinander, stecke in die Spalte einer jeden Cotelette einen Rippenknochen und bestreue die Cotelettes leicht mit geriebener Semmel. Dann lasse man etwas Butter in einer breiten Casserole gelblich werden, füge eine kleine, feingehackte Zwiebel, ein wenig Salz und etwas Bouillon und Jüs hinzu, lasse dies kochen, lege die Cotelettes hinein, setze die Casserole auf ein gelindes Feuer, bedecke sie mit ihrem Deckel, lege glühende Kohlen darauf und lasse die Cotelettes, sie dann und wann mit ihrem Fond begießend, etwa 20 Minuten oder so lange dünsten, bis sie gar sind. Nachdem man die Cotelettes angerichtet hat, verkochte man den Fond mit etwas brauner Coulis und Madera zu einer seimigen Sauce, schärfe diese mit Citronensaft ab, gieße sie durch ein Sieb, füge einen Löffel voll Kapern hinzu und gieße sie über die Cotelettes. Hat man keine braune Coulis, so mache man den Fond mit ein wenig Klaramehl oder Weizmehl seimig und färbe ihn mit ein paar Tropfen Zucker-Jüs bräunlich.

322. Rinder-Cotelettes auf Wiener Art. Man nehme ein Rippenstück von einem jungen altgeschlachteten Ochsen, schneide es, nachdem die Rückgratknochen davon abgehauen sind, in Cotelettes von etwa 2 Finger Dicke, haue die Rippenknochen kurz ab, schlage die Cotelettes mit der Fläche des Hackmessers ein wenig breit, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, wende sie in Mehl um und brate sie mit Butter in einer Pfanne bräunlich; oder man bestreiche sie mit Del oder zerlassener But-

ter, wende sie in Mehl um, lege sie auf einen Rost und röste sie auf Kohlengluth braun. Dann lasse man Butter in einer passenden Casserole gelb werden, lege die Cotelettes hinein, füge einige Zwiebeln, etwas Wurzelwerk, etwas Salz und soviel Bouillon und Jüs hinzu, daß die Cotelettes mit der Flüssigkeit bedeckt sind, und lasse sie gut zugedeckt auf gelindem Feuer weichdämpfen, nehme sie aus der Casserole, entfette den Fond, gieße ihn durch ein Sieb, vermische ihn mit etwas brauner Coulis (hat man diese nicht, mit etwas Weizmehl), einem Glase weißen Wein und etwas saurer Sahne, lasse dies unter stetem Rühren seimig einkochen und thue Kapern hinzu. Man erwärme die Cotelettes wieder in der Sauce, schneide sie beim Anrichten in hübsche Stücke, lege sie auf der Schüssel wieder passend zusammen und gieße etwas von der Sauce darüber. Die übrige Sauce gebe man in einer Saucièr dazu. Gebratene Kartoffeln sind hierzu passend.

323. Beefsteaks. Das Filet von einem altgeschlachteten Kind wird von dem Fett, dem Sehnenstrang und der Haut befreit (auf der einen Seite kann ein wenig Fett daran bleiben) und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Diese werden mit dem flachen Hackmesser ein wenig breit geschlagen, rundlich zugestutzt, mit Salz und Pfeffer bestreut und, will man sie rösten, in lauwarme Butter geträufelt, auf den Rost gelegt und auf starker Kohlengluth auf beiden Seiten braun- und saftig gargebraten, oder man macht, wenn man sie in der Pfanne braten will, Butter in derselben gelb, legt die Beefsteaks hinein und bratet sie auf starkem Feuer erst auf der einen, dann auf der andern Seite bräunlich, aber nicht zu lange, damit sie saftig bleiben. — Ein gutes Beefsteak muß in der Mitte noch röthlich, darf aber niemals roh sein. Viele Esser verwechseln dies und halten das Roth für roh. — Man garniert die angerichteten Beefsteaks mit gebratenen Kartoffeln und gießt eine gute, seimige Jüs darunter. In Ermangelung von Jüs kann man für den gewöhnlichen Tisch ein wenig Fleischbrühe zu dem Saß in der Pfanne thun, nachdem die Beefsteaks herausgenommen sind, dies noch einige Minuten kochen lassen und durch ein Sieb unter die Beefsteaks gießen. Man kann die Beefsteaks auch mit Sardellenbutter bestreichen, oder mit gewaschenen und ausgeputzten Sardellen belegen, auch belegt man sie mit Sezieren, welche man in einer kleinen Pfanne besonders bereitet, oder man giebt Zwiebeln, welche grob gehackt und mit Butter gelblichgeschwitzt sind, nach dem Anrichten darüber. Austern, welche von den Bärtchen befreit, mit Ei und geriebener Semmel panirt und in einer kleinen Pfanne in Butter rasch gelbgebraten sind, passen vorzüglich zu Beefsteaks.

Vorzüglich zart werden die Beefsteaks (vorausgesetzt, daß das Filet von einem jungen Kinde war), wenn man sie je nach der Jahreszeit 12

bis 48 Stunden vor dem Gebrauche in eine Mischung von zerlassener Butter und seinem Öl taucht, in einen Napf legt und so bis zum Gebrauche an einem kühlen Orte stehen läßt.

324. Rumpsteaks. Man nimmt hierzu ein hübsches Rippen- oder Nierenstück von einem altgeschlachteten jungen Ochsen, befreit es von Knochen, Haut und Sehnen, und schneidet es in fingerdicke Carbonaden, schlägt diese mit dem flachen Hackmesser ein wenig breit, stutzt sie sauber zu, bestreut sie mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken und Thymian, und bratet sie wie die Beefsteaks auf dem Rost oder in der Pfanne bräunlich und so, daß sie voll Saft sind. Man garnirt die Rumpsteaks, nachdem sie auf eine Schüssel gelegt sind, mit Meerrettig, der in feine Späne geschnitten ist, und giebt eine kräftige Jüs und gebratene oder gebackene Kartoffeln dazu. Man kann sie auch mit Sardellen- oder Maitre d'hôtel-Butter (No. 30) belegen, nachdem sie gargebraten oder geröstet sind.

325. Roulettes von Kindfleisch. Man schneide ein schönes derbes Stück Kindfleisch aus der Keule oder dem Mittel-Rippen-Stück in Streifen von der Länge und Breite einer kleinen Hand und der Dicke eines halben Zolles, schlage sie mit der Fläche des Hackmessers glatt und beschneide sie zu länglich-biereckiger Form. Die am wenigsten glatte Seite dieser Streifen belege man mit gehackten Zwiebeln, die in etwas Butter ziemlich weichgeschwitzt sind, streue Pfeffer, Salz und Muskatnuß darüber, decke dünne Speckscheiben von der Größe und Form der Fleischstreifen darauf, rolle leichtere zusammen und umwickle sie mit starkem Zwirn, damit sie ihre Form behalten. Man lasse nun in einer passenden Casserole Butter gelb werden, lege die Roulettes hincin, lasse sie auf beiden Seiten bräunlich braten, gieße ein wenig Bouillon, Jüs oder auch nur Wasser hinzug und lasse sie gut zugedeckt unter fleißigem Begießen in kurzem Fond langsam weichdämpfen. Sollte der Fond zu kurz einschmoren, so füge man dann und wann ein wenig kochende Bouillon, Jüs oder Wasser hinzu. Sind die Roulettes weich, so gieße man den Fond durch ein Sieb, nehme das Fett davon ab und koch ihn mit etwas Brauneinh (No. 5) und einem Glase Wein zu einer saumigen Sauce, schärfe diese mit etwas Citronensaft ab, vermische sie mit Kapern und gieße sie über die von dem Zwirn befreiten und auf eine Schüssel angerichteten Roulettes. — Will man die Roulettes farciren, so habe man den gutausgesehnten Abfall des Fleisches klein, vermische es mit einem Drittel soviel feingehacktem Rindertalg, ebensoviel eingeweichter und ausgedrückter Semmel, gehackten Sardellen, einem Ei, etwas gemischtem Gewürz und Salz, streiche diese Farce auf die Fleischplatten, rolle sie zusammen, binde sie und versahre damit weiter wie oben.

326. Ungarisches Gulaschfleisch. Ein zartes Rinderfilet oder ein Stück davon befreit man von dem Fette, häutet es sanber ab und schneidet es in wallnussgroße Würfel. Etwaß geräucherten mageren Speck schneidet man ebenfalls würfelig und bratet ihn gelb. Mehrere große Zwiebeln schneidet man gleichfalls in große Würfel und schwitzt sie in Butter weich, läßt sie aber nicht gelb werden. Nun thut man das Fleisch mit dem Speck und den Zwiebeln in eine Casserole, fügt Pfeffer und Salz, etwas feingestochenen, gesiebten Kummel, etwas Ungarwein und Rum hinzu, und läßt es gut zugedeckt auf gelindem Feuer weichdämpfen. Dann gießt man den Fond ab, entfettet ihn, setzt ein Glas Rheinwein, etwas gute Fleisch-Züs und ein wenig in Butter geschwitztes Mehl hinzu, kocht hiervon eine seimige Sauce, schärft diese mit Citronensaft ab, gießt sie auf das Fleisch und läßt dasselbe noch kurze Zeit langsam schmoren. Von dem nach No. 50 bereiteten Kloßteig sticht man Klöße in kochendes, gesalzenes Wasser, läßt diese, nachdem sie gargekocht sind, auf einem Siebe abtropfen und legt sie im Kranze rings um das auf eine Schüssel angerichtete Fleisch.

327. Polnisches Graszy. Man schneide aus einem Rinder-Schwanzstück oder aus einem Rinderfilet von vorzüglicher Güte fingerdicke Scheiben, schlage sie mit dem flachen Hackmesser etwas platt und beschneide sie zu runder Form. Nun mache man Butter in einer Casserole gelb, lege die Fleischscheiben hinein, füge etwas Salz, gestochene Nelken und Pfeffer, feingehackte und in Butter geschwitzte Zwiebeln und Schalotten und ein erbsengroßes Stück feingeschabten Knoblauch hinzu, und lasse das Fleisch gut zugedeckt in seinem eigenen Saft langsam weichdämpfen. Man begieße es von Zeit zu Zeit mit seinem Saft und füge, wenn es zu kurz einschmoren sollte, ein wenig Züs hinzu. Wenn das Fleisch weich ist, gießt man den Fond ab, entfette ihn, färbe ihn mit etwas Fleisch- oder Zucker-Züs bräunlich, verlöche ihn mit ein wenig Weizmehl seimig und gieße ihn wieder auf das Fleisch. Man giebt gebratene Kartoffeln oder Püree von Kartoffeln dazu. Man kann auch das Rinderfilet in Streifen schneiden, diese wie die Roulettes in No. 325 zusammenwickeln, mit Zwirn binden und weichdämpfen, wie oben angegeben ist.

328. Rinderschwänze. Die Rinderschwänze, welche recht fett sein müssen, schneidet man durch die Gelenke in fingerlange Stücke, blan-

dirt sie in siedendem Wasser, kühlt sie in kaltem Wasser ab, putzt sie sauber aus, kocht sie in einer Braise (siehe Seite 4) langsam weich, nimmt sie heraus, läßt sie verkühlen und putzt sie noch einmal aus. Die Braise gießt man durch ein Sieb, entfettet sie, fügt etwas Madera, etwas Fleisch- oder Zucker-Züs und etwas Braunmehl (No. 5) hinzu,

kocht hiervon eine braune, seimige Sauce, schärft diese mit Citronensaft ab, vermischt sie mit Kapern, gießt sie auf die Kinderschwänze, setzt diese auf schwaches Feuer und läßt sie noch ein Weilchen sacht schmoren. Man kann die Kapern auch weglassen und an Stelle derselben kleine Zwiebeln, welche man gepuht, in Wasser blanchirt und mit etwas Bouillon und Jüs, Butter, Salz und Zucker weich und kurz eingeschmort hat, beim Anrichten über die Schwänze geben. Es ist dies ein außerordentlich wohlschmeckendes Gericht.

329. Frische Kinderzunge mit Sauce. Man setzt eine frische, gutgewaschene Kinderzunge, nachdem man den Schlund davon abgeschnitten hat, mit hinreichendem Wasser auf's Feuer, schäumt sie aus, thut Salz, Zwiebeln, Wurzeln, Gewürz, ein Lorbeerblatt, ein wenig Thymian und Basilikum und etwas Bouillonfett daran und läßt sie langsam weichkochen. Dann nimmt man sie heraus, zieht nach einem Verkühlen die Haut davon ab, puht die Zunge sauber aus und hält sie bis zum Anrichten in der durch ein Sieb gegossenen Brühe warm. Dazu giebt man eine Sardellen-Sauce nach No. 72 oder eine Rosinen-Sauce nach No. 77. Zur Bereitung der Sauce kann man die Brühe der Zunge benutzen.

330. Farcirte Kinderzunge mit Kapern-Sauce. Man schneidet eine nach Angabe der vorigen Nummer weichgekochte und von der Haut befreite Kinderzunge der Länge nach voneinander, belegt beide Hälften auf der geschnittenen Seite dick mit einer nach No. 11 bereiteten Farce, streicht diese recht glatt, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt sie mit geschmolzener Butter, legt sie in ein flaches Geschirr, gießt ein wenig von der Zungenbrühe darunter, bakt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe und giebt eine Kapern-Sauce nach No. 81 oder 82 dazu.

331. Eine Pökel- oder geräucherte Zunge abzukochen. Man läßt sowohl die Pökelzunge, als auch die geräucherte Zunge ein paar Stunden wässern (die erstere in kaltem, die andere in lauwarmem Wasser), setzt sie mit frischem Wasser auf's Feuer, läßt sie weichkochen, nimmt sie heraus, legt sie auf ein Bretchen, deckt, wenn sie halb verkühlt ist, ein zweites Bretchen darüber, beschwert dies mit Gewichten und läßt die Zunge unter der Presse vollkommen erkalten. Die Haut zieht man erst beim Gebrauch der Zunge von derselben ab.

332. Klops von Kindfleisch. Man nimmt dazu derbes Kindfleisch aus der Keule, schneidet es in dünne Scheiben, schabt es mit einem scharfen Blechlöffel aus Sehnen und Fasern, macht es fein, vermischt es mit einem Drittel soviel seingehacktem Nierentalg, einem Viertel soviel

steifem Semmelbrei (den man von geschälter Semmel mit ein wenig Butter und Wasser gekocht hat), Pfeffer und Salz und einem oder mehreren Eiern, formt davon runde Klöße von der Größe eines kleinen Apfels, drückt diese etwas breit, streicht sie mit der Fläche eines in Wasser getauchten Messers glatt, und kerbt sie gitterartig mit der schräg gehaltenen Schneide des Messers ein. Nun schwült man in einer breiten Pfanne feingehackte Petersilie, Schnittlauch oder Schalotten und Estragon in Butter, fügt den Saft einer ganzen oder halben Citrone und ein wenig weißen Wein hinzu, legt die Klöße hinein, deckt einen Deckel darüber, läßt sie auf gelindem Feuer einige Minuten dünsten, kehrt sie um, so daß die untere Seite oben kommt, und läßt sie dann vollends gardünsten. Man richtet sie im Kranz (en miroton) an, vermischt den Fond, in welchem sie gärgemacht wurden, mit einer Sardellen-Sauce nach Nr. 72 oder 73, gießt die Sauce über die Klöße und garniert sie mit rundgeschälten, in Butter schön gelbgebratenen Kartoffeln.

333. Klöße auf eine andere Art. Wenn man das Fleisch wie in der vorigen Nummer feingehackt hat, so vermische man es mit einem Drittel soviel feingehacktem Nierentalg oder Speck, einer gleichen Menge steifem Semmelbrei, einem oder zwei ganzen Eiern, Pfeffer und Salz, forme von dieser Masse Klöße wie in Nr. 332, panire sie mit Ei und Semmel und brate sie in Butter zu schöner gelbbrauner Farbe, oder man panire sie mit zerlassener Butter, welche mit einem Ei vermischt ist, und Semmel und röste sie auf Kohlengluth. Eine Sauce nach Nr. 72, 74 und 107 ist dazu passend.

334. Bouletten von Fleisch. Dazu kann man alle Rechte von gekochtem und gebratenem Fleisch anwenden. Man schneide alles Sehnen heraus, lasse auch nicht zu viel Fett daran, und hake das Fleisch mit einigen Zwiebeln, welche in Butter oder Bouillonfett weiß- und weichgeschwüxt sind, ganz fein. Ein Drittel so viel eingeweichte und ausgedrückte Semmel wird mit ein wenig Butter oder Bouillonfett auf dem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt und mit dem gehackten Fleische, Pfeffer und Salz und ein paar Eiern sehr gut vermischt. Thymian, Basilikum und Majoran, gestoßen und gesiebt, in sehr geringer Quantität darangethan, theilen den Bouletten eine angenehme Würze mit. Nun bilde man Klöße davon, drücke sie ein wenig breit, panire sie mit Ei und Semmel, und brate sie in Butter zu schöner Farbe. Wenn man ein wenig feingehacktes rohes Fleisch darunter nimmt, werden die Bouletten noch schmackhafter.

335. Rindfleisch mit einer Kruste. Wenn ein Stück Rindfleisch sich nicht besonders gut gekocht hat, oder sehr mager und von schlechtem Ansehen ist, so mache man eine Kruste darüber. Zu derselben röhre man

1 bis 2 Eßlöffel voll Mehl mit etwas Milch klar, thue ein wenig Butter hinzu, röhre dies auf dem Feuer zu einem steifen Teig ab, vermische denselben mit 2 ganzen Eiern und etwas Parmesankäse, und würze ihn mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Damit überziehe man nun das in eine Pfanne gelegte Fleisch, streue Parmesankäse und geriebene Semmel darüber, beträufle es mit Butter oder Krebsbutter, gieße ein wenig fette Bouillon darunter, lasse es im Ofen heiß und braun werden und gebe eine beliebige braune Sauce dazu.

336. Rindfleisch mit einer Reiskruste. Hat man am Tage zuvor ein großes Stück Rindfleisch auf den Tisch gegeben, und ist davon noch so viel übrig, um eine gute Schüssel bereiten zu können, so schneide man das Rindfleisch in nicht zu große ovale oder viereckige Scheiben, koch Reis in Bouillon mit Salz, Butter und einer Zwiebel weich und dick, nehme die Zwiebel heraus, vermische den Reis mit Parmesankäse und ein paar Eiern, bestreiche damit die Fleischscheiben recht dick und glatt, bestreiche sie mit Ei, streue Parmesankäse und geriebene Semmel darüber, beträufle sie mit Butter oder Krebsbutter, lege die Scheiben in eine Pfanne, gieße ein wenig Bouillon darunter und lasse sie im Ofen schön braun werden. Man richte die Scheiben im Kranze an und gebe eine Sardellen- oder Champignons-Sauce dazu.

337. Hamburger Rauchfleisch zu kochen. Nachdem man das zum Kochen bestimmte Stück Fleisch sauber abgeputzt und die vom Rauch geschwärzte Oberfläche dünn abgeschnitten hat, wässere man es 12 Stunden in lauwarmem Wasser ein, wasche es gut ab, umschnüre es mit Windfaden, damit es beim Herausnehmen nicht zerfalle, bringe es mit vielem Wasser zum Feuer, schäume es gut aus und koch es sehr langsam, daß die Brühe nur perlt, weich. (Viele thun auch Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblätter, Thymian und Basilikum daran.) Wenn man das Fleisch anrichten will, puße man es noch einmal ab und garnire es mit Petersilie. An manchen Orten bestreut man das Fleisch mit feingestochenem Zwieback, welcher mit geriebener Muskatnuß vermischt ist. Als passende Gemüse giebt man Püree von Erbsen, Sauerkraut oder Grünkohl mit Kastanien dazu.

338. Hamburger Plackfinken. Man puße Mohrrüben, wasche sie, schneide sie in Würfel oder längliche Stücke und koch sie in Bouillon mit Butter und Salz weich. Dann schwölle man ein wenig Mehl in Butter gelblich, gieße die Brühe von den Mohrrüben darauf, füge etwas Weinessig, Zucker und eine Prise Pfeffer hinzu, und koch hiervon eine seimige Sauce. Dann schneide man Reste von Rauchfleisch in Würfel oder Scheiben, thue sie zu den Mohrrüben, gieße die Sauce darüber, schwenke Alles gut durcheinander und lasse es auf gelindem Feuer noch

eine Viertelstunde langsam schmoren. Wenn man es liebt, kann man auch noch würfelig geschnittene und in Butter weichgeschwitzte Zwiebeln daruntermischen. Man giebt Kartoffeln, welche in Wasser mit Salz abgekocht, abgegossen und mit Butter durchgeschwenkt sind, oder Klöße nach No. 42 dazu. An Stelle des Rauchfleisches kann man gekochten Schinken oder gepökelte Kinderzunge dazu nehmen.

339. Pökelfleisch zu kochen. Dasselbe wird ebenso behandelt wie das Rauchfleisch in No. 337, doch wird es in kaltem Wasser gewässert.

340. Rindergaumen zu kochen. Man sehe die Rindergaumen mit kaltem Wasser zum Feuer, lasse sie langsam heiß werden, und schabe dann mit einem Messer die harte Haut davon ab. Man hüte sich aber, sie zu heiß werden zu lassen, weil sonst die Haut schwer davon zu trennen ist. Nachdem die Gaumen auf diese Weise gut gereinigt sind, blanchire man sie, sehe sie mit viel Wasser auf's Feuer, schäume sie gut aus, thue etwas Bouillonfett oder Rindertalg und ein wenig Salz daran, und lasse sie ununterbrochen 10 bis 12 Stunden langsam kochen. Nach einer Stunde des Kochens röhre man ein wenig Mehl mit Essig klar und gieße dies an die Gaumen; sie sollen davon weiß werden. Sind die Gaumen weich, so lasse man sie in der Brühe verkühlen, nehme sie dann behutsam heraus, lege sie platt auf eine Schüssel, bedecke sie mit einem angefeuchteten Tuche und lasse sie erkalten. Will man die gekochten Rindergaumen zu einem Fricassee oder Ragout gebrauchen, so schneide man sie nach dem Erkalten in passende Stücke und lasse sie, ehe man sie unter das Fricassee z. mischt, mit ein wenig weißem Wein und Fleischbrühe kurz einschmoren.

341. Küheuter. Das Küheuter wird gut ausgewässert und blanchirt, und in Wasser mit Salz, Wurzeln, Zwiebeln und einigen Lorbeerblättern recht weichgekocht. Nach dem Erkalten schneide man es in hübsche Scheiben, würze es mit Salz und Pfeffer, panire es mit Ei und geriebener Semmel, und brate es in Butter gelbbraun. Man kann es als Beilage zu Gemüsen oder mit einer sauren Sauce austischen; auch wendet man es zuweilen, in kleine runde Scheiben geschnitten oder ausgestochen, zu gewöhnlichen Fricassées und Ragouts an.

342. Rinderkaldaunen. Die Kaldaunen, welche sehr frisch sein müssen, wässere man gut aus, reibe sie mit Mehl und Salz ab, blanchire sie in siedendem Wasser, kühle sie in kaltem Wasser ab, reibe sie noch einmal mit Salz und Essig ab, spüle sie gut aus, sehe sie mit Wasser auf's Feuer, schäume sie aus, füge etwas Bouillonfett, Salz, Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz hinzu und lasse sie weich kochen. (Sie müssen

lange, wohl 10—12 Stunden, kochen.) Man lasse die Kaldaunen in der Brühe verkühlen, lege sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb oder Tuch, schneide sie in Stücke und gebe sie entweder mit weißen Rüben oder Grünkohl (die kleinen Stücke mit dem Gemüse vermischt, die größeren mit Ei und Semmel panirt, in Butter gelbgebraten und um das Gemüse gelegt) auf den Tisch, oder man bereite davon:

343. Königsberger Fleck. Man hache eine große oder mehrere kleine Zwiebeln fein, schwüze sie in Butter weich und weiß, füge etwas Mehl oder geriebene Semmel, etwas von der rein entfetteten Kaldaunenbrühe, gehackte Petersilie und Majoran, Muskatnuß und Pfeffer hinzu, kochte hiervon eine seimige Sauce, vermische diese mit den in kleine längliche Stücke geschnittenen Kaldaunen und lasse dieselben noch eine Viertelstunde auf gelindem Feuer sacht schmoren.

344. Gekochtes Rindfleisch zu braten oder zu rösten. Hat man Reste von gekochtem Rindfleisch, aus welchen noch Scheiben geschnitten werden können, so panire man dieselben, nachdem sie gesalzen sind, in Ei und geriebener Semmel und brate sie in Butter bräunlich, oder man tanche sie in geschmolzene Butter, wende sie in geriebener Semmel um und brate sie auf dem Roste über Kohlengluth zu schöner Farbe. Man giebt dies auf diese Weise zubereitete Fleisch gewöhnlich zum Gemüse.

II. Vom Kalbfleisch. (Siehe Tafel 2.)

345. Kalbskeule à la Béchamel. Man beseitige alle lappigen Theile der untern Seite einer Kalbskeule, haue das Bein ganz oder nur den untern Theil desselben ab, schneide das Gelenk des Beines ein, damit es sich zurückziehen lässt, klopfe die Keule tüchtig, und schneide, wenn man sie spicken will, die Haut von der obern Seite der Keule glatt ab, oder man stecke sie ungehäutet in kochendes Wasser und lasse sie so lange darin kochen, bis die Haut steif geworden ist, kühle sie in kaltem Wasser ab und spicke sie gut. Dann mache man in einer Pfanne Butter gelb, lege die Keule so hinein, daß die gespickte Seite oben kommt, bezieße sie mit der Butter, bestreue sie mit Salz und brate sie unter wiederholtem Begießen und öfterem Zugießen von etwas leichter Bouillon oder Wasser in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und weich. Eine Keule von 16 bis 20 Pfund kann 2 bis $2\frac{1}{2}$ Stunden braten. Wenn man die Keule recht schön glacirt haben will, so kochte man vorher die Abfälle der Keule und ein paar zerhauene Kalbsfüße mit ein wenig Wurzelwerk und Wasser aus, vertoche diese Brühe mit einem Löffel voll Weißmehl, daß sie schwach seimig wird, und gieße sie nach und nach an

Stelle der Bouillon oder des Wassers zu der Keule und begieße diese fleißig damit. — Man gebe gebratene Kartoffeln und eine Sauce à la Béchamel nach No. 97, auch etwas von dem entfetteten Fond des Bratens dazu.

346. Kalbsrücken glacirt mit Macaroni. Die Rippenknöchen eines Kalbsrückens werden kurz abgehauen, alle fehnigen und lappigen Theile aus dem innern Theile des Rückens ausgeschnitten und der Rücken selbst wird abgehäutet, gespickt und im heißen Ofen unter fleißigem Begießen mit Butter in etwa $\frac{3}{4}$ Stunde recht saftig gegrillt. Beim Anrichten bestreicht man den Kalbsrücken mit Fleischglace, daß er recht glänzend erscheint. Macaroni werden nach No. 641 zubereitet und in einer Assiette zu dem Kalbsrücken auf den Tisch gegeben. Der Bratensatz wird mit etwas Bouillon oder Jüs von der Bratpfanne losgekocht, durch ein feines Sieb gegossen, entfettet und mit etwas brauner Coulis oder mit ein wenig geschwärztem Mehl seimig eingekocht und als Sauce zum Kalbsrücken gegeben.

347. Gedämpftes Kalbfleisch. Das Kalbfleisch, sei es nun Keule, Blatt, Carré oder Nierenstück, wird sauber zugestutzt, gewaschen, wenn es nöthig ist, und abgetrocknet. Man lege es dann in gelb zerlassene Butter, zuerst auf die beste Seite, lasse es gelbbraun anbraten, wende es um und lasse auch die andere Seite Farbe nehmen; salze es dann, gieße ein paar Löffel leichte Bouillon oder Wasser hinzug, bedecke es mit einem Deckel und lasse es auf gelindem Feuer oder in einem mäßig heißen Ofen unter wiederholtem Begießen weichdämpfen. So oft der Fond kurz einschmort, gieße man ein wenig Wasser hinzug. Will man daß Fleisch recht schmackhaft machen, so kochte man Wurzeln, Zwiebeln und ein paar Gewürzkörner mit ein wenig leichter Bouillon oder Wasser aus, seihe die Brühe durch ein Sieb und gieße sie nach und nach an das Fleisch. Wenn dasselbe angerichtet ist, so gieße man den Fond, welcher kurz eingekocht sein muß, durch ein Sieb, und gebe ihn als Sauce dazu.

348. Fricandeaux von Kalb. Man häutet eine Kalbsskeule, nachdem man sie gut geklopft hat, auf beiden Seiten glatt ab, löst die vier Muskeln derselben aus, dereu Lage nach Beseitigung der Haut sehr gut zu erkennen ist, häutet die Muskeln auf ihrer innern Seite ebenfalls, klopft sie mit der in Wasser getauchten Fläche eines Hackmessers etwas breit und glatt, beschneidet sie zu schöner runder Form und spickt sie sauber. Von den zerhackten Knochen der Keule bereitet man mit Zwiebeln und Wurzeln nach der in No. 34 angegebenen Anweisung eine nicht zu braune, recht schmackhafte Jüs. Man macht nun in einer passenden Pfanne Butter gelb, legt die Fricandeaux hinein (die gespickte Seite natürlich oben), salzt sie, gießt ein wenig von der Jüs darunter

und läßt sie im Ofen unter oft wiederholtem Begießen weich- und zu schöner goldgelber Farbe schmoren. Wenn der Fond der Fricandeaur kurz einschmort, giebt man immer wieder ein wenig Jüs nach. Begießt man sie fleißig, und trägt man Sorge, daß sie nicht attachiren, so werden die Fricandeaux wie mit Glace überzogen aussehen. In 1½ bis 2 Stunden können sie weich sein. Man giebt die Fricandeaux entweder mit passenden Gemüsen, als: Spinat, Endivien, Püree von Kartoffeln &c. oder mit gebratenen Kartoffeln und Saucen, als: Sauce Béchamel, Mörcheln-, Champignons-, Kräuter-, Sardellen- und Madera-Sauce, auf den Tisch.

349. Kleine Fricandeaux von Kalb. Man schneide aus den Muskeln einer Kalbskeule, nachdem sie wie in der vorigen Nummer ausschnitten und gehäutet sind, Scheiben von der Dicke eines Fingers und der Größe einer Cotelette, schlage sie mit der angefeuchteten Fläche eines Hackmessers ein wenig breit und glatt, beschneide sie zu länglich runder Form, spieße sie fein und verfahre damit weiter wie mit den großen Fricandeaux. — Man kann die kleinen Fricandeau auch von einem Cotelettes- oder Nierenstück des Kalbes bereiten. Sie werden gewöhnlich als Garnitur der Gemüse gegeben.

350. Angeschlagene Kalbskeule. Von einer abgehäuteten kleinen Kalbskeule schneide man das Fleisch ab, schabe dasselbe aus Fasern und Sehnen und hake es mit einem Drittel so viel frischem Schweinefett sehr fein. Von eingeweichtem und ausgedrücktem Milchbrod kuche man mit etwas Butter und Sahne einen steifen Brei, vermische denselben heiß mit 4 Eiern und streiche ihn durch ein Sieb. Von diesem Brei nehme man ein Drittel soviel, als es Fleisch ist, und vermische ihn, nebst einer feingehackten, in Butter geschwitzten Zwiebel, einem guten Theil Sardellenbutter, Salz, Pfeffer und einigen Eidottern genau mit dem Fleische. (Nach Belieben kann man auch feingehackte Petersilie und Schnittlauch darunter mischen.) Man backe von dieser Farce eine Probe. Ist sie zu fest gerathen, so mische man noch etwas von dem Semmelbrei und etwas Butter darunter, ist sie hingegen zu fein, so seze man noch etwas feingehacktes Fleisch zu. Den Kalbsknochen kuche man eine halbe Stunde, puße ihn sauber ab, lege ihn in eine mit Butter dick ausgestrichene Pfanne und streiche die Farce mit Hülfe eines Messers daran fest, so daß das Ganze die Form einer Keule wiedererhält. Man bestreiche hierauf die ganze Oberfläche mit Ei, bestreue sie mit geriebener Semmel, beträufle sie mit Butter und backe die Keule im mäßig heißen Ofen gar und zu schöner Farbe. Sollte die in der Pfanne befindliche Butter dabei zu braun werden wollen, so gieße man ein wenig leichte Fleischbrühe oder Wasser hinzu. Eine Sardellen-Sauce nach No. 72 oder eine Kapern-Sauce nach No. 82 gebe man zu der Keule auf den Tisch.

351. Kalbfleischschnitte (*Tronçons de veau*). Man schneide eine nicht zu große Kalbskeule querdurch in mehrere 2—3 Finger dicke Scheiben, durchhaue den Knochen und nehme ihn vorsichtig, damit die Scheiben nicht beschädigt werden, heraus; dann durchziehe man die Schnitte wie Schmortfleisch mit dicken, mit gemischttem Gewürz bestreuten Speckstreifen, wälze sie in Mehl, brate sie in Butter auf beiden Seiten bräunlich, setze sie wie die Fricandeaux mit ein wenig Jüs in den Ofen und schmore sie bei oft wiederholtem Begießen weich. Nur dann, wenn der Fond kurz einschmort, wird etwas Jüs oder Bouillon nachgegossen. Wenn man die Schnitte angerichtet hat, wird der Fond entfettet und mit soviel Bouillon verdünnt, daß er eine seimige Sauce bildet, welche man durch ein Sieb gießt, mit Citronensaft und Kapern vermischt und in einer Saucièr zu den Schnitten giebt. — Man kann den Fond auch mit etwas saurer Sahne vermischen.

352. Geschmorte Kalbsbrust. Man haue die Rippenknochen einer Kalbsbrust kurz ab, drücke die Lust, welche vom Schlächter des bessern Abhäutens wegen eingeblasen ist, heraus, wässere die Brust in lauwarmem Wasser, damit sie recht weiß wird, trockne sie ab und bestreue sie leicht mit Mehl. In einer passenden Pfanne lasse man etwas Butter gelb werden, lege die Kalbsbrust (die fleischige Seite nach unten) hinein, brate sie gelbbraun, wende sie um, lasse sie noch ein wenig braten, füge etwas Salz und einen halben Lassenkopf voll Weißbier hinzu, thue einige Scheiben Sellerie und Mohrrüben, eine Zwiebel, einige Pfefferkörner und Gewürznelken und ein Lorbeerblatt daran, und schmore die Brust gut zugedeckt auf gelindem Feuer oder im Ofen unter oft wiederholtem Begießen und allmäligem Nachgießen von etwas Bier in kurzer Brühe weich und braun. Der Fond wird dann mit ein wenig Bier oder Wasser von der Pfanne losgelocht, entfettet, mit etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs bräunlich gefärbt, durch ein Sieb gegossen, mit etwas Weißmehl seimig verkocht und in einer Saucièr zur Kalbsbrust servirt. — Man kann auch die Rippenknochen aus der Kalbsbrust lösen, den obren rothen Brustknochen so weit als möglich davon wegschneiden, die Brust zusammenrollen, mit Bindsfaden umschnüren und dann wie oben zubereiten.

353. Geschmorte gefüllte Kalbsbrust. Wenn man eine Kalbsbrust wie in der vorigen Nummer vorbereitet, gewässert und abgetrocknet hat, schneide man das Fleisch von den Nippen los, doch so, daß Fleisch und Knochen an beiden Enden und an der gerundeten Seite der Brust zusammenhängend bleiben, bereite dann eine Fleischfarce nach No. 10 oder 11, oder eine Semmelfarce nach No. 39, fülle die Brust damit, nähe die offene Seite mit Zwirn oder Bindsfaden zu, blanchire die Brust, kühle sie in kaltem Wasser ab, trockne sie ab und spicke sie sauber. Dann

lege man die Brust in eine passende Pfanne, gieße etwas gelbzerlassene Butter darüber, bestreue sie mit Salz, thue eine Zwiebel, ein wenig Wurzelwerk, einige Pfefferkörner und ein wenig Fleischbrühe, Weißbier oder Wasser hinzu, und schmore sie unter fleißigem Begießen, indem man dann und wann etwas von einer der oben erwähnten Flüssigkeiten nachgiebt, mit Papier zugedeckt, im Ofen weich und schön gelbbraun. Beim Anrichten ziehe man den Faden heraus, entfette den Fond, gieße ihn durch ein Sieb und tische die Brust mit diesem oder mit einer andern passenden Sauce, als: Morseln-, braune Kapern- oder Champignons-Sauce, auf.

354. Fricassee von Kalbsbrust. Man lasse eine Kalbsbrust in lauwarmem Wasser recht weiß werden, blanchire sie 10 Minuten, fühle sie in kaltem Wasser ab, trockne sie ab und schneide und haue sie in saubere Stücke. Nun schwärze man eine Zwiebel, Wurzeln, ein paar Pfefferkörner und ein wenig Basilikum mit Butter, thue Mehl daran, lasse dasselbe noch ein wenig damit schwärzen, gieße von dem Wasser, in welchem die Brust blanchirt wurde, soviel darauf, daß es, mit dem Mehl glatt vermisch't, eine seimige Sauce wird, lasse diese, damit der Geschmack der würzhaften Zutthenen auskocht, eine kleine halbe Stunde langsam kochen, gieße sie dann durch ein Sieb auf die Kalbsbruststücke, thue Salz daran und koch sie zugedeckt auf gelindem Feuer langsam weich; doch gebe man Acht, daß die Sauce nicht überkocht, wozu sie sehr geneigt ist, und nehme dann und wann den Schaum und das Fett davon ab. Wenn das Fleisch weich ist, so nehme man es mit einem Schaumlöffel behutsam heraus und lege es in eine andere Casserole; die Sauce koch man mit dem Zusatz von etwas weichem Wein zur gehörigen Dicke ein, legire sie mit Eidottern, schärfe sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab, gieße sie durch ein Sieb wieder auf das Fleisch, mische gekochte Semmelklößchen nach No. 39 darunter, und erhalte das Fricassee auf einer heißen Stelle oder im Bain-marie bis zum Anrichten heiß.

355. Fricassee von Kalbsbrust auf eine andere Art. Man koch die Kalbsbrust, nachdem sie blanchirt ist, in einer Braise, zu welcher man etwas von dem Blanchirwasser nehmen kann, weich, lasse sie in der Braise verkühlen, nehme sie heraus, presse sie zwischen zwei mit Papier belegten Bretchen und lasse sie erkalten. Dann schneide man sie in saubere Stücke, lege diese in eine Casserole und füge Champignons, gefüllte Krebsnasen, Fisch- oder Semmelklöße, Morseln, Kalbsmilch, nach Belieben auch Kindergaumen und Kalbs- oder Hammelzungen hinzu. Alle diese Zutthenen müssen zuvor je nach ihrer Art vorbereitet und gärgemacht, die Kalbsmilch, Kindergaumen und Zungen in hübsche Stücke geschnitten oder ausgestochen sein. Nun lasse man etwas Mehl

in Butter weiszwicken, gieße die entfettete und durch ein Sieb gegossene Bräuse, etwas leichte Bouillon und einige Gläser weißen Wein darauf, kochte hiervon eine dickeimige Sauce, ziehe dieselbe mit Eidottern ab, vermische sie mit Citronensaft und Sardellenbutter, gieße sie durch ein Sieb oder Haartuch auf das eingeschnittene Fricassee, mische Alles durch behutsames Umschwenken gut untereinander und mache das Fricassee im Bain-marie heiß. Nachdem man es dann angerichtet hat, garnire man es mit Halbmonden (Fleurons) von Blätterteig" (s. No. 771).

356. Fricassee von Kalbsbrust mit Blumenkohl, Spargel und Krebsen. Man kochte ein halbes Schöck Krebse in Wasser mit Salz ab, breche sie aus den Schalen, stoße diese fein und bereite davon Krebsbutter nach No. 9. Die Krebsnasen puße man sauber aus, fülle sie mit Fischfarce nach No. 15 und kochte sic gar. Dann kochte man eine Kalbsbrust wie in No. 354 zu einem Fricassee, färbe die Sauce mit Krebsbutter roth, vermische das Fricassee mit abgekochten Klößchen nach No. 39, mit Blumenkohl, welcher in kleine Rosen sauber zugeputzt und in Wasser mit Salz nicht zu weich abgekocht ist, mit Spargel, der in kurze Stücke geschnitten, geschält und ebenfalls in Wasser mit Salz abgekocht ist, und mit den ausgeputzten Krebschwänzen, und mache es auf gelindem Feuer oder im Bain-marie recht heiß. Man garnire das Fricassee mit den farcirten Krebsnasen, welche in Bouillon oder in dem Spargelwasser heiß erhalten sind.

357. Kalbfleisch mit Majoran und Klößchen. Man nimmt hierzu Kalbfleisch von der Brust, dem Halse oder dem Blatt, blandirt es und haut es in hübsche Stücke. Alsdann schneidet man magern Speck in große Würfel, bratet ihn auf gelindem Feuer bräunlich, thut Mehl dazu, lässt dieses ein wenig schwitzen, füllt so viel von dem Wasser, in welchem das Fleisch blandirt wurde, darauf, daß eine seimige Sauce gebildet wird, in welcher man das Kalbfleisch mit dem Zusatz von etwas Salz und einer mit Nelken gespickten Zwiebel auf gelindem Feuer langsam weichköchen läßt. Dann nimmt man das Fleisch und den Speck mit einem Schaumlöffel behutsam heraus und legt es in eine andere Casserole, gießt die Sauce durch ein Sieb, fügt etwas feingehackten Majoran und Petersilie hinzu und kocht sie unter beständigem Rühren dickeimig ein, gießt sie wieder auf das Fleisch, thut Semmelklößchen nach No. 39 dazu, mischt Alles durch behutsames Umschwenken gut untereinander und läßt es auf gelindem Feuer oder im Bain-marie recht heiß werden. — Nach Belieben kann man die Sauce mit einigen Eidottern abquirlen.

358. Kalbfleisch mit einer Kapern-Sauce. Das Kalbfleisch wird blandirt, in hübsche Stücke geschnitten oder gehauen und in etwas Blanchirwasser mit Bouillonfett oder Butter, Salz, Wurzeln, einer

Zwiebel und einigen Pfefferkörnern langsam weichgekocht. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb davon ab, entfettet sie, bereitet von derselben eine Kapern-Sauce nach Angabe der No. 81, gießt diese über das Fleisch, von welchem die Wurzeln sc. entfernt sind, und läßt es auf gelindem Feuer recht heiß werden.

359. Kalbfleisch mit Reis. Wenn das Kalbfleisch wie in der vorigen Nummer garkocht ist, so gießt man die Brühe durch ein Sieb davon ab, entfettet sie, verkocht sie mit etwas Weizmehl zu einer seimigen Sauce, zieht diese mit Eirollern ab, vermischt sie mit etwas Citronensaft, Sardellenbutter und feingehackten, in Butter geschwitzten feinen Kräutern (s. das alphabetische Register), gießt sie über das Fleisch und erhält dies im Bain-marie heiß. $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, welcher nach No. 23 gereinigt, mit einem guten halben Quart fetter Bouillon, Salz und einer mit Nelken gespickten Zwiebel weichgedämpft ist, wird sauber und glatt auf eine Schüssel so angerichtet, daß in der Mitte eine Deffnung bleibt und der Reis einen Rand bildet. Darin richte man das Fleisch so an, daß die weniger guten Stücke unten und die besten in guter Ordnung obenauf kommen.

360. Klops von Kalbfleisch. Sie werden aus derbem, aus Haut und Sehnen geschabtem, feingehacktem Kalbfleisch ebenso bereitet, wie die Rinderklops in No. 332 und 333.

361. Kalbs-Cotelettes. Man hake den Rückgratknochen eines altgeschlachteten Kalbs-Rippenstückes ab, häute das Fleisch und die Rippen sauber ab und schneide fingerdicke Cotelettes daraus, indem man, wenn das Rippenstück stark und fleischig ist, zwischen jeder Rippe das Fleisch und die Haut durchschneidet; ist jedoch das Rippenstück von einem schwachen Kalbe, so durchschneide man es zwischen je zwei Rippen, schneide dann den zweiten Rippenknochen ab, puze die Knochen aus, indem man oben abhaut, was noch vom Rückgrat daransitzt, und unten dicht unter dem Fleische einen scharfen Schnitt rings um den Knochen macht und dann die Haut bis zur Spitze des Knochens mit einem Messer davon abschabt, und den Knochen, wenn er zu lang sein sollte, durch Abhauen verkürzt. Wenn alle Cotelettes auf diese Weise zugestutzt sind, schlage man sie mit der in Wasser getauchten Fläche eines Hackmessers ein wenig breit, beschneide sie zu länglich-runder Form, streue Salz darüber, panire sie mit Ei und geriebener Semmel, und brate sie in Butter ziemlich rasch, damit sie saftig bleiben, auf beiden Seiten gelbbraun. Man giebt die Cotelettes entweder als Beilage der Gemüse oder mit gebratenen Kartoffeln und Jüs auf den Tisch.

362. Gehackte Kalbs-Cotelettes. Man häute ein Rippenstück,

schneide das Fleisch davon ab, schabe es aus Sehnen und Häuten, hache es fein, vermische es mit einem Drittel soviel feingehacktem Speck oder Nierentalg vom Kalbe, puze dann die Rippenknochen aus, indem man die Haut davon abschabt, und dressire das gehackte Fleisch mit Hülfe des Messers nicht zu dünn so an die Knochen, daß die Cotelettes eine längliche Form erhalten, streue Salz darüber, panire sie mit Ei und geriebener Semmel, und brate sie in Butter zu schöner Farbe und gar. — Will man die Cotelettes rösten, so panire man sie mit Ei, welches man mit geschmolzener Butter vermischt hat, und geriebener Semmel.

363. Brisolettes. Zu denselben kann man Fleischabgänge von Fricandeaur sehr wohl benutzen. Man hache dieses oder anderes derbes Kalbfleisch, nachdem man es aus Haut und Sehnen geschabt hat, fein, vermische es mit einem Drittel soviel feingehacktem Speck oder Nierentalg und ein wenig eingeweichter und ausgedrückter Semmel, forme hiervon kleine, flache, runde oder ovale Scheiben wie Klops, streue Salz und Pfeffer darüber, panire die Brisolettes mit Ei und geriebener Semmel und brate sie in Butter zu schöner Farbe.

364. Gespickte Cotelettes. Aus einem schönen fleischigen Rippenstück, von welchem man die Rückgratknochen abgehauen hat, schneide man fingerdicke Cotelettes, schlage diese mit der Fläche des Hackmessers ein wenig breit und spicke sie sauber. Hierauf blanchire man die Cotelettes, kühle sie in kaltem Wasser ab, puze sie aus, indem man sie ringsum recht beschneidet, die Rippenknochen von der daran haftenden Haut befreit und den untern Theil des Knochens sauber abschabt, lege sie dicht nebeneinander in ein passendes Geschirr und mache sie, wie die Fricandeaur, in Jüs und Butter gar. Man begieße sie fleißig und lasse sie immer in kurzem Fond schmoren, damit sie, wenn sie weich sind, schön glacirt erscheinen. Man giebt diese Cotelettes gewöhnlich als Garnitur zu Gemüsen, selten als selbstständiges Gericht.

365. Sautirte Cotelettes. Zu diesem Gericht kann man nur die schönsten, dem Nierenstück zunächst befindlichen Cotelettes gebrauchen. Wenn die Cotelettes sauber ausgeputzt, ein wenig breitgeschlagen und zu schöner Form beschnitten sind, werden sie in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr gelegt, mit Salz bestreut, mit Butter übergossen und kurz vor dem Anrichten auf einem nicht zu schwachen Feuer in ungefähr 5 Minuten gergemacht. Wenn sie sich 3 Minuten auf dem Feuer befinden, werden sie umgekehrt, damit auch die andere Seite gar wird; dann wird die Butter mit einem Löffel abgefüllt und ein wenig braune Sauce über die Cotelettes gegossen, mit welcher man sie dann noch eine Minute lang über dem Feuer umschwenkt, damit sie schön glacirt werden. Man richtet die Cotelettes en miroton an und gießt eine braune Cham-

pignons-Sauce nach No. 93, oder eine Kräuter-Sauce nach No. 95, oder eine Madera-Sauce nach No. 96 darunter.

366. Kalbschnitzel. Man nimmt hierzu derbes Fleisch aus einer Kalbskeule, häutet dasselbe gut ab, schneidet es in etwa fingerdicke Scheiben, schlägt diese mit dem flachen Hackmesser ein wenig breit, stutzt die Ecken ab, damit die Scheiben eine länglich-runde Form erhalten, bestreut sie mit Salz, panirt sie mit Ei und geriebener Semmel, bratet sie in Butter gelbbraun oder bakt sie in Backbutter zu schöner Farbe, richtet sie jogleich an und giebt eine gute, mit Citronensaft abgeschärzte Jüs dazu.

367. Roulettes von Kalb. Man häute eine Kalbskeule ab, löse die Fricandeaur heraus (siehe No. 348), schneide aus diesen 4 Zoll lange, $2\frac{1}{4}$ Zoll breite und $\frac{1}{4}$ Zoll dicke Streifen, schlage diese mit der Fläche des Hackmessers ein wenig breit und glatt, beschneide sie zu regelmäßiger, länglich-viereckiger Form, und spicte die Hälfte jedes Fleischstreifens der Länge nach. Von den Fleischabsäulen bereite man eine Farce nach No. 11, bestreiche mit derselben die Fleischstreifen auf der inneren ungespickten Seite ziemlich dick, rolle die Streifen der Länge nach fest zusammen, und zwar auf die Weise, daß der ungespikte Theil zuerst eingerollt wird, streiche die Enden mit Farce zu, binde die Roulettes mit Zwirnsäden, damit sie beim Kochen nicht auseinander gehen, lege sie dicht neben einander in eine passende Casserole, gieße etwas gelbzerlassene Butter und ein wenig Jüs darüber, füge etwas Salz hinzu und schwore sie wie die Fricandeaur in No. 348 auf gelindem Feuer oder im Ofen unter fleißigem Begießen mit ihrer Brühe weich. Die Roulettes sollen, wenn sie fertig sind, mit ihrem Fond schön glacirt sein. Beim Anrichten nehme man die Fäden behutsam ab. Gewöhnlich wendet man die Roulettes zur Garnitur seiner Gemüse an, jedoch kann man sie auch als selbstständiges Gericht mit einer Champignons-, Sardellen- oder Trüffel-Sauce auftischen.

368. Ragout von Kalbsbraten, braun. Hat man Reste eines Kalbsbratens, so kann man von denselben auf folgende Weise ein wohlschmeckendes Ragout bereiten; Man häutet eine Zwiebel fein oder schneidet sie in sehr feine Scheibchen, schwört sie in Butter gelblich, mischt etwas Mehl darunter, läßt auch dies gelblich schwören, fügt etwas Fleischbrühe oder Wasser, etwas Braten-Jüs, oder in Ermangelung derselben einige Tropfen Zucker-Jüs, nebst Salz, Pfeffer, ein wenig Zucker, etwas Citronensaft oder französischen Essig hinzu, kocht hiervon eine seimige Sauce, thut den in Scheiben geschnittenen Kalbsbraten nebst einigen Mousserons oder Champignons und einigen in Scheiben geschnittenen

Pfeffergurken in die Sauce, schwingt Alles gut durcheinander und lässt es auf gelindem Feuer noch ein Weilchen sacht schmoren.

369. Ragout von Kalbsbraten, weiß. Man kochte gute Fleischbrühe mit etwas Butter, Salz, Citronensaft und geriebener Semmel oder etwas in Butter geschwitztem Mehl zu einer feinigen Sauce, würze diese nach Belieben mit etwas Muskatnuß oder Muskatblüthe, lege den in dünne Scheiben geschnittenen Braten in die Sauce, thue einen Löffel voll Kapern dazu, mische Alles gut untereinander und lasse das Ragout auf gelindem Feuer redt heiß werden. Nach Belieben kann man kurz vor dem Anrichten einige mit ein wenig weißem Wein klargerührte Ei-dotter zu dem Ragout gießen und durch leichtes Umschwenken der Casserole mit demselben vermischen. Ein Zusatz von etwas Sardellenbutter macht das Ragout noch schmackhafter.

370. Blanquette von Kalbsbraten. Man schwitzt etwas Mehl in Butter weiß, fügt gute Fleischbrühe und ein Glas weißen Wein hinzu, kocht hiervon eine feinige Sauce, quirlt diese mit Ei-dottern ab und mischt etwas Sardellenbutter und Citronensaft darunter. Dann schneidet man die Reste eines Kalbsbratens, von denen alles Braune sorgfältig abgeschnitten ist, in kleine dünne Scheiben, vermischt sie mit der Sauce und lässt das Blanquette auf sehr gelindem Feuer oder im Bain-marie unter öfterem Umschwenken heiß werden. Nach Belieben kann man einige in Butter geschwitzte, in Scheiben geschnittene Champignons darunter mischen. Das Blanquette muss etwas saucreich sein und wird in einem nach Anweisung der No. 359 bereiteten Reisrand, oder ganz einfach auf eine Schüssel angerichtet. In letzterem Falle garniert man es mit weichgekochten oder verlorenen Eiern oder mit Semmel-Croutons.

371. Haschee von Kalbsbraten. Kalbsbraten, von welchem alle braunen und schnigen Theile abgeschnitten sind, wird mit einem Wiegemesser grobkörnig gehackt und mit einer Sauce, welche wie zum Blanquette in voriger Nummer bereitete wurde, vermischt.

372. Granate von Kalbfleisch. Man bereitet von gekochten Kindergaumen, gekochter Kalbsmilch und gekochten Kalbszungen (Alles in kleine runde Stücke von der Größe eines Viergroschenstückes geschnitten), von in Butter und Citronensaft gärgemachten Champignons, ausgepuften Krebschwänzen, abgekochten Kneffis oder runden Klößen von Fisch- oder Kalbfleischfarce und einigen gekochten Morcheln mit dem Zusatz von dickeingekochter Fricassée-Sauce (No. 108) ein schönes dickflüssiges Ragout. Nun schneidet man nach Vorschrift der No. 349 aus einer Kalbsschale kleine dünne Fricandeaux, spickt solche und bereitet von den Fleischabfällen nach Anweisung der Nummern 10 oder 11 eine feine

Farce, nimmt eine Form (wo möglich eine Kuppelform) von der Größe, wie man die Granate zu haben wünscht, legt sie mit dünnen Speckbarden aus, und legt die Fricandeaur, nachdem man sie gesalzen hat, mit der gespickten Seite auf die Speckbarden dicht nebeneinander hinein, drückt sie fest an die Form, bestreicht sie mit der Farce einen halben Zoll dick, drückt die Farce fest an, damit keine Deffnung bleibt, durch welche Sauce dringen könnte, füllt den in der Mitte der Form gebliebenen Raum mit dem abgekühlten Ragout beinahe voll, und bedeckt das Ragout mit Farce, lässt aber auch hier nicht die geringste Deffnung, streicht die Farce recht glatt, bedeckt sie mit einem mit Butter bestrichenen Papierblatt, setzt die Form in ein Bain-marie und mit demselben in einen mäßig heißen Ofen und macht die Granate gar. $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden werden dazu nöthig sein. Von den Knochen und übrigen Abfällen der Kalbskeule hat man unterdessen eine hellbraune Jüs bereitet und dieselbe zu einem ziemlich dicken Syrup eingekocht; man stellt denselben warm, um die Granate nach dem Ausstürzen glaciren zu können. Will man anrichten, so nimmt man die Granate aus dem Ofen, lässt sie 5 Minuten ruhig stehen, deckt dann eine Schüssel über die Form, kehrt diese um, gießt die Flüssigkeit, welche hervorquillt, rein herunter, nimmt die Form ab, entfernt die Speckplatten und glacirt die Fricandeaur mit der eingekochten Jüs, damit sie recht glänzend erscheinen. Den Rand der Schüssel garniert man mit kleinen Halbmonden von Blätterteig (siehe No. 771) und giebt eine Fricassee-Sauce, welche mit ein wenig frischer Butter vermischt ist, in einer Sancière zu der Granate auf den Tisch.

373. Kalbszungen. Man setzt die Zungen, nachdem sie gut gewaschen sind, mit Wasser auf's Feuer, schäumt sie gut aus, thut etwas Salz, Wurzeln, Zwiebeln, ein wenig Gewürz und ein wenig Thymian und Basilikum daran und lässt sie langsam gar-, aber nicht zu weich köchern. Man lässt die Zungen in der Brühe verkühlen, nimmt sie dann heraus und zieht die Haut sauber davon ab. Sollen die Zungen zu Ragouts und Fricasses, oder zum Garniren der Gemüse gebracht werden, so lässt man sie nun vor der weiteren Zubereitung mit einem angefeuchteten Tuche zugedeckt und zwischen zwei Bretern leicht gepreßt vollständig erkalten. Sind sie hingegen dazu bestimmt, mit einer Gurken-, Rosinen- oder Madera-Sauce als selbstständiges Gericht aufgetischt zu werden, so erwärmt man sie wieder in etwas von ihrer Brühe und schneidet sie beim Anrichten in Hälften. — Die zum Garniren der Gemüse bestimmten Kalbszungen werden der Länge nach in Hälften oder in sonst beliebige Stücke geschnitten und entweder in etwas kurz oder syrupartig eingekochter Fleischbrühe erwärmt, oder mit Ei und geriebener Semmel panirt und in Butter schön gelbgebraten. Besonders wohlgeschmeckend sind:

374. Kalbszungen à la Tartare. Die nach Angabe der vorigen Nummer gekochten und von der Haut befreiten Kalbszungen werden der Länge nach in Hälften geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Ei und geriebener Semmel panirt, in Butter gebraten oder in Backbutter zu schöner goldgelber Farbe ausgebacken, zierlich angerichtet, mit gebackener Petersilie garnirt und mit einer Sauce tartare aufgetischt. Die Sauce tartare besteht aus einer Vermischung von etwas Mayonnaisen-Sauce (No. 109) mit grobkörnig gehackten Pfeffergurken, gehackten Kapern, feinem Mostridl und feingehackter Petersilie. Um die Sauce recht pikant zu machen, mischt man auch ein wenig Cayenne-Pfeffer darunter.

375. Kalbsgeschlinge. Man schneidet das Geschlinge in Stücke, wäscht es gut und kocht es in Wasser mit Suppenwurzeln, Zwiebeln, Gewürz und etwas Salz ungefähr zwei Stunden oder so lange, bis es ziemlich weich ist. Man lässt das Geschlinge in der Brühe erkalten, trocknet es gut ab, putzt es sauber aus und schneidet es in feine Scheiben. Die Brühe gießt man durch ein Sieb und kocht sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl oder mit weißer geriebener Semmel, fein gehackter Petersilie, Schnittlauch, Majoran und einer guten Prise weißem Pfeffer zu einer seimigen Sauce, fügt das Geschlinge hinzu und mischt Alles gut untereinander. Man kann auch ein Haschee davon bereiten, indem man das ausgeputzte Geschlinge mit dem Wiedemesse in kleine Stücke hakt und mit der recht dick eingekochten Sauce vermischt.

376. Kalbsmilch. Man befreit die Kalbsmilch von den daran befindlichen Fleischlappen, wässert sie lauwarm recht weiß, kocht sie in Wasser einmal auf, kühlst sie in kaltem Wasser ab, reinigt sie von allen Sehnen und Häuten und verwendet sie auf maunichfältige Art zu vielen Speisen. — Will man sie zur Bereitung der Fricassées und Ragouts benutzen, so kocht man die Kalbsmilch, nachdem sie wie oben vorbereitet wurde, in einer Braise gar; $\frac{1}{2}$ Stunde genügt dazu. Man lässt sie, damit sie weiß bleibt, in der Braise verkühlen, und schneidet sie dann, je nachdem man sie anwenden will, in größere oder kleinere saubere Stücke oder Würfel. Als Beilage zu seinen Gemüsen schneidet man sie, nachdem sie halb gargekocht ist, in etwas dicke Scheiben, streut Salz darüber, panirt sie mit Ei und Semmel und bratet sie in Butter gelb braun, oder man spickt sie nach dem Blanchiren mit feinem Speck, macht sie mit Butter, Salz und etwas Züs im Ofen gar, und begießt sie oft mit ihrer Brühe, damit sie schön glacirt wird. Man kann auch von der Kalbsmilch selbstständige Gerichte bereiten. Von diesen sind schon mehrere in dem fünften Abschnitte angeführt; einige andere, welche man als Entrees auf den Tisch giebt, werden in den nächsten Nummern behandelt.

377. Epigramm von Kalbsmilch. Mehrere schöne große Kalbsmilche werden gesäubert und blanchirt. Die Hälfte davon wird in einer Braise garm gemacht, in dünne, nicht zu große Scheiben geschnitten und wie in No. 298 zum Ausbacken vorbereitet. Die andere Hälfte wird gespickt, im Ofen garm gemacht und schön glacirt. Ein Ragout à la Toulouse (siehe No. 789a.) wird bereitet und im Bain-marie heiß erhalten. Beim Anrichten wird die panirte Kalbsmilch ausgebacken und die glacirte in schöne Scheiben geschnitten. Ein Theil des Ragouts wird auf eine Schüssel angerichtet, dann wird die Kalbsmilch, abwechselnd gebakene und glacirte, im Kranze auf das Ragout geordnet, so daß die Stücke ein wenig übereinander liegen; das übrige Ragout wird in die Mitte angerichtet und der Rand der Schüssel mit kleinen, schönen, gebakkenen Fleurons von Blätterteig verziert.

378. Gratin von Kalbsmilch (siehe Tafel 4). Man bereite von $1\frac{1}{2}$ Pfund rohem und $1\frac{1}{2}$ Pfund abgeschwitztem Kalbfleisch eine Farce nach Anweisung der No. 11, doch nehme man statt des Schweinfettes oder des Speckes Butter dazu; koch Kalbsmilch, nachdem sie blanchirt ist, in einer Braise nicht ganz gar und schneide sie in hübsche, rundliche Scheiben, bürste ein halbes Pfund Trüffeln mit Wasser sehr sauber, schäle sie und koch sie in Wein und Züs gar und kurz ein. Die Trüffelschalen stoße man mit ein wenig Speck oder Butter fein, streiche sie durch ein Sieb und vermische die Farce mit ihnen und einigen Eidottern. Dann sehe man einen mit Speckplatten umgebenen hohen runden Ausspeicher von 3 Querfinger Durchmesser, oder ein ebenso hoch und rund zugeschnittenes Brod in die Mitte einer Schüssel, bestreiche rings um den Ausspeicher den Boden der Schüssel fingerdic mit Farce, lege die weniger guten Kalbsmilchscheiben darauf, bestreiche diese bis zu der Höhe des Ausspeichers mit Farce und ordne die besten Scheiben der Kalbsmilch mit etwas dazwischen gestrichener Farce so darauf, daß eine jede Scheibe die Hälfte der vorliegenden bedeckt, wodurch ein schöner Kranz gebildet wird. Man streiche hierauf das Ganze mit einem in warmes Wasser getauchten Messer sehr glatt, verziere die hervorragenden Theile der Kalbsmilchscheiben mit Trüffeln, sowie auch das ganze Gratin mit Trüffeln, kleinen runden Champignons, Pfeffergurken und türkischem Weizen, decke Speckplatten und Papier darüber, setze das Gratin in ein Bain-marie und mache es in einem mäßig heißen Ofen gar. Beim Anrichten beseiteige man die Speckplatten, den Ausspeicher oder das Brod und alle Fetttheile, überziehe das Gratin leicht mit verdünnter kräftiger brauner Sauce oder leichter Glace, und gebe eine Trüffel-Sauce nach No. 94, zu welcher man die Trüffeln in Scheiben geschnitten hat, in die Höhlung des Gratin. Der Rand der Schüssel kann mit kleinen Fleurons besetzt werden.

379. Kalbskopf. Nachdem ein weißer, gutgebrühter Kalbskopf abgetrocknet, gesengt und auf der untern Seite der Länge nach aufgeschnitten ist, werden die Kinnbackenknochen mit der Zunge ausgelöst; ebenso wird die Haut der Schnauze rings um den Knochen vorsichtig abgelöst und der vordere Theil des Nasenbeins herausgehauen; die Augen werden ausgestochen und die Ohren innwendig sehr gut gesäubert. Dann lässt man den Kopf in lauwarmem Wasser recht weiß werden, näht die aufgeschnittene Haut wieder zusammen, blanchirt den Kopf, wäscht ihn recht sauber und kocht ihn nebst der Zunge in Wasser mit Bouillonfett, Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, Salz und ein wenig Thymian und Basilikum langsam weich. Beim Anrichten legt man den Kopf vorsichtig auf eine Schüssel, schneidet ihn an der Stirn der Länge nach auf, nimmt die Hirnschale behutsam heraus, streut Pfeffer und Salz über das Gehirn, legt die Haut wieder darüber, zieht den Faden aus der Naht, häutet die Zunge ab, schneidet sie in Hälften und legt sie zu beiden Seiten des Kopfes. Man bestreicht den Kopf recht schön mit Fleischglace oder gießt etwas braune Sauce darüber, garniert ihn nach Belieben mit frischer Petersilie und giebt eine Rosinen-Sauce nach No. 77 oder eine Madera-Sauce nach No. 96 in einer Saucière dazu.

380. Kalbsfüße. Die Bereitung gebäckter Kalbsfüße ist in No. 299 beschrieben. Will man die Füße sauer zubereiten, so schneide man eine oder ein paar Zwiebeln in seine Scheiben oder Würfel, brate sie in Butter gelblich, lege die weichgekochten Füße darauf, thue etwas von der Brühe der Kalbsfüße, Essig, Pfeffer, Salz, eine Prise Zucker und etwas geriebene Semmel daran und lasse sie damit noch eine halbe Stunde langsam schmoren, daß die Sauce gut seimig wird. — Auch kann man die Kalbsfüße, wie den Kalbskopf, mit einer Rosinen- oder Madera-Sauce auftischen.

381. Kalbsgehirne. Die Gehirne werden in kaltes Wasser gelegt, von allen Häuten befreit und in Wasser mit Salz, Gewürz, Zwiebeln und Essig eine kleine halbe Stunde langsam gekocht. Wenn sie verkühlt sind, lässt man sie auf einem reinen Tuche gut abtropfen, schneidet sie in Scheiben, streut ein wenig Salz und Pfeffer darüber, panirt sie mit Ei und Semmel und bratet sie in Butter gelbbraun, oder man taucht sie in Ausbackteig und bäckt sie in Backbutter ans (s. No. 300). Man tischt sie entweder als selbstständiges Gericht auf, in welchem Falle man eine gute Füllung dazugiebt, oder man giebt sie als Beilage zu Gemüsen. — Man kann auch das abgehäutete Gehirn, so wie es ist, in gelbbraun gemachte Butter legen, mit Pfeffer und Salz bestreuen und unter öfterem Umrühren und Schütteln auf nicht zu starkem Feuer garmachen.

382. Mayonnaise von Kalbsgehirn. Wenn das Gehirn wie in der vorigen Nummer abgekocht und verkühlt ist, wird es auf einem Tuche gut abgetrocknet, in Scheiben geschnitten, mit französischem Essig und Öl besprengt, mit Salz und Pfeffer leicht bestreut und mit einer dicken Mayonnaisen-Sauce nach No. 109 zierlich auf eine Schüssel angerichtet. Man garnire es mit Aspic, Krebsschwänzen, Kapern, Oliven, Pfeffergurken, türkischem Weizen &c.

383. Geschmorte Kalbsleber. Man wässere eine Kalbsleber kurze Zeit ein, ziehe die Haut davon ab, schneide die Sehnen auf der untern Seite derselben ans, spicke die Leber wie Schmorfleisch mit in Gewürz gewälzten Speckstreifen, lasse in einem passenden Geschirre Butter braun werden, lege die Leber hinein, thue Wurzeln, Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, den Saft und die Schale einer Citrone, oder ein wenig Essig, Salz, einen Tassenkopf voll Weißbier oder Wasser und ein wenig Jus daran, und lasse sie gut zugedeckt unter öfterem Begießen etwa eine Stunde langsam schmoren. Dann nehme man sie heraus, gieße den Fond durch ein Sieb, verkodie ihn mit ein wenig Weizmehl seimig, lege die Leber wieder hinein und lasse sie bis zum Anrichten heiß stehen. Gebratene Kartoffeln oder ein Püree von Kartoffeln eignen sich dazu.

384a. Gebratene Kalbsleber. Nachdem die Leber abgehäutet und von den Sehnen befreit ist, spicke man die Oberfläche derselben mit feinen Specksäden, oder man durchziehe die Leber mit fingerdicken Speckstücken, die mit Salz, Pfeffer und feingehackter Petersilie gemengt sind, lasse dann in einer Pfanne ein gutes Stück Butter gelb werden, lege die Leber hinein, bestreue sie mit Salz, lege nach Gesessen einige Zwiebelscheiben hinzu, und brate sie im ziemlich heißen Ofen unter fleißigem Begießen eine halbe Stunde. Ist die Leber groß, so lasse man sie eine Viertelstunde länger braten, aber ja nicht zu lange, weil sie sonst hart werden würde. Nach Belieben kann man in der letzten Viertelstunde des Bratens etwas saure Sahne hinzugießen. — Den Saß in der Bratpfanne kochte man mit etwas Fleischbrühe von der Pfanne los, mache ihn mit ein wenig Braummehl (No. 5) seimig, gieße ihn durch ein Sieb, würze ihn mit dem nöthigen Salze und gebe ihn als Sauce zur Leber. Hat man die Leber mit Sahne gebraten, so kochte man den Bratensaß mit etwas frischer saurer Sahne und etwas Weizmehl zu einer seimigen Sauce, gieße diese durch ein Sieb und mische etwas Salz, ein wenig Citronensaft und Kapern darunter. — Auf eine Erscheinung, die bei der gebratenen Kalbsleber oft vorkommt, muß hier noch aufmerksam gemacht werden, nämlich: Es nehmen beim Vorschneiden (Tranchiren) der Leber die abgeschnittenen Scheiben, die anfänglich röthlichgelb aussahen, sehr rasch eine grünliche, unappetitliche Farbe an. Verhüten läßt sich dies nicht.

384b. Gebratene Kalbsleberschnitten. Man befreie die Leber von der Haut und den Sehnen, schneide sie in nicht zu dicke Scheiben, salze diese, tauche sie in Ei, wende sie in mit Mehl vermischter Semmel um, lasse in einer eisernen Eierkuchenpfanne Butter gelb werden, lege die Leber hinein und brate sie auf ziemlich starkem Feuer rasch, damit sie saftig bleibt, auf beiden Seiten bräunlich. Nachdem man die Leber aus der Pfanne genommen hat, vermische man die Butter, in welcher sie gebraten wurde, mit etwas Bouillon oder Jüs, füge ein klein wenig Weizmehl und etwas Salz hinzu, kochte hiervon eine seimige Sauce und gieße diese unter die auf eine Schüssel angerichtete Leber. Nach Belieben kann man auch eine feingehackte oder auf einem Reibeisen geriebene Zwiebel mit den Leberschnitten vermengen, ehe man diese panirt.

384c. Sautirte Kalbsleberschnitten. Hierzu wähle man eine Leber, die sich unter dem Druck des Fingers recht weich anfühlt, und schneide sie, wie in voriger Nummer, in hübsche Scheiben. Kurze Zeit vor dem Anrichten lasse man ein gutes Stück Butter in einer Eierkuchenpfanne gelblich zergehen, lege die Leberschnitten, eine neben die andere, hinein, streue Salz, nach Belieben auch ein wenig Pfeffer darüber, lasse die Leber auf starkem Feuer einige Minuten sautiren, kehre die Leberschnitten um, lasse sie noch einige Minuten auf dem Feuer stehen, so daß sie durch und durch gar, aber durchaus nicht hart werden. Nun richte man die Leber auf eine Schüssel an und stelle sie warm. Zu dem Fond in der Pfanne gieße man etwas Fleischbrühe und ein klein wenig Weizmehl, lasse dies seimig einkochen, gieße es durch ein Sieb, mische feingehackte Kräuter, als: Petersilie, Schnittlauch, Estragon und Champignons, die in wenig Butter vorher gargeschwält wurden, nach Belieben auch etwas Citronensaft oder Pariser Essig nebst dem nöthigen Salze darunter, lasse die Sauce aufkochen und gieße sie über die Leberschnitten.

385. Leberkuchen. Eine Kalbsleber schabe man aus der Haut und den Sehnen und hacke sie fein. Zu 1 Pfund Leber rühre man 12 Loth Butter mit einem ganzen Ei und 4 Eidottern zu Sahne, rühre 12 Loth eingeweichte und trocken ausgedrückte Semmel, Salz, etwas Zucker, eine Prise gestoßene Gewürznägel, ebensoviel Muskatblüthe, etwas abgeriebene Citronenschale und die Leber darunter, und vermische die Masse mit 8 Loth gutgereinigten Sultanrosinen oder Corinthen und mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weizen von 4 Eiern. Dann streiche man eine passende Form oder Casserole mit Butter aus, breite ein Schweinefett darüber, fülle die Leberfarce hinein, schlage die Enden des Necks über den Kuchen zusammen und backe ihn in einem mäßig heißen Ofen 1— $1\frac{1}{2}$ Stunde. Damit der Kuchen nicht von unten zu scharf backe, ge-

brauche man die Vorsicht, die Casserole oder die Form auf einem mit Asche bedeckten Blech in den Ofen zu setzen. — Beim Anrichten reinige man die Form von der etwa daran haftenden Asche, stülpe den Kuchen auf eine Schüssel und gieße eine Rosinen-Sauce (No. 77), oder eine braune kräftige Sauce, unter welche man ein wenig Zucker gemischt hat, darüber. — Um die letztere Sauce zu bereiten, verkoche man etwas von der braunen Coulis (No. 68) mit $\frac{1}{4}$ Flasche Weiß- oder Rothwein zu der nöthigen Dicke und thue ein wenig Zucker und Citronensaft daran.

386. Crepinettes. Eine kleine Kalbs- oder Schweineleber wird aus Häuten und Sehnen geschabt und feingehackt. Zu 1 Pfund Leber haft man 12 Loth frisches Schweinesett fein, thut es mit einigen in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, etwas Pfeffer, Thymian und Basilikum in eine Casserole, schmilzt es auf gelindem Feuer aus, läßt es aber nicht gelb werden, preßt es durch ein feines Sieb, läßt es verkühlen, röhrt es zu Sahne, fügt unter fortgesetztem Rühren nach und nach ein paar ganze Eier und 12 Loth eingeweichte und gutausgedrückte Semmel hinzu, mischt zuletzt die Leber darunter, und würzt die Farce mit Muskatnuß und dem nöthigen Salz. Nun breitet man ein Schweinefett auf einem Tuche aus, schücidet es in vieredige, etwa handgroße Stücke undwickelt in jedes dieser Stücke einen Löffel voll von der Leberfarce dergestalt ein, daß nichts daraus entweichen kann. Dann legt man die Crepinettes, welche eine länglich-runde Form haben müssen, dicht nebeneinander in eine mit Butter ausgestrichene Casserole, gießt ein wenig gewürzte Jüs, die wie zu den Fricandeaux in No. 348 bereitet ist, darüber und läßt sie gut zugedeckt im Ofen langsam garschmoren. Beim Anrichten nimmt man sie aus ihrem Fond, putzt das überflüssige Fett davon ab und überzieht sie mit einer Fleischglace. Gewöhnlich braucht man die Crepinettes als Garnitur verschiedener Fleischspeisen, doch kann man sie auch als selbstständiges Gericht aufstellen, und giebt dann eine Trüffel- oder Madera-Sauce dazu.

387. Geschnittene Leber, geshmort. Die Leber wird abgehäutet, von den Sehnen befreit und in ganz kleine dünne Scheiben geschnitten. Gehackte Zwiebeln bratet man in Butter gelblich, thut die Leber hinzu, würzt sie mit Salz und Pfeffer, schmort sie auf starkem Feuer unter öfterem Umschwecken rasch gar und schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Den Fond färbt man mit etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs bräunlich, fügt ein wenig geriebene Semmel oder Weizmehl hinzu, kocht ihn unter stetem Unrühren zu einer seimigen Sauce ein, schärft ihn nach Belieben mit etwas Citronensaft oder französischem Essig ab, vermischt ihn mit der Leber, läßt diese wieder heiß werden und richtet sie sogleich an.

388. Kalbsnieren. Die Kalbsnieren kocht man in einer Braise weich, schneidet nach dem Erkalten das überflüssige Fett davon ab und die Nieren in nicht zu dünne Scheiben, würzt sie mit Salz und Pfeffer, panirt sie mit Ei und geriebener Semmel und bratet sie in Butter schön gelbbraun. Will man sie auf dem Rooste braten, so taucht man sie in eine Mischung von geschmolzener Butter und Ei, und wendet sie in geriebener Semmel um. — Man giebt die gebratenen oder gerösteten Kalbsnieren gewöhnlich als Beilage zu Gemüsen; tischt man sie als selbstständiges Gericht auf, so garnirt man sie mit gebratenen Kartoffeln und giebt eine gute Jüs dazu. Auch eine Sauce Robert nach No. 107 ist dazu passend. Uebrigens kann man die Nieren auch roh, nachdem man den größten Theil des Fettes davon abgeschnitten hat, in Scheiben schneiden und wie oben behandeln.

389. Geschwungene (sautirte) Kalbsnieren. Man schneidet die Nieren, nachdem sie von allem Fett befreit sind, in sehr dünne Scheiben. Dann lässt man etwas Butter gelb werden, thut die Nieren hinein, würzt sie mit Pfeffer und Salz, fügt feingehackte Petersilie, eine feingehackte Schalotte und feinscheibig geschnittene Champignons hinzu, macht die Nieren unter fortwährendem Herumschwenken auf starkem Feuer rasch gar, stäubt ein wenig Mehl darüber, thut ein wenig Wein, etwas Citronensaft und ein paar Eßlöffel voll dickeingeschöpfter brauner Coulis hinzu, lässt die Nieren hiermit unter fortgesetztem Herumschwenken heiß werden, aber nicht kochen, und richtet sie sogleich an.

390. Kalbsbraten mit Sahne. Man legt eine Kalbskeule auf mehrere Tage in saure Milch oder Buttermilch, trocknet sie dann gut ab und bratet sie mit Butter und dem nöthigen Salz unter fleißigem Begießen halb gar. Dann fügt man etwa $\frac{1}{2}$ Quart dicke süße oder saure Sahne hinzu, begießt hiermit oft die Keule und bratet sie vollends weich. Dabei gießt man dann und wann etwas Sahne nach, damit der Saß in der Pfanne nicht braun wird. Der Braten muß von der Sahne einen schönen gelbbraunen Ueberzug erhalten. Nachdem man den Braten auf eine Schüssel gelegt hat, so röhrt man den Bratensaß mit etwas Sahne und kochender Jüs von der Pfanne los, gießt ihn durch ein Sieb, fettet ihn ab, kocht ihn zu einer seimigen Sauce ein und giebt diese zum Braten. Man kann die Sauce auch mit etwas Citronensaft und Sardellenbutter vermischen. Ein Nieren- oder Lippenstück vom Kalbe kann auf dieselbe Weise bereitet werden.

III. Vom Hammelkleisch.

391. Hammelbraten. Hierzu nehme man die Keulen oder den Rücken. Das Fleisch muß, wenn es mürbe werden soll, sehr altgeschlachtet werden.

tet sein. Man klopfe den Braten tüchtig, spicke ihn, wenn man es liebt, mit Schalotten, lasse Butter in einer Pfanne gelb werden, lege den Braten hinein, begieße ihn mit der Butter, salze ihn und brate ihn in einem nicht zu heißen Ofen unter öftmaligem Begießen und wiederholtem Zuguß von ein wenig Wasser einige Stunden. Der Rücken darf natürlich nicht so lange braten. Man kann denselben auch spicken, nachdem man ihn zuvor sauber abgehäutet hat. Vorzüglich fastig wird der gespickte Hammelrücken, wenn man ihn in einem recht heißen Ofen unter fleißigem Begießen mit Butter 20 bis 25 Minuten bratet. — Der Bratenfatz wird mit ein wenig Jus oder Wasser von der Pfanne losgekocht, durch ein feines Sieb gegossen, entfettet, mit ein wenig Braunkmehl oder etwas Klarzmehl feinig verkocht und als Sauce zum Braten gegeben.

392. Geschmorte Hammelkeule. Eine schöne, altgeschlachtete Hammelkeule wird tüchtig geklopft, gewaschen, wenn es nöthig ist, mit Schalotten gespickt und in eine Casserole gelegt. Man gießt etwa ein Bier-telquart Wasser oder Weißbier darunter, thut Salz, Zwiebeln, Wurzeln, ein paar Gewürznägel, ein Lorbeerblatt und einige Stengelchen Thymian und Basilikum daran, und läßt die Keule zugedeckt auf gelindem Feuer oder im Ofen langsam schmoren. Wenn die Brühe kurz eingeschmort ist, so läßt man die Hammelkeule, indem man sie öfters umwendet, auf beiden Seiten schöne Farbe nehmen, gießt dann und wann ein wenig Bier oder Wasser hinzu (jedoch nur soviel, daß die Keule immer in kurzer Brühe schmort) und begießt sie oft mit ihrer Brühe, damit sie recht glänzend glacirt wird. Nach 3—4 Stunden langsamem Schmores wird die Keule weich sein. Man nimmt sie dann aus ihrer Brühe, fettet dieselbe ab, fügt etwas Bier, Fleischbrühe oder Wasser und ein wenig in Butter gelbgeschwitztes Mehl hinzu, kocht hiervon eine feinige Sauce, gießt diese durch ein Sieb und giebt sie zur Hammelkeule. — **Geschmorte Gurken, Champignons oder Steinpilze** (siehe die Zubereitung derselben in dem Abschnitt: Von den Gemüsen) sind passende Zugaben zu dieser Hammelkeule. Man kann dieselbe auch mit grünen oder weißen Bohnen, Rüben, Kohl &c. austischen; in diesem Falle darf die Keule jedoch nicht mit Bier, sondern muß mit Wasser oder schwacher Fleischbrühe geschmort werden.

393. Hammelkeule à la Daube. Man klopft die Hammelkeule tüchtig, durchspickt sie mit in gemischem Gewürz gewälzten Speck- und Schinkenstreifen wie Schmorfleisch, legt sie in eine Casserole, gießt schwache Fleischbrühe oder Wasser, etwas weißen Wein und ein wenig Essig darüber, so daß die Keule mit der Flüssigkeit beinahe bedeckt ist, thut Wurzeln, Zwiebeln, Salz, Gewürz, einige Schalotten und ein Bündchen Thymian und Basilikum daran, läßt die Keule auf starkem Feuer kochen,

schäumt sie gut aus, bedeckt sie mit Papier, deckt die Casserole mit ihrem Deckel zu und läßt die Keule in einem mäßig heißen Ofen langsam dämpfen. Wenn die Keule beinahe weich ist, so nimmt man den Deckel und das Papier davon ab und läßt sie unter öfterem Begießen schöne hellbraune Farbe nehmen. Schmort die Brühe zu kurz ein, so gießt man etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu. Ist die Keule weich, so nimmt man sie aus ihrem Fond, fettet diesen ab, verdünnt ihn mit Fleischbrühe oder Wasser, färbt ihn mit Fleisch- oder Zucker-Züs bräunlich, gießt ihn durch ein Sieb, fügt ein wenig Weiß- oder Braunmehl hinzu und kocht ihn unter stetem Umrühren seimig ein. Die Keule wird wieder in den Fond gelegt und unter wiederholtem Begießen mit demselben bis zum Anrichten heiß erhalten. Man kann diese Keule auch kalt aufstellen, wozu sie sich vorzüglich eignet.

394. Marinirte Hammelkeule mit farcirten Gurken. Man legt eine Hammelkeule, nachdem dieselbe tüchtig geklopft, abgehäutet und wie eine Neukeule gespickt ist, in einen Napf, fügt scheibig geschnittene Mohrrüben, etwas Sellerie, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter, ein paar Schalotten, Gewürznägel, Pfeffer, englisches Gewürz, etwas Thymian und Basilikum, einen Theelöffel voll Wachholderbeeren, nach Belieben auch eine Zehn Knoblauch hinzu, gießt etwa ein halbes Quart Wein- oder Bieressig darüber, läßt die Keule einige Tage in dieser Marinade liegen und wendet sie täglich um. Dann bratet man die Keule mit Butter in einem heißen Ofen oder am Spieße unter fleißigen Begießen zu schöner Farbe und gar. Die Ingredienzien der Marinade kann man mit etwas Wasser austöcken, die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und solche unter den Braten gießen, so oft ein Zuguß erforderlich sein sollte. Der Bratensaft wird entsettet, mit etwas Nothwein und Fleischbrühe oder Wasser von der Pfanne losgekocht, durch ein Sieb gegossen, mit ein wenig Weißmehl oder Kartoffelmehl, das mit etwas Wasser klargerührt ist, seimig gekocht und in einer Saucièr zur Keule gegeben. Die Gurken werden geschält, ausgehöhlt (am besten mit einem runden Gemüsebohrer), eingesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, mit einer Farce nach No. 10 oder 11 gefüllt und mit etwas Butter, Fleischbrühe und Essig auf gelindem Feuer zugeschmort. Man wendet die Gurken, wenn die untere Seite weich wird, behutsam um, läßt sie dann vollends weichschmoren, richtet sie auf eine Schüssel oder Assiette an und maskt sie mit Sauce, damit sie ein gutes Aussehen erhalten.

395. Gedämpftes Hammelcarré. Man nimmt ein schönes Hammelrippenstück, haut das Rückgrat behutsam davon ab, ohne das Fleisch zu beschädigen, wäscht das Stück sauber und legt es in eine passende Casserole, in welcher man zuvor etwas Butter gelb werden ließ,

bratet es auf gelüdem Feuer zu schöner hellbrauner Farbe, wendet es um, so daß die fleischige Seite oben ist, fügt einige Zwiebeln, ein wenig Wurzelwerk, einige Pfefferkörner und Gewürznägel, ein Bündchen Thymian und Basilikum, ein Lorbeerblatt, etwas Salz und etwa $\frac{1}{4}$ Quart Wasser hinzu und läßt das Fleisch zugedeckt langsam weichdämpfen. Sollte die Brühe zu kurz einschmoren, so wird ein wenig Wasser hinzugegossen. Beim Anrichten fehlt man die Brühe durch ein Sieb, fettet sie ab, färbt sie mit ein wenig Zucker-Züs bräunlich und giebt sie, so wie sie ist, oder mit ein wenig Klarnmehl seimig eingekocht zum Fleisch.

396. Hammelcarrés, glacirt. Man kochte ein Hammelcarré, von welchem der Rückgratknochen vorsichtig abgehauen wurde, in soviel Wasser, daß das Carré damit reichlich bedeckt ist, mit ein wenig Salz, Wurzeln, Gewürz und Zwiebeln nicht zu weich, nehme es heraus, lege es mit der fetten Seite nach unten auf ein Geschirr und lasse es erkalten. Die Brühe gieße man durch ein Sieb, fette sie rein ab und kochte sie auf starkem Feuer zu einem dünnen Syrup ein. Das erkaltete Hammelcarré schneide man in cotelettesförmige Stücke, puße diese wie Côtelettes aus, lege sie in die eingekochte Brühe und mache sie auf schwachem Feuer unter fleißigem Begießen mit der Brühe heiß. Man garniert mit diesen Hammelcarrés verschiedene Gemüse, wie: Püree von Maronen, Endivien, Bohnen u. s. w.

397a. Hammelcarrés auf dem Roste gebraten. Das Hammelrippenstück wird wie in der vorigen Nummer gekocht und nach dem Erkalten in cotelettesförmige Stücke geschnitten. Man putzt diese sauber aus, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, taucht sie in geschmolzene Butter, welche mit Eidottern vermischt ist, wendet sie in geriebener Semmel um und bratet sie auf dem Roste über mäßigem Kohlengluth schön gelbbraun. Man giebt die gerösteten Hammelcarrés gewöhnlich als Beilage zu Gemüsen.

397b. Pillaw. Ein schönes Hammelrippenstück, von welchem man das Rückgrat abgehauen hat, wird in Wasser mit Wurzeln, einer Zwiebel und ein wenig Salz weichgekocht. Ehe das Fleisch vollkommen gar ist, thut man etwas Coriander, Cardamom, einige Gewürznelken und Pfefferkörner, ein wenig Muskatblüthe und ein Stückchen Zimmt hinzu und läßt es hiermit vollends weichköchhen. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, fettet sie rein ab und läßt sie bis zu einem Quart einkochen. Nun läßt man in einer Pfanne 4 bis 6 Loth Butter zergehen, fügt 1 Pfund guten Reis, der zuvor mit warmem Wasser gewaschen und in gelinder Ofenwärme wieder getrocknet ist, hinzu, bratet den Reis unter fortwährendem Umrühren gelblich, schüttet ihn in eine Casserole, gießt die Hammelfleischbrühe darauf und läßt den Reis gut

zugedeckt auf schwachem Feuer oder im mäßig warmen Ofen weich und trocken ausquellen. Hierauf schneidet man das unterdessen warm erhaltenen Hammelsleisch in Stücke, legt es auf eine Schüssel und richtet den Reis darüber an. Man kann den Pillaw mit hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eiern und mit Zwiebeln, welche in Ringe geschnitten, in Mehl umgewendet und in Backbutter goldgelb ausgebacken sind, garniren.

398. Hammel-Cotelettes. Von einem recht fleischigen, altgeschlachteten Hammelrippenstück werden die Rückgratknochen bis an die Rippen mit einem scharfen Hackmesser behutsam abgehauen; dann schneidet man einen Theil des das Fleisch bedeckenden Fettes nebst der auf dem Fleische befindlichen sehnigen Haut davon ab und schneidet das Rippenstück, je nachdem es stärker oder schwächer ist, oder man die Cotelettes größer oder kleiner machen will, zwischen je zwei bis drei Rippen hindurch in Cotelettes. Ist das Rippenstück recht stark, so kann man es zwischen jeder Rippe durchschneiden. Man putzt die Cotelettes sauber aus, wie es in No. 361 angegeben ist, schlägt sie mit dem flachen Hackmesser ein wenig breit, stuft sie rundlich zu, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, panirt sie mit Ei und geriebener Semmel, und bratet sie in Butter schön gelbbraun, oder man bratet sie unpanirt in Butter. Man kann die Cotelettes auch panirt oder unpanirt rösten; im ersten Falle taucht man sie in zerlassene Butter und wendet sie in geriebener Semmel um; im andern hingegen taucht man sie nur in zerlassene Butter. Gewöhnlich giebt man die Cotelettes als Beilage zu Gemüsen; man kann sie aber auch als selbstständiges Gericht aufstellen und giebt alsdann gebratene Kartoffeln und eine gute Jüs oder eine recht pikante braune Kräuter-Sauce dazu.

399. Hammel-Cotelettes, sautirt. Nachdem die Cotelettes wie in voriger Nummer geschnitten, breitgeschlagen und ausgepuzt sind, lege man sie in ein flaches Geschirr, welches mit Butter ausgestrichen ist, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, gieße etwas zerlassene Butter darüber und mache sie kurz vor dem Anrichten in einigen Minuten auf starkem Feuer gar. Sie müssen dabei einige Male umgewendet werden, dürfen keine Farbe nehmen und werden als Beilage von Gemüsen oder als selbstständiges Gericht mit einer braunen Kräuter- oder Champignons-Sauce auf den Tisch gegeben. Man überziehe die Cotelettes, wenn sie angerichtet sind, vermittelst eines Pinsels mit einer Fleischglace. Auch kann man sie als

400. Hammel-Cotelettes à la Soubise auf die Tafel geben. Wenn die Cotelettes wie in der vorigen Nummer sautirt sind, werden sie im Kranze auf eine Schüssel angerichtet und mit Fleischglace überzogen. In die leergebliebene Mitte der Schüssel wird ein Zwiebel-Püree ge-

geben. Dasselbe bereitet man folgendermaßen: Man schneidet etwa ein Dutzend weiße Zwiebeln in seine Scheiben, blanchirt sie 5 Minuten in siedendem Wasser, thut sie zum Abtropfen auf ein Sieb, setzt sie mit etwas guter Butter und einer guten Schnitte magern Schinken auf gelindes Feuer, läßt sie weichschwüthen, mischt ein wenig Mehl darunter, gießt etwas gute Bouillon und Sahne hinzu, und kocht hiervon unter beständigem Rühren einen ziemlich dicken Brei, streicht denselben durch ein seines Sieb, vermischt ihn mit ein wenig feiner Butter und etwas blonder Fleischglace, würzt ihn mit dem nüthigen Salze und röhrt ihn kurz vor dem Anrichten auf dem Feuer siedendheiß.

401. Hammelsteaks. Dazu nimmt man eine starke, recht altgeschlachtete Hammelkeule. Man häutet die Keule glatt ab, löst wie zu Fricandeaux die Muskeln aus, häutet dieselben auf der innern Seite ebenfalls und schneidet quer durch den Haden hübsche Stücke, gleich kleinen Beefsteaks, daraus, schlägt diese mit dem flachen Hackmesser ein wenig breit, beschneidet sie zu runder Form, streut Pfeffer und Salz darüber, und bratet sie in Butter rasch gar und bräunlich. Gebratene Kartoffeln und eine gute Jüs werden dazugegeben. Uebrigens können die Hammelsteaks auf alle bei den Beefsteaks angegebene Arten zubereitet werden. Auch von den langen Rückenmuskeln des Hammels können die Steaks gemacht werden.

402a. Gebratene oder geröstete Hammelbrust. Nachdem die Hammelbrust in Wasser mit Salz, Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz weichgekocht ist, nehme man die Nippeln nebst den losen Brustknochen heraus, lasse die Brust erkalten, schneide sie in hübsche Stücke, würze diese mit Pfeffer und Salz, panire sie mit Ei und geriebener Semmel, und brate sie mit Butter in einer Pfanne schön gelbbraun. Man kann die Stücke auch in eine Mischung von zerlassener Butter und Ei tauchen, in geriebener Semmel umwenden und auf dem Roste über Kohlengluth zu schöner Farbe braten. Gewöhnlich wird die so zubereitete Hammelbrust als Beilage zu Gemüsen gegeben.

402b. Gefüllte Hammelschulter mit Gurken. Man löse aus einer schönen fleischigen Hammelschulter den Knochen mit einem scharfspikigen Messer behutsam heraus, ohne dabei die Haut zu durchschneiden, würze das Fleisch mit Pfeffer und Salz (nach Belieben kann man dasselbe auch mit Speck durchspicken), fülle die Schulter mit einer Farce nach No. 11, nähe die Deffnung sauber zu, gebe der Schulter eine runde Form, umschnüre sie mit Bindfaden, lege sie in eine passende Casserole, füge etwas Sellerie, einige Mohrrüben und Zwiebeln, etwas Gewürz, ein Lorbeerblatt, ein Bündchen Thymian und Basilikum, ein wenig Salz und etwas fette Bouillon oder Wasser und ein wenig Butter hinzu und

lässe die Hammelschulter auf gelindem Feuer oder im Ofen gut zugedeckt unter oft wiederholtem Begießen in kurzer Brühe langsam weichschmoren. Ehe die Schulter vollkommen weich ist, nehme man den Deckel ab und lasse sie im Ofen schöne Farbe nehmen. Kurz vor dem Anrichten nehme man die Hammelschulter aus ihrer Brühe, ziehe den Faden heraus, lege sie auf eine Schüssel und stelle sie warm. Die Brühe gieße man durch ein Sieb, nehme das Fett davon ab, koch sie auf starkem Feuer ganz kurz ein und glacire damit die Hammelschulter. Eine Gurken-Sauce nach No. 85 wird dazugegeben.

403. Hammelfleisch mit Zwiebeln und Kümmel. Man nimmt dazu das Rippenstück, die Brust, die Blätter oder den Hals, knickt die Knochen ein, so daß es gute Portionsstücke giebt, und kocht das Fleisch in Wasser mit Salz, Zwiebeln und Wurzeln weich. Die Brühe gießt man durch ein Sieb davon ab und bereitet von derselben eine Zwiebel-Sauce mit Kümmel nach Angabe der No. 98. Dann schneidet man das Fleisch in die durch das Einknicken der Knochen bezeichneten Portionen, nimmt die losen Knochen heraus, legt das Fleisch in die Sauce, thut das gehörige Salz daran und läßt es auf gelindem Feuer wieder heiß werden. Zu diesem Fleische sind geriebene Kartoffeln (No. 564) am passendsten.

404. Ragout von Hammelbraten. Hierzu eignen sich Reste von gebratenem, gedämpftem oder gekochtem Hammelfleisch. Man schwitze etwas Mehl in Butter gelblich, fügt eine feingehackte Zwiebel oder einige feingehackte Schalotten hinzu, läßt das Mehl hiermit noch eine kurze Zeit schwitzen, gießt Fleischbrühe und ein wenig Fleisch- oder Zucker-Jüs darauf, thut ein Lorbeerblatt, etwas Citronenschale, etwas Weinessig oder Estragoneessig, ein wenig Pfeffer, Salz, und ein wenig Zucker daran, kocht hiervon eine seimige braune Sauce, vermischte diese mit dem in hübsche Stücke geschnittenen Fleisch und läßt dasselbe auf gelindem Feuer noch eine Zeit lang sacht schmoren. Man giebt dazu in der Schale gekochte oder geschälte, in Wasser mit Salz abgekochte Kartoffeln. Ein feineres Ragout ist:

405. Emincs von Hammel. Man schneidet das Fleisch einer erkalteten gebratenen oder gedämpften Hammelkeule, nachdem man die braune Haut und die Sehnen davon abgeschnitten hat, in feine runde Scheiben von der Größe eines Biergroschenstückes. Einige Zwiebeln schneidet man in feine Scheiben, dünstet sie in Butter weich, läßt sie aber nicht braun werden, fügt etwas Mehl hinzu, läßt dasselbe gelbschwitzen, füllt Fleischbrühe darauf, setzt etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs, etwas Essig, ein wenig Zucker und etwas Wein hinzu, und kocht hiervon eine dünnseimige braune Sauce; man läßt dieselbe zur Seite des Feuers

eine halbe Stunde langsam kochen, nimmt Fett und Schaum davon ab, streicht die Sauce durch ein Sieb, kocht sie unter stetem Umrühren dichtseimig ein, fügt das nöthige Salz und eine Prise feinen Pfeffer hinzu, vermischt sie mit dem geschnittenen Fleisch und lässt dasselbe unter behutsamem Herumschwirren der Casserole auf dem Feuer heiß werden. Man garniert das Emincé, nachdem man es auf eine Schüssel angerichtet hat, mit Semmel-Croutons oder mit Crepinettes nach No. 386, oder man richtet es in einen nach Anweisung der No. 359 bereiteten Reisrand an.

406. Haschee von Hammel. Gedämpftes oder gebratenes Hammelfleisch wird von der braunen Haut und den Sehnen befreit, mit dem Wiegemesser grobkörnig gehackt und mit einer wie zum Emincé in voriger Nummer bereiteten Sauce vermischt. Man garniert das Haschee gewöhnlich mit verlorenen Eiern nach No. 6 oder mit Semmel-Croutons.

407. Hammelkaldauen. Sie werden zubereitet wie die Kindskaldauen in No. 342.

408. Hammelzungen. Die Zungen werden blanchirt, in Wasser mit Salz, Wurzeln, Zwiebeln und ein wenig Gewürz weichgekocht, abgehäutet; in fetter Brühe heiß erhalten, und mit einer Sardellen-, Mader- oder Rosinen-Sauce aufgetischt. Auch werden die Hammelzungen zu Ragouts oder als Garnitur verschiedener Gemüse, als: Endivien, Spinat, Rüben, Kohl ic. angewendet. Man schneidet sie in letzterem Falle der Länge nach in Hälften und glacirt sie mit Fleischglace oder mit der kurz eingekochten Brühe, in welcher sie gekocht wurden.

409. Gratin von Hammelzungen. Wenn die Zungen weichgekocht, abgehäutet und der Länge nach einmal durchgeschnitten sind, bereite man ein Gratin davon, ganz in derselben Art, wie das Gratin von Kalbsmilch in No. 378.

IV. Vom Lammfleisch.

410. Lammbraten. Zum Braten nimmt man die Lammkeule mit dem Nierenstück, wäscht sie, wenn es nöthig ist, trocknet sie gut ab, legt sie (die beste Seite oben) in eine Pfanne, salzt sie und bratet sie mit viel Butter in einem ziemlich heißen Ofen unter fleißigem Begießen je nach ihrer Größe 1— $1\frac{1}{2}$ Stunde und schön gelbbraun. Dann und wann gießt man ein wenig Fleischbrühe oder Wasser darunter und hütet sich, den Salz in der Pfanne zu braun werden zu lassen, weil sonst der Braten eine schlechte Farbe erhält. Den Bratensatz röhrt man mit etwas kochender Fleisch-Züs, Fleischbrühe oder Wasser von der Pfanne los, gießt ihn durch ein feines Sieb, fettet ihn ab, kocht ihn mit sehr

wenig gelbgewichtem Mehl schwachseimig ein und giebt ihn zum Braten. Der auf die Schüssel gelegte Lammbraten wird mit schön grün und kraus gebackener Petersilie garnirt. — Soll die Lammkeule gespickt werden, so läßt man sie in kochendem Wasser steif werden, in kaltem Wasser verkühlen, und trocknet sie auf einem Tuche ab.

411. Lammbrüste, geröstet. Die Lammbrüste werden in etwas Wasser mit Butter, Wurzeln, Zwiebeln und Salz weichgeschmort und nach dem Erkalten in hübsche Stücke geschnitten. Man bestreut diese mit Salz und Pfeffer, taucht sie in eine Mischung von lau zerlassener Butter und Ei, wendet sie in geriebener Semmel um und bratet sie auf dem Roste zu schöner Farbe. Man garnirt damit Gemüse.

412. Gefüllte Lammbrüste. Sie werden wie die gefüllte Kalbsbrust in No. 353 bereitet und mit einer Morcheln- oder Champignon-Sauce gegeben. — Man kann auch junge Gemüse, als Spinat, grüne Erbsen, Spargel ic. dazu geben.

413. Lamm-Cotelettes. Sie werden von dem Rippenstücke eines starken Lammes wie Hammel-Cotelettes gemacht; natürlich fallen sie weit kleiner aus, als diese. Man kann die Lamm-Cotelettes auch von gehacktem Fleische bereiten und verfährt dann auf folgende Weise: Man schabt das Fleisch sowohl vom Rippenstücke, als auch vom Blatte, rein aus Häuten und Sehnen, hackt es fein, vermischt es mit einem Drittel so viel Butter und dressirt es an die ausgepußten Rippen zu kleinen, gutgesformten Cotelettes, bestreut diese mit Salz, panirt sie mit Ei und Semmel, und bratet sie in Butter zu schöner Farbe. Zu jungen Gemüsen sind diese Cotelettes eine vortreffliche Garnitur.

414. Lamm-Ragout mit Sauerampfer. Man nimmt hierzu das Vorderviertel des Lammes. Das Blatt wird abgelöst, die Brust vom Carré getrennt und Alles zusammen 10 Minuten in Wasser blanchirt, in kaltem Wasser abgekühlt und abgetrocknet. Dann haut man das Fleisch in saubere Stücke, und verfährt weiter damit wie mit dem Fricassee von Kalbsbrust in No. 354. Wenn das Lammfleisch weichgekocht ist, gießt man die Sauce durch ein Sieb davon ab, kocht sie zur gehörigen Dicke ein, zieht sie mit einigen Eidottern und etwas saurer Sahne ab, vermischt sie mit etwas Sauerampfer, welcher von den Stielen gestreift, gewaschen und in Butter weichgedämpft ist, gießt die Sauce wieder auf das Fleisch und macht das Ragout in einem Bain-marie oder auf gelindem Feuer kochendheiß.

415. Epigramm von Lamm. Hierzu sind 2 Vorderviertel nöthig. Man löst die Blätter davon ab, dämpft sie wie die Lammbrüste in No. 411 weich, läßt sie erkalten, schneidet das sauber ausgepußte

Fleisch derselben in feine Scheibchen, fügt einen guten Theil in Butter mit Citronensaft geschwärzter und ebenso geschnittener Champignons hinzu, vermischt beides mit einer schmackhaften Fricassee-Sauce nach No. 108 und erhält das Blanquette im Bain-marie heiß. Von den ebenfalls weichgedämpften und erkalteten Lammbrüsten schneidet man kleine cotelettesförmige Stücke, putzt diese sauber aus und macht sie in der Brühe, in welcher sie gedämpft worden, heiß. Von den Rippenstücken macht man kleine Cotelettes, panirt diese mit Ei und geriebener Semmel, und bratet sie in Butter zu schöner Farbe. Dann legt man die Cotelettes und die Bruststücke (welche zuvor mit Fleischglace schön glacirt werden müssen), abwechselnd kranzförmig auf eine Schüssel und richtet das Ragoût in die Mitte an.

416. Lammgeschlinge und Lammsköpfe. Das Geschlinge wird bereitet wie das Kalbsgeschlinge in No. 375, und mit gebratenen oder gerösteten Lammsköpfen auf die Tafel gegeben. Die Lammsköpfe werden, nachdem man die Augen herausgenommen hat, gut gewaschen, der Länge nach gespalten, mit Biudfaden wieder zusammengebunden und mit den Geschlingen weichgekocht. Nach dem Erkalten trocknet man die Köpfe gut ab, nimmt sie auseinander, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, panirt sie recht gut mit Ei und Semmel, und bratet sie in Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun, oder häckt sie in heiher Backbutter aus. Will man die Köpfe auf dem Roste braten, so taucht man sie in eine Mischung von zerlassener Butter und Ei, und wendet sie in geriebener Semmel um.

417. Lammleber. Die Zubereitung derselben ist der der Kalbsleber gleich.

V. Vom Schweinesleisch.

418. Schweinebraten. Hierzu nimmt man das Carré, das Rammstück oder die Keule. Wenn das Schwein jung war, läßt man die Haut auf dem Braten, schneidet sie mit der Spize eines Messers in lange schmale Streifen quer über den Braten ein, und durchschneidet diese Streifen der Länge des Bratens nach noch ein paarmal, so daß die Haut in längliche Bierecke getheilt ist. Dann salzt man den Braten, gießt ein wenig Wasser darunter, setzt ihn in einen ziemlich heißen Ofen und läßt ihn unter fleißigem Begießen 2 — 3 Stunden, auch wohl noch länger, wenn der Braten groß ist, braten. Ist die Flüssigkeit in der Pfanne verdunstet, so daß ein brauner Saß entsteht, so gießt man ein wenig Wasser hinzu. Wenn der Braten fertig ist, so röhrt man den Bratensaß mit ein wenig kochendem Wasser von der Pfanne los, gießt die Jüs durch ein Sieb, entsetzt sie, kocht sie mit sehr wenig gelbschwärztem Mehl schwachseimig ein und giebt sie zum Braten.

419. Saurer Schweinebraten. Man lege eine abgehäutete Schweinskeule mit Zwiebeln, Gewürz, etwas Salbei, Thymian und Basilikum und einigen Wachholderbeeren in einen Napf, salze sie, gieße abgekochten und verkühlten Bieressig darüber, und lasse sie einige Tage darin liegen, drehe sie aber täglich zweimal um. Wenn man sie braten will, lege man die Keule in eine Pfanne oder in einen Schmortopf, gieße etwas von dem Essig darunter und lasse sie einige Stunden im ziemlich heißen Ofen unter fleißigem Begießen braten. Geht dabei der Fond zu kurz ein, so gieße man ein wenig kochendes Wasser hinzzu. Wenn die Keule weich ist, bestreue man sie mit feingestochenem Zwieback, der mit ein wenig gestoßenem Zucker und Nelken vermischt ist, und lasse sie im Ofen oder unter einer glühenden Schaukel Farbe nehmen. Den Bratensatz röhre man mit etwas siedender Fleischbrühe oder Wasser von der Pfanne los, gieße die Flüss durch ein Sieb, entfette sie und koch sie mit ein wenig in Butter geschwitztem Mehl seimig ein.

420. Gekochter geräucherter Schinken. Man wässere den Schinken 12 Stunden oder länger in lauwarmem Wasser, kratze das Unreine davon ab, schneide von der untern Seite alles Schwarze und Trockene weg, koch ihn in Wasser auf starkem Feuer an und lasse ihn dann auf schwachem Feuer langsam ziehen, so daß die Brühe nur perlte. Der Schinken kann 3—5 Stunden auf dem Feuer stehen. Es ist zwar selten, daß er schon in 3 Stunden weich wird, doch thut man wohl, wenn man ihn nach Verlauf dieser Zeit untersucht. Läßt sich mit einer Spicke nadel leicht hineinstechen, so ist der Schinken gut und man nehme ihn aus der Brühe. Um zu verhüten, daß der Schinken beim Herausnehmen auseinander falle, schnüre man ihn vor dem Kochen mit Bindsäden oder binde ihn in ein altes reines Tuch. — Ist der Schinken zum Kalteessen bestimmt und will man ihn verziert auf die Tafel geben, so puße man ihn nach dem Erkalten recht sauber aus und ziehe die Schwarte ab, nachdem man dieselbe 2 Finger breit über der Hesse in Zacken eingeschnitten hat, so daß die Hesse von der zackigen Schwarte bedeckt bleibt. Dann schneide man das Fett recht glatt und verziere den Schinken mit Petersilienblättern, Pfeffergrünen, Kapern, recht rothen Mohrrüben (die in Scheibchen geschnitten und mit einem Ausstecher in hübsche Figuren ausgestochen sind), Aspic sc. Giebt man den Schinken warm auf die Tafel, so lasse man ihn in seiner Brühe bis zum Anrichten warm stehen, ziehe dann die Schwarte ab, nachdem man sie, wie oben, rings um die Hesse eingezackt hat, schneide das überflüssige Fett glatt herunter und lege ihn so, oder mit feingestochenem Zwieback bestreut, auf die Schüssel. — Sauerkohl, Püree von Erbsen, Backobst und Klöße, Spinat, Grünkohl sind passende Gemüse dazu.

421. Schinken in Burgunder mit Zwiebeln. Nachdem man den Schinken wie in No. 420 in Wasser nicht zu weich gelocht und die Schwarte nebst dem überflüssigen Fett davon abgenommen hat, lege man ihn in eine passende Pfanne. Man lasse hierauf die zu einem flüssigen Syrup eingekochte Brühe von 4—6 Pfund Rindfleisch mit einer Flasche Nothwein und etwa 4 Loth Zucker aufkochen, gieße dies über den Schinken und lasse denselben unter fleißigem Begießen mit seinem Fond in einem mäßig heißen Ofen schöne Farbe nehmen. Der Fond muß dabei kurz einschmoren und der Schinken damit schön glacirt werden. Beim Anrichten fette man den Fond ab, vermische ihn mit etwas brauner Coulis (No. 68), lasse die Sauce kochen, gieße sie durch ein Sieb oder Haartuch, und gebe sie in einer Saucièr zum Schinken, welchen man mit geschmorten oder gefüllten Zwiebeln (siehe die Nummern 636 und 637) garnirt.

422. Schinken mit einer Kruste. Man kochte den Schinken wie in No. 420 in Wasser weich, nehme, ehe er erkaltet, die Schwarte und das überflüssige Fett davon ab, lege den Schinken in eine Pfanne, bestreiche ihn mit Ei, belege ihn dick mit geriebenem Schwarzbrot, welches mit gestoßenem Zucker und gepulverten Gewürznägeln vermischt ist, beträufle ihn mit zerlassener Butter, gieße ein wenig fette Schinkenbrühe darunter und lasse den Schinken in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner gelbbrauner Farbe backen. Eine Madera-Sauce nach No. 96 wird dazugegeben.

423. Gebackener Schinken. Man läßt den Schinken, nachdem man die Hesse davon abgehauen und alles Schwarze und Trockene davon abgeschnitten hat, einen Tag wässern, trocknet ihn ab, schneidet die Schwarte herunter, bestreut den Schinken mit einer Mischung von gestoßenem Pfeffer, Gewürznägeln, Lorbeerblättern und getrocknetem Salbei, schlägt ihn in Brodteig, welcher fingerdick ausgerollt ist, fest ein, so daß kein Saft auslaufen kann, und bckt ihn in einem ziemlich heißen Ofen 4—5 Stunden. — Man giebt diesen Schinken kalt auf den Tisch und garnirt ihn, nachdem man den Teig davon abgenommen und den Schinken noch einmal sauber ausgepuzt hat, mit Aßpic.

424. Schweins-Cotelettes. Sie werden wie Kalbs-Cotelettes geschnitten, ausgepuzt, breitgeschlagen, gesalzen und gepfeffert, mit Ei und Semmel panirt und gebraten, oder mit Butter und Semmel panirt und geröstet. Sie geben zu vielen Gemüsen eine passende Beilage ab. Auch kann man sie mit gebratenen Kartoffeln und einer Sauce Robert aufstischen.

425. Gehackte Schweins-Cotelettes. Man schabe das Fleisch

des nicht zu fetten Carrés aus den Sehnen, hake es mit dem Fette fein und dressire es an die ausgeputzten Rippen fest zu gutgesformten Cotelettes. Man panire diese, nachdem sie gesalzen und gepfeffert worden, mit Ei und Semmel, und brate sie zu schöner Farbe.

426. Schweinscarré crustirt. Ein Schweinscarré, von welchem das Rückgrat abgehauen ist, wird mit etwas Wasser, Essig, Zwiebeln, Gewürz und Salz weichgekocht. Nach dem Verkühlen beseitige man die losen Rückenwirbelknochen, damit man später hübsche Tranchen schneiden kann, bestreiche das Carré mit Ei, belege es dick mit einer Mischung von geriebenem Schwarzbrot, Zucker, Nelken und Zimmt, beträufle es mit Fett, und lasse es, nachdem man ein wenig fette Brühe darunter gegossen hat, im Ofen schöne Farbe nehmen. Eine Kirsch-Sauce nach No. 121 ist dazu passend.

427. Schweinsfilets (Mürbebraten). Man häute die Schweinsfilets ab, spide sie fein, lasse Butter in einer Casserole gelb werden, lege die Filets hinein, salze sie und lasse sie zugedeckt auf gelindem Feuer weichdämpfen. Dabei gieße man, so oft der Fond kurz einschmort, ein wenig Jüs und Wein hinzu, und begieße damit die Filets fleißig. Eine braune Kapern-Sauce ist dazu passend. — Man kann die Schweinsfilets auch mit Butter im heißen Ofen braten und mit ihrer eigenen Jüs auftischen.

428. Klops von Schweinefleisch. Diese werden von derbem Schweinefleisch, welches aus Häuten und Sehnen geschabt, mit einem Drittel soviel frischem Schweinesett sehr feingehackt und mit steifem Semmelbrei, Eiern, Pfeffer und Salz vermischt wurde, ebenso zubereitet, wie es in den Nummern 332 und 333 angegeben ist.

429. Schweinefleisch mit Hirse. Man setzt das Schweinefleisch mit Wasser auf's Feuer, schümt es gut aus, thut Salz, eine mit Gewürzgängen gespülte Zwiebel, etwas Kerbel und Selleriekraut daran, und kocht es langsam weich. Die Hirse wäscht man zuerst kalt, brüht sie dann mit heißem Wasser ab und wäscht sie nochmals mit kaltem Wasser, gießt die Brühe von dem Fleische durch ein Sieb darauf, fügt das nötige Salz hinzu und läßt sie langsam zu einem mittelmäßig steifen Brei aussquellen. Man richtet das Fleisch an und giebt die Hirse darüber. Ist die Hirse von dem Fleische nicht fett genug, so muß man noch etwas Butter hinzuthun.

430. Roulade von Schwein. Man nehme dazu das Bruststück und die Wamme, schneide alle Knochen heraus, bestreue es mit 2 Löffeln voll Salz und einem halben Löffel Salpeter, wickele es zusammen und lasse es zwei bis drei Tage liegen; dann wasche man es, trockne es ab,

belege die innere Seite mit Pfeffergurken und mit in Streifen geschnittener Bökelzunge, bestreue es mit gestoßenem Pfeffer und Nelken, wickle es zusammen, binde es in ein Tuch, schnüre es mit Bindfaden, koch die Roulade in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern, Thymian und Basilikum weich, lasse sie verkühlen und presse sie zwischen 2 Bretern, von denen das obere beschwert ist. Wenn die Roulade kalt ist, nehme man sie aus dem Tuche, schneide sie in Scheiben und gebe eine Sauce rémolade dazu.

431. Schweinfüße werden ebenso behandelt wie die Kalbsfüße in den Nummern 299 und 380.

432. Gefüllter Schweinskopf. Einen sauber gepuschten und gesengten Schweinskopf schneide man auf der untern Seite der Länge nach auf, löse die Knochen vorsichtig aus, ohne die Haut zu verletzen, breite ihn auf ein Tuch aus, so daß die Hautseite unten ist, überstreue ihn mit Salz und Pfeffer, bestreiche ihn fingerdick mit einer stark gewürzten, ziemlich festen Farce nach No. 11, belege die Farce der Länge des Kopfes nach mit zolldicken Streifen gekochter Bökelzunge, mit eben solchen Streifen Kalbfleisch oder Schweinefleisch, mit Speckstreifen und Pfeffergurken, auch wohl mit schwarzen Trüffeln, welches Alles mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß und gehackten Schalotten oder Zwiebeln gut gewürzt sein muß, streiche wieder Farce darüber, belege diese wiederum mit Bökelzunge u. s. w., und streiche dann so viel Farce darüber, daß der Kopf, nachdem er zusammengelegt ist, seine vorige Gestalt wieder erlangt. Dann nähe man den Kopf zusammen, streiche die Farce an der offenen Seite recht glatt, lege eine große frische Speck schwarte darüber, nähe diese fest an den Kopf, nähe auch die Schnauze zu, wickle und nähe den Kopf fest in ein leinentes Tuch ein, lege ihn in ein passendes Geschirr, füge 4—6 gehackte Kalbsfüße und die gehackten Knochen des Kopfes hinzu, gieße so viel Wasser darüber, daß der Kopf damit bedeckt ist, lasse ihn kochen, schäume ihn gut aus, thue Salz, etwas Essig, einige Mohrrüben, etwas Sellerie, Zwiebeln, Pfeffer, Gewürznägel, englisches Gewürz, etwas Thymian, Basilikum und einige Lorbeerblätter hinzu, und lasse ihn langsam 3—4 Stunden oder so lange kochen, bis er weich ist. Man lasse den Kopf in der Brühe beinahe erkalten, nehme ihn heraus, lasse ihn vollends kalt werden, löse das Tuch davon ab, ziehe die Fäden heraus, nehme die Schwarte vom Halse ab, putze den Kopf sauber ab, schneide am Halse eine Scheibe recht glatt ab, damit der marmorirte Inhalt des Kopfes sichtbar wird, glacire den Kopf recht schön mit Fleischglace, sehe ihn auf eine Schüssel und garnire ihn reich mit gehacktem Aspic und Aspic-CROUTONS. Den Aspic bereitet man von der entfetteten und soweit als nöthig eingekochten Brühe, in welcher der

Schweinskopf gekocht wurde, nach Angabe der No. 36. Man giebt hierzu eine Sauce rémolade nach No. 111 oder eine Cumberland-Sauce nach No. 112. — Man kann den Schweinskopf auch, nachdem die Knochen herausgenommen sind, mit Salz, etwas Salpeter, Lorbeerblättern, Gewürznägeln, Pfefferkörnern, Muskatblüthe, Zwiebeln, Thymian und Basilikum in einen Napf thun und gut zugedeckt einige Tage mariniren lassen, ehe man ihn wie oben füllt.

433. Preßkopf. Einen der Länge nach voneinander gespaltenen Schweinskopf nebst einigen Schweinsfüßen kochte man in Wasser mit etwas Salz, Zwiebeln, Gewürz, ein wenig Salbei und etwas Essig weich, nehme Beides, nachdem es ziemlich verkühlt ist, aus der Brühe und löse sowohl aus dem Kopfe, als auch aus den Füßen sämtliche Knochen heraus. Die Brühe seihe man durch ein Sieb, sette sie rein ab und kochte sie kurz ein. Die Schweinsfüße nebst den inneren fleischigen Theilen des Kopfes und einem guten Stück Pökelzunge schneide man in große Würfel, vermische diese mit gestoßenem Pfeffer, Muskatblüthe, Gewürznägeln, etwas von der eingekochten Brühe und dem etwa noch fehlenden Salze, breite alsdann die eine Hälfte des Schweinskopfes mit der Schwarte nach unten auf ein nasses Tuch aus, thue das halb erkaltete geschnittene Fleisch darauf, bedecke dasselbe mit der anderen Hälfte des Kopfes, und zwar so, daß die Schwarte oben kommt, decke das nasse Tuch darüber, und lasse den Kopf zwischen 2 Bretchen leicht gepreßt erkalten. Man schneidet den erkalteten Preßkopf in Scheiben und servirt ihn mit Essig und Del oder mit einer kalten Sauce nach No. 111.

434. Preßkopf auf eine andere Art. Ein Schweinskopf und ein abgebrühter Kalbskopf werden gesengt, gut gewaschen und nebst einem Stückchen Kinder- oder Schweinepökelfleisch in Wasser mit etwas Salz, Essig, Nelken, Pfeffer, engl. Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und einem Bündchen Thymian und Basilikum weichgekocht; das Fleisch wird dann von den Knochen abgelöst und in nicht zu feine Würfel geschnitten; die Brühe wird durch ein Sieb gegossen, entfettet und auf starkem Feuer mit einer halben Flasche weißem Wein, etwas französischem Essig, einer feingeriebenen Zwiebel und gräßlichgehackter Citronenschale kurz eingekocht. Man vermischt das geschnittene Fleisch mit der eingekochten Brühe, etwas feingestoßenem Pfeffer und Muskatblüthe, läßt es noch einmal sieidend heiß werden, hütet es aber vor dem Anbrennen, läßt es ein wenig verkühlen, breitet alsdann ein nasses Tuch über eine Casserole, schüttet die Masse hinein, bindet das Tuch zusammen, preßt es zwischen zwei Bretchen und nimmt den Preßkopf am andern Tage aus dem Tuche. Man kann auch die Masse in eine Form thun und nach dem Erkalten auf eine Schüssel stürzen, nachdem man die Form einen Augenblick in heißes

Wasser gehalten hat. Man speist den Preßkopf mit Essig und Del, welches mit feingehackter Petersilie, Schnittlauch und Estragon vermischt ist, oder mit einer kalten Sauce nach No. 111.

435. Sülze. Man kochte einen halben Schweinskopf nebst einigen Schweins- und Kälbersüßen in Wasser mit Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Thymian, Basilikum, Essig und etwas Salz sehr weich, nehme nach einem Verkühlen die Knochen aus dem Kopf und den Süßen heraus, lasse das Fleisch erkalten und schneide es würfelig oder in längliche Stückchen. Hat man Reste von gekochtem oder gebratenem Fleische, oder von Pökelzunge, so schneide man auch diese würfelig und füge sie hinzu. Die Brühe fette man rein ab, gieße sie durch ein feines Sieb, kochte sie zu einer ziemlich steifen Gallerte ein, füge das geschnittene Fleisch, feingehackte Citronenschale, würfelig geschnittene Pfeffergurken, feingestochenen Pfeffer (nach Belieben auch etwas Ingwer, Muskatblüthe oder geriebene Muskatnuß) und etwas guten Estragon-Essig hinzu, mische Alles gut untereinander, lasse es unter stetem Umrühren noch einmal aufkochen und fülle es in eine Form, welche mit kaltem Wasser ausgespült und mit Citronenscheiben und scheibig geschnittenen Pfeffergurken zierlich ausgelegt ist. Nach dem Erstarren halte man die Form einen Augenblick in warmes Wasser und stürze die Sülze heraus. Man giebt zu der Sülze Essig, Del und gehackte Petersilie oder eine Sauce rémolade.

436. Schweinspökelsfleisch (Petit salé). Ein Schweinscarré oder eine nicht zu fette Brust wird in Stücke geschnitten, mit Salz und Salpeter gut eingerieben (auf 6 Pfund Fleisch nehme man 12 Loth Salz und 1 Loth Salpeter), mit Lorbeerblättern, Pfeffer und Nelken in ein Geschirr fest eingelegt und unter österem Umwenden 6—8 Tage lang an einem kühlen Orte verwahrt. Dann dämpfe oder kochte man das Fleisch und gebe es zu Sauerkraut, Erbsen, Linsen &c.

437. Pain von Schweinsleber. Eine aus der Haut und den Sehnen geschabte und feingehackte Schweinsleber wird mit einem Drittel soviel feingehacktem Schweinefett, einem Drittel steifgekochtem Semmelbrei, 4 Loth gehackten Sardellen, gemischtem Gewürz, einigen ganzen Giern, Salz, 8 Loth geriebenem Parmesankäse, 2 feingehackten, in Butter geschwitzten Zwiebeln oder einigen Schalotten und etwas feingehackter Petersilie vermischt. Dann legt man eine mit Butter ausgestrichene Form oder Casserole mit einem Schweinenetz aus, thut die Lebersarce hinein, schlägt die Enden des Netzes darüber zusammen und bäckt den Pain in einem mäßig heißen Ofen etwa 1½ Stunde. Man läßt den Pain in der Form erkalten, taucht die Form in heißes Wasser, stülpt den Pain auf eine Schüssel, bestreicht ihn recht sauber mit Fleischglace

oder mit Aspic, der noch nicht vollständig erstarrt ist, und garnirt ihn mit Aspic-Croutons.

438. Pain von Fleisch. Hierzu kann man Reste von Braten aller Art vortheilhaft verwenden. Man hacke diese nach Beseitigung aller fehnigen und häutigen Theile sehr fein, nehme ebensoviel feingehackte Kalbs-, Schweins- oder Rindsleber dazu und vermische es nach der Vorschrift in No. 437 mit Fett, Semmelbrei und allen dort angegebenen Ingredienzien. Will man den Pain recht schön haben, so streiche man die Farce, nachdem sie in einem Reibeknöpf tückig gerieben oder in einem Mörser gut gestoßen ist, durch ein großes Sieb und vermische sie mit würfelig geschnittenem Speck und ebenso geschnittener Bökelzunge. Man lege nun eine glatte Form mit dünnen Speckplatten aus, drücke die Farce fest hinein, bedecke sie mit Speckplatten und einem runden Papierblatt und backe sie in einem Bain-marie im Ofengar. Durch Hineinstechen mit einem Messer läßt sich sehr leicht erkennen, ob der Pain gar ist. Man stürze den Pain erst nach dem vollständigen Erkalten aus der Form und halte dieselbe zu diesem Ende erst einige Augenblicke in heißes Wasser.

439. Bratwurst. Schmackhaft gekocht wird diese auf folgende Art: Man drehe die Enden der Würste gut zusammen, koch sie in Weißbier langsam gar, nehme sie aus der Brühe und koch sie anfangs auf starkem, dann auf schwächerem Feuer so weit ein, daß sie, ohne anzubrennen, als brauner Saß auf dem Boden des Geschirrs haftet und sich das Fett klar davon absondert. Dann gieße man das Fett ab, koch den Saß mit ein wenig Bier von der Casserole los, füge ein wenig Zucker und das noch nöthige Salz hinzu, lasse dies kurz einkochen, lege die Wurst wieder hinein und lasse sie in dieser seimigen Sauce schön glaciren.

440. Saucisses. Dieselben werden, wie sie vom Fleischer kommen, nachdem die Enden fest zgedreht sind, in der Pfanne mit Butter oder auf einem Roste gebraten, oder man panirt sie mit Ei und Semmel und bratet sie in Butter gelbbraun. Man kann sie auch wie eine Schnecke zusammenrollen, einen dünnen Zahnstocher durchstechen, damit sie zusammenhalten, und auf diese Weise braten oder rösten.

441. Spanferkel, gebraten. Das Spanferkel wird, wenn es 14 Tage alt ist, geschlachtet, recht sauber gepuzt und ausgenommen, ohne es ganz aufzuschneiden. Dann wasche man es, nachdem die Augen ausgestochen sind, trockne es innen und außen gut ab, bestreue es inwendig mit Salz und hänge es 12 Stunden auf. Die Lunge und das Herz koch man mit Wasser, Salz, Zwiebeln und Gewürz weich, hacke es mit der Leber fein, vermische es mit der Hälfte so viel zu Sahne gerührter

Butter, mit einem Drittel steifgekochtem Semmelbrei, Muskatnuß, Salz, Pfeffer, etwas gestoßenen und gesiebten Kräutern, als: Thymian, Basilikum und Salbei, 3—4 ganzen Eiern, und rühre Alles gut durcheinander. Dann wische man das Innere des Ferkels mit einem reinen Tuche gut aus, fülle es mit der Farce und nähe es zu. Nun lege man das Ferkel in eine Pfanne, deren Boden mit Querhölzern bedeckt ist, und zwar so, daß die Vorderfüße unter die Brust und die Hintersüße unter sich selbst gebogen sind, und das Ferkel sich in der Pfanne kauert, setze es in einen heißen Ofen, begieße es zuerst mit Salzwasser, welches man später weggiebt, wische mit einer reinen Serviette den hervorquellenden Saft von der Haut des Ferkels ab, weil derselbe, indem er bald braun wird, die Haut fleckig machen würde, gieße dann, nachdem das Wasser beseitigt ist, geschmolzene Butter darunter, und brate das Ferkel unter fleißigem Begießen mit der Butter in etwa 1½ Stunde zu schöner Farbe. — Weil sich beim Braten des Spanferkels wenig Jüs erzeugt, so bereite man von Kalbsleisch eine Jüs und koch sie mit derselben, nachdem das Ferkel aus der Pfanne genommen ist, den Bratensaft von der Pfanne los, gieße die Jüs durch ein Sieb, nehme das Fett davon ab, koch sie mit ein wenig in Butter gelbgeschwitztem Mehl seimig und gebe sie in einer Saucière zum Braten. Da das Fleisch des Ferkels weichlich ist, kann man den Geschmack der Sauce mit etwas Citronensaft und Pfeffer heben.

VI. Vom Hirsch.

442. Hirschbraten. Die Hirschkeule oder der Rücken wird rein gewaschen, von den etra daran haftenden Haaren befreit, gut und glatt gehäutet und mit Speckstreifen von der Länge eines kleinen Fingers und der Dicke eines Federkiels sauber gespickt. Die Keule wird zuerst auf der uutern Seite gespickt. Dann legt man den Braten in eine passende Pfanne, gießt gelbzerlassene Butter darüber, -bestreut ihn mit Salz und bratet ihn in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und fastig gar. Eine große Hirschkeule muß ungefähr 3 Stunden braten, während für den Hirschrücken (Hirschziemer) eine Bratzeit von 2 Stunden genügt. Um zu verhüten, daß der Rücken sich während des Bratens krumm ziehe, stecke man, bevor man denselben in den Ofen setzt, einen langen dünnen eisernen Spieß in die Rückenmarkhöhle. Fleißiges Begießen ist bei diesem, wie bei allen anderen Arten von Braten, eine Hauptfache zum Gelingen. Wenn die Jüs zu kurz einbratet, so gießt man ein wenig Wasser oder Jüs, welche man von den Fleischabfällen beim Zustuzen des Bratens bereitet hat, dazu. Wohlgeschmackender wird ein Wildbraten, wenn man ihn mit saurer Sahne bratet. Wird die Sahne

beim Braten zu dick, so verdünnt man sie mit frischer Sahne, oder mit Wasser oder leichter Brühe. Ist der Braten gar, so röhrt man den Bratensaß mit ein wenig leichter Brühe von der Pfanne los, gießt die Sauce durch ein Sieb, nimmt das Fett davon ab, kocht sie mit ein wenig in Butter geschwitztem Mehl seimig ein und giebt sie in einer Saucière apart zum Braten.

443. Fricandeaux von Hirsch. Nachdem eine Hirschkeule abgewaschen und gehäutet worden ist, löse man die 4 Muskeln aus, häute sie auf der innern Seite, schlage sie mit der Fläche des Hackmessers ein wenig breit, schneide sie rundlich zu, spicke sie sauber und behandle sie weiter wie die Fricandeaux von Kalb in No. 348. Man gebe sie als Braten mit dazu passenden Compotes und Salaten, oder als großes Fleischstück mit einer Sauce Madera oder einer braunen Kräuter-Sauce und gebratenen Kartoffeln.

444. Hirschrücken, krustirt. Dazu eignet sich ein Hirschrücken, der gut mit Fett belegt ist. Nachdem derselbe gut vierseitig zugestutzt, sauber gewaschen, mit Windfaden umschnürt und in ein passendes Geschirr gelegt ist, wird er mit ein paar Quart Wasser, Salz, Zwiebeln, Wurzeln, Gewürz, Thymian, Basilikum, Lorbeerblättern, Wachholderbeeren und Essig nach gutem Ausschäumen langsam weichgekocht, gut abgetrocknet, mit Ei bestrichen, mit geriebenem Schwarzbrod, welches mit Zucker, Zimmt und Nelken vermischt ist, belegt, mit Fett beträufelt, mit ein wenig darunter gegossener Fettbrühe in den Ofen gesetzt und hübsch braun gebacken. Dazu giebt man eine Hagebutten-Sauce nach No. 120, eine Kirsch-Sauce nach No. 121, oder eine kalte Cumberland-Sauce nach No. 112.

445. Geschmorte Hirschkeule. Eine Hirschkeule wird wie zum Braten vorbereitet und geüpft, mit scheibiggeschnittenen Wurzeln und Zwiebeln, Pfeffer, Gewürznägeln, Thymian, Basilikum, Petersilie, Estragon, Citronenscheiben und Wachholderbeeren in einen Napf gelegt, mit etwas Essig übergossen und an einem kühlen Orte 2—3 Tage verwahrt. Dann lasse man in einem zur Keule passenden Geschirr etwa $\frac{1}{2}$ Pfund Butter gelb werden, lege die Keule hinein und salze sie. Sämmtliche Ingredienzen, mit welchen die Hirschkeule marinirt war, mit Ausnahme der Wachholderbeeren, welche beseitigt werden, kochte man mit 1 Quart Jüs (welche von Wildfleisch bereitet sein kann) aus, gieße die Brühe durch ein Sieb, süge eine Flasche Wein hinzu, gieße etwas hiervon unter die Keule, seze diese zugedeckt in einen mäßig heißen Ofen und lasse sie unter fleißigem Begießen sacht schmoren. Wenn die Brühe kurz eingeschmort ist, so gieße man immer wieder etwas von der übrigen gewürzten Jüs hinzu; reicht diese nicht aus, so nehme man Wasser. Ist

die Keule beinahe weich, so nehme man den Deckel davon ab, damit sie Farbe nehmen kann, und lasse sie unter oft wiederholtem Begießen vollends weichschmoren; sie muß mit ihrer kurz eingeschmorten Brühe glänzend überzogen sein. Dann nehme man die Keule aus ihrem Fond, entfette diesen, thue etwas Fleischbrühe oder Wasser und ein wenig Weißmehl hinzu, kochte hiervon eine seimige Sauce, gieße diese durch ein Sieb und gebe sie in einer Saucière zur Hirschkeule. — Die Fricandeaur in No. 443 können auf dieselbe Weise marinirt und geschmort werden.

446. Hirschblatt. Dasselbe giebt, wenn es sauber abgehäutet und gut gespickt ist, einen recht guten Braten. Man kann das Hirschblatt auch schmoren, wie die Keule in voriger Nummer, oder auch kleine Fricandeaur nach Art der kleinen Kalbs-Fricandeaur in No. 349 daraus bereiten und dieselben mit einer Champignons-Sauce austischen oder als Garnitur von Sauerkohl anwenden.

447. Klops von Hirschfleisch. Wenn man das Fleisch des Blattes oder die Abgänge von den Hirschfricandeaur in No. 443 aus den Häuten und Sehnen geschabt und feingebackt hat, verfahre man damit weiter nach Anweisung der No. 332 und 333.

448. Granate von Wild. Man schneide aus einem oder beiden Hirschblättern die erforderliche Anzahl kleiner, länglicher und dünner Fricandeaur, spicte sie sauber, mache von dem übrigen Fleische der Blätter eine Farce nach No. 11, und bereite davon nach Angabe der No. 372 eine Granate, doch mit dem Unterschiede, daß man hier ein braunes, dicksauciges Ragout von Wild oder Rebhühnern mit Champignons, Trüffeln und Kalbsmilch in die Mitte füllt.

449. Emincs von Hirsch. Von einem weichgedämpften Blatte oder von dem Reste einer gebratenen Hirschkeule bereite man ein Emincé auf dieselbe Weise, wie es in No. 405 beim Emincé von Hammel angegeben ist.

450. Pain von Hirsch. Man schabe frisches Hirschfleisch aus Häuten und Sehnen und hake es mit einer gleichen Menge Hirschleber, die ausgeschabt und mit etwas Butter auf starkem Feuer steifgeschwält ist, sehr fein. Ebenso hake man eine gleiche Quantität frischen Speckes sehr fein. Hiervon bereite man unter Hinzufügung der in No. 16 angegebenen anderen Ingredienzien nach Anweisung dieser Nummer eine schmacchafte Farce, der man noch etwas Parmesankäse beimischen kann. Man lege alsdann eine glatte Form mit Speckplatten aus, drücke die Farce fest hinein, belege sie mit Speckplatten und backe den Pain in guter Ofenhöhe in einem Bain-marie gar. Man lasse den Pain in der

Form kalt und fest werden, halte diese einige Augenblicke in heißes Wasser und stürze den Bain auf eine Schüssel.

451. Ragout von Hirschfleisch. Der Hals, die Blätter oder die Brüste des Hirsches werden gut gewaschen und gereinigt, von allen lappigen Theilen befreit, in hübsche Stücke gehauen und blanchirt, noch einmal abgewaschen und ausgepuft. Dann brät man in einer Casserole etwas in große Würfel geschnittenen Speck gelblich, thut einige würfelig geschnittene Zwiebeln hinzu, mischt einige Löffel voll Mehl darunter, lässt dies gelblich schwitzen, gießt Wasser und etwas Essig daraus, kocht hiervon eine seimige Sauce, thut das Wildfleisch hinein, fügt Salz, einige Gewürznägel und Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt hinzu, und lässt das Ganze langsam kochen, bis das Fleisch weich ist. Hierauf nimmt man den Schaum und das Fett mit einem Löffel ab, nimmt die Fleischstücke heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb, färbt sie mit Zuckerjüs bräunlich, thut etwas Zucker und Estragonessig, auch wohl ein paar Gläser Wein hinzu und kocht sie unter stetem Umrühren auf starkem Feuer zur nöthigen Dicke ein, thut das Fleisch wieder hinein und lässt es noch einmal aufkochen. — Geschmorte Gurken sind eine passende Zugabe zu diesem Ragout.

452. Filets oder Mürbebraten vom Hirsch. Diese geben, wenn sie gut gehäutet, fein gespickt und in Butter mit oder ohne saure Sahne zu schöner Farbe gebraten sind, einen vortrefflichen kleinen Braten ab.

453. Schmortfleisch vom Hirsch. Es wird von einem Stück der Keule oder des Zierners wie das Kinderschmortfleisch nach No. 312 bereitet. Eine gute Art, das Schmortfleisch zur Aufbewahrung einzukochen, ist folgende: Das Fleisch des Hirsches, sei es von der Keule, dem Ziener oder dem Blatte, wird gewaschen, gesäuert, in große Stücke gehauen, mit gewürzten Speckstreifen durchspickt und schichtweise mit magerem Speck (welcher in große Würfel geschnitten und in einer Pfanne gelbgebraten ist), würfelig geschnittenen Zwiebeln, gestoßenem Gewürz, Lorbeerblättern, Schalotten, einigen Wachholderbeeren, Citronenscheiben und Salz nicht zu fest in einen großen Schmortopf gelegt. Vorher habe man einige Kalbfüße in Wasser weichgekocht und die Brühe davon durch ein Sieb geseiht. Diese Brühe nebst etwas Weinessig gieße man über das Wildfleisch, decke den Schmortopf zu, verklebe den Deckel mit Papierstreifen, die zuvor mit Kleister von grobem Mehl und Wasser bestrichen worden, und lasse das Fleisch auf gelindem Kohlenfeuer oder in einem Brat- oder Backofen einige Stunden langsam schmoren. Nun öffne man den Topf, gieße die Brühe von dem Fleische ab und durch ein Sieb, entfette sie, füge etwas Braunkohl, einige Gläser weißen Wein

und ein wenig Zucker hinzzu, kochte hiervon eine seimige Sauce und färbe dieselbe mit ein wenig Zucker-Züs (No. 34) bräunlich. Sollte nicht so viel Brühe aus dem Fleische gewesen sein, um davon hinreichende Sauce kochen zu können, so gieße man nach Bedarf kochendes Wasser hinzzu. Das Fleisch lege man in Steintöpfe, gieße so viel Sauce darüber, daß es damit bedeckt ist, lasse es erkalten und verwahre es wohlverdeckt in der Eisgrube oder im Keller.

VII. Vom Reh.

454. Rehbraten. Die Bereitung des Rehbratens, sei es Keule oder Rücken, ist der des Hirschbratens gleich. Der Speck zum Spicken desselben muß natürlich feiner geschnitten sein als der zum Hirschbraten, ebenso ist die Dauer der Bratzeit weit kürzer. Ein Rehrücken kann in höchstens $\frac{3}{4}$ und die Keule in einer Stunde schön und saftig gebraten sein. Ein längeres Braten dörrt den Braten aus. Fleißiges Begießen kann nicht oft genug anempfohlen werden.

455. Geschmorte Rehkeule bereite man nach Angabe der No. 445. Der Sauce kann man einen Zusatz von Kapern, geschmorten Gurken oder Champignons geben.

456. Reh-Cotelettes. Von einem gut gehäuteten Rehrücken mache man Cotelettes wie die Hammel-Cotelettes in No. 399, sautire sie, wie dort, in Butter gar, richte sie in schönem Kranze auf eine Schüssel an, glacire sie mit Fleischglace, und gebe eine Champignons- oder Trüffel-Sauce in die Mitte. — Man kann die Reh-Cotelettes auch in eine Mischung von lau zerlassener Butter und Ei tauchen, in geriebener Semmel umwenden, auf dem Roste zu schöner Farbe saftig braten und mit den eben genannten Saucen austischen.

457. Klops von Reh. Dazu schabt man das Fleisch der Blätter aus den Sehnen und Häuten, hackt es fein und verfährt damit nach Angabe der Nummern 332 und 333.

458. Filets und Escalops von Reh. Ein zierliches Gericht kann man von Rehblättern bereiten, wenn man aus denselben kleine Fricandeaux schneidet, diese sauber spült und in kurzer Brühe garmacht und schön glacirt (siehe No. 349). Von dem übrigen Fleische der Blätter macht man Klops der Zahl nach noch einmal so viel als Fricandeaux, in länglicher Form und eben so groß wie diese. Die Hälfte der Klops macht man in Butter mit Kräutern gar, die andere Hälfte taucht man in zerlassene Butter, welche mit einem Ei vermischt ist, wendet sie in weißer geriebener Semmel um und röstet sie schön gelbbraun. Man

richtet die kleinen Fricandeaux abwechselnd mit den sautirten und gebröstdeten Klöps im Kranze auf eine Schüssel an und giebt in die Mitte eine Champignons- oder Kräuter-Sauce. Den Rand der Schüssel kann man mit kleinen Fleurons von Blätterteig besetzen.

459. Rehleber ist sehr zart und wohlgeschmeckend; man bereitet sie wie die Kalbsleber in No. 383, 384 und 387.

460. Ragout von Reh wird wie das Ragout von Hirsch in No. 451 bereitet.

VIII. Vom Hasen.

461. Hasenbraten. Man ziehe den Balg des Hasen ab, schneide die Borderblätter, den Hals mit dem Kopfe und die Brust mit den Weichtheilen des Bauches ab, hau den Schlüssel zwischen den Keulen auf, reinige das Waidloch und wasche den Hasen recht sauber, lasse ihn aber nicht lange im Wasser liegen, häute ihn glatt ab, vergesse auch nicht die untere Seite der Keulen zu häuten, spicke ihn recht zierlich mit feingeschnittenem Speck und lege ihn in eine passende Pfanne, in welcher man Butter ($\frac{1}{2}$ Pfund auf einen Hasen) gelbgemacht hat, begieße ihn mit der Butter, salze ihn und brate ihn unter fleißigem Begießen im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Man lasse dabei die Butter nicht zu braun werden, und gieße, wenn sich dies nicht anders verhüten lässt, dann und wann ein wenig leichte Fleischbrühe oder Wasser hinzu. Die zum Braten des Hasens nötige Zeit richtet sich nach der Größe desselben. Ganz junge Hasen können in 15—20, größere in etwa 30, vollkommen ausgewachsene in 45—50 Minuten weich und saftig gebraten sein. Alte Hasen eignen sich nicht besonders zum Braten; damit sie mürbe werden, kann man dieselben einige Tage zuvor in saure Milch oder Buttermilch legen und dann, nachdem sie gut gewaschen, abgehäutet und gespickt sind, in viel Butter unter fleißigem Begießen und wiederholtem Nachgießen von etwas Wasser in einem Ofen, der nicht zu stark geheizt ist, damit der Hase nicht eher braun, als weich wird, langsam mehr schwören als braten. Will man den Hasen mit saurer Sahne braten, so nehme man weniger Butter, als oben angegeben, brate den Hasen damit halb gar, gieße dann saure Sahne hinzu, begieße ihn oft damit und lasse ihn schöne hellbraune Farbe nehmen. Ist der Hase weich, so kochte man den Bratensaß mit ein wenig leichter Brühe oder Wasser von der Pfanne los, gieße die Jüs durch ein Sieb, nehme das Fett davon ab und kochte sie so kurz als nötig ein; von dem mit Sahne gebratenen Hasen wird der Bratensaß, nachdem er entfettet ist, mit ein wenig frischer Sahne oder Fleischbrühe von der Pfanne losgerührt, zu

einer seimigen Sauce eingekocht, durch ein Sieb gestrichen und nach Belieben mit etwas Citronensaft abgeschärft.

462. Cotelettes von Hasen aux fines-herbes. Man häute die Rücken mehrerer starker Hasen, die aber nicht alt sein dürfen, recht glatt, löse die langen Muskeln aus, schneide diese in schrägem Schnitt in cotelettesförmige Stückchen, schlage sie leicht mit der Fläche eines Hackmessers ein wenig breit und stuze sie sauber zu. Die Hasenrippen puße man aus, stuze sie ab, damit sie nicht zu lang sind, und stecke in die Spitze einer jeden Cotelette ein Rippchen. Dann schwölle man in einem Geschirr mit niedrigem Rande, welches zu den Cotelettes passend ist, feingehackte Petersilie, Schalotten und Champignons mit Butter und einem Glase Wein ziemlich kurz ein, lasse es ein wenig verkühlen, lege die Cotelettes hinein, sché sie kurz vor dem Anrichten, nachdem sie mit Salz und Pfeffer bestreut sind, auf starkes Feuer, wende sie nach einer Minute um und lasse sie unter öfterem Umschwingen, damit sie nicht attachen, noch zwei Minuten auf dem Feuer stehen, daß sie gar werden, richte sie im Kranze auf eine Schüssel an, entfette die Kräuter, füge ein paar Löffel gute braune Coulis und etwas Citronensaft hinzu, lasse die Sauce aufkochen und gieße sie über die Cotelettes. — Zur Veränderung kann man die Hälfte der Cotelettes, wie die Reh-Cotelettes in No. 456, mit Butter, Ei und Semmel panieren und rösten und sie mit den sautirten Cotelettes abwechselnd im Kranze anrichten.

463. Klops von Hasen. Wenn man die Keulen der Hasen, deren Rücken man zu den Cotelettes in voriger Nummer verwendet hat, nicht anders benutzen kann, so schabe man das Fleisch derselben aus Häuten und Sehnen, hacke es fein und bereite Klops davon, wie es in No. 332 angegeben ist.

464. Hase en civet. Nachdem man einen Hasen wie in No. 461 vorbereitet, aber nicht abgehäutet, sondern nur die zähesten Häute davon abgeschnitten hat, wasche man ihn sehr sauber, haue ihn in hübsche Stücke und lege diese in eine Casserole. Dann schneide man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund magern Speck in große Würfel oder in fingerdicke, länglich-vier-eckige Stücke, brate diese in etwas Butter auf gelindem Feuer gelblich, lege die Speckstücke auf den Hasen, schwölle in dem Fette einige Löffel voll Mehl gelbbraun, fülle leichte Fleischbrühe oder Wasser darauf, koch hieron eine seimige Sauce, färbe diese mit Fleisch- oder Zucker-Züs bräunlich, thue Salz, Pfeffer, ein paar Gewürznelken, ein Lorbeerblatt, etwas Essig und ein wenig Zucker hinzu, lasse die Sauce eine Viertelstunde an der Seite des Feuers langsam kochen, gieße sie durch ein Sieb auf den Hasen, gieße noch eine halbe Flasche Rothwein hinzu und lasse den Hasen auf gelindem Feuer langsam weichköcheln, nehme auch dann

und wann das Fett und den Schaum davon ab. Wenn der Hase weich und die Sauce noch nicht dick genug eingekocht ist, so gieße man diese ab, koch sie auf starkem Feuer unter beständigem Rühren zu der gehörigen Dicke ein, gieße sie durch ein Sieb wieder auf das Hasenfleisch, füge einen guten Theil kleiner Zwiebeln, welche mit Fleischbrühe, Butter, Salz und Zucker weich und kurz eingeschmort sind, nach Belieben auch kleine, in Butter eingeschwitzte Champignons hinzu, und mische Alles durch behutsames Umschwingen gut untereinander. Man erhalte das Ragout bis zum Anrichten auf schwachem Feuer oder im Bain-marie heiß, lasse es aber nicht mehr kochen.

465. Hasenklein. Man haue das Hasenklein, welches aus den Blättern, der Brust, dem Kopfe, dem Halse, dem Herz, der Lunge und der Leber besteht, nachdem es gut gewaschen, gesäubert und von allen lappigen Theilen befreit ist, in Stücke, blanchire es, wasche es nochmals recht gut ab, setze es mit Wasser, Essig, Salz, Nelken, Pfeffer und Lorbeerblatt auf und lasse es langsam weichkochen. Dann brate man würfelig geschnittenen Speck und Zwiebeln gelblich, lasse einige Löffel Mehl damit gelbschwitzen, füge die durch ein Sieb gegossene Brühe vom Hasenklein nebst ein wenig Zucker-Züs und einem Stückchen Zucker hinzu, und koch hiervon eine feimige, wohlschmeckende Sauce, lege das Hasenklein ohne die gewürzigen Zuthaten hinein und lasse es auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit sacht schmoren.

466. Hasenkuchen. Von dem gut abgehäuteten Rücken eines Hasen werden die Filets abgelöst, mit Speck durchzogen, in Scheibchen geschnitten, mit Salz und gemischemtem Gewürz überstreut und mit Essig leicht besprengt; von dem aus Häuten und Sehnen geschabten und feingehackten Fleische der Keulen wird mit halb soviel feingehacktem Schweinefett, halb soviel eingerweichter und gutausgedrückter Semmel, 3 ganzen Eiern, Salz und etwas gemischemtem Gewürz eine Farce bereitet, welche man durch ein Sieb streicht und mit etwas geriebenem Parmesankäse, feingehackter Petersilie, zwei feingehackten, in Butter eingeschwitzten Schalotten und einigen feingehackten Champignons vermischt. Nun streiche man eine Form mit Butter aus, belege den Boden derselben mit sauber geschnittenen Speckplatten, streue die Form mit geriebener Semmel aus, lege eine fingerdicke Schicht Farce hinein, bedecke die Farce mit einer Schicht von den gut abgetrockneten Fleischscheiben, lege wieder Farce darüber, dann wieder Fleisch, und fahre so fort, bis die Form gefüllt ist. Dann decke man den Kuchen mit Speck zu und backe ihn $1\frac{1}{2}$ Stunde in einem nicht zu heißen Ofen. Sollte er von unten zu viel Hitze bekommen, so setze man ihn in ein Bain-marie. Wenn der Kuchen gar ist, stürze man ihn auf eine Schüssel, bestreiche ihn, nachdem man das

etwa hervortretende Fett beseitigt hat, recht sauber mit Fleischglace und gebe eine braune Kräuter- oder Champignons-Sauce in einer Saucière dazu.

IX. Vom wilden Schwein.

467. Wildschweinsbraten. Die Keule, der Ziemer und das Blatt sind die zum Braten geeignetsten Theile des wilden Schweines. Man kann das Fleisch 2 bis 3 Tage vor dem Gebrauche mit Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern, einigen Wachholderbeeren und Essig marinieren, oder dasselbe, besonders wenn es von einem jungen Schweine ist, unmarinirt braten. Die Behandlung ist der des Bratens vom zahmen Schweine gleich. Ist das Fleisch ohne Feist, so brate man es mit Butter oder frischem Schweinefett.

468. Wildschweinkeule, geschmort. Nachdem die Schweinkeule entweder abgehäutet und gespickt, oder nur gut gewaschen und abgetrocknet ist, wird sie wie die Hirscheule in №. 445 mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, Wachholderbeeren, Essig u. s. w. einige Tage marinirt und dann auf die dort angegebene Weise weichgeschmort. Ebenso kann man auch das Blatt und die Brust bereiten.

469. Wildschweinstücken, krustirt. Der mit Feist bedeckte Schweinstücken wird ebenso zubereitet, wie der Hirschstück №. 444. Damit die Kruste im Ofen eine recht schöne, an allen Stellen gleich braune Farbe erhalte, ist es nothwendig, sie dann und wann mit ein wenig Fett zu beträufeln. Die Saucen №. 112, 120 und 121 sind auch hierzu passend. — Die Brust des wilden Schweines kann auf dieselbe Weise krustirt werden.

470. Ragout von Wildschwein. Die Brust und die Wammen haue man in Stücke, wasche und blanchire sie, putze sie nach dem Auskühlen in kaltem Wasser gut aus und koch sie in Wasser mit Essig, Salz, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern und Wachholderbeeren weich, giehe die Brühe durch ein Sieb, entfette sie und verkoche sie mit Braummehl, einigen Gläsern Wein, einem Stückchen Zucker und etwas Zucker-Züs zu einer diclichen Sauce, vermische das Fleisch mit derselben und lasse das Ragout bis zum Anrichten auf gelindem Feuer heiß stehen.

471. Wildschweinskopf. Man läßt den dicht vor den Schulterblättern abgeschnittenen Kopf in einer Schmiede recht glatt seugen. Dann macht man einen Einschnitt in das Fleisch rings um den Genickknochen und bricht diesen heraus, löst die Haut rings um die Schnauze von dem Knochen los und macht auf die Stirn einen Einschnitt über's Kreuz, damit die Haut, welche beim Kochen sehr straff wird, sich zusam-

menziehen kann, wodurch das Aufreissen derselben vermieden wird. Der Kopf wird hierauf mehrere Stunden gewässert, sauber gewaschen, mit Bindfaden eingeschnürt oder in ein dünnes leinenes Tuch gebunden, und in so viel Wasser, daß er damit reichlich bedeckt ist, mit Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern, Thymian, Basilikum, Salbei, Wachholderbeeren, Salz, Essig und einer oder mehreren Flaschen Wein langsam, so daß die Brühe nur perlts, weich, aber nicht zu weich gekocht. Man läßt den Kopf in der Brühe erkalten, nimmt ihn dann heraus, trocknet ihn gut ab, putzt die Unreinigkeiten davon ab, setzt ihn auf eine Schüssel und verziert ihn, indem man mit Schweineschmalz oder Butter, welche mit Citronensaft recht weißgerührt ist, die Ohren, die Augenhöhlen, die Deffnung auf der Stirn, welche durch den Einschnitt entstanden ist, die Nasenlöcher und die Schnauze, in welche man eine Citrone gesteckt hat, recht sauber und glatt ausstreichet, und dann diese weißgestrichenen Stellen vermittelst einer Papierdüte mit roth- und grüngefärbter Butter oder Schmalz recht schön bespriht. In die Augen setzt man dann noch ein paar große Pfeffer- oder Gewürzkörner, steckt in die Schnauze, wenn in derselben keine oder nur kleine Hauer befindlich sein sollten, nach Be seitigung der letzteren ein paar große, von Kohl- oder Wasserrüben geschnittene Hauer fest ein und verziert den Kopf nach Zeit und Geschick noch weiter mit Buchsbaum- und Myrthenblättern, Pfeffergurken, Kapern, Aspic *rc.*, und legt zuletzt Blumen um denselben. Eine Sauce Cumberland nach No. 112 oder eine Sauce rémolade nach No. 111 wird dazugegeben.

472. Roulade von Wildschwein in Gallerte. Die Brust des Schweines mit der daran hängenden Wamme wird, nachdem alle Knochen herausgeschnitten sind, mit Salz und Salpeter (auf 2 Löffel Salz einen halben Löffel Salpeter) eingerieben und mehrere Tage an einem kühlen Orte verwahrt. Dann rolle man sie fest zusammen, schnüre sie mit Bindfaden ein, lege sie in eine Gallertrühe, welche man von den zerhackten Brustknochen des Schweines und 4 bis 6 Kalbsfüßen oder 2 Pfund frischen Schweineschwarten gekocht hat, füge Wurzeln, Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Salz, Essig, etwas Wein und so viel Wasser hinzu, daß die Roulade mit der Flüssigkeit bedeckt ist, und koch sie aus gelindem Feuer langsam weich. Man lasse die Roulade in der Brühe erkalten, befreie sie von dem Bindfaden, schneide sie in mehrere Stücke, lege diese in irdene Töpfe, gieße die Brühe, nachdem dieselbe entfettet, mit Eiweiß geklärt (*s. No. 36*) und durch ein aufgespanntes Tuch gesieht ist, wieder darüber und verwahre sie an einem kalten Orte. Beim Gebrauch wird die Roulade in hübsche Scheiben geschnitten und mit der Gallerte garnirt. Die Saucen No. 111 und 112 sind hierzu passend.

473. Frischling. Wenn derselbe noch ganz jung ist, wird er wie ein Hase zugestutzt, über Kohlenfeuer steif gemacht, oder glatt abgehäutet, gespißt und mit Butter im Ofen oder am Spieße gebraten, oder wie die Schweinskleule in No. 468 ein paar Tage marinirt und mit der mit Jüs kurz ausgekochten Marinade geschmort. Der entfettete und nach Bedürfniß verdünnte Fond dient als Sauce.

X. Vom Huhn und Kapaun.

474. Gebratenes Huhn. Kapaun. Nachdem man das junge Huhn gut gereinigt, gesengt, gewaschen, nach Belieben mit gutgewaschenen Petersilienblättern, die mit Butter durchmengt sind, gefüllt und mittelst einer Packnadel und Bindsfaden zu schöner Form dressirt hat, legt man es in eine passende Pfanne, in welcher man etwas Butter gelb zerlassen hat, und bratet zuerst die eine, dann die andere Seite der Brust auf nicht zu starkem Feuer schön goldgelb, wendet dann das Huhn um, so daß es auf dem Rücken liegt, salzt es und bratet es unter fleißigem Begießen in einem nicht zu heißen Ofen je nach seiner Größe eine Viertel- bis eine halbe Stunde. Soll das gebratene Huhn eine recht schöne Farbe erhalten, so begieße man es nicht mit der in der Pfanne befindlichen Butter, sondern man nehme dazu frisch zerlassene Butter. Man kann das Huhn auch mit feinen Speckfäden spicken, in eine kleine Pfanne oder Casserole legen, mit gelber Butter übergießen, salzen und mit Vorsicht, daß die Butter nicht zu braun werde, im Ofen zu schöner Farbe und garbraten. — Endlich kann man auch die Brust des Huhnes mit dünnen Speckplatten, welche mit Salz bestreut sind, belegen und das Huhn mit wenig Butter im Ofen braten. — Auf diese lekte Weise gebraten, bleibt die Brust des Huhnes weiß, was viele Feinschmecker lieben. — Der Bratensaß wird mit ein wenig Bouillon von der Pfanne losgekocht, entfettet und durch ein Sieb unter das angerichtete gebratene Huhn gegossen. — Den Kapaun behandelt man ebenso. Die Bratzeit desselben ist 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde!.

475. Gekochte Hühner. Kapaune. Man lege die Hühner oder Kapaune, nachdem sie sauber gepußt, gesengt, gewaschen und mit Bindsfaden zu guter Form zusammengezogen sind, in ein Geschirr, welches nicht größer ist, als daß sie etwas gedrängt Platz darin finden, gieße so viel leichte Fleischbrühe oder Wasser darüber, daß sie damit bedeckt sind, lasse sie kochen, schüsse sie gut aus, thue Salz, Wurzeln, Zwiebeln und etwas Bouillonfett oder Butter hinzu und koch sie gut zudeckt langsam weich. Zu weichgekocht ist das Huhn fast- und kraftlos, deshalb lasse man dasselbe nie über den Punkt des Garseins hinaus kochen. Man lasse die Hühner in der Brühe ein wenig verkühlen, gieße

diese durch ein Sieb oder ein Tuch und verwende sie, wie es in den betreffenden Artikeln angedeutet ist. — Unvergleichlich schmackhafter sind die

476. Braissirten Hühner und Kapaune, welche in einer Braise (siehe die Erklärung der Kunstausdrücke in der Einleitung Seite 5) langsam weichgekocht werden. Will man das Huhn oder den Kapaun recht weiß haben, so belege man die Brust mit dünnen Citronenscheiben, von welchen die gelbe und weiße Schale abgeschält worden ist, decke Speckbarden darüber und befestige dieselben mit Bindsäden. Eine darübergelegte Patrone befördert das Weichwerden. Der vollständig entfettete und durch eine Serviette gegossene Braisenfond, mit Weizmehl und etwas weißem Wein seimig verkocht, mit Eiern abgezogen und mit Citronensaft abgeschärft, giebt eine herrliche Sauce, welche, mit Champignons, Austern oder Trüffeln vermischt, vortrefflich zu dem braissirten Huhn oder Kapaun paßt. Das Geflügel hält man während der Zeit, in welcher man den Braisenfond zu einer Sauce verkocht, in dem Braisenfette warm, läßt es aber nicht mehr kochen. Natürlich besetztigt man beim Anrichten den Speck, die Citronenscheiben und den Bindsaden; die Sauce wird apart gegeben.

477. Huhn, Kapaun, mit Reis. (Siehe Taf. 4.) Ein Huhn oder einen Kapaun kocht oder braisirt man wie in den Nummern 475 oder 476. $\frac{1}{2}$ Pfund gutgereinigten Reis läßt man mit $\frac{1}{2}$ Quart guter Fleischbrühe auflochen, fügt 6 Loth gute Butter, Salz und eine Zwiebel hinzu, setzt den Reis zudeckt auf eine gut heiße Stelle oder in den gelindheißen Ofen und läßt ihn weichdünsten. Die Hühnerbrühe oder den entfetteten Braisenfond verkocht man mit etwas in Butter weißgeschwichtetem Mehl zu einer seimigen Sauce, zieht diese mit einigen Eidottern ab, mischt ein wenig Citronensaft und etwas frische Butter darunter, und erhält die Sauce im Bain-marie heiß. Dann richtet man den Reis in Form eines Randes recht sauber auf eine Schüssel an oder drückt ihn recht fest in eine gut mit Butter ausgestrichene Randform, stürzt ihn auf eine lange Schüssel aus, giebt dem Reisrande eine längliche Form, legt das Huhn, nachdem man es tranchirt und so wieder zusammengesezt hat, daß es aussieht, als wäre es ganz, in die Mitte des Reisrandes, giebt ein wenig Sauce darüber, und giebt den Rest der Sauce in einer Saucièr dazu.

478. Junge Hühner mit Estragon. Die sauber vorbereiteten kleinen jungen Hühner kochte man in einer Braise (§. Seite 5) weich und recht weiß. Die ohne Salz gekochte Brühe von einigen Pfunden Rind- und Kalbsleisch kläre man mit Eiweiß, gieße sie durch ein Tuch, kochte sie auf gelindem Feuer langsam, damit sie klar bleibt, ziem-

lich kurz ein, mache sie mit ein wenig mit Wasser klärgerührtem Kartoffelmehl dünnseimig, vermische sie mit Estragonblättern, welche von den Stielen gepflückt, in egale Stückchen geschnitten, und in gesalzenem Wasser blanchirt sind, schärfe die Sauce mit Citronensaft und dem nöthigen Salz ab, und gieße sie über die in Hälften geschnittenen und im Kranze auf eine Schüssel angerichteten Hühner.

479. Junge Hühner mit Stachelbeeren. Die Hühner werden hierzu gebraten wie in No. 474. Die Stachelbeeren werden als Compote gekocht (siehe den Abschnitt von den Compotes) und zu den mit ihrer Jüs angerichteten Hühnern in einer Ussiette gegeben; auch giebt man dazu Johannisbeeren, welche abgebeert, in Zucker, der mit Wasser dick eingekocht ist, einmal aufgekocht und mit ein wenig mit Wasser klärgerührtem Kartoffelmehl verdickt sind.

480. Junge Hühner oder Kapaune mit gefülltem Kopfsalat. Junge Hühner oder Kapaune, welche nach No. 476 weichbraisirt sind und deren Brühe mit Weizmehl zu einer seimigen Sauce verlocht und mit einigen Eidottern und frischer Butter abgezogen ist, werden in saubere Stücke geschnitten, in die Mitte einer Schüssel hoch angerichtet und mit gefülltem Kopfsalat (siehe No. 141), der zu schöner Form dresfirt ist, garnirt. Etwas von der Sauce wird darüber gegossen, die übrige in einer Saucièr angerichtet.

481. Junge Hühner mit Blumenkohl. Hierzu werden die Hühner in einer Braise weich- und schön weißgekocht; von dem entsetzten Braisefond kocht man nach Angabe der vorigen Nummer eine dickeimige Sauce, schärft diese mit etwas Citronensaft ab und erhält sie im Bain-marie heiß. Den Blumenkohl putzt man sauber, kocht ihn in Wasser mit etwas Salz und Butter weich, legt ihn zum Abtropfen auf ein Sieb, bildet davon einen Kranz auf eine Schüssel, richtet die in hübsche Stücke geschnittenen Hühner, welche man in dem Fette der Braise warm erhalten hat, in die Mitte an und überzieht das Ganze mit der Sauce.

482. Einfaches Fricassée von Hühnern. Junge Hühner, welche sauber vorbereitet, gewaschen und leicht mit Bindfaden zusammengezogen oder eingebogen sind, blanchire man einige Minuten in siedendem Wasser, kühle sie in kaltem Wasser ab und schneide sie in hübsche Stücke. Hierauf schwieze man etwas Mehl in Butter auf gelindem Feuer, lasse es aber nicht gelb werden, gieße soviel von dem durch ein Tuch gegossenen Blanchirwasser hinzu, daß eine ziemlich seimige Sauce gebildet wird, lasse diese mit ein paar kleinen Zwiebeln, einigen Pfefferkörnern und etwas Salz eine Viertelstunde langsam zur Seite des

Feuers kochen, gieße sie durch ein Sieb auf die Hühnerstücke, kochte diese halb zudeckt auf gelindem Feuer langsam weich und nehme dabei dann und wann das Fett und den Schaum davon ab. Man nehme die Hühnerstücke mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, kochte die Sauce unter beständigem Rühren zur gehörigen Dicke ein, quirle sie mit Eidottern ab, die mit etwas weissem Wein und Citronensaft vermischt sind, mische etwas Sardellenbutter darunter, gieße die Sauce durch ein Sieb wieder auf die Hühnerstücke, füge kleine Semmelklöze, die nach No. 39 bereitet und in gesalzenem Wasser abgekocht sind, hinzu, mische Alles durch behutsames Umschwingen gut untereinander, und erhalte das Fricassee im Bain-marie oder auf ganz gelindem Feuer unter öfterem Umschwingen heiß. — Obgleich das Hühnerfricassee am schmackhaftesten ist, wenn die Hühner auf die eben angegebene Weise in der Sauce weichgekocht werden, so ziehen sich doch dabei gewöhnlich die Hühnerstücke etwas krumm zusammen oder fallen auch wohl auseinander, so daß eine Gleichmäßigkeit der Form der einzelnen Stücke selten zu erreichen ist. — Sauberer, wenn auch nicht ganz so schmackhaft, wird das Fricassee, wenn man die Hühner nach der Angabe der Nummern 475 und 476 nicht zu weich kocht oder braisirt, nach dem Erkalten in hübsche Stücke schneidet und die Haut von diesen abnimmt. Von der Hühnerbrühe bereitet man nach Angabe der No. 108 eine schmackhafte Sauce und vermischt diese mit den im Bain-marie erwärmten Hühnerstücken und mit Semmelklözchen wie oben.

483a. Fricassee von Hühnern auf eine andere Art. Man schneidet die nach No. 475 gekochten und erkalteten Hühner in saubere Stücke und legt sie schichtweise mit braisirter und in hübsche Stücke geschnittener Kalbsmilch (No. 376), ebenso geschnittenen gekochten Kalbs- oder Hammelzungen (No. 373 und 408), gekochten Rindergaumen, welche ebenfalls in Stücke geschnitten oder ausgestochen sind (No. 340), Champignons, die sauber gepuzt und in Butter mit Citronensaft geschwikt worden, gut gereinigt und in Bouillon gekochten Morcheln, Krebsschwänzen, gefüllten Krebsnasen (No. 143) und Fischklößen (No. 51) in eine Casserole, gießt ganz wenig Bouillon hinzu, setzt die Casserole zudeckt in ein Bain-marie und läßt den Inhalt warm werden. Von der Hühnerbrühe und anderer guter Fleischbrühe und etwas in Butter geschwiktem Mehl mit dem Zusatz von einigen Gläsern weissem Wein kocht man eine hinreichende Quantität seimiger Sauce, kocht diese unter beständigem Rühren zur gehörigen Dicke ein, zieht sie mit Eidottern ab, fügt etwas Sardellenbutter und Citronensaft hinzu, vermischt sie mit dem Hühnerfleisch &c., nachdem man die Brühe davon behutsam abgegossen hat, und läßt das Fricassee im Bain-marie recht heiß werden.

Wenn das Fricassee auf eine Schüssel angerichtet ist, legt man schöngebackene Halbmonde von Blätterteig (Fleurons) ringsherum.

483 b. Fricassee von Hühnern mit Krebsen, Spargel und Blumenkohl. Nachdem man einige junge Hühner nach No. 475 weichgekocht, nach einem Verkühlen aus der Brühe genommen, nach dem Erkalten in hübsche Stücke geschnitten und von diesen die Haut abgenommen hat, puze man eine schöne Staude Blumenkohl in kleine Rosen, koch ihn in schwach gesalzenem Wasser nicht zu weich und lege ihn zum Abtropfen auf ein Sieb. Desgleichen koch man etwas abgeschältten, in etwa fingergliedlange Stücke geschnittenen Spargel in Wasser mit wenig Salz ab und lasse ihn ebenfalls auf einem Siebe abtropfen. Vorher habe man etwa ein halbes Schöck Krebse in Wasser mit Salz abgekocht, die Schwänze derselben aus den Schalen gebrochen und sauber ausgepuzt, die Krebsnasen ausgepuzt, mit der Farce No. 39 oder 49 gefüllt und in Fleischbrühe abgekocht, und endlich von den feingestochenen Krebsschalen nach Anweisung der No. 9 Krebsbutter bereitet. Nun schwiße man etwas Mehl in Krebsbutter auf gelindem Feuer eine kurze Zeit, fülle die entfettete und durch ein Tuch gegossene Hühnerbrühe darauf, koch hier von einer feimige Sauce, ziehe diese mit einigen Eidottern ab, vermische sie mit Sardellenbutter und etwas Citronensaft, füge das im Bain-marie erwärnte Hühnersleisch, den Spargel, den Blumenkohl, die Krebschwänze, und nach Belieben auch Semmellöschen, welche man nach No. 39 bereitet und abgekocht hat, nebst einigen gut gereinigten und in Fleischbrühe kurz eingeschmorten Morcheln hinzu, mische Alles durch behutsames Umschwingen untereinander, lasse das Fricassee im Bain-marie oder auf ganz gelindem Feuer unter wiederholtem Umschwingen recht heiß werden und garnire es, nachdem es auf eine Schüssel angerichtet ist, mit den gefüllten Krebsnasen.

484. Sauts von Hühnern au suprême. Hierzu muß man nicht zu große, aber recht starke und fleischige junge Hühner nehmen; man puht dieselben sauber, nimmt sie aus, senkt sie leicht, lägt dabei aber die Haut nicht steif werden, schneidet die Haut über der Brust auf, ohne das Fleisch zu beschädigen, zieht sie von der Brust ab und löst das Brustfleisch zu beiden Seiten des Brustknochens nebst den darunter liegenden Filets mignons mit einem scharfen Messer behutsam heraus. Die Filets mignons sondert man von den Brüsten ab. Die Brüste legt man nun eine nach der andern, die Hautseite nach unten und das spitze Ende nach der rechten Seite gewendet, auf den mit Wasser oberflächlich benetzten Tisch vor sich hin, schlägt sie mit der Fläche des in Wasser getauchten Hackmessers leicht ein wenig platt, legt dann die linke Hand auf die Brust, setzt ein mit der rechten Hand flachgehaltenes scharfes dünnnes

Messer an der Spize der Brust zwischen dem Fleisch und dem dasselbe bedeckenden dünnen Häutchen ein, zieht das Messer, indem man es hin und her schiebt und dabei immer dicht auf der Haut bleibt, bis zum andern Ende der Brust durch und befreit auf diese Weise die Brust von der feinen Haut. (Um ein gutes Sauté von dem Brustfleisch irgend eines Geflügels bereiten zu können, ist die eben beschriebene Procedur unerlässlich, da die Bartheit, welche ein solches Sauté vor allen auf andere Art bereiteten Fleischspeisen auszeichnet, eben nur durch Beseitigung des feinen, das Brustfleisch des Geflügels bedeckenden Häutchens zu erlangen und das Häutchen auch nur auf die oben angegebene Weise von dem Fleische zu trennen ist.) Dann stutzt man die Brüste recht gleichmäßig zu schöner Coteletteform zu, legt sie in eine mit geklärter Butter ausgestrichene flache Sautir-Casserole, zieht aus den Filets mignons die Sehnen heraus, ohne die Filets zu zerreißen, legt von diesen immer etwa drei dicht nebeneinander auf den Tisch, klopft sie mit dem flachen Messer ein wenig breit, giebt ihnen die Form der Hühnerbrüste, legt sie zu diesen in die Casserole, gießt klare Butter darüber und bedeckt sie mit einem runden Papierblatt. — Die Hühnerkeulen schneidet man von den Gerippen ab, wäscht und zerhaftet lebhafte, setzt sie mit etwas Butter, einer Zwiebel, einigen Pfefferkörnern, einer zerschnittenen Mohrrübe, einigen Scheiben Sellerie und ein wenig Petersilie auf das Feuer, läßt sie kurz einschwitzen, ohne daß sie Farbe nehmen, füllt etwas gute Bouillon darauf, läßt dies etwa eine Stunde langsam kochen, seift die Brühe durch ein Tuch, setzt sie ab, läßt sie kurz einkochen, vermischt sie mit etwas weißer Coulis nach No. 68, kocht die Sauce unter beständigem Rühren starkseimig ein, preßt sie durch ein Haartuch und erhält sie im Bain-marie heiß. Dann schneidet man Semmel in Scheiben, schneidet daraus Croutons von der Form und Anzahl der Hühnerbrüste, und bratet sie in Butter schön goldgelb. Kurz vor dem Anrichten setzt man die Hühnerbrüste auf ziemlich starles Feuer, läßt sie eine Minute sautiren, nimmt sie ab, wendet sie um, streut etwas Salz darüber, setzt sie wieder auf und läßt sie noch etwa 2 Minuten oder vielmehr so lange sautiren, bis sie gar sind, läßt sie aber keine Farbe nehmen. Man gießt nun die Butter davon ab, gießt etwas von der Sauce über die Hühnerbrüste, schwenkt sie damit gut herum, daß sie mit der Sauce überzogen werden, richtet sie mit den mit Fleischglace glacirten Semmel-Croutons abwechselnd im Kranze auf eine Schüssel an und gießt die Sauce, welche recht heiß gemacht und mit etwas frischer Butter vermischt ist, in die Mitte. Statt der Semmel-Croutons kann man auch gekochte Bökelzunge, die in cotelettesförmige Scheiben geschnitten, in Bouillon erwärmt und schön glacirt ist, dazwischenlegen.

485. Epigramm von Hühnern. (Siehe Tafel 5.) Von kleinen

jungen Hühnern, die sich zum Biertheilen eignen, werden, nachdem sie vorbereitet und gewaschen sind, die Keulen abgeschnitten, diese in einer Bräise garmgemacht, nach dem Verkühlen wie in No. 294 mit Sauce überzogen und mit Ei und geriebener Semmel panirt. Die Brüste werden von dem Rückgrat getrennt, von der Haut befreit, sauber gespikt und kurz vor dem Anrichten mit etwas Butter, Fleischbrühe und ein wenig Jüs im Ofen rasch garmgemacht und schön glacirt. Beim Anrichten backe man die Hühnerkeulen in Backbutter zu schöner Farbe aus und löse die Hühnerbrüste von dem Brustknochen ab, richte dann ein Ragout sin nach 789 a auf eine Schüssel an, deren Rand man mit kleinen Halbmonden von Blätterteig besetzt haben kann, lege die Hühnerbrüste und die gebackenen Keulen abwechselnd im schönen Kranze darauf, fülle noch ein wenig Ragout in die leere Mitte und setze eine große, feingespikte, in Butter und Jüs weichgeschmorte und schön glacirte Kalbsmilch oben darauf.

486. Hühner-Cotelettes. Die Brüste der jungen Hühner werden von der Haut befreit, von dem Brustknochen abgelöst, mit einem angefeuchteten Hackmesser leicht breitgeschlagen und recht sauber zugeschnitten. In die Spitze jeder Brust steckt man einen rein abgeschabten Flügelknochen, bestreut die Brüste leicht mit Salz, panirt sie mit Ei und weißer geriebener Semmel, und bratet sie in Butter schön goldgelb. Man kann die Brüste auch in eine Mischung von zerlassener Butter und Ei eintauchen, in geriebener Semmel umwenden und auf dem Roste über Kohlengluth zu schöner Farbe braten. Man wendet die Hühner-Cotelettes als Garnitur feiner Gemüse an, oder giebt sie, in schönem Kranz auf eine Schüssel angerichtet, mit einer Champignons- oder Trüffel-Sauce oder mit einem Haschee von Champignons als selbstständiges Gericht auf die Tafel.

487. Hühnerkeulen mit Plinsen. Man schneidet die Keulen der jungen Hühner, deren Brüste man zu einem Sauté oder zu Cotelettes verwendet hat, von den Gruppen ab, putzt sie sauber aus, schwimmt sie in Butter steif, stäubt etwas Mehl darüber, füllt etwas Bouillon darauf, fügt ein wenig Salz hinzu und kocht sie auf gelindem Feuer langsam weich. Dann hakt man etwas Petersilie und Estragon, eine Schalotte und ein paar Champignons fein, schwimmt dies in etwas Butter, fügt die durch ein Sieb gegossene Sauce von den Hühnerkeulen, ein Glas weißen Wein und etwas Fleisch- oder Zucker-Jüs hinzu, kocht hiervom unter stetem Röhren eine ziemlich seimige Sauce, vermischt diese mit etwas Citronensaft, gießt sie auf die Hühnerkeulen und erhält diese im Bain-marie warm. Von einigen Eiern und Mehl (1 Eßlöffel Mehl auf 1 Ei) führt man mit Milch und ein wenig Salz eine Eier-

kuchenmasse an, bickt davon in einer Eierkuchenpfanne mit Butter dünne Plinsen, schneidet diese in schmale, nicht zu lange Streifen, vermischt sie mit etwas weißer Sauce, Parmesankäse und Butter, läßt sie recht heiß werden, bildet hiervon einen Rand auf einer Schüssel und richtet die Hühnerkeulen mit ihrer Sauce gut geordnet in die leere Mitte an.

488. Hühner auf dem Roste. Man viertheilt die jungen Hühner, würzt sie, nachdem man die größten Knochen herausgenommen hat, mit Salz und Pfeffer, und schwitzt sie in Butter mit feingehackten Kräutern, als: Schnittlauch, Petersilie und Estragon, auf sehr gelindem Feuer halb gar. (Auch einige feingehackte Champignons kann man hinzufügen.) Man läßt die Hühnerstücke beinahe erkalten, vermischt dann die lauerwärmte Kräuterbutter mit 1 oder 2 Eidottern, taucht die Hühnerstücke darein, wendet sie in geriebener Semmel um und bratet sie auf einem mit Öl bestrichenen Roste langsam, damit sie vollkommen gar werden, zu schöner Farbe. Man richtet die Hühner zierlich aufgehäuft auf eine Schüssel an und giebt eine Füllung, die man wie zu den Hühnern in No. 478, jedoch ohne den Zusatz von Estragonblättern, bereitet hat, in einer Saucièr dazu.

489. Granate von Hühnern. (Siehe Tafel 5.) Die Brüste von etwa 4 jungen Hühnern werden wie in No. 484 vom Brustknochen abgelöst, von der feinen Haut befreit und mit feinem Speck gespickt. Die Filets mignons werden sauber zugeschnitten und mit kleinen, rund ausgestochenen schwarzen Trüffelscheiben auf die Art verziert, daß man in jedes Fillet 6 bis 8 Quereinschnitte macht und in jeden Einschnitt eine kleine Trüffelscheibe steckt. Von den Brüsten einiger Hühner oder recht weißem Kalbfleisch wird nach No. 10 eine Farce bereitet. Eine runde Form wird mit Butter fett ausgestrichen, der Boden derselben mit Krebschwänzen, schwarzen Trüffeln, recht grünen Pfeffergurken und rother Bölkzung in schönem Muster ausgelegt. Die Seitenwand der Form wird mit den gespickten, ein wenig gesalzenen Hühnerbrüsten und mit den Filets mignons dergestalt belegt, daß die gespickte oder verzerte Seite nach außen kommt, und daß die Filets weder oben noch unten über die Seitenwand der Form hinaustragen. Dann wird der Boden und die Seitenwand dick mit der Farce bestrichen (doch gehe man dabei behutsam zu Werke, daß man die Verzierung auf dem Boden der Form nicht zerstöre), die leere Mitte mit einem Ragout wie zur Granate von Kalbfleisch in No. 372 gefüllt, Farce darübergedeckt, fest und glatt zugeschlagen, daß keine Deffnung bleibt, und weiter damit verfahren, wie es in No. 372 angegeben ist. Wenn die Granate angerichtet ist, werden die gespickten Brüste mit einer Fleischglace bestrichen; eine nicht zu dicke Sauce nach No. 108 wird besonders dazugegeben.

490. Mayonnaise von Hühnern. (Siehe Tafel 5.) Man kochte die Hühner wie in No. 475 weich, lasse sie verklühlen, löse das Fleisch davon ab, befreie dasselbe von der Haut, schneide es in cotelette-förmige Filets und marinire diese einige Stunden mit etwas seinem Estragonesig, Salz und Pfeffer. Man bereite nun nach Angabe der No. 109 eine dicke Mayonnaisen-Sauce, thue etwas davon auf eine Schüssel von Porzellan oder Krystall, und richte darüber das Hühnerfleisch schichtweise abwechselnd mit etwas Sauce recht hoch in Form einer Kuppel an, überziehe das Ganze recht sauber mit Sauce und garnire die Mayonnaise sowohl am Rande, als auch auf ihrer Oberfläche recht zierlich, aber nicht zu bunt mit hartgekochten, in Hälften oder Viertel geschnittenen Eiern, zartem Kopfsalat, Aspic, Pfeffergurken, Krebschwänzen, Oliven, Kapern, Sardellen, türkischem Weizen u. s. w. — Man kann die Mayonnaise auch auf eine andere Art anrichten, indem man eine Cylinder-Randform entweder ganz einfach mit recht klarem Aspic füllt, oder den mit ein wenig Aspic übergossenen Boden der Form, nachdem der Aspic darin fest geworden ist, mit Krebschwänzen, Pfeffergurken, dem Weizen hartgekochter Eier, Kapern, Trüffeln u. s. w. recht zierlich belegt, dann etwas Aspic behutsam darüber tröpfelt, dies so oft wiederholt, bis der Aspic über der Verzierung steif geworden und diese dadurch befestigt ist, und dann erst die Form mit ganz verkühltem Aspic, der eben zu gallern beginnt, füllt. Nachdem der Aspic steif geworden ist, taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, trocknet sie schnell ab, stürzt den Aspicrand geschickt auf eine Schüssel, richtet das Hühnerfleisch mit der Mayonnaisen-Sauce sauber und so hoch als möglich in den Rand an und setzt oben auf die Spitze ein schönes Salatherz.

491. Salat von Hühnern. Die nach Angabe der vorigen Nummer gekochten, geschnittenen und marinirten Hühner richte man mit einer dicken Remoladen-Sauce (No. 111) sauber auf eine Schüssel an und garnire sie mit zartem Kopfsalat, welcher gewaschen, in beliebige Stücke geschnitten und mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz vermischt ist, sowie mit Eiern, Kapern, Pfeffergurken, türkischem Weizen ic.

492. Farcirter Kapaun mit Champignons. Ein Kapaun wird ausgelöst (siehe die Erklärung der Kunst-Ausdrücke in der Einleitung), inwendig gesalzen, mit einer Farce nach No. 11, welche mit würfelig geschnittener Bökelzunge vermischt ist, nicht zu stark gefüllt, mit Bindsfaden zugenäht, mit Speckbarden umwickelt und in einer Braise, gut verdeckt, auf gelindem Feuer weichgekocht. Beim Anrichten entferne man den Speck, ziehe den Bindsfaden heraus und schneide den Kapaun in hübsche, nicht zu dicke Scheiben, masstire ihn mit ein wenig brauner Champignon-Sauce, und gebe die übrige Sauce in einer Sauciére dazu.

493. Galantine von Kapaun oder Huhn. Ein Huhn oder Kapaun wird ausgebeint (wie es in der Einleitung unter „Desossiren“ angegeben ist) und auf der inneren Seite mit Salz und seinem weißen Pfeffer bestreut. Etwaß fetten Speck, ein Stück recht rothe gekochte Pökelzunge, einige Pfeffergurken und einige schwarze Trüffeln schneidet man in Würfel, mischt dies unter eine nach No. 11 von etwa einem Pfunde ausgeschabtem Kalb- oder Schweinefleisch bereitete Farce (statt des Speckes kann man auch etwas würfelig geschnittenes weisses Brustfleisch eines gekochten Huhnes darunter mischen), füllt hiermit den Kapaun, näht ihn zusammen, giebt ihm eine hübsche ründliche Form, belegt ihn mit Speckplatten,wickelt ihn in ein Tuch oder in einen Bogen Papier, umschnürt ihn mit Bindsaden, kocht ihn in einer schmackhaften Braise ziemlich weich und läßt ihn in der Braise verkühlen. Dann nimmt man ihn heraus, preßt ihn zwischen 2 Bretchen oder Schüsseln, deren obere mit einem Gewichte beschwert ist,wickelt ihn nach dem vollständigen Erkalten aus Papier und Speck, zieht den Bindsaden heraus, glacirt die Galantine recht sauber mit Fleischglace, schneidet sie in dünne Scheiben, richtet sie auf eine lange Schüssel an und garniert sie reich mit gehacktem Aspic und mit Aspic-CROUTONS. Bisweilen giebt man eine Mayonnaisen- oder Remoladen-Sauce oder eine Sauce ravigote in einer Saucièrē dazu.

XI. Von dem Puter.

494. Gebratener Putter. Der Putter wird sauber gepützt, ausgenommen, gesengt und gewaschen, wie es Seite 1 angegeben ist. Die Füße desselben haut man nur zur Hälfte ab, nachdem man zuvor die Keulen von den darin befindlichen starken Sehnen auf die Weise befreit hat, daß man die Haut aus der hintern Seite der Füße der Länge nach mit der scharfen Spize eines Messers ausschneidet, die Sehnen einzeln erfaßt und herauszieht. Dann füllt man den gutausgetrockneten Kropf des Puters mit einer Farce nach No. 17 oder 18, näht ihn zu, dressirt den Putter mit Bindsaden, belegt die Brust mit gesalzenen Speckplatten oderwickelt den Putter in einen mit Butter bestrichenen und mit Salz bestreuten Bogen Papier, legt ihn in eine Pfanne, gießt gelbzerlassene Butter darüber, und bratet ihn unter fleißigem Begießen 1½ bis 2 Stunden in einem mäßig heißen Ofen. Die Jüs wird bereitet, wie es in der Einleitung dieses Abschnittes angegeben ist. Man kann die Brust des Puters auch spicken, dochwickelt man ihn dann nicht in Papier ein.

495. Putter mit Kastanien. Der nach Angabe der vorigen Nummer zum Braten zugerichtete Putter wird mit Kastanien gefüllt, welche nach No. 33 vorbereitet und mit etwas Butter und ein wenig

Salz auf dem Feuer halb weich gedünstet sind, dann zugenäht und mit Butter im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und weichgebraten. Beim Anrichten beseitige man den Windfaden, nehme die Kastanien mit einem Löffel aus dem Puter, richte sie auf eine Assiette an und gieße ein wenig Jüs, welche man mit ein wenig in Butter gelbgeschwitztem Mehl und Zucker seimig eingekocht hat, darüber, so daß sie recht blank erscheinen. Außerdem gebe man noch eine gute, etwas seimige Jüs dazu.

496. Puter mit Austern. Der Putter wird wie der Kapoun in No. 476 in einer Braise langsam weichgekocht. Von dem entfetteten und durchgegossenen Braisenfond wird nach No. 102 die Austern-Sauce bereitet.

497. Putter mit Trüffeln. Nachdem der Putter wie zum Braten vorbereitet ist, wobei man die Halshaut nicht zu kurz abschneiden, auch keine zu große Dehnung beim Ausnehmen machen darf, wird er mit einem reinen Tuche recht gut ausgetrocknet. Dann bereite man eine Farce von Kalbsleber und der Putterleber nach No. 16, schäle 2 Pfund Trüffeln, nachdem dieselben zuvor etwa eine Stunde eingewässert und mit einer Bürste sehr sauber gereinigt sind, schneide sie in Stücke und stuze diese rundlich zu. Die Hälfte der Schalen und die Abgänge der Trüffeln stoße man mit ein wenig Butter oder Speck sehr fein, streiche sie durch ein Sieb und mische sie nebst den Trüffeln unter die Farce, fülle damit das Innere und den Kopf des Puters, nähe den Kopf und den After zu, dressire den Putter zu schöner Form, bewickele ihn mit großen Speckplatten und verwahre ihn mehrere Tage an einem kühlen Ort. Als dann schneide man Wurzeln und Zwiebeln scheibig, koch sie mit etwas leichter Bouillon und Jüs, einigen Pfefferkörnern, Nelken und einigen Blättern Basilikum und Thymian aus, gieße die Brühe durch ein Sieb, lege den Putter in eine Pfanne, gieße gelbe Butter darüber, salze ihn, setze ihn in einen mäßig heißen Ofen und lasse ihn, die gewürzte Brühe nach und nach hinzufügend, unter fleißigem Begießen je nach seiner Größe 2—2½ Stunden mehr schwören als braten. Wenn der Putter beinahe weich ist, so nehme man die Speckplatten davon ab, damit er recht schöne Farbe erhält, und lasse ihn vollends weich werden. Man richte den Putter dann auf eine Schüssel an, ziehe den Windfaden heraus, fette den Fond ab, koch ihn mit etwas Bouillon oder Wasser von der Pfanne los, gieße ihn durch ein Sieb, lasse ihn schnell mit ein wenig in Butter geschwitztem Mehl, oder mit etwas mit Wasser klangerührtem Kartoffelmehl seimig einkochen und gebe ihn in einer Saucièr zum Putter auf die Tafel.

Will man den Putter nur mit Trüffeln ohne den Zusatz von Leberfarce füllen, so verfahre man auf folgende Weise: Man nehme zu einem großen Putter etwa 3 Pfund gutgereinigte Trüffeln, schäle die-

selben, stuze sie zu gleicher Größe und rund zu, schwiße sie mit 1 Pfund feingeschabtem Speck, den feingehackten Abgängen der Trüffeln, zwei Lorbeerblättern und etwas Salz auf gelindem Feuer eine halbe Stunde, würze sie mit Pfeffer, Muskatnuß, etwas gepulvertem Thymian und Basilikum, lasse die Trüffeln erkalten, fülle sie in den Puter, nähe diesen zu und dressire ihn, wie oben angegeben, hülle ihn in große Speckplatten ein und lasse ihn, je nachdem die Witterung ist, 4—8 Tage an einem kalten Orte liegen. Man brate den Puter am Spieze oder im Ofen, oder schmore ihn auf die oben angegebene Weise und gebe ihn mit einer braunen, sehr kräftigen Trüffel-Sauce auf die Tafel.

498. Farcirter Puter mit Champignons-Sauce wird nach Angabe der No. 492 bereitet. Beim Anrichten schneide man den Puter querdurch in Scheiben. Ist aber der Puter groß, so schneide man ihn zuvor der Länge nach in Hälften, weil sonst die Scheiben zu groß werden würden.

499. Galantine von Puter wird wie die Galantine von Kapuinen No. 493 bereitet.

500. Mayonnaise von Puter. Die Bereitung derselben ist der einer Mayonnaise von Hühnern in No. 490 gleich.

XII. Von den Tauben.

501. Gebratene Taube. Die junge Taube wird sauber gereinigt, ausgenommen (wobei man sich vor dem Zerreissen des Kropfes, welcher sehr fein ist, wohl in Acht zu nehmen hat), gesengt und gewaschen. Dann fülle man sie mit einer Farce nach No. 17 oder 18, ziehe sie mit Bindsäden zusammen und brate sie entweder gespickt im mäßig heißen Ofen, oder ungespickt auf gelindem Feuer mit Butter zu schöner Farbe und weich. Die Bratzeit der jungen Taube ist ungefähr eine Stunde.

502. Fricassée von Tauben. Nachdem die Tauben wie in der vorigen Nummer vorbereitet, eingebogen, blanchirt und in Hälften geschnitten sind, werden sie weiter behandelt wie die Hühner in No. 482. Auch kann man sie nach Angabe der Nummern 483 bereiten.

503. Tauben mit Reis. Siehe No. 477.

504. Tauben mit Kopfsalat.

505. Tauben mit Blumenkohl. Siehe die Nummern 480 und 481.

506. Tauben mit grünen Erbsen. Die Tauben werden wie zum

Fricassee vorbereitet und in Hälften geschnitten; dann schwiže man Butter und ein paar Eßlöffel voll Mehl gelblich, fülle Bouillon darauf, füge eine kleine Zwiebel, ein halbes Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und etwas Petersilie hinzu, kochे hiervon eine seimige Sauce und lasse diese eine Viertelstunde langsam kochen. Hierauf schneide man etwas magern Speck in große Würfel, brate ihn in einer Pfanne gelb, lege ihn mit den Tauben in eine Cafferole, gieße die Sauce durch ein Sieb darüber, kochē die Tauben auf gelindem Feuer langsam weich, nehme sie nebst dem Speck mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, fette die Sauce ab, kochē darin ein paar Teller voll ausgehülseter grüner Erbsen weich, schütte diese auf ein Sieb, lasse die Sauce abtropfen, kochē sie unter stetem Rühren seimig ein, thue ein wenig Zucker daran, füge die Tauben, die Erbsen und den Speck hinzu, mische Alles durch leichtes Umschwingen gut untereinander, lasse es recht heiß werden, lege die Tauben in gute Ordnung in eine tiefe Schüssel, und richte die Erbsen und den Speck darüber an.

507. Tauben mit Morcheln. Man kochē die sauber vorbereiteten Tauben in einer Braise weich, lasse sie erkalten, schneide sie in Hälften, bestreue sie mit Salz, tauche sie in eine Mischung von zerlassener Butter und Ei, wende sie in geriebener Semmel um und brate sie auf dem Roste zu schöner Farbe. Die gut gereinigten Morcheln schwiže man in Butter, stäube Mehl darüber, füge den gut abgefetteten und durch ein Sieb gegossenen Braisenfond hinzu, kochē die Morcheln hiermit ziemlich kurz ein, würze sie mit Pfeffer und Muskatnuß, ziehe sie mit Ei-dottern ab, richte sie auf eine Schüssel an und lege die Tauben in guter Ordnung rings herum.

XIII. Von der Gans.

508. Gebratene Gans. Die fette Gans reinigt man gut, sengt sie über Kohlensfeuer oder einer Spiritusflamme, befreit sie von den Stoppeln, nimmt sie aus, reibt sie mit lauwarmem Wasser, Salz und Mehl ab, wäscht sie in kaltem Wasser, trocknet sie aus- und inwendig gut ab, reibt sie inwendig mit Salz ein und füllt sie mit geschälten und in Würfel geschnittenen Aepfeln, die mit etwas gebrühtem Weißfuß, oder mit Rosinen, oder mit gebackenen, in Wasser halb weichgekochten Pfauen vermischt sind. (Man füllt die Gans auch mit Maronen [sächten Kastanien], die von beiden Schalen befreit, mit etwas Butter und ein wenig Fleischbrühe oder Wasser halb weichgedämpft und mit in Streifen geschnittenen geschälten Mandeln und Aepfeln, gereinigten Rosinen, etwas Zucker und würselig geschnittener, in Butter gelbgebratener Semmel zusammengemischt sind). Man macht alsdann einen Einschnitt in

das Ende der Bauchhaut, streift diese über den Steiß, bindet die Keulen fest, legt die Gans in eine Pfanne (die Brust oben), salzt sie, gießt ein wenig Wasser darunter und bratet sie unter fleißigem Begießen und öfterem Abschöpfen des Fettes 2—3 Stunden im Ofen. Zur Vermehrung des Fettes kann man ein Stück fettes Schweinefleisch mitbraten. Sollte die Gans sich zu sehr bräunen wollen, so deckt man einen mit Fett bestrichenen Bogen Papier darüber; umkehren darf man sie nicht. Nachdem man die Gans auf eine Schüssel angerichtet hat, so röhrt man den Bratensaß mit etwas kochendem Wasser von der Pfanne los, fettet ihn vollkommen ab, gießt die Jüs durch ein Sieb und kocht sie mit dem Zusatz von sehr wenig Braumehl oder Klarmehl dünnseimig ein. Die jungen Gänse, welche man im Sommer schlachtet und verspeist, müssen, da sie noch mager sind, mit Butter gebraten werden. Viele halten sie für einen ausgezeichneten Braten.

509. Gänsefischmalz. Wenn man es nicht vorzichen sollte, das Bauchfett und das Fett von den Därmen der Gänse, nachdem es in kaltem Wasser gut gewässert ist, mit der Gans in den Ofen zu sezen und dort auszubraten, so setze man es mit einigen Zwiebeln oder den Schalen derselben, mit einer Zwiebel und etwas Beifuß auf gelindes Feuer, brate es so lange, bis es nicht mehr kröscht, presse es durch ein Sieb und lasse es erkalten. Da das Gänsefischmalz nicht immer nach dem Erkalten so fest wird, daß man es auf Brod streichen kann, so bratet man gern ein wenig kleingeschnittenes, frisches Schweinefett mit demselben aus.

510. Gänseklein. Die Flügel, der Hals, der Kopf, aus welchem die Augen gestochen sind, die Füße, der Magen und das Herz der Gans werden gut gereinigt und in Wasser mit Salz und einer Zwiebel weichgekocht; dann schneide man einen guten Theil Petersilienwurzeln in feine Streifen, koch sie in der durch ein Sieb daraufgegossenen Gänsekleinbrühe weich, nehme sie mit einem Schaumlöffel heraus, koch die Brühe mit etwas geriebener Semmel seimig ein, füge etwas feingehackte Petersilie, ein wenig Butter, das Gänseklein und die Wurzeln hinzu (die Zwiebel wird weggethan), mische Alles durch behutsames Umschwingen gut untereinander und lasse es auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit sacht schmoren. Nach Belieben kann man auch ein wenig feingestochenen weißen Pfeffer daranhaben. Andere Arten der Zubereitung des wie oben weichgekochten Gänsekleins sind:

1) Man schneidet Mohrrüben, Sellerie und junge Petersilienturzeln in länglich-viereckige Stückchen, stucht diese zu der Form kleiner Rübchen zu, kocht sie in der durchgesiehten Brühe des Gänsekleins weich, gießt die Brühe davon ab, kocht sie mit Weizmehl zu einer seimigen Sauce, thut ein wenig Zucker und gehackte Petersilie daran, und ver-

mischt das Gänselein und die Wurzeln damit. 2) Man kocht die Brühe mit geriebener Semmel oder etwas in Butter geschwitztem Mehl zu einer seimigen Sauce, vermischt diese mit feingehackter Petersilie, einer guten Prise feingehacktem Majoran und ein wenig Pfeffer, thut das Gänselein hinzu und läßt es in der Sauce noch ein wenig kochen. Zu dem auf diese Art zubereiteten Gänselein sind Semmelloßchen oder Kartoffeln, welche rundgeschält und in Wasser mit Salz gargekocht sind, passend.

511. Gänselein mit weißen Rüben. In der Brühe des weichgekochten Gänseleins kocht man weiße Rüben, welche gut gepuikt und gewaschen sind, vollkommen weich, gießt die Brühe von den Rüben ab und verkocht sie mit Braummehl, ein wenig Zucker und Pfeffer seimig, legt das Gänselein, die Rüben und Kartoffeln, welche geschält und in Wasser mit Salz abgekocht sind, in die Sauce, schwenkt Alles gut durcheinander und läßt es siedendheiß werden.

512. Gänselein mit Bohnen. Man kochte die weißen Bohnen in Wasser weich und gieße das Wasser davon ab. Die Brühe des wie in No. 510 weichgekochten Gänseleins gieße man durch ein Sieb, koch sie mit etwas in Butter gelbgeschwitztem Mehl zu einer seimigen Sauce, füge ein wenig Pfeffer, gehackte Petersilie und Majoran, die Bohnen und das Gänselein hinzu, mische Alles durch behutsames Umschwingen gut untereinander und lasse es auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit ganz sacht kochen.

513. Schwarzsauer von Gänselein. Das Blut der Gans wird beim Schlachten derselben aufgefangen und mit etwas Essig klar gequirlt. Das Gänselein wird wie in No. 510 in nicht zu vielem Wasser mit Salz weichgekocht. Birnen werden in Hälften oder Viertel geschnitten, geschält, von den Kerngehäusen befreit und mit Wasser, Essig, Citronenschale, Zimmt und Zucker langsam, daß sie roth werden, weichgekocht. (Man kann statt der Birnen auch Backobst nehmen und dasselbe wie in No. 815 kochen.) Die Brühe der Birnen oder des Backobstes vermischt man mit der durch ein Sieb gegossenen und entfetteten Brühe des Gänseleins und mit etwas in Butter gelbgeschwitztem Mehl, fügt einige feingestoßene Gewürznägel, ein Stückchen Zucker und ein wenig Essig hinzu, kocht hiervon eine seimige Sauce, quirlt diese mit dem Gänseblut ab, vermischt sie mit dem Obst und dem Gänselein, läßt das Ganze noch einige Male aufkochen und tischt es mit Klößen nach No. 41 auf.

514. Gänselein mit Aepfeln. Man kochte geschälte, in Viertel geschnittene und von den Kerngehäusen befreite Aepfel in etwas

Wasser mit Zucker und in feine Streifen geschnittener Citronenschale auf gelindem Feuer ziemlich weich. Dann vermische man den Saft der Apfel mit der durchgeleschten und abgesetzten Brühe des nach No. 510 weichgekochten Gänsekleins, füge ein wenig Citronensaft oder Essig, einige feingestochene Mandeln und etwas Braunehl hinzu, koch sie hier von einer seimigen Sauce, farbe diese mit ein paar Tropfen Zucker-Jüs bräunlich, vermische sie mit den Apfeln und dem Gänseklein, thue gut gereinigte und in Brühe rund aufgequollene Corinthen hinzu und lasse das Ganze auf gelindem Feuer siedendheiß werden.

515. Weißsauer von Gans. Man kochte 4 zerhackte Kalbsfüße in etwa 3 Quart Wasser langsam recht weich und gieße die Brühe durch ein Sieb davon ab. Dann lege man eine recht sauber vorbereitete Gans in eine passende Casserole, gieße die Brühe von den Kalbsfüßen, etwas Essig und so viel Wasser darüber, daß die Gans damit bedeckt ist, lasse sie kochen, schäume sie gut aus, füge etwas Salz, einige Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, Pfeffer, einige Gewürznägel, die Schale einer halben Citrone, ein wenig Thymian, Basilikum und Estragon hinzu, lasse die Gans zugedeckt auf gelindem Feuer langsam ziemlich weichkochen und in der Brühe verkühlen, nehme sie heraus und schneide sie nach dem Erkalten in hübsche Stücke. Man kann die Gans auch, ehe man sie kocht, in Stücke schneiden und hauen, doch werden diese nicht so sauber, als die von der nach dem Kochen zerlegten Gans. Die Brühe befreie man von dem Fett, gieße sie durch ein Sieb, vermische sie mit dem noch nöthigen Salz und etwas französischem Essig, farbe sie mit ein wenig Zucker-Jüs gelb und kläre sie mit dem Weißen einiger Eier nach der in No. 36 gegebenen Anweisung, lasse sie durch eine aufgespannte Serviette klar durchlaufen und gieße sie auf das in einen Topf oder ein Glas gelegte Gänsefleisch, welches damit bedeckt sein muß. Wenn man das Weißsauer längere Zeit aufbewahren will, so gieße man, nachdem die Gallerte erstarrt ist, etwas Hammel- oder Kindertalg darüber. — Statt der Kalbsfüße kann man sich zur Bereitung der Gallerte zum Weißsauer auch der Gelatine bedienen. Man kocht alsdann die Gans nur mit Wasser und den übrigen oben angegebenen Zutaten weich, thut hierauf 5—6 Loth in kaltem Wasser erweichte Gelatine zur völligen Auflösung in die heiße Gänsebrühe und versfährt dann weiter wie oben.

516. Gans in Gelee. Die Gans wird wie in der vorigen Nummer gekocht und nach dem Erkalten in saubere Stücke ohne Knochen geschnitten. Von der Brühe bereite man, wie zum Weißsauer, eine klare Gallerte. Dann begieße man den Boden einer runden oder langen Form nur dünn mit dieser Gallerte, lasse sie erstarrten, belege den Boden der Form zierlich mit Krebsschwänzen, türkischem Weizen, Pfeffer-

gurken, dem Weizen hartgekochter Eier sc., beträufle die Verzierung wiederholt mit ein wenig Gallerte, damit sie sich befestige, und gieße dann in der Dicke eines halben Fingers Gallerte darüber. Wenn diese erstarrt ist, ordne man das Gänsefleisch mit dazwischen gelegten geschnittenen Pfessergurken und Kapern im Kränze in die Form und fülle diese mit Gallerte. Nachdem die Gallerte vollständig erstarrt ist, halte man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, trockne sie ab und stürze den Inhalt behutsam auf eine Schüssel aus.

517. Roulade von Gans. Die sauber vorbereitete und gewaschene, doch nicht ausgezogene Gans wird ausgebeint (siehe in der Einleitung den Artikel: Desossiren), mit einer Farce nach No. 11, welche mit würfelig geschnittenem Speck, Pökelzunge und Pfessergurken vermischt ist, fingerdick bestrichen, der Länge nach fest zusammengerollt, zugenäht, in ein reines Tuch oder in Papier gewickelt, mit Bindsfaden umschnürt und mit den gewaschenen, zerhauenen Knochen der Gans, der ausgekochten Brühe von 2 Kalbsfüßen, etwas Wasser oder dünner Fleischbrühe, Salz, Gewürz, Lorbeerblättern, etwas Essig, Wein, Zwiebeln, Thymian und Basilikum weichgekocht, nach dem Verkühlen zwischen 2 Schüsseln oder Bretchen auf die bekannte Weise gepreßt, kalt ausgewickelt, von dem Bindsfaden befreit und in Scheiben geschnitten. Der entjettete Fond wird mit Eiweiß geklärt (siehe No. 36) und, nachdem er erstarrt ist, zum Garnieren der Gans verwendet. — Man kann die Roulade auch warm mit einer Gurken-Sauce nach No. 85 geben.

518. Pökelgans und Spießgans. Man schneidet die gereinigte Gans in 4 Stücke (die beiden Keulen, die Brust und den Rücken), reibt sie mit Salz und Salpeter gut ein, legt sie fest in ein Geschirr, deckt einen beschwerten Deckel darüber und verwahrt sie an einem kühlen Orte. Nach 5—6 Tagen kann man die Keulen und den Rücken in Wasser mit dem noch nöthigen Salz, Zwiebeln, Wurzeln und Gewürz weichkochen, und zu Gemüsen, als: Grünkohl, Sauerkohl sc., geben. Die Brust wird abgetrocknet, in Papier gewickelt und geräuchert.

519. Ragout von Gans mit Gurken. Hierzu kann man die Reste gebratener Gänse verwenden. Man schwitzt eine gehackte Zwiebel in Butter oder Gänsefett weich, thut ein paar Löffel Mehl dazu, röstet es gelblich, füllt leichte Bouillon und ein wenig Zucker-Züss oder Braten-Züss und das nöthige Wasser darauf und verkocht es mit Estragon-Essig, Pfesser, Salz, ein wenig Zucker und einem Glase Wein zu einer wohlgeschmeckenden, seimigen Sauce, legt den in Stücke geschnittenen Gänsebraten hinein und läßt ihn siedendheiß werden. Recht passend dazu sind geschmorte Gurken. Die Gurken werden geschält und der Länge nach in 4 Theile geschnitten, von den Kernen befreit und in Stücke

von beliebiger Größe geschnitten; nachdem diese abgerundet und eine Stunde eingefälzen sind, werden sie abgetrocknet, in gelber Butter mit ein wenig Essig und einer Prise Pfeffer auf gelindem Feuer langsam weichgeschmort, und entweder mit ein wenig brauner Sauce vermischt und besonders angerichtet zu dem Ragout servirt, oder ohne Weiteres mit dem Ragout vermischt.

520. Gänseleber, gebraten. Die Leber wird in dicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Mehl gewendet, mit Ei und geriebener Semmel panirt, in Butter schön gelbbraun und gar, aber saftig gebraten, angerichtet und mit etwas darunter gegossener guter Jüs aufgetischt. In Ermangelung guter Jüs kann man die Butter, in welcher die Leber gebraten ist (vorausgesetzt, daß dieselbe nicht zu braun geworden), mit ein wenig Fleischbrühe vermischen, dies kurz einkochen lassen und unter die Leber gießen.

521. Gänseleber, sautirt. Eine große fette Gänseleber schneide man in fingerdicke, gleichförmige Scheiben, lege diese in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, bestreue sie mit Salz und weitem Pfeffer und mache sie auf nicht zu starkem Feuer in etwa 5 Minuten gar. Sollte die Leber dabei so weich werden, daß man sie nicht umwenden kann, ohne sie zu zerreißen, so seze man sie, nachdem sie ein paar Minuten auf dem Feuer gestanden hat, gut zugedeckt in einen Ofen und lasse sie darin vollends gar werden, richte sie auf eine Schüssel im schönen Kranze an, glacire sie mit Fleischglace und gebe eine Champignons- oder Trüffel-Sauce in die Mitte.

XIV. Von der Ente.

522. Gebratene Ente. Diese wird wie die Gans in No. 508 bereitet. $\frac{1}{2}$ —2 Stunden ist ihre Bratzeit. Wenn sie nicht sehr fett ist, muß man die Ente mit Butter braten.

523. Gedämpfte Ente. Man lasse etwas Butter in einer zur Ente passenden Casserole gelb werden, brate die Ente auf beiden Seiten der Brust auf nicht zu starkem Feuer gelbbraun, kehre sie um, salze sie, füge einige Mohrrüben, etwas Sellerie, eine Zwiebel, einige Gewürznelken und Pfefferkörner nebst ein wenig leichter Fleischbrühe oder Wasser hinzu und dämpfe sie, dann und wann ein wenig Wasser nachgießend, gut zugedeckt unter fleißigem Begießen in kurzem Fond auf gelindem Feuer oder im Ofen weich. Der mit ein wenig Wasser von der Casserole losgerührte, abgefettete und durchgegossene Fond wird mit ein wenig Braunmehl feimig verloht und als Sauce zur Ente gegeben.

524. Braisirte Ente. Besonders schmackhaft ist die Ente,

wenn sie in einer Braise (siehe in der Einleitung den Artikel: Braise) weichgekocht wird. Man giebt sie als Beilage zu weißen Rüben, Grünkohl, Kastanien, Wirsingkohl, Rothkohl &c., und schneidet sie, wenn man es nicht vorzieht, sie ganz auf den Tisch zugeben, in saubere Stücke, macht sie in dem entfetteten und durchgegossenen Braisenfond, welcher mit ein wenig Weizmehl seimig eingekocht und mit etwas Fleisch- oder Zucker-Züs bräunlich gefärbt ist, heiß und legt sie um das angerichtete Gemüse herum.

525. Farcirte Ente mit Maronen. Die Ente wird gereinigt und gesengt, aber nicht ausgenommen, gewaschen, abgetrocknet und ausgebeint (siehe in der Einleitung den Artikel: Desossiren), inwendig gesalzen und gepfeffert, mit einer Farce nach No. 11, welche etwas haltbar sein muß und nach Belieben mit würfelig geschnittener gekochter Pökel-Kinderzunge vermischt sein kann, nicht zu stark gefüllt, zugenaht, in Papier eingewickelt, mit Bindfaden geschnürt und mit den gewaschenen und zerschlagenen Knochen der Ente in einer nicht zu stark gesalzenen Braise langsam weichgekocht. Dann lege man die Ente in eine andere Casserole, nehme das Fett von dem Braisenfond rein ab, gieße es auf die Ente und erhalte diese darin warm. Den Fond gieße man durch ein feines Sieb, färbe ihn mit etwas Fleisch- oder Zucker-Züs braun und kochte ihn mit ein wenig in Butter gelbgeschwitztem Mehl zu einer seimigen Sauce ein. Die zuvor abgeschälten und durch Abbrühen von der Haut befreiten Maronen (zu einer Ente etwa 1 Pfund Maronen) dünste man mit etwas von der Sauce und ein wenig Butter auf gelindem Feuer weich und süße sie mit Zucker. Beim Anrichten ziehe man den Faden aus der Ente, schneide sie in Scheiben, richte sie auf eine lange Schüssel an, glacire sie mit Fleischglace oder gieße etwas Sauce darüber, lege die Maronen auf beide Seiten der Ente und gebe die sieidendheiß gemachte Sauce, unter welche man nach Belieben ein wenig Zucker mischen kann, in einer Saucière daneben auf den Tisch.

526. Roulade von Ente wird wie die Roulade von Gans nach Anweisung der No. 517 gemacht; auch bereitet man:

527. Weissauer von Ente nach No. 515.

528. Ente in Gelee nach No. 516.

529. Pökel-Ente nach No. 518.

530. Ragout von Ente nach No. 519.

531a. Geschmorte Ente. Nachdem die Ente wie zum Braten vorbereitet ist, wird sie in Mehl umgewendet, in Butter auf beiden Seiten der Brust und dem Rücken braungebraten und mit wenig Wasser

und einem Glase Wein, einer Zwiebel, Gewürz und etwas Salz unter öfter wiederholtem Begießen auf gelindem Feuer weichgeschnitten. Die entfettete Brühe wird nach Bedarf mit Bouillon oder Wasser verdünnt, mit ein wenig Citronensaft und Sardellenbutter abgeschärft und durch ein Sieb gegossen.

531 b. Salmi von Ente. Man dämpfe oder brate hierzu eine Ente weich und schneide sie nach dem Erkalten in hübsche Stücke. Sämtliche Knochen und Abfälle von der Ente stoße oder zerhacke man fein, seze sie mit einigen Gläsern Rothwein, dem abgefetteten Fond der Ente, etwas brauner Fleischbrühe (Jüs), einem halben Lorbeerblatt, zwei Schalotten und einigen Pfefferkörnern auf das Feuer und lasse das Ganze eine halbe Stunde sacht kochen. Man seihe hierauf die Brühe durch ein Tuch, vermische sie mit etwas brauner Coulis (No. 68), koch die dies auf starkem Feuer unter beständigem Rühren ziemlich dick ein, würze die Sauce mit dem nöthigen Salz, ein wenig Citronensaft und einer Prise Zucker, gieße sie auf die geschnittene Ente, lasse das Salmi siedendheiß werden, richte es auf eine Schüssel an und garnire es mit in Butter gelbgebratenen dreieckigen Semmel-Croutons oder mit Halbmonden von Blätterteig. Nach Belieben kann man auch einige Trüffeln, die geschält, in Scheiben geschnitten und mit etwas Wein und Fleischbrühe gar und kurz eingekocht sind, unter das Salmi mischen.

XV. Von dem Fasan.

532. Gebratener Fasan. Der Fasan wird behutsam gerupft, wobei man die Haut nicht zerreißen darf, leicht gesengt, reinlich ausgenommen und mit einem Tuche ausgewischt. (Gewaschen wird der Fasan nicht.) Dann haut man die Füße halb und den Hals mit dem Kopje ganz, doch nicht zu kurz ab, zieht den Fasan mit Bindfaden zu schöner Form zusammen, überbindet ihn mit gesalzenen Speckplatten, oder spickt ihn sauber mit seinem Speck und bratet ihn mit Butter zu schöner Farbe. Wenn der Ofen die richtige Hitze hat, so ist der Fasan in einer guten halben Stunde vollkommen gar und fastig. Die Jüs zum Fasan bereitet man von dem mit ein wenig Jüs oder Bouillon losgerührten Bratensatz aus der Pfanne, welchen man durch ein Sieb gießt, abfettet und mit sehr wenig gelbgeschwitztem Mehl schwachseimig einkocht. Häufig garniert man den angerichteten Fasan mit Brunnenkresse, welche mit Salz und wenig Essig vermischt wird. Auch ist es an manchen Orten Sitte, den mit einer Papierkruse umgebenen Kopf nebst den in eine Manschette gesteckten Schwanzfedern des Fasan oben und unten auf die Schüssel zu legen. Sehr zu empfehlen ist diese Sitte freilich nicht.

533. Gefüllter Fasan mit Trüffeln. Man fülle den wie zum

Braten vorbereiteten Fasan mit einer Leberfarce und Trüffeln, wie den Puter in No. 497, nähe ihn zu und dämpfe ihn mit gewürzter Brühe nach Angabe der No. 497 zu schöner Farbe und gar. Er muß der Füllung wegen länger dämpfen, als ein ungefüllter Fasan. Der Fond wird entfettet, mit Bouillon ein wenig verdünnt, wenn er zu kurz eingeschmort ist, mit ganz wenig Weiß- oder Klaramehl seimig verkocht und durch ein Sieb gegossen.

534. Salmi von Fasanen. Man brate oder dämpfe hierzu die Fasanen recht saftig gar, schneide sie nach dem Erkalten in saubere Stücke und ordne diese in eine Casserole. Die Knochen und Abfälle von den Fasanen stöze man fein, koch sie mit etwas brauner Fleischbrühe nebst einigen Schalotten, einem halben Lorbeerblatt und einer Prise Pfeffer eine halbe Stunde langsam aus, seihe die Brühe nebst dem Fond der Fasanen durch eine Serviette, nehme das Fett davon rein ab, koch die Brühe auf starkem Feuer ziemlich kurz ein, vermische sie mit etwas brauner Coulis nach No. 68, füge ein Glas guten Madera hinzu, koch die Sauce unter fortwährendem Rühren ziemlich dick ein, mische das nötige Salz, ein wenig Citronensaft und eine Prise Zucker darunter und gieße sie auf die Fasanstücke. Man mache das Salmi im Bain-marie recht heiß, richte es, die Stücke zierlich aufeinander legend, sauber an, gieße die Sauce darüber und garnire es mit cotelettesförmig- oder dreieckigeschnittenen, in Butter schön gelbgebratenen Semmelschnitten. Ein Zusatz von geschälten, dünnsscheibiggeschnittenen und in Bouillon oder Jus und Wein gar und kurz eingekochten Trüffeln macht dieses vor treffliche Gericht noch schmackhafter.

535. Saute von Fasanen. Man wählt hierzu junge Fasanen, schneidet von diesen die Keulen mit der Haut ab, löst die Brüste, nachdem man die Haut davon abgezogen hat, von den Brust- und Flügelknochen ab, nimmt die kleinen Brustfilets (Filets mignons) heraus, schlägt die großen Filets mit der Fläche eines Hackmessers leicht ein wenig breit, befreit sie auf die in No. 484 angegebene Weise von der feinen Haut, beschneidet sie zu schöner Form, ohne viel davon abzuschneiden, und legt sie dicht nebeneinander in ein flaches, mit geklärter Butter ausgestrichenes Geschirr. Die Filets mignons legt man, nachdem man die Sehnen aus denselben herausgezogen hat, zu je 2 und 2 zusammen, klopft sie ein wenig breit, stutzt sie zu der Form der Brüste zu, legt sie zu diesen hinzu, gießt geklärte Butter darüber und bedeckt sie mit einem rundgeschnittenen Papierblatt. Die Gruppe der Fasanen stözt oder zerhackt man, bratet sie mit ein wenig feinscheibiggeschnittenem Wurzelwerk und einer Schalotte in Butter leicht an, lägt sie mit etwas leichter Fleischbrühe eine Stunde langsam kochen, gießt die Brühe durch ein

Tuch, entfettet sie, kocht sie ziemlich kurz ein, vermischt sie mit etwas brauner Coulis und einem Glase Madera, kocht die Sauce seimig ein, schärft sie mit ein wenig Citronensaft ab und erhält sie im Bain-marie heiß. Von Weißbrot schneidet man ebensoviele Scheiben, als man Fasanenfilets hat, giebt ihnen die Form und Größe der letzteren, und bratet sie in Butter goldgelb. Einige Minuten vor dem Anrichten bestreut man die Fasanenfilets leicht mit Salz, macht sie auf starkem Feuer rasch gar (siehe in der Einleitung den Artikel: Sautiren), giebt die Butter davon ab, bestreicht die Filets mit Fleischglace oder giebt ein wenig von obiger Sauce darüber und schwingt sie damit um, richtet sie mit den erwärmten und mit Fleischglace bestrichenen Semmelscheiben abwechselnd im Kranze auf eine Schüssel an und giebt die Sauce in die Mitte. Auch dieses Gericht gewinnt durch den Zusatz von Trüffeln an Wohlgeschmack. (Siehe No. 534.)

536. Fasankeulen zu Gemüsen. Die bei der Bereitung eines Sauté von den Fasanen abgeschnittenen und auf nachstehend angegebene Weise zubereiteten Keulen sind zur Garnitur verschiedener Gemüse, besonders zu Sauerkohl, Wirsingkohl und Linsen, sehr gut zu benutzen. Man befreit zuerst die Keulen von den Sehnen (siehe No. 494), hakt dann die Beine über dem Kniegelenke ab, nimmt den Knochen aus dem oberen Theil der Keule heraus, indem man einen leichten Hieb durch den Knochen dicht am Gelenke führt, den Knochen herausbiegt und ihn mit einem Messer vom Fleische ablöst. Man steckt hierauf an die Stelle des Knochens ein Stück wie zum Schmortfleisch gewürzten Speck in jede Keule, biegt die Keulen zusammen, giebt ihnen eine hübsche Form, umwickelt sie mit Bindfaden oder starkem Zwirn, damit sie die gegebene Form behalten, legt sie in eine Casserole, fügt etwas fette Fleischbrühe, ein wenig Fleisch- oder Zucker-Züs, ein wenig Salz, etwas Wurzelwerk, eine Zwiebel und einige Pfefferkörner hinzu, und kocht die Keulen auf gelindem Feuer langsam weich; entfettet dann die Brühe, giebt sie durch ein Tuch, kocht sie kurz ein, legt die von dem Bindfaden befreiten Keulen wieder hinein, läßt sie heiß werden, glacirt sie recht schön und legt sie um das angerichtete Gemüse. Man kann die weichgekochten Keulen auch, nachdem sie etwas verkühlt sind, in eine Mischung von zerlassener Butter und Ei tauchen, in geriebener Semmel umwenden und auf dem Roste über Kohlengluth zu schöner Farbe braten.

537. Gratin von Fasan. Man schneide die Brust eines recht fastig gebratenen und erkalteten Fasan in nicht zu dünne, kleinen Coteletten ähnliche Scheiben (Filets) und verfahre übrigens bei der Zubereitung dieses Gratin, wie es in No. 378 angegeben ist, bediene sich jedoch zur Verzierung desselben nur kleiner Champignons und schwarzer

Trüffeln. Damit die Fasanenfilets oben auf dem Gratin beim Gar machen desselben nicht trocken werden, so bedecke man sie sehr gut mit Speckplatten, oder überziehe sie recht sauber und glatt mit Farce. Man kann das Gratin auch noch auf eine andere Art bereiten, indem man den Boden einer gut mit Butter ausgestrichenen oder mit sehr dünnen Speckplatten ausgelegten Cylinderform zuerst mit Trüffelscheiben verziert, dann die besten Fasanenfilets mit etwas dazwischengestrichener Farce en miroton hineinlegt, hierüber eine Schicht Farce fest in die Form hineindrückt, die Farce wieder mit einer Lage Fleisch, Trüffeln und Champignons bedeckt und so fortfährt, bis die Form ziemlich voll ist. Man macht das Gratin im Bain-marie im Ofen gar, stülpt es auf eine Schüssel aus, beseitigt die Speckplatten und das ausgetretene Fett, füllt eine nach No. 94 bereitete Trüffel-Sauce in die leere Mitte des Gratin und garniert es ringsum mit kleinen Halbmonden von Blätterteig. Von den Knochen und Abfällen des Fasan bereitet man nach No. 534 eine Essenz, kocht diese zu Glace ein und vermischt sie mit der Sauce. Das Fleisch der Keulen kann man feinstoßen, durch ein Sieb streichen und unter die Farce mischen.

XVI. Von dem Rebhuhn und dem Haselhuhn.

538. Gebratenes Rebhuhn und Haselhuhn. Das junge Rebhuhn wird wie anderes Geflügel zum Braten vorbereitet, aber nicht gewaschen, sondern nur mit einem Tuche ausgewischt, mit Windfaden zu guter Form dressirt, mit Salz bestreut, und, die Brust mit einem Weinblatte und darübergelegter großer Speckplatte bedeckt, mit Butter im heißen Ofen 15—20 Minuten gebraten. Auch kann man die Brust mit seinem Speck spicken. Ebenso vortrefflich wird das junge Rebhuhn, wenn man es weder spickt, noch mit Speckplatten belegt, sondern in einer Casserole mit Butter auf beiden Seiten der Brust gelbbraun bratet, dann auf den Rücken legt, salzt und noch eine kurze Zeit im Ofen braten lässt. Je weniger Flüssigkeit man darunter gießt, desto besser wird das Rebhuhn. Die Jüs wird wie bei andern Braten aus dem mit ein wenig Bouillon abgekochten Bratensatz bereitet. — **Das Haselhuhn**, welches selten zu uns kommt, wird ebenso gebraten.

539. Gefülltes Rebhuhn mit Trüffeln wird wie No. 533,

540. Salmi von Rebhühnern wie No. 534,

541. Sauté von Rebhühnern wie No. 535,

542. Gratin von Rebhühnern wie No. 537 bereitet.

543. Rebhühnerkäse. Zu dieser vortrefflichen kalten Speise kann man die alten Rebhühner, welche sich nicht zum Braten eignen, vor-

theilhaft verwenden. Die Rebhühner werden so weich als möglich gedämpft, oder noch besser, in einer Braise weichgekocht. Von dem entfetteten und durchgegossenen Fond wird mit recht dunkler Fleisch-Jüs und dem nöthigen Weizmehl eine dicke braune Sauce gekocht. Das Fleisch von etwa 6 Rebhühnern wird von Häuten und Sehnen befreit, feingehackt und mit $\frac{1}{2}$ Pfund seines Butter und $\frac{1}{4}$ Pfund rohem, feingehacktem Kalb- oder Wildfleisch im Mörser feingestossen und mit der erkaltenen Sauce zu einem dicken Brei zusammengerührt, den man durch ein Sieb streicht und mit 12 Loth geriebenem Parmesankäse, 8 Eirollern und dem nöthigen Salze genau vermischt, und in eine, wo möglich vierseitige blecherne oder kupferne, dick mit Butter ausgestrichene und am Boden mit einem mit Butter bestrichenen Papierblatte ausgelegte Form recht fest eindrückt, auf der Oberfläche recht glatt streicht und im Bain-marie in einem nicht zu heißen Ofen garbäckt. Wenn man mit einer Spicknadel hineinsticht und nichts von der Masse nach dem Herausziehen der Nadel an derselben haftet, ist sie gar. Am andern Tage stürzt man den Rebhühnerkäse aus der Form, schneidet die braune Oberfläche leicht ab, bindet einen oder zwei Bogen doppelt zusammengelegtes Papier fest anschließend so um den Käse, daß das Papier ein wenig darüber hinausragt, gießt geklärte Butter halbfingerdick auf den Käse und läßt sie erkalten und hart werden. Man schneidet beim Gebrauche den Rebhühnerkäse so in Scheiben, daß eine jede Scheibe einen Butterrand erhält, und richtet diese in schönem Kranze auf eine runde, oder in gerader Linie auf eine lange Schüssel so an, daß die weißen Butterstreifen, von der dunklen Farbe des Rebhühnerkäses abstechend, einen guten Anblick gewähren. Man garniert den Rebhühnerkäse mit gehacktem Aspic und sauber geschnittenen Aspic-Croutons.

XVII. Von den Schnepfen.

544. Gebratene Waldschnepfe. Man rupft die Schnepfe, zieht ihr die Haut vom Kopfe, nimmt die Augen heraus und beseitigt die Gurgel mit dem Schlunde; nachdem man dann die Schnepfe gesengt und ausgenommen hat, schneidet man ihr die Krallen von den Füßen ab und steckt den langen Schnabel, gleichsam als Speiser, durch die nach den Flügeln hinaufgeschobenen Keulen derselben. Auf die Brust der Schnepfe wird eine gesalzene Speckplatte mittelst Bindsäden befestigt und die Schnepfe mit Butter im Ofen etwa eine halbe Stunde gebraten. Der Bratensaft wird entfettet, mit etwas guter Jüs von der Pfanne losgerührt, durch ein Sieb gegossen und zur nöthigen Kürze eingekocht. — Die Eingeweide der Waldschnepfe hackt man nach Beseitigung des Magens fein, vermischt sie mit etwas geschmolzener Butter, geriebener Sem-

mel, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, streicht diese Masse dick auf gebröste Semmelscheiben, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes flaches Geschirr und macht sie im Ofen rasch gar. Mit diesen Schnepfenbroden garnirt man die angerichtete Schnepfe. — Die Bécassinen und alle Arten kleiner Schnepfen werden unausgenommen gebraten, jedoch muß man vorher den Magen mit dem Schlunde und der Gurgel herausziehen. Sie brauchen natürlich nicht so lange zu braten wie die Waldschnepfen, und können auch in einer verdeckten Casserole auf nicht zu starkem Feuer gebraten werden. Man legt die kleinen Schnepfen beim Anrichten auf gelbgebratene Semmelscheiben und gießt den abgefetteten, mit ein wenig Jus losgekochten Bratensatz darunter.

545. Salmi von Waldschnepfen. Von gebratenen Waldschnepfen, welche nach dem Erkalten in saubere Stücke geschnitten sind, wird nach Anweisung der No. 534 ein Salmi bereitet. Von dem Eingeweide derselben bereite man nach No. 544 Schnepfenbrode in dreieckiger oder Halbmondform, und garnire das Salmi damit.

546. Gratin von Bécassinen. Die Bécassinen werden sauber vorbereitet (wobei man sich vor dem Zerreissen der Haut zu hüten hat) und ausgebeint. Dann bereitet man eine Farce wie in No. 378 und vermischt sie mit den feingestochenen und durch ein Sieb gestrichenen Schalen gut gereinigter Trüffeln, den durchgestrichenen Eingeweiden der Schnepfen und nach Belieben mit etwas Parmesankäse. Man muß ein wenig von der Farce zur Probe backen. Ist sie nicht locker genug, so mischt man etwas braune Sauce darunter. Die Schnepfen werden gesalzen, mit Farce gefüllt, so zusammengelegt, daß sie ihre natürliche Gestalt wiedererlangen, und in Butter auf gelindem Feuer steifgemacht. Wenn sie wieder erkaltet sind, wird die Farce mit den Schnepfen um einen mit Speckplatten umgebenen und in die Mitte einer Schüssel gesetzten runden Ausstecher dergestalt aufdressirt, daß dadurch ein Hügel gebildet wird, auf dessen Oberfläche die Brüste der Schnepfen sichtbar sein müssen. Nachdem man dann das Gratin oben mit kleinen, gleichrund zugestückten Trüffeln verziert hat, bedeckt man das Ganze mit Speckplatten und Papier, und bickt es in einem mäßig heißen Ofen gar. Ist der Ofen so heiß, daß das Gratin Gefahr läuft, von unten zu braun zu werden, so setzt man es in einem Bain-marie in den Ofen. Beim Anrichten beseitigt man die Speckplatten, den Ausstecher und das auf der Schüssel und in der Höhlung der Mitte angesammelte Fett, maskirt das Gratin mit etwas von der Trüffel-Sauce nach No. 94 und giebt die übrige Sauce mit den Trüffeln in die Mitte. Die gut gereinigten Köpfe der Schnepfen werden, nachdem man an Stelle der Augen weiße Farce hineingestrichen und kleine Pfefferkörner oder ein rundes Stückchen

Trüffel hineingesetzt hat, in Butter gergemacht und beim Anrichten als Verzierung zwischen die Schnepfen, die langen Schnäbel nach außen gekehrt, gesteckt.

XVIII. Von der wilden Gans.

547. Gebratene wilde Gans, Ragout ic. davon. Nur die junge wilde Gans kann gebraten werden. Auch schmeckt sie gedämpft mit dem Zusatz von Zwiebeln, Gewürz und Kräutern sehr gut. Als Ragout oder Salmi bereite man sie nach Anweisung der Nummern 519 und 534. Die alte wilde Gans ist sehr zähe und hat gewöhnlich einen thranigen Geschmack. Man kann sie schmoren und marinirt sie dann einen oder zwei Tage vorher. (Siehe in der Einleitung: Marinade.)

XIX. Von der wilden Ente.

548. Gebratene und geschmorte wilde Ente, Salmi ic. davon. Die wilde Ente liefert, wenn sie jung und fleischig ist und nicht thranig schmeckt, wie es häufig der Fall ist, einen geschälten Braten. Sie wird in Butter gebraten wie die zahme Ente oder geschmort nach No. 531, und mit einer Sardellen- oder Kapern-Sauce gegeben; auch wird sie als Ragout und Salmi nach No. 519 und 534 bereitet.

XX. Von dem Auerhahn und dem Birkhahn.

549. Geschmorter Auerhahn; gebratener und geschmorter Birkhahn. Der Auerhahn wird gewöhnlich ein paar Tage vor dem Gebrauch in eine Marinade gelegt, alsdann mit nicht zu dicken gewürzten Speckstreifen durchzogen, oder wie ein Fasan gespickt und in der mit etwas Jüs und einem Glase Wein ausgekochten Marinade geschmort. (Siehe No. 445.)

Der Birkhahn wird, wenn er jung ist, wie der Fasan zubereitet und gebraten. Ist er alt, wird er wie der Auerhahn behandelt.

XXI. Von dem Trappen.

550. Gebratener Trappe. Geschmorte Trappenbrüste. Zum Braten eignet sich nur der junge Trappe. Derselbe wird vorbereitet und gespickt oder ungespickt gebraten, wie der Puter in No. 494. — Von dem alten Trappen zieht man die sehr zähe Haut ab, löst die Brüste von dem Brustknochen ab, klopft sie mit dem flachen Hackmesser, häutet und spickt sie wie Fricandeaur, legt sie auf einige Tage in eine Mari-

nade und schmort sie dann in einer würzhaften Brühe, die man von den mit Jüs ausgekochten Ingredienzien der Marinade bereitet hat, nach Angabe der No. 445 weich. Die dazu nöthige Jüs bereitet man nach No. 34 von dem Knochenherruppe des Trappen. Man kann auch die Brüste ganz einfach, ohne sie zuvor marinirt zu haben, in Butter und Jüs in kurzem Fond weichschmoren. In beiden Fällen giebt der abgefettete, durch ein Sieb gegossene, mit Jüs hinreichend verdünnte und mit etwas Weizmehl und einem Glase Madera seimig verkochte Fond eine kräftige Sauce.

551. Ein Pain von Trappe. Hierzu löst man das Fleisch von den Keulen und dem Gerippe des Trappen ab, dessen Brüste nach Angabe der vorigen Nummer geschmort wurden, und schabt es aus Häutten und Sehnen; ebenso schont man eine kleine Kalbs- oder Schweineleber aus. Dann schwitzen einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Schalotten in Butter weich, fügt die Hälfte des Fleisches und der Leber hinzu, schwitzen dies auf dem Feuer kurz ein und hakt es mit dem rohen Fleisch und der rohen Leber zusammen sehr fein. Hierauf schält man einige Semmeln ab, weicht sie in Wasser ein, drückt sie gut aus und röhrt sie mit etwas Butter auf dem Feuer zu einem steifen Teige ab. Von diesem Semmelteige nimmt man etwa so viel, als ein Drittel der Fleisch- und Leber-Masse beträgt, fügt ebensoviel feingehacktes frisches Schweinefett oder schwachgeräucherten Speck, eine gleiche Quantität geriebenen Parmesankäse, das Fleisch und die Leber, Salz, gemischtes Gewürz (siehe das alphabetische Register) und 3 bis 4 ganze Eier hinzu, röhrt oder stözt Alles gut untereinander, streicht es durch ein Sieb, mischt nach Belieben Trüffeln, welche gut gereinigt, geschält, in Fleischbrühe und Wein gar und kurz eingekocht und würfelig geschnitten sind, nebst den feingestochenen und durch ein Sieb gestrichenen Schalen derselben unter die Farce, drückt diese in eine mit Speckplatten ausgelegte oder mit Butter ausgestrichene und am Boden mit einem runden Papierblatte ausgelegte Form fest ein, und bäckt den Pain in einem Bain-marie im Ofen gar. Man stürzt den Pain nach dem Erkalten aus der Form, schneidet ihn in hübsche Scheiben und garnirt ihn mit Aspic.

XXII. Von dem Krammetsvogel und von der Lerche.

552. Gebratene Krammetsvögel. Von den sauber gerupften Krammetsvögeln schneidet man die Flügel im ersten Gelenke ab, zieht ihnen die Haut von den Köpfen, drückt die Augen heraus, beseitigt den untern Theil des Schnabels und die Gurgel, stucht die Krallen von den Füßen ab, biegt die Füße nach innen um die Keulchen, steckt diese so ineinander, daß sie ein Kreuz bilden, biegt den Kopf nach dem Keulchen

herum, steckt die Spitze des linken Keulchens durch die Augenhöhle und sengt endlich die Vögel leicht ab. Hierauf läßt man Butter in einer Casserole gelb werden, legt die Vögel hinein, salzt sie und bratet sie zugedeckt auf nicht zu scharachem Feuer zuerst auf der Brust und dann auf dem Rücken zu schöner goldgelber Farbe. In etwa 15 Minuten sind die Vögel gar. Man kann dieselben auch unter fleißigem Begießen im heißen Ofen braten und auch einige feingestochene Wachholderbeeren daranthon. Sind die Vögel angerichtet, so gießt man Butter, in welcher etwas geriebene Semmel gelbbraun gebraten worden, darüber; den Bratensatz von den Vögeln kocht man mit ein wenig Jüs von der Casserole los, fettet ihn ab und gießt ihn durch ein Sieb unter die Vögel. Manche nehmen die Vögel bei der Vorbereitung aus; gewöhnlich werden sie aber unausgenommen gebraten.

553. Gebratene Lerchen. Die Lerchen werden zum Braten vorbereitet wie die Krammetsvögel und in Butter zuerst auf der Brust, dann auf dem Rücken in etwa 12 Minuten zu schöner Farbe und gargebraten. Wenn sie angerichtet sind, werden sie wie die Krammetsvögel mit in Butter gelbgebratener Semmel überzogen. Man kocht den Bratensatz der Lerchen mit ein wenig Jüs oder Bouillon auf und gießt ihn unter die Vögel.

554. Gratin von Krammetsvögeln.

555. Gratin von Lerchen. Beide werden wie das Gratin von Becassinen in No. 546 zubereitet. Den Rand der Schüssel garnire man beim Anrichten mit kleinen Halbmonden von Blätterteig.

VII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gemüse.

Allgemeine Bemerkungen.

Man lasse die frischen Gemüse, nachdem sie verlesen oder gepustzt sind, nicht lange wässern, sondern wasche sie nur gut ab; durch das Wässern verlieren sie an ihrem Geschmack. — Solche Gemüse, welche leicht trocken und schwärzlich werden, wenn man sie nicht bald nach dem

Bühen und Waschen kocht, wie z. B. Mohrrüben und Kohlrüben, bedecke man nach ihrer Vorbereitung bis dahin, wo sie gekocht werden, mit einem feuchten Tuche. — Die Gemüse, welche man blanchirt, um ihnen den strengen Geschmack zu bemeinden, wie z. B. Weißkohl, Wirsingkohl und Grünkohl, kochte man in vielem Wasser ab, damit der obengenannte Zweck auch erreicht werde. Ein wenig kohlensaures Natron an das zum Blanchiren bestimmte Wasser gethan, soll ein vortreffliches Mittel sein, den Gemüsen die blähenden Eigenschaften zu entziehen, auch befördert es das Weichwerden der Gemüse. — Hülsenfrüchte müssen mit weichem Wasser gekocht werden. Kocht dabei das Wasser so sehr ein, daß etwas nachgegossen werden muß, so gieße man nur kochendes, nie kaltes Wasser hinzu.

Wenn man einen ziemlich abgekühlten Ofen hat, so kochte man die Gemüse, welche lange Zeit kochen müssen, als: Wirsingkohl, Weißkohl, Rothkohl, Rüben, Bohnen, Erbsen, Linsen, Backobst &c., auf starkem Feuer an, decke sie mit Papier und Deckel gut zu, und lasse sie in dem Ofen weichköcheln. Der Ofen muß jedoch noch so warm sein, daß die Gemüse ununterbrochen, wenngleich nur langsam, darin kochen. Weißkohl, Grünkohl, Wirsingkohl kochte man mit gutem Rindfett, nicht mit Butter. Sauerkohl wird mit Schweine- oder Gänselfett, Rothkohl mit Speck oder Schweinefett am schmackhaftesten gekocht.

Die Gemüse werden größtentheils mit Mehl seimig gekocht; es ist jedoch nicht anzuempfehlen, Klarmehl (d. h. Mehl, welches mit etwas Wasser klarerührt ist) dazu anzuwenden; die Gemüse, welche mit Klarmehl seimig gemacht werden, schmecken nie so gut, als solche, welche mit in Butter geschwitztem Mehl seimig gebunden werden.

Man vermeide das Umrühren solcher Gemüse, welche dadurch zerstört werden können, als z. B. der Mohrrüben, Bohnen, grünen Erbsen &c.; man schwenke sie in der Casserole um, wenn man sie mit ihrer Sauce vermischt, mit Eiern abzieht, oder auf dem Feuer heiß macht.

Geschieht es einmal, daß das Gemüse anbrennt, so mache man keinen Versuch, dasselbe durch den Aufguß von Flüssigkeit vom Verderben retten zu wollen. Man schütte es vielmehr sogleich in ein anderes Gefäß, ohne von dem angebrannten Saß etwas loszurühren, und thue, wenn es noch nicht weichgekocht war, von Neuem siedende Fleischbrühe oder Wasser hinzu.

556. Kartoffeln in der Schale. Die Kartoffeln werden, nachdem sie sehr rein gewaschen sind, mit kaltem Wasser aufgesetzt und so lange gekocht, bis sie beinahe gar sind. Dann gieße man das Wasser ab, decke ein reines, zusammengeballtes Tuch und außerdem noch den Deckel der Casserole oder des Topfes über die Kartoffeln und lasse sie auf einer heißen Stelle vollends weichdämpfen. Man macht gewöhnlich

mit diesen Kartoffeln nicht so viele Umstände, sondern kocht sie in Wasser vollkommen weich, doch ist die oben angegebene Art, die Kartoffeln garzudämpfen, vorzüglich bei den Sorten zu empfehlen, welche lange vor dem Weichwerden der Mitte pläzen und zerkochen. Der Verschluß durch Tuch und Deckel muß jedoch so fest sein, daß kein Dampf entweichen kann. — Vorzüglich gut schmecken die Kartoffeln, wenn man einen Löffel Kümmel (Karbe) in ein reines Läppchen bindet und mit den Kartoffeln kocht. — Viele wollen behaupten, daß durch einen Zusatz von etwas Salz beim Kochen der Kartoffeln das Aufpläzen derselben verhindert werde.

557. Petersilien-Kartoffeln. Die Kartoffeln werden roh geschält, in Scheiben oder Stücke geschnitten und in Wasser mit Salz beinahe gargekocht. Während dieser Zeit schwieze man eine feingehackte Zwiebel mit ein paar Löffel Butter oder Bouillonfett, mische etwas Mehl darunter, gieße Kindfleischbrühe hinzu, kochte hiervon eine schwachseimige Sauce und thue etwas Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie, nach Belieben auch ein wenig feingehackten Majoran daran. Dann gieße man das Wasser von den Kartoffeln ab, vermische diese mit der Sauce und lasse sie darin vollends weichkochen.

558. Petersilien-Kartoffeln auf eine andere Art. Die Kartoffeln werden in der Schale abgekocht, rasch abgeschält, in Scheiben geschnitten, in einer Sauce, welche man wie die in voriger Nummer, nur ein wenig dicker zubereitet hat, umgeschnellt und auf gelindem Feuer siedendheiß gemacht.

559. Saure Kartoffeln. Man schneide etwas Speck würfelig, brate ihn mit einigen ebenso geschnittenen Zwiebeln gelblich (s. No. 26), mische ein paar Löffel voll Mehl darunter, lasse dieses hochgelb schwitzen, fülle etwas Fleischbrühe und Wasser darauf, füge Essig, Salz, Pfeffer, etwas Zucker oder Shrup und ein wenig Zucker-Züs hinzu, und kochte hiervon eine dünnseimige, braune, süß-säuerliche Sauce. Die roh geschälten, in Stücke geschnittenen und in Wasser mit Salz beinahe garkochten Kartoffeln werden, nachdem das Wasser davon abgegossen worden, mit der Sauce vermischt und darin vollends weichgekocht.

560. Kartoffeln mit Mostrich-Sauce. Die in der Schale gekochten Kartoffeln werden abgeschält, in Scheiben geschnitten, mit einer Mostrich-Sauce nach No. 79 vermischt und, nachdem sie siedendheiß gemacht sind, angerichtet.

561. Kartoffeln zu Fischen. Man schält die Kartoffeln rund und zu gleicher Größe, kocht sie in Wasser mit Salz langsam weich, gießt das Wasser ab, thut ein gutes Stück Butter und nach Belieben

auch etwas feingehackte Petersilie an die Kartoffeln und schwingt sie behutsam durch.

562. Gebratene Kartoffeln zur Garnitur des Fleisches.

Nachdem die Kartoffeln in der Schale abgekocht sind, werden sie abgeschält, gleich groß und rund dressirt und in einer eisernen Pfanne mit Butter und leicht darüber gestreutem Salze unter öfterem Umschwenken zu schöner Farbe gebraten. — Man kann die Kartoffeln auch roh schälen und rund oder eiförmig dressiren, oder mit einem Ausdrehen zu runden Kugeln formen, waschen und abtrocknen und in einer Casserole in gelbzerlassener Butter auf raschem Feuer unter fortwährendem Umschwenken gelbbraun braten, dann salzen, zudecken und auf einer heißen Stelle vollkommen gardünsten lassen. Auch schält man die rohen Kartoffeln ab, stucht sie walzensförmig zu, schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben, wäscht und trocknet sie ab, bakt sie in Backbutter gelbbraun und gar aus, bestreut sie mit Salz und läßt sie bis zum Gebrauche warm stehen, was freilich nicht lange dauern darf, da sie sonst weich und pelzig werden.

563. Gebratene (geröstete) Kartoffeln.

Man brate feinwürfelig geschnittene Zwiebeln in Butter gelblich, thue die abgekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinzu, schwenke sie sogleich um, damit die Zwiebeln oben kommen (sonst werden diese gleich braun oder schwarz), salze sie und brate sie unter öfterem Umschwenken zu schöner gelbbrauner Farbe. Ein wenig feingepulverter Thymian giebt den Kartoffeln einen eigenthümlichen Wohlgeschmack, der sich noch erhöhen läßt, wenn man Heringe, welche ausgewässert, gut abgetrocknet, aus Haut und Gräten und in große Würfel geschnitten sind, mit den Kartoffeln bratet. —

Man kann auch die Kartoffeln, nachdem sie roh geschält, in nicht zu große Stücke geschnitten und gewaschen sind, mit kaltem oder heißem Wasser auf's Feuer setzen und ein paarmal überkochen lassen. Dann gießt man sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, läßt in einer passenden kupfernen oder gußeisernen Bratpfanne ein gutes Stück Butter gelblich werden, thut die Kartoffeln hinein, fügt ein wenig Salz, eine kleine Zwiebel und ein wenig Fleischbrühe hinzu, bedeckt die Pfanne mit einem Deckel, und läßt die Kartoffeln auf nicht zu schwachem Feuer schmoren, bis die Flüssigkeit kurz eingescdmort ist. Nun nimmt man den Deckel ab und läßt die Kartoffeln auf schwächerem Feuer eine gute halbe Stunde rösten, indem man sie von Zeit zu Zeit mit einer kleinen eisernen Schaufel oder mit einem scharfen Blechlöffel vom Boden der Pfanne absticht und nach oben kehrt, so daß die Kartoffeln nach und nach eine gleiche hellbraune Farbe erhalten. Die auf diese Weise gerösteten Kar-

toffeln zerbröckeln zwar sehr und erfordern viel Butter, schmecken aber sehr gut.

564. Geriebene Kartoffeln (Püree von Kartoffeln). Man schäle die rohen Kartoffeln, schneide sie in dicke Scheiben, wasche sie gut, koch sie in Wasser mit Salz weich, lasse sie aber nicht zerkochen, gieße das Wasser davon ab, zerquetsche die Kartoffeln mit einer kleinen Reibkeule, rühre sie mit siedendheißen Milch zu einem recht feinen dicken Brei, und vermische denselben mit einem guten Stück frischer Butter und dem nöthigen Salze. — Je schneller die Zubereitung der Kartoffeln beendigt wird, um so besser werden sie. Einige Sorten Kartoffeln werden zähe, wenn sie lange gerührt werden; bei diesen beeile man sich um so mehr. — Will man den Kartoffelbrei recht fein haben, so verdünne man die Kartoffeln mit Sahne und reibe den Brei durch einen feinen Durchschlag.

565. Gebackene Kartoffeln. Man kochte etwa eine halbe Meze Kartoffeln, nachdem dieselben roh geschält, in Scheiben geschnitten und gewaschen worden, in Wasser mit etwas Salz weich, gieße das Wasser ab, zerdrücke die Kartoffeln, streiche sie so heiß als möglich durch ein Sieb, rühre sie schnell mit 8 bis 12 Loth frischer Butter, etwas Milch und dem nöthigen Salze auf dem Feuer zu einer feinen steifen Masse ab, vermische sie mit 4 bis 5 Eidottern, richte sie auf eine Schüssel in Pyramidenform an, streiche sie recht glatt und backe sie entweder einfach, so wie sie sind, nachdem sie zuvor mit der Messerspitze sauber getupft worden, oder mit Parmesankäse bestreut und mit Butter beträufelt im Ofen zu schöner Farbe. Man giebt diese Kartoffeln zu Schmorfleisch, Fricandeaux &c.

566. Gebackene Kartoffeln auf eine andere Art. Wenn die Kartoffeln, wie in voriger Nummer, mit Butter, ein wenig Mildt, Salz und Eidottern zu einer feinen Masse gerieben sind, vermische man sie mit dem zu einem recht steifen Schnee geschlagenen Eiweiß von 6 Eiern, fülle sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form, backe sie im mäßig heißen Ofen etwa eine Stunde und stürze sie aus der Form auf eine Schüssel.

567. Beignets von Kartoffeln. Ungefähr einen Suppenteller voll geschälter und in Scheiben geschnittener Kartoffeln kocht man in Wasser mit einwenig Salz weich, gießt das Wasser ab, zerdrückt die Kartoffeln mit einer kleinen Reibkeule, vermischt sie so heiß als möglich mit einem guten Eßlöffel voll Butter, einem ganzen Ei und etwas Salz, reibt sie zu einem recht feinen Teige, thut diesen auf ein Backblech, streicht ihn zu einer etwa halbfingerdicken Platte aus und läßt ihn erkalten. Man sticht alsdann hiervon runde, ovale, dreieckige, cotelettesförmige &c. Stücke

aus, panirt dieselben mit Ei und geriebener Semmel und bakt sie in heiher Backbutter schön goldgelb aus. Mit diesen Beignets garnirt man Schmorfleisch, Fricandeaux, Schinken &c. — Hat man vom Tage vorher Kartoffeln, die in der Schale gekocht sind, so reibe man sie auf einem Reibeisen fein, röhre zu etwa einem flachen Teller voll geriebener Kartoffeln 4 Loth Butter zu Sahne, mische ein ganzes Ei, Salz, Muskatnuß, nach Belieben auch etwas Parmesankäse und zuletzt die geriebenen Kartoffeln darunter, und bereite von dieser Masse die Beignets wie oben.

568. Kartoffeln à la Béchamel. Man schale die rohen Kartoffeln walzenförmig, schneide sie in nicht zu dünne Scheiben und koch sie vorsichtig, daß sie nicht zerfahren, in Wasser mit Salz weich, gieße das Wasser rein ab und vermische die Kartoffeln mit einer dicken Saucce Béchamel nach No. 97.

569. Straßburger Kartoffeln. Man schneide einige Heringe aus Gräten und Haut und in große Würfel, lege sie eine Stunde in Milch oder Wasser und trockne sie gut ab. Dann schneide man einige Zwiebeln in große Würfel, schwicke sie in etwa 8 Loth Butter weich, lasse sie aber nicht gelb werden, füge einige Eßlöffel voll Mehl hinzu, lasse dies noch eine kurze Zeit schwitzen, gieße $\frac{1}{2}$ Quart Sahne oder Milch und etwas Fleischbrühe hinzu, koch hiervon eine dicke Sauce und vermische diese mit etwas gestoßenem weißen Pfeffer, der durchgestrichenen Heringsmilch und dem nöthigen Salze. Eine halbe Meze Kartoffeln, oder (der Abgänge wegen) etwas mehr, werden wie in der vorigen Nummer geschält, geschnitten und gekocht und mit der Sauce und den Heringen vermischt. Vorher habe man den innern Rand einer Schüssel mit einem Teigrande besetzt, wie es in No. 775 beschrieben ist. Dahinein fülle man die Kartoffeln, bestreue sie mit einer Mischung von weißer geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufle sie mit Butter und backe sie im Ofen zu schöner Farbe. — Man kann die Kartoffeln auch in der Schale abköchen, abschälen, in Scheiben schneiden und wie oben mit der Sauce und den Heringen vermischen.

70. Kartoffeln mit Hering. Zu einer halben Meze Kartoffeln gehören 3 Heringe und $\frac{1}{2}$ Pfund Butter. Die in der Schale gekochten Kartoffeln werden nach dem Abschälen in Scheiben und die gut ausgewässerten Heringe aus Haut und Gräten und in Würfel geschnitten. Dann streicht man eine runde glatte Form fett mit Butter aus und streut sie mit geriebener Semmel aus, legt alsdann eine Schicht Kartoffeln in guter Ordnung auf den Boden der Form, streut Hering darüber und legt Butter in kleinen Portionen darauf, und fährt so fort, die Kartoffeln, den Hering und die Butter einzulegen, bis die Form gefüllt ist, Obenauf legt man noch etwas

Butter, setzt das Ganze in einen mäßig heißen Ofen, bakt es $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde und stürzt es auf eine Schüssel. Ob man beim Einlegen noch etwas Salz dazwischen streuen müsse, muß jeder selbst beurtheilen, weil der Hering und die Butter nicht immer gleich gesalzen sind.

571. Kartoffeln à la Figaro. Kartoffeln, die in der Schale abgekocht und geschält sind, schneide man in gleichgroße Scheiben und brate sie in einer eisernen Pfanne in Butter schön gelb. Würfelgeschnittene Zwiebeln schwieze man in Butter weich. Gutausgewässerte Heringe schneide man aus den Gräten, häute sie ab und schneide sie in Würfel, und hake auch etwas magern gekochten Schinken oder gekochte Wölzunge grobkörnig. Hierauf streiche man eine runde glatte Form oder einen auf eine Schüssel gesetzten Teigrand (siehe No. 775) gut mit Butter aus und lege die Kartoffeln, die Zwiebeln, die Heringe und den Schinken in abwechselnden Schichten hinein, streue auch etwas geriebenen Parmesankäse dazwischen. Dann quirlt man $\frac{1}{2}$ Quart saure Sahne, 1 Eßlöffel Mehl, 4 Eidotter, die durchgestrichene Heringsmilch und etwas Pfeffer und Salz untereinander, gieße dies über die Kartoffeln, streue Parmesankäse darüber, beträufle sie mit Butter und backe sie eine Stunde im mäßig heißen Ofen. Diese Kartoffeln schmecken vortrefflich zu Rindssfilet und Beefsteaks.

572. Brechbohnen. Die jungen Bohnen breche man, nachdem sie abgefädelt sind, in 2 oder 3 Stücke (will man sie recht sauber haben, so stuze man von jedem einzelnen Stück die Enden ab und fädele hierbei die Bohnen noch einmal ab), wasche sie; blanchire sie einige Minuten in kochendem Wasser, gieße das Wasser davon ab, fülle fette Fleischbrühe (am besten Hammelfleischbrühe) auf die Bohnen, füge etwas Salz und ein mit Zwirn fest zusammengebundenes Sträuchchen Pfefferkraut hinzu und lasse sie langsam weichkochen. Dann gieße man die Brühe ab, koch sie mit etwas in Butter gelbgeschwitztem Mehl, ein wenig Zucker, einer Prise Pfeffer und etwas gehackter Petersilie zu einer seimigen Sauce, vermische die Bohnen mit der Sauce (das Pfefferkraut wird beseitigt) und lasse sie auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit ganz sacht kochen. Nach Belieben kann man auch geschälte, in Wasser mit Salz abgekochte Kartoffeln darunter mischen. — Sind die Bohnen alt, so koch man sie eine Viertelstunde und länger in Wasser, ehe man die Brühe darauffüllt.

Anmerkung. Man kann sowohl die Bohnen, als auch viele andere Gemüse mit Mehl, das mit etwas Wasser klargerüttelt worden, seimig machen, doch schmeiden die Gemüse weit besser, wenn die Brühe, in welcher sie gekocht wurden, mit in Butter weiß- oder gelblich-geschwitztem Mehl zu einer Sauce verloct wurde. Man mache nur einmal den Versuch und den Vergleich.

573 a. Schneidebohnen. Die abgefädelten, in feine Streifen geschnittenen und gewaschenen Bohnen werden blanchirt und weiter behandelt wie die Brechbohnen.

573 b. Grüne Bohnen auf englische Art. Hierzu müssen die Bohnen sehr jung und zart sein; man fädelt sie ab, schneidet sie in nicht zu feine Streifen und kocht sie in vielem stark siedendem, gesalzenem Wasser weich, lässt sie auf einem Siebe abtropfen, richtet sie gehäuft auf eine Schüssel an, legt ein Stück sehr frische Butter darüber und giebt sie sogleich auf die Tasel. Die Butter schmilzt auf den Bohnen und giebt ihnen einen feinen, angenehmen Geschmack. Auf französische Art werden die in Streifen geschnittenen Bohnen gleichfalls in stark siedendem gesalzenen Wasser weich und recht grün | blanchirt; nachdem sie dann auf einem Siebe abgetropft sind, thut man sie in eine Casserole, fügt ein Stück frische Butter, Salz, eine Prise Pfeffer, feingehackte Petersilie und ein wenig von kräftiger Fleischbrühe und Weizmehl gekochte Sauce, oder, noch besser, etwas Fleischglace hinzu und schwingt die Bohnen über dem Feuer, bis sie heiß sind. Grüne Bohnen, welche zur Garnitur irgend eines großen Fleischstückes oder eines Entrées bestimmt sind, werden auf dieselbe Weise gekocht, doch schneide man dieselben nicht in Streifen, sondern in rautenförmige Stücke.

574. Schneidebohnen mit Sahne oder Milch. Man kochte die feingeschnittenen und blanchirten Bohnen in Fleischbrühe oder Wasser mit einem Stück Butter, Salz und einem Bündchen Pfefferkraut weich, gieße die Brühe ab und verkochte sie mit Weizmehl, Sahne oder Milch, einem Stückchen Zucker, einer Prise Pfeffer und gehackter Petersilie zu einer seimigen Sauce, vermische die Bohnen damit und lasse sie auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit sacht kochen. — Viele kochen die Bohnen, nachdem sie blanchirt sind, in Milch weich; da es aber häufig vorkommt, daß die Milch gerinnt und die Bohnen dadurch ein sehr unappetitliches Aussehen erhalten, so ist die hier angegebene Art, die Bohnen zu kochen, vorzuziehen.

575. Eingemachte Bohnen. Die in Büchsen eingemachten Bohnen werden zum Abtropfen in einen Durchschlag geschüttet. Sind sie nicht vollkommen weich, so werden sie in Fleischbrühe mit Butter, Salz und Pfefferkraut weichgekocht und weiter behandelt wie die frischen Bohnen. Zu den Bohnen, welche weich sind, kocht man von Fleischbrühe mit Weizmehl, Salz, ein wenig Zucker, etwas frischer Butter, einer Prise Pfeffer, gehackter Petersilie und ein wenig gehacktem Pfefferkraut eine seimige Sauce, vermischt diese mit den Bohnen und macht sie auf gelindem Feuer oder im Bain-marie siedendheiß. Die in Salz eingemachten Bohnen werden in vielem Wasser ausgewässert, mehrere Male blanchirt und abgegossen, dann in Wasser halb weichgekocht und endlich mit Fleischbrühe, wie die frischen Bohnen in No. 572, ganz weichgekocht und ebenso weiter behandelt. Nach Belieben kann

man auch eine Hand voll weiße Bohnen in Wasser weichkochen und darunter mischen.

576. Weiße Bohnen. Man kocht die weißen Bohnen, nachdem sie verlesen und gewaschen sind, mit weichem Wasser (Fluß- oder Regenwasser) langsam weich, gießt sie in einen Durchschlag und läßt das Wasser abtropfen. Dann verkocht man etwas Weizmehl (No. 5) mit Fleischbrühe, einer feingehackten und in Butter geschwitzten Zwiebel, einer Prise Pfeffer, feingehackter Petersilie, Selleriekraut und ein wenig Majoran zu einer seimigen Sauce, vermischte diese mit den Bohnen, thut das nöthige Salz und etwas Butter oder gutes Fett hinzu und läßt die Bohnen auf gelindem Feuer siedendheiß werden. Man giebt gewöhnlich Rind- oder Hanumelfleisch zu den Bohnen, doch kann man sie auch mit Speck bereiten und kocht alsdann den nicht zu stark geräucherten magern Speck in Wasser weich; von der Speckbrühe wird die Sauce, wie oben angegeben ist, zubereitet.

577. Saure weiße Bohnen. Feingehackte Zwiebeln schwitze man in Butter weich, mische etwas Mehl darunter, schwitze dies gelblich, füge Fleischbrühe, ein wenig Zucker, Essig, eine Prise Pfeffer, ein wenig Zucker-Züs und das nöthige Salz hinzu, kochte hiervon eine dicke seimige Sauce, vermische diese mit den in Wasser weichgekochten und in einem Durchschlage abgetropften Bohnen, und lasse dieselben auf gelindem Feuer siedendheiß werden.

578. Püree von weißen Bohnen. Die in Wasser weichgekochten und gutabgetropften Bohnen streiche man durch ein Sieb. Dann schwitze man einige feinscheibiggeschnittene Zwiebeln in Butter weich, thue etwas Mehl und ein Stück magern Schinken dazu, lasse das Mehl gelblich schwitzen, fülle Fleischbrühe darauf, kochte hiervon eine dicke Sauce, streiche sie durch ein Sieb, rühre die Bohnen damit zu einem dicken Brei an, füge ein gutes Stück frische Butter, eine Prise weißen Pfeffer und das nöthige Salz hinzu, und röhre sie auf dem Feuer siedendheiß. Auf eine einsachere Art röhrt man die durchgestrichenen Bohnen mit viel frischer Butter, etwas Pfeffer und Salz auf dem Feuer heiß, und fügt, wenn das Würz zu dick sein sollte, ein wenig Fleischbrühe hinzu.

579. Grüne Erbsen. Die ausgepählten und gewaschenen grünen Erbsen werden mit etwas Butter, Wasser und Salz auf das Feuer gesetzt und weichgekocht. Sind sie noch jung und voll Saft, so gieße man nur ein paar Eßlöffel voll Wasser darunter, thue etwas frische Butter hinzu und lasse sie auf gelindem Feuer unter öfterem Umschwenken langsam weichdämpfen; zu älteren Erbsen kann man mehr Wasser nehmen. Wenn die Erbsen weich sind, so vermische man etwas Butter mit Mehl

(zu 2 Quart Erbsen 2 Eßlöffel voll Butter und einen halben Eßlöffel Mehl), thue dies an die Erbsen, schwinge diese damit auf dem Feuer um, damit sie seimig werden, thue gehackte Petersilie daran und stelle sie heiß, lasse sie aber nicht mehr kochen. Beim Anrichten mache man sie mit gestoßenem Zucker süß und verdünne sie, wenn sie zu dick sein sollten, mit etwas Fleischbrühe oder Wasser. Sollten sie hingegen zu flüssig sein, so binde man sie noch mit ein wenig Butter und Mehl. Als Beilage dazu giebt man Kalbs-, Hammel- oder Fisch-Cotelettes, Fischwürste, Croquettes, gebackene Hühner, gebackene Lammbrust, arme Ritter, Saucisses, Krebsschwänze, Spiccaal. Auf eng lische Manier kocht man die grünen Erbsen in vielem, stark wallendem gesalzenen Wasser etwa eine Viertelstunde, gießt sie in einen Durchschlag, lässt sie abtropfen, richtet sie aufgehäuft auf eine Schüssel an und legt frische Butter in kleinen Stückchen oben darauf.

580. Eingemachte grüne Erbsen. Die Erbsen werden aus den Büchsen in einen Durchschlag geschüttet. Zu einer Büchse Erbsen vermische man etwa 2 Eßlöffel voll Butter mit einem Eßlöffel voll Mehl, füge Fleischbrühe oder Wasser und ein wenig von dem Saft der Erbsen, wenn derselbe nicht zu streng ist, hinzu, koch davon eine dicke Sauce, thue Salz, Zucker und gehackte Petersilie daran, röhre die Sauce kurz vor dem Anrichten heiß, thue die Erbsen hinein und schwinge sie auf dem Feuer um, bis sie heiß sind. — **Die getrockneten grünen Erbsen** werden 24 Stunden in Flug- oder Regenwasser eingeweicht, mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt und so weich als möglich gekocht, zum Abtropfen in einen Durchschlag gegossen und weiter behandelt wie die in Büchsen eingemachten Erbsen. — **Die in Salz eingemachten Erbsen** werden in vielem Wasser gewässert, einmal blanchirt und dann wie die frischen Erbsen behandelt.

581. Püree von grünen Erbsen. Hierzu sind dicke grüne Erbsen gut. Sie werden mit ein wenig Butter, Fleischbrühe oder Wasser und Salz weichgekocht, mit einem in Wasser grün abgewellten Sträußchen Petersilie durch ein Sieb gestrichen, mit Fleischbrühe, einem Stück frischer Butter, Zucker und Salz zu einem dicken Brei vermischt und auf dem Feuer heiß gerührt.

582. Zuckerschoten. Die Zuckerschoten sind nur dann zu essen, wenn sie recht zart sind. Man fädet sie wie die Bohnen ab, bricht sie in Stücke und zieht die Fäden noch einmal ab, wäscht und blanchirt sie, kocht sie mit Fleischbrühe, Butter, Salz und einer kleinen Zwiebel weich, und behandelt sie weiter wie die Brechbohnen in No. 572. Die Zwiebel wird herausgenommen, wenn sie weich ist.

583. Gelbe Erbsen. Man wäscht die Erbsen, kocht sie in Fluß- oder Regenwasser weich, gießt das Wasser ab, streicht sie durch ein Sieb oder einen feinen Durchschlag, röhrt sie mit Fleisch- oder Pökelfleischbrühe, einem guten Stück Butter und Salz auf dem Feuer zu einem ziemlich dicken Mus ab, und giebt Speck und Zwiebeln nach No. 26 dazu. Gewöhnlich giebt man die Erbsen mit Sauerkohl und Pökelfleisch auf den Tisch.

584. Graue Erbsen. Die grauen Erbsen werden in weichem Wasser langsam weichgekocht, zum Abtropfen in einen Durchschlag geschüttet, mit einer seimigen Sauce, die man von fetter Fleischbrühe mit gelblichgeschwürtem Mehl, gehackter Petersilie, gehackten grünen Zwiebeln, Salz und Pfeffer gekocht hat, vermischt und auf gelindem Feuer siedendheiß gemacht.

585. Graue Erbsen sauer und süß. Man brate würfelig geschnittenen Speck und Zwiebeln in einer Casserole gelb, schwölze ein paar Löffel Mehl darin hochroth, thue Fleischbrühe, Essig, Salz, Syrup und ein wenig Zucker-Züs dazu und kochte davon eine seimige Sauce. Die in Wasser weichgekochten und abgegossenen Erbsen werden in dieser Sauce umgeschwenkt und auf gelindem Feuer siedendheiß gemacht.

586. Puff- oder Saubohnen. Man kochte die ausgepählten jungen Saubohnen, die nicht viel größer sein dürfen, als trockene Erbsen, in vielem, stark wallendem, gesalzenem Wasser weich, schütte sie in einen Durchschlag, lasse sie gut abtropfen, lasse in einer Casserole Butter gelb werden, thue die Saubohnen nebst gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz hinzu, schwenke sie auf dem Feuer um, bis sie heiz sind, und richte sie aufgehäuft auf eine Schüssel an. — Man kann die Saubohnen auch auf folgende Art bereiten: Man kochte von Fleischbrühe mit in Butter geschwürtem Mehl eine seimige Sauce, würze diese mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zucker, füge etwas feingehackte Petersilie, ein wenig feingehacktes Pfefferkraut und die gekochten, abgetropften Bohnen hinzu, lasse sie auf dem Feuer unter öfterem Umschwenken siedendheiß werden und legire sie mit einigen Eidottern, welche mit etwas süßer Sahne klarequivirt sind. — Gekochter, durchwachsener Speck oder gekochter Schinken schmecken dazu am besten.

587. Linsen. Diese werden eigen verlesen, gewaschen und in Wasser weichgekocht. Während dessen schneide man Sellerie, Petersilienwurzeln und Porree in feine Streifen oder kleine Stücke, kochte diese Wurzeln in Fleischbrühe weich, röste dann etwas Mehl in Butter gelb, füge die Brühe von den Wurzeln nebst anderer guter, etwas fetter Fleischbrühe hinzu, kochte hiervon eine seimige Sauce, thue die Linsen,

nachdem das Wasser davon abgegossen ist, nebst den Wurzeln und dem nöthigen Salze hinzu, und lasse sie damit auf gelindem Feuer noch etwas durchkochen, hüte sie aber vor dem Anbrennen. Da die auf die angeführte Weise bereiteten Linsen als Gemüse gespeist werden, so darf man sie nicht zu dünn machen. — Hindsleisch, Schweinesleisch, Bratwurst und geräuchertes oder gepökeltes Fleisch paßt dazu.

588. Saure Linsen. Die weichgekochten und abgegossenen Linsen werden mit einer Sauce, welche man wie zu den sauren Bohnen in No. 577 bereitet hat, durch Umschwenken vermischt und auf gelindem Feuer siedendheiß erhalten. Gebratene oder gedämpfte Rebhühner, Hasenbraten, Bratwurst, Saucisses &c. passen dazu.

589. Dicke Hirse mit brauner Butter. Man kocht die Hirse, nachdem sie einigermal mit heißem Wasser abgebrüht und mit kaltem Wasser abgespült ist, in Wasser oder Milch mit Salz und etwas Butter auf gelindem Feuer zu einem steifen Brei, richtet ihn auf eine Schüssel an, gießt braune Butter darüber und giebt solche in einer Sauciére noch besonders dazu. Bratwurst, Saucisses, Schweine-Cotelettes und Schweinebraten passend dazu.

590. Buchweizengröße. Die Größe wird mit lauwarmem Wasser gewaschen, mit kaltem Wasser abgespült und in Wasser mit etwas Butter und Salz ziemlich steif ausgequollen. Braune Butter oder gebratenen Speck und Zwiebeln giebt man dazu.

591. Mehlbrei. Man quirlt feines Roggenmehl mit etwas kaltem Wasser recht klar, läßt Wasser mit etwas Salz und Butter kochen, mischt das eingerührte Mehl darunter und kocht hiervon unter fortwährendem Rühren einen dicken Brei, der, wenn er gar ist, mit gebratenem Speck und Zwiebeln aufgetischt wird.

592. Mohrrüben. Die kleinen jungen Mohrrüben putzt man sauber, wäscht sie, stutzt sie hübsch gleichförmig zu, schwüxt sie mit ein wenig Butter auf gelindem Feuer unter öfterem Umschwenken halb weich, stäubt sie mit etwas Mehl ein, fügt Fleischbrühe hinzu, läßt sie langsam weich- und kurz einkochen, würzt sie mit Zucker und Salz, und thut ein wenig feingehackte Petersilie daran. — Eine andere Art sie zu kochen ist: Man verkocht Weizmehl mit Fleischbrühe und ein wenig Salz zu einer ziemlich seimigen Sauce, kocht die Rüben darin weich, schüttet sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, kocht die Sauce mit Zucker und ein wenig frischer Butter zur gehörigen Dicke ein, schwenkt die Rüben darin um und erhält sie im Bain-marie heiß. Im letzten Augenblicke vor dem Anrichten fügt man noch etwas feingehackte Petersilie hinzu und läßt die Mohrrüben noch einmal aufkochen. — Sind die Mohrrüben

älter und dick, so werden sie in längliche Stücke geschnitten, oder zu kleinen Rüben, den jungen Rüben ähnlich, dressirt, mit Fleischbrühe und Butter, oder setter Fleischbrühe und ein wenig Salz weichgekocht, mit Weizmehl seimig gemacht und mit etwas Zucker und gehackter Petersilie noch einmal durchgekocht. Man kann sie mit Kartoffeln vermischen, welche geschält und in Wasser mit Salz weichgekocht sind. Gewöhnlich speist man die alten Mohrrüben mit Kind- oder Hammelfleisch.

593. Mohrrüben mit Sahne. Mohrrüben, welche etwa finger-dick sind, werden sauber geputzt, gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten und mit Fleischbrühe, Butter und Salz weichgekocht; die Brühe wird abgegossen, mit Weizmehl, Zucker, Sahne und gehackter Petersilie seimig verkocht und mit den Mohrrüben vermischt.

594. Mohrrüben und grüne Erbsen. Die sauber geputzten und gewaschenen Mohrrüben schneidet man in feine Streifen oder in erbsengroße Würfel und kocht sie mit den ausgehülsten, gewaschenen grünen Erbsen zusammen in Fleischbrühe oder Wasser mit etwas Butter und Salz weich. Dann gießt man die Brühe davon ab, verkocht sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl zu einer seimigen Sauce, vermischt die Erbsen und Mohrrüben mit der Sauce, fügt Zucker und gehackte Petersilie hinzu und läßt sie damit durchkochen.

595. Mohrrüben und Spargel. Die jungen Mohrrüben werden wie in No. 592, doch etwas reich an Sauce gekocht; der Spargel wird sauber geputzt und, so weit er weich ist, in Stücke von der Länge der Mohrrüben geschnitten, in Wasser mit Salz und einem Theelöffel Butter weichgekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und durch Umschwenken mit den Mohrrüben vermischt. Kleine Fricandeaux von Kalb, gebackene Hühner, Saucisses, Fischwürste und Kalbs-, Hammel-, Lamm- oder Fisch-Cotelettes sind sowohl zu diesem, als zu den in den drei vorhergehenden Nummern angegebenen Gemüsen passende Beilagen.

596. Stangenspargel. Den Spargel schält man glatt und fein, wäscht ihn, bindet ihn in Bunde von 10—15 Stangen dergestalt zusammen, daß die Köpfe gleichstehen, schneidet die Enden gerade, legt ihn in kochendes, nicht zu stark gesalzenes Wasser und läßt ihn ziemlich rasch kochen. Richtet man den Spargel gleich nach dem Abkochen an, so kocht man ihn vollkommen weich, wozu je nach seiner Beschaffenheit 10—20 Minuten erforderlich sind; ist man aber genöthigt, ihn längere Zeit vor dem Anrichten zu kochen, so darf er nur halb weichgekocht werden; man nimmt ihn dann vom Feuer, deckt ihn fest zu und setzt ihn auf eine heiße Stelle, wo er dann durch Nachziehen seine vollkommene Weich-

heit erlangen wird. Für Unkundige sei hier noch bemerkt, daß man die Weichheit des Spargels stets an den Köpfen desselben erprobt. Beim Anrichten legt man den Spargel aus dem Wasser auf eine zusammengelegte Serviette und läßt ihn gut abtropfen, ehe man ihn auf die Schüssel legt. — Man giebt dazu eine Spargel-Sauce nach No. 80, oder eine holländische Sauce nach No. 70; auch mit geschmolzener oder brauner Butter oder mit Rühreiern wird der Spargel gegessen. Passende Beilagen sind: Cotelettes, gebratene und gebackene Hühner, geräucherter Lachs, roher Schinken und Cervelat-Wurst. Bei feinen Diners wird der Spargel ohne Beilage servirt.

597. Brechspargel. Der Spargel wird, so weit er weich ist, in etwa $1\frac{1}{2}$ Zoll lange Stücke geschnitten oder gebrochen, geschält und gewaschen, in Wasser mit Salz und ein wenig Butter weichgekocht und, nachdem er auf ein Sieb gethan und gut abgetropft ist, mit einer nach No. 80 bereiteten Sauce vermischt. — Man kann auch von Fleischbrühe mit etwas in Butter geschwitztem Mehl eine seimige Sauce kochen, diese mit einigen Eidottern abziehen, ein wenig Zucker, das nöthige Salz und feingehackte Petersilie hinzufügen und hiermit den Spargel vermischen.

598. Teltower Rüben braun zu kochen. Man putze die Rüben recht sauber, wasche sie in heißem Wasser recht rein, koch sie in einer dünnen braunen Sauce, die man von Fleischbrühe, Fleisch- oder Zucker-Züs, gelbgeschwitztem Mehl und etwas Salz bereitet hat, auf gelindem Feuer langsam weich und schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Die Sauce koch man unter stetem Rühren zu der gehörigen Dicke ein, füge ein wenig frische Butter, eine Prise Pfeffer und etwas Zucker hinzu, vermische sie mit den Rüben, lasse diese auf gelindem Feuer noch eine kurze Zeit ganz sacht kochen und bewahre sie dabei durch häufiges Rütteln der Casserole vor dem Ansehen. Darin mit der Kelle zu rühren, muß man sich wohl hüten, weil sonst die Rüben sehr leicht zerstückeln und dadurch unansehnlich werden. — Weiß man, daß die Rüben einen strengen Geschmack haben, so blanchire man sie vor dem Kochen. — Eine andere Art, die Rüben zu kochen, ist: Man setzt sie, nachdem sie gewaschen sind, mit soviel Fleischbrühe auf, daß diese darüber steht, schäumt die Rüben gut aus, thut ein Stückchen Butter und etwas Salz daran und läßt sie verdeckt weichkochen. Dann schwitzt man etwas Mehl in Butter gelblich, fügt die Brühe von den Rüben, ein wenig Fleisch- oder Zucker-Züs, eine Prise Pfeffer und etwas Zucker hinzu, kocht hiervon eine seimige braune Sauce und vermischt diese mit den Rüben. — Oder: man läßt einen Löffel Butter mit einem Löffel gestoßenem Zucker in einer Casserole unter stetem Rühren auf dem Feuer braun werden, thut die gewaschenen Rüben hinzu, läßt sie unter wiederholtem Umschwenken

eine Zeitlang schmoren, gießt siedende Fleischbrühe darauf und kocht sie auf gelindem Feuer langsam weich. Die abgegossene Brühe verkocht man alsdann mit etwas Weizmehl zu einer seimigen Sauce, würzt diese mit Salz und Pfeffer, vermischt sie mit den Rüben, und thut auch noch, wenn diese nicht süß genug sein sollten, ein wenig Zucker daran. — Man giebt zu den Rüben Hammel-Carrees, geschmorte Ente, Saucisses, geschmorte Hammelkeule, Bratwurst, Spiccgans. — Wenn man die Rüben lange vor dem Kochen putzt, so bedecke man sie mit einem angefeuchteten Tuche, da sie sonst schwärzlich werden.

599. Weiße Rüben mit Sahne. Nachdem die Rüben sauber gepunkt und mit heißem Wasser gewaschen worden, setzt man sie mit köchender Fleischbrühe auf das Feuer, thut etwas Butter und ein wenig Salz daran, lässt sie gut zugedeckt langsam weichkochen, gießt die Brühe ab, kocht sie mit etwas in Butter geschwitztem Mehl, einer Prise Pfeffer, etwas Sahne und Zucker zu einer seimigen Sauce ein und vermischt diese mit den Rüben. Passende Beilagen sind: Saucisses, Hammel- und Kalbs-Cotelettes, Hammel-Carrés, Fischwürste, Fisch-Cotelettes, Spiccgans.

600. Weiße Rüben mit Hecht. Man schneidet die Rüben in runde oder schräge Scheiben, wäscht sie in heißem Wasser und kocht sie wie die Rüben in voriger Nummer, doch ohne den Zusatz von Sahne. Der Hecht wird aus Haut und Gräten und in Stücke geschnitten, in Wasser mit Salz, einer Zwiebel und ein paar Gewürzkörnern abgekocht, in kleine Stücke gepflückt, dabei von den kleinen Gräten befreit und durch Umschwenken mit den Rüben vermischt. Gebratener oder gebackener Hecht oder Zander, Fisch-Cotelettes und Fischwürste sind passende Beilagen.

601. Weiße Rüben mit Kaldaunen. Man kocht die Rüben, entweder ganz oder in Scheiben geschnitten, mit der Brühe von Kaldaunen, welche nach No. 342 gekocht sind, und einem Stückchen Butter weich, gießt die Brühe ab, verkocht sie mit Braumehl, Zucker und Pfeffer seimig, vermischt sie mit den Rüben und den in Stücke geschnittenen Kaldaunen, und lässt sie auf gelindem Feuer noch ein wenig durchkochen. Die größeren Stücke Kaldaunen werden abgetrocknet, in länglich-viereckige Stücke geschnitten, mit Ei und Semmel panirt, in Butter zu schöner Farbe gebraten und um die angerichteten Rüben herumgelegt.

602. Weiße Rüben mit Kastanien. Die Rüben werden nach No. 598 gekocht; die Kastanien werden nach No. 626 zubereitet und mit den Rüben durch behutsames Umschwenken vermischt oder über die Rüben angerichtet. Alle in No. 598 angeführte Beilagen sind hierzu passend.

603. Wasserrüben. Sie werden geschält, in Scheiben oder wie die alten Mohrrüben in längliche Streifen geschnitten, oder zu kleinen Rübchen dressirt, blanchirt und mit Fleischbrühe wie die Teltower Rüben gekocht. Man kann sie mit abgeschälten und in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln vermischen. Man giebt dazu Rind- oder Hammelfleisch, Kalbs-Cotelettes, Brisolettes oder Saucisses. — Will man die Wasserrüben zur Garnitur eines großen Fleischstückes gebrauchen, so dressire man sie zu kleinen oder großen Rüben, oder forme mit einem Ausdreher Kugeln daraus, blanchire sie und lasse sie mit etwas guter Fleischbrühe, Salz, einem Stückchen Butter und einer Prise Pfeffer unter öfterem Umschwenken auf gelindem Feuer weich und kurz einschmoren, und thue zuletzt ein wenig Zucker daran.

604. Kohlrabi. Man schält sie, schneidet sie in 4 Theile und dann in Scheiben, blanchirt sie und kocht sie in fetter Fleischbrühe mit etwas Salz langsam weich. Die zartesten grünen Blätter werden von den Stielen gepflückt, ziemlich weich blanchirt, gehackt und mit den Kohlrabi weichgekocht. Die Brühe wird abgegossen, mit Weizmehl und ein wenig Pfeffer seimig verkocht; die Kohlrabi werden damit vermischt und auf gelindem Feuer noch ein wenig durchgekocht. Rindfleisch und Hammelfleisch ist dazu passend. — Sind die Kohlrabi noch sehr jung, so schneide man sie nach dem Abschälen in halbmondförmige Scheiben, blanchire sie und koch sie in Fleischbrühe mit Butter und ein wenig Salz weich. Die kleinen Herzblätter hacke man fein und koch sie in Wasser weich. Die Brühe von den Kohlrabi koch man mit ein wenig Weizmehl und Sahne zu einer seimigen Sauce, ziehe diese mit einigen Eidottern ab, würze sie mit ein wenig Muskatnuß und Pfeffer, und vermische sie mit den Kohlrabi und den weichgekochten gehackten Blättern. Cotelettes, kleine Fricandeaux und gebackene Hühner sind dazu passend.

605. Kohlrüben (Wruken). Sie werden geschält, in Scheiben oder längliche Stücke geschnitten, blanchirt und mit fetter Fleischbrühe und Salz langsam weichgekocht. Mehl wird in Butter oder gutem Bouillonfett gelblichgeschwitzt, mit der Brühe von den Rüben, ein wenig Pfeffer und einem Stückchen Zucker zu einer seimigen Sauce verkocht, welche man mit ein wenig Zucker-Züs bräunlich färbt und mit den Kohlrüben vermischt. Man kann auch geschälte, in Wasser mit Salz abgekochte Kartoffeln darunter mischen. Rind- oder Hammelfleisch ist dazu passend.

606. Schwarzwurzeln. Man wähle Schwarzwurzeln, welche, wenn man sie zerbricht, innen weiß und fest sind, schabe sie recht rein, werfe sie sogleich in Wasser, welches mit klargequirtem Mehl und Essig

vermischt ist, oder in lauwarmes Wasser und Milch, damit sie weiß bleiben, schneide sie in $1\frac{1}{2}$ Zoll lange Stücke, koch sie in Wasser mit Salz und ein wenig Butter weich, schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb und vermischt sie mit einer holländischen Sauce nach No. 70 oder einer Sauce nach No. 84; Cotelettes, Grillade von Huhn, Brisolettes passen als Beilagen dazu.

607. Morcheln. Die nach No. 1 gereinigten Morcheln werden ganz oder gehackt mit etwas Butter geschwätzt, bis die Feuchtigkeit der Morcheln ziemlich verdampft ist. Dann kocht man Fleischbrühe mit Weizmehl zu einer seimigen Sauce, vermischt diese mit den Morcheln, fügt gehackte Petersilie, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und ein wenig feingehackten Schnittlauch hinzu, lässt die Morcheln noch eine kurze Zeit damit durchkochen und zieht sie mit einigen Eidottern ab, welche mit süßer oder saurer Sahne klarequivirt sind. Mit den Eiern vermischt dürfen die Morcheln nicht mehr kochen. — Man kann zur Verbesserung des Geschmackes ein Stück Schinken mit den Morcheln schwitzen, welches man beim Anrichten herausnimmt. — Man giebt die Morcheln zu Rindfleisch und Kalbs-Fricandeaux, oder mit Cotelettes, Grillade von Huhn, gerösteten Tauben, kleinen Fricandeaux, Kalbschnitzeln oder Roulettes von Kalbfleisch.

608. Morcheln mit Spargel und Krebsen. Man bereite gehackte Morcheln nach No. 607, Brechspargel nach 597, koch Krebse in Wasser mit Salz ab, breche die Schwänze aus, puze sie sauber aus und halte sie in etwas Wasser von den Krebsen warm. Die nicht zu flüssig zubereiteten Morcheln richte man auf eine Schüssel an, thue den Spargel in die Mitte, bilde von den Krebschwänzen einen Kranz rings um die Morcheln und beträufle sie mit zerlassener Krebsbutter. Kalbs- oder Lamm-Cotelettes, gebackene Hühner oder geräucherten Lachs giebt man, besonders angerichtet, dazu.

609. Blumenkohl. Man puze den Blumenkohl, welcher weiß und fest sein muß, sauber aus, wasche ihn, koch ihn in Wasser mit Salz und etwas Butter weich, lasse ihn auf einem Siebe abtropfen, richte ihn dergestalt auf eine Schüssel an, daß die Blumen sämmtlich nach außen, die Stiele aber einwärts kommen, gieße etwas von der Sauce No. 71 oder 80 (leichtere mit Blumenkohlwasser bereitet) darüber und gebe die übrige Sauce in einer Saucièr dazu. — Koch eine gute Blumenkohl-Sauce wird so bereitet: Man röhrt etwas Butter und Mehl zusammen, gießt etwas Blumenkohlwasser hinzu, kocht hiervon eine dicke Sauce, quirlt etwas saure Sahne mit einigen Eidottern recht klar, vermischt dies mit der Sauce, quirlt dieselbe auf dem Feuer, bis sie siedendheiß ist, lässt sie aber nicht kochen, und mischt noch ein wenig frische Butter,

das nöthige Salz und geriebene Muskatnuß darunter. Die Sauce muß so dick sein, daß sie den Kohl überdeckt. — Man garnirt den Blumenkohl mit Cotelettes, Saucisses, gebackenen Hühnern, kleinen Fricandeaux, oder giebt in einer Assiette gekochte Pökel-Rinderzunge oder geräucherter Lachs dazu.

610. Gebackener Blumenkohl. Man lasse den weichgekochten Blumenkohl auf einem Tuche gut abtropfen, bereite eine recht dicke Sauce nach No. 80, lasse sie verkühlen und richte den Blumenkohl mit dazwischengestrichener Sauce in Form einer Kuppel anf eine Schüssel an, bestreiche das Ganze mit Sauce, bestreue es nicht zu dünn mit geriebener Semmel und Parmesankäse, träufle Krebsbutter darüber und backe den Blumenkohl in einem gut heißen Ofen zu schöner Farbe. Man sehe die Schüssel, um das Zerspringen derselben möglichst zu vermeiden, auf einem fingerdick mit Asche oder Salz bedeckten Bleche in den Ofen. Dieselben Beilagen wie in voriger Nummer.

611. Gebackener Blumenkohl zum Garniren des Fleisches. Man schneide den nicht zu weich abgekochten Blumenkohl in kleine Rosen, tauche diese in einen Ausbackteig No. 28, oder panire sie stark mit Ei und Semmel, und backe sie in heißer Backbutter aus. Auch kann man den geschnittenen Blumenkohl mit dicker Sauce überziehen, mit Ei, Parmesankäse und Semmel paniren, mit Krebsbutter beträufeln, auf ein mit Butter bestrichenes Blech legen und im heißen Ofen zu schöner Farbe backen.

612. Rosenkohl. Die wie kleine Rosen gestalteten Köpfchen dieser Kohlart werden von den äußerem lockeren Blättern befreit, rein gewaschen, in kochendes gesalzenes Wasser gethan und so lange gekocht, bis sie sich weich anfühlen, dann in kaltem Wasser abgekühlt und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Kurze Zeit vor dem Anrichten läßt man in einer Casserole ein gutes Stück frische Butter zergehen, fügt den Kohl, etwas Salz, ein wenig von guter Fleischbrühe und Weizmehl gekochte Sauce, nach Belieben auch eine Messerspitze voll Zucker und eine kleine Prise Pfeffer hinzu, und schwingt den Kohl behutsam, daß er ganz bleibt, über dem Feuer, bis er siedendheiß ist. Als Beilage passen Cotelettes, Hammel-Carrés, geschmorte Ente, kleine Fricandeaur &c.

613. Wirsingkohl. Man schneide die Wirsingkohl-Köpfe nach Beseitigung der äußerem groben und grünen Blätter je nach ihrer Größe in Hälften oder Viertel, schneide die Strünke heraus, doch so, daß die Blätter zusammenhalten, wasche den Kohl, blanchire ihn etwa 10 Minuten in kochendem gesalzenen Wasser, kühle ihn in kaltem Wasser ab und lege ihn zum Abtropfen auf ein Sieb. Dann lege man die Kohlstücke,

nachdem man mit den Händen das Wasser herausgepreßt und sie dabei länglich-rund gesormt hat, dicht nebeneinander in eine passende Casserole, würze sie mit Salz und Pfeffer, lege eine mit Gewürznägeln gespickte Zwiebel hinzu, fülle soviel gute fette Fleischbrühe daran, daß der Kohl damit bedeckt ist, lasse denselben auf starkem Feuer rasch anköchen und dann mit Papier und dem passenden Deckel gut zudeckt auf gelindem Feuer oder im mäßig warmen Ofen weich- und kurz einkochen. Zu gleicher Zeit schmore man eine Ente weich, schneide sie in hübsche Stücke, erhalte diese in dem abgesetzten und kurz eingekochten Fond der Ente warm, und bereite auch von kräftiger Fleischbrühe mit Jus und in Butter geschwitztem Mehl eine seimige bräunliche Sauce. Man richte den Kohl in guter Ordnung auf eine Schüssel an, maskire ihn mit der Sauce und bekränze ihn mit den schön glacirten Entenstücken. Vorzüglich gut schmeckt der mit fetter Entenbrühe gekochte Wirsingkohl. Man kann denselben auch mit Hammel-Carré garniren. (Siehe No. 396.)

Viell einfacher wird der Kohl auf folgende Weise bereitet: Man lege ihn, nachdem er blanchirt, abgetühlt und ausgedrückt ist, schichtweise mit dazwischen gestreutem Salz und Pfeffer in eine Casserole, gieße fette Fleischbrühe darauf und lasse ihn weichköchen. Dann schwölze man etwas Mehl in Butter gelblich (nach Belieben kann man auch eine feingehackte Zwiebel mitschwölzen), vermische damit den Kohl, reibe etwas Muskatnuss daran und lasse ihn auf gelindem Feuer noch ein Weilchen ganz sacht schmoren. Ein Zusatz von geschälten, in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln ist oft beliebt. Dazu paßt Hammelfleisch und Rindsfleisch.

614. Farcirte Roulette von Wirsingkohl mit Rebhühnern.

Man nehme hierzu von großen Wirsingkohl-Köpfen die gelben Blätter einzeln ab, schneide die Rippen heraus, wasche die Kohlblätter, blanchire sie und kühle sie ab, lege sie mit dazwischen gestreutem Salz und Pfeffer in eine Casserole, gieße fette Fleischbrühe darauf, koch sie nicht zu weich und lasse sie auf einem Siebe abtropfen. Nachdem sie dann etwas verkühlt sind und man eine Fleischfarce nach No. 10 oder 11 bereitet hat, breite man eine Serviette auf einem Brete aus, lege auf die Mitte derselben die Kohlblätter in einen etwa $\frac{1}{2}$ Zoll dicken und reichlich handbreiten Streifen, forme von der Farce mittelst Mehl eine lange, fingerdicke Wurst, lege diese auf die Mitte der Kohlblätter, umschließe die Farce mit den Kohlblättern vermittelst der ein wenig in die Höhe gehobenen Serviette, decke die untere leere Seite der Serviette darüber, drücke und presse den Kohl durch die darüber gedeckte Serviette mit der Hand so lange, bis er zu einer festen, langen Walze gesormt ist, in deren Mitte die Farce eingeschlossen sein muß. Dann schneide man den Kohl

in Stücke von 2 Zoll Länge, lege diese dicht nebeneinander in eine Casserole, die aber nicht größer sein darf, als daß der Kohl gerade Platz darin findet, gieße die Kohlbrühe und, wenn diese nicht hinreichend ist, etwas fette Fleischbrühe darauf, decke Papier und den passenden Deckel darüber und lasse den Kohl auf gelindem Feuer oder im Ofen eine Stunde langsam und kurz eindämpfen. Die Rebhühner werden gebraten oder gedämpft, in saubere Stücke geschnitten, zusammengekehrt, als wenn sie ganz wären, in die Mitte einer Schüssel angerichtet und mit den Kohl-Roulettes garnirt. Man überziehe das Ganze mit einer feimigen Sauce, welche man von kräftiger brauner Fleischbrühe mit etwas gelblichgeschwärztem Mehl gekocht und mit dem abgefetteten und durchgegossenen Fond der Rebhühner vermischt hat.

615. Weißkohl. Die Vorbereitung desselben ist der des Wirsingkohls in No. 613 ganz gleich, doch streut man, wenn man den blanchirten und beim Ausdrücken zu länglich-runden Stücken gesformten Kohl in die Casserole legt, nebst Pfeffer und Salz auch gereinigte Kümmel dazwischen. Man kocht den Kohl mit fetter Fleischbrühe (am besten mit Hammelfleischbrühe) gut zudeckt langsam weich. Die Brühe muß dabei kurz einlochen, ohne daß der Kohl anbringt. Man überzieht den sauber angerichteten Kohl mit einer wie in No. 613 zubereiteten braunen Sauce und giebt geschmortes oder geröstetes Hammelfleisch, Saucisses oder geschmortete Ente dazu. Einfacher ist die Zubereitung des Kohls, wenn man ihn nach dem Blanchiren in einem Durchschlage abtropfen läßt, mit dazwischengestreutem Salz, Pfeffer und Kümmel in eine Casserole thut, mit fetter Fleischbrühe weichkocht, mit etwas in Butter oder Fett gelbgeschwärztem Mehl verbindet und ihn damit noch ein Weilchen sacht schmoren läßt. Nach Belieben kann man den so zubereiteten Weißkohl mit geschälten, in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln vermischen. Das Kind- oder Hammelfleisch, welches schon weichgekocht sein muß, wenn man die Brühe davon zum Kochen des Kohls anwendet, wird ausgepuszt, auf den Kohl gelegt und so wieder erwärmt.

616. Farcirter Weißkohl. Man bereitet ihn auf verschiedene Arten: 1) Große Kohlblätter werden in gesalzenem Wasser blanchirt, damit sie biegsam werden. Bratwurstfleisch wird mit ein wenig eingeweichter und ausgedrückter Semmel und einigen Eidottern vermischt und in jedes Kohlblatt ein Häufchen von diesem Fleische fest eingeschlagen, so daß es überall von dem Kohlblatt bedeckt ist. Dann legt man die gefüllten Kohlblätter fest an einander schließend in eine Casserole, gießt ein wenig sehr gute fette Fleischbrühe darauf, streut ein wenig Salz, Pfeffer und gestoßenen Kümmel darüber, bedeckt sie mit Papier und dem passenden Deckel, und läßt sie auf gelindem Feuer langsam garschmoren.

Wenn der gefüllte Kohl angerichtet ist, wird er mit einer seimig eingekochten braunen Coulis nach No. 68 überzogen. — 2) Man kann den farcirten Kohl auch wie den Wirsingkohl in No. 614 zubereiten, doch streue man beim Aufrollen des Kohls gereinigten Kümmel darüber. — 3) Man blandire große Kohlblätter in Wasser mit Salz. Dann lege man eine angefeuchtete Serviette in einen Durchschlag, belege sie mit Speckplatten, streue ein wenig Salz darüber und belege die ganze Serviette, so hoch der Durchschlag ist, fingerdick mit Kohlblättern, salze sie ein wenig, streue auch Pfeffer und gestoßenen Kümmel darüber und fülle die leere Mitte abwechselnd mit Farce nach No. 11 und Kohlblättern, und decke sie mit Blättern zu. Dann fasse man die Serviette dicht über den so gebildeten Kohlkopf zusammen, binde sie fest zu, lege sie in eine Casserole, in welcher sie keinen großen Spielraum behalten darf, gieße kochende, schwachgesalzene Fleischbrühe darauf und koch den Kohlkopf auf gelindem Feuer langsam 1½—2 Stunden, uehme ihn aus der Brühe, nehme die Serviette und die Speckplatten davon ab, lege ihn auf eine Schüssel, und überziehe ihn mit einer seimigen Sauce, welche man von sehr guter Bouillon mit Sahne und Weizmehl gekocht und mit Salz, Pfeffer und feingestoßenem und gesiebtem Kümmel gewürzt hat.

617. Rothkohl. Man schneidet 2—3 Köpfe Rothkohl, nachdem man die äußeren schmutzigen Blätter davon abgenommen, die Kohlköpfe in Viertel geschnitten, von den Strünken und starken Rippen befreit und gewaschen hat, mit dem Messer oder dem Kohlhobel in feine Fäden. Ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund Speck oder frisches Schweinefett schneidet man würfelig, bratet es auf gelindem Feuer gelblich aus, giebt das Fett durch einen Durchschlag in einen irdenen Schmortopf, thut den Kohl hinzu, giebt ein klein wenig Fleischbrühe oder Wasser darüber und läßt ihn auf gelindem Feuer oder in der Bratröhre gut zugedeckt langsam dünnen. Nach etwa einer Stunde fügt man etwas kochenden Weinessig, ein Glas Wein und das nötige Salz hinzu, und läßt den Kohl vollends weichschmoren. Nach Belieben kann man auch einige geschälte, in Stücke geschnittene und von den Kerngehäusen befreite Äpfel daranthon und in dem Kohl so weichdünsten lassen, daß sie zu Muß zerfallen. Wenn der Kohl weich und kurz eingeschmort ist, so vermischt man ihn mit ganz wenig in Butter geschwitztem Mehl, thut Zucker und etwas feingestoßenen, gesiebten Kümmel daran, läßt ihn auf sehr gelindem Feuer noch ein Weilchen ganz sacht schmoren und bewahrt ihn dabei durch öfteres leichtes Umrühren vor dem Anbrennen. Der Kohl muß einen lieblichen süß-säuerlichen Geschmack haben; er soll saftig, weder zu fett noch zu flüssig und nicht zerrührt sein. Man kann ihn, nachdem er auf eine Schüssel angerichtet ist, mit geschälten, in Viertel geschnittenen, von dem

Gröbs befreiten und in Wein mit etwas Zucker und Butter weichgedünsteten Apfeln garniren. Man giebt den Kohl mit Schweine-Cotelettes, Bratwurst, Saucisses, Hasenbraten, Rebhühnern, oder zu Schweine- und Gänsebraten und zu Fischen, die mit Bier gekocht sind.

618. Bayerisches Kraut. Weißkohl wird feingeschnitten, mit feinwürfelig geschnittenem und gelblichgebratenem mageren Speck und etwas Wasser oder Fleischbrühe auf gelindes Feuer gesetzt und wie der Rothkohl in voriger Nummer, doch ohne den Zusatz von Apfeln, zubereitet. Dieselben Beilagen wie zu dem Rothkohl.

619. Gehackter Weißkohl mit Sahne. Die von den Rippen befreiten Kohlblätter werden gewaschen, blanchirt, gut ausgedrückt und grobkörnig gehackt, mit einer feingehackten und in Butter weißgeschwitzten Zwiebel, guter Fleischbrühe und ein wenig Salz auf gelindes Feuer gesetzt und gut zugedeckt unter österem Umröhren langsam weich und kurz eingeschmort. Dann kochte man von Sahne oder guter Milch mit etwas Weizmehl eine dickseimige Sauce, vermische diese mit dem Kohl, thue ein wenig Zucker, Muskatnuß und Pfeffer daran, und lasse ihn noch ein Weilchen ganz sacht schmoren. Beilagen sind: Schweine- oder Kalbs-Cotelettes, Saucisses, Schinken.

620. Sauerkohl. Man drückt den Sauerkohl, der nur dann gewaschen werden darf, wenn er zu sauer ist, leicht aus, gießt soviel Fleischbrühe oder Wasser darauf, daß er damit bedeckt ist, fügt etwas Gänse- oder Schweinefett hinzu und läßt ihn wohlverdeckt auf gelindem Feuer oder besser in einem Ofen 4 bis 5 Stunden langsam kochen. (Sehr schmackhaft wird der Kohl, wenn man ein gutes Stück Schinken mit ihm zusammen kocht.) Einige in feine Scheiben geschnittene Zwiebeln schwicht man in Butter, läßt sie aber nicht gelb werden, und thut sie an den Kohl, während derselbe kocht. Wenn der Sauerkohl weich und kurz eingeschmort ist, so vermischte man ihn mit ganz wenig in Butter geschwitztem Mehl, thut das etwa noch nötige Salz daran und läßt ihn noch ein Weilchen ganz sacht schmoren. Viele thun auch etwas Zucker und Apfelmus daran. — Ist der Kohl weich, aber nicht kurz eingekocht, so thut man ihn in einen Durchschlag, läßt ihn gut abtropfen, kocht die Brühe mit etwas Weizmehl zu einer dicken Sauce ein und vermischte diese mit dem Kohl. Der Kohl soll saftig, doch nicht flüssig sein; er darf nicht zu fett, aber ebensowenig mager gekocht sein. Wenn das Fett heraustritt, was dem Kohl ein unappetitliches Ansehen giebt, so suche man zuerst soviel Fett als möglich mit einem Löffel abzufüllen und vermische dann den Kohl mit einigen in sehr wenig Wasser klargequirlten Eidottern, wodurch das Fett gebunden wird. — Außerordentlich wohlgeschmeckend und kräftig wird der Kohl, wenn man ihn mit einem Stück frischem fetten

Schweinefleisch, einem Stück Schinken und ein paar Rebhühnern in ein Geschirr einschichtet, einige feingeschnittene, in Fett geschwitzte Zwiebeln hinzufügt, soviel Wasser darübergießt, daß der Kohl damit bedeckt ist, und diesen wohlverdeckt im Ofen weichkochen läßt. Das Fleisch wird herausgenommen, sobald es weich ist, der Kohl ohne weitere Zutat so kurz eingeschmort, daß er nicht einen Tropfen Flüssigkeit von sich läßt, und mit dem in Stücke geschnittenen, in kräftiger fetter Fleischbrühe warm erhaltenen Fleisch aufgetischt. — Man sei beim Kochen des Sauerkohls in der Wahl des Kochgeschirres sehr vorsichtig; gut verzinntes kupfernes oder gut emailliertes eisernes, sowie auch irdenes Geschirr eignet sich am besten dazu. In letzterem kocht sich der Kohl am weitesten. — Passende Beilagen dazu sind: Schweinefleisch und Würste, auf alle Art zubereitet, Fasanen, Rebhühner, Hasenbraten, gebackener Fisch, Fisch-Cotelettes, kalter Ausschnitt aller Art. Man kann auch Klöße nach No. 41 anfertigen und mit dem Kohl austischen.

621. Sauerkohl mit Fisch. Der Sauerkohl wird wie in der vorigen Nummer bereitet. Der Fisch (es kann Hecht, Bander oder Seefisch sein) wird geschuppt, ausgenommen, in Stücke geschnitten, in Salzwasser abgekocht, mit Beseitigung aller feinen Gräten und der Haut in kleine Stücke gepflückt, mit dem Sauerkohl, der mit ein wenig saurer Sahne vermischt ist, schichtweise auf eine tiefe Schüssel angerichtet, mit feingeriebener Semmel überstreut, mit Butter beträufelt und im heißen Ofen zu schöner Farbe gebacken. Man garniert den Kohl mit Fisch-Cotelettes, gebratenem Fisch oder gebackenen Stinten.

622. Sauerkohl mit Fisch-Ragout. Man vermische die Krebs-Sauce No. 106 mit Fisch (Hecht, Bander oder Lachs), welcher aus Haut und Gräten und in kleine saubere Stücke geschnitten und mit Butter, Salz und Citronensaft kurz gargedämpft oder in Wasser mit Salz abgekocht ist, mit Krebschwänzen und mit kleinen Fischklößen von der Farce No. 15, mache das Ragout recht heiß und gebe es in die Mitte des nach No. 620 bereiteten und auf eine Schüssel angerichteten Sauerkohls. Dieselben Beilagen wie in der vorigen Nummer.

623. Langer Grünkohl. Der Grünkohl wird verlesen, von den Stengeln abgestreift, gut gewaschen, in vielem Wasser 5 bis 10 Minuten blanchirt und nach dem Abtropfen in Fleischbrühe mit Schweine- oder Gänsefett und dem nöthigen Salz wohlverdeckt weichgekocht. (Auch mit der Brühe von Pökelfleisch oder Schinken kann man den Kohl kochen, wenn dieselbe nicht zu salzig ist.) Dann schüttet man den Kohl zum Abtropfen auf ein Sieb, verkocht die Brühe mit Weizmehl zu einer seimigen Sauce, thut gehörig Butter daran, vermischt den Kohl vorsichtig, daß man ihn nicht zerröhrt, mit der Sauce und läßt ihn auf gelindem Feuer

oder im Ofen noch ein Weilchen ganz sacht schmoren. Man umkränzt den angerichteten Kohl mit geschmorten Kastanien, oder man legt diese in die Mitte des Kohls. In Ermangelung der Kastanien kann man kleine, braungebratene Kartoffeln um den Kohl herumlegen. Dazu giebt man Kinder-, Schweine-, Gänse-Pökelsleisch, magern Speck, Bratwurst, Jauersche Wurst, Saucisses, Schinken, Schweinebraten, Spicgans, Rinderzunge &c. — Auch in der Mischung mit Kaldaunen schmeckt der Kohl gut. Die weichgekochten Kaldaunen werden in Stücke geschnitten und unter den wie oben zubereiteten Kohl gemischt. Die größeren Kaldaunenstücke werden in länglich-viereckige Stücke geschnitten, mit Ei und geriebener Semmel panirt, in Butter gebraten und rings um den angerichteten Kohl gelegt.

624. Gehackter Grünkohl. Man hache den Grünkohl fein, nachdem er verlesen, gewaschen, blanchirt und ausgedrückt ist, thue ein Drittel soviel feingehackten Weizkohl dazu und koch ihn mit Fleisch- oder Pökelbrühe und dem gehörigen Fett weich und ziemlich kurz ein, vermische ihn mit etwas Weizmehl, Zucker und dem etwa noch nöthigen Salz, und lasse ihn unter öfterem Umrühren noch eine kurze Zeit auf gelindem Feuer sacht schmoren. Der Kohl soll einem dicken, saftigen Brei gleichen; man hüte sich indessen, zu viel Mehl daran zu thun. Geschmorte Kastanien (§. No. 626) thue man oben auf die Mitte des angerichteten Kohls, oder lege sie rings um denselben herum. Dieselben Beilagen wie in der vorigen Nummer.

625. Spruten oder Sprossenkohl bereitet man wie den langen oder gehackten Grünkohl.

626. Kastanien (Maronen). Man schäle die Kastanien ab, werfe sie in kochendes Wasser, lasse sie einmal aufkochen, ziehe die zweite Schale davon ab und wasche die Kastanien. Dann koch man von Fleischbrühe mit Weizmehl und Fleisch- oder Zucker-Züs soviel braune dünnseimige Sauce, daß sie, auf die Kastanien gegossen, diese gerade bedeckt, lasse die Kastanien in der Sauce aufkochen, thue ein wenig Butter und Salz daran, setze sie auf sehr gelindes Feuer, wo sie mehr ziehen als kochen, und lasse sie weichdünsten. Man gieße nun die Sauce behutsam von den Kastanien ab, koch sie unter stetem Rühren kurz ein, süße sie mit Zucker, gieße sie wieder auf die Kastanien und erhalte diese in einem Bain-marie oder auf einer heißen Stelle, wo sie nicht kochen können, bis zum Anrichten heiß.

627. Püree von Kastanien. Die abgeschälten und durch Abbrühen von der zweiten Schale befreiten Kastanien werden mit Fleischbrühe weichgedämpft, durch ein Sieb gestrichen, mit etwas Sauce, welche

man von der Brühe der Kastanien und anderer Fleischbrühe mit Weizmehl gekocht hat, und einem guten Stück frischer Butter nebst dem gehörigen Salze und ein wenig Zucker zu einem Brei angerührt, den man beim Anrichten auf dem Feuer heißführt, einkocht, wenn er zu dünn geworden, oder verdünnt, wenn er zu dick ist. Man kann das Püree mit etwas Sellerie vermischen, der in Fleischbrühe weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen ist. — Man garnire das Püree mit glacirter Ente, kleinen Fricandeaur, gespickten Cotelettes, Hammel-Carres &c.

628. Spinat. Der Spinat wird gut verlesen, recht rein gewaschen und in vielem, stark wallendem gesalzenen Wasser weichgekocht. (Man lasse ihn aber nicht zu lange kochen, damit er seine schöne grüne Farbe behält.) Alsdann gieße man ihn in einen Durchschlag, kühle ihn in kaltem Wasser ab, drücke ihn leicht aus und hake ihn recht fein, vermische ihn mit ein wenig in Butter geschwitztem Mehl, füge etwas gute Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß hinzu, lasse ihn unter beständigem Rühren einige Minuten kochen und röhre noch etwas frische Butter darunter. Der Spinat muß, wenngleich saftig, doch so dick sein, daß man ihn auf der Schüssel beliebig hoch anrichten kann. Damit er grün bleibt, beendige man seine Zubereitung erst kurze Zeit vor dem Anrichten. — Man kann auch den Spinat, nachdem er blanchirt und ausgedrückt ist, durch ein Sieb streichen und mit viel frischer Butter, sehr wenig Bouillon oder Sahne, Salz und Muskatnuß auf dem Feuer rühren, bis er kocht. — Viele essen den Spinat mit Zucker; da dies aber nicht Jedermann's Sache ist, so kocht man ihn gewöhnlich nicht damit und überläßt es denen, die ihn süß lieben, sich bei Tische Zucker darüber zu streuen. — Nach Belieben kann man auch feingehackten Schnittlauch oder eine feingehackte Zwiebel, beides in Butter geschwitzt, unter den Spinat mischen. — Mannichfache Beilagen sind dazu passend, als: Omelettes, Segeier, verlorene Eier, Cotelettes, Schinken, Fricandeaux, Kinderzunge, Saucisses, Bratwurst, gebackene oder gespickte Kalbsmilch &c.

629. Sauerampfer. Ist der Sauerampfer noch jung und zart, so wird er blos von den Stielen gepflückt; der ältere muß von den Stielen abgestreift werden. Man wäscht ihn dann, läßt ihn abtropfen, thut ihn, nachdem der junge einigemal durchgeschnitten, der ältere aber kleingeschäckt und gut ausgedrückt ist, mit ein wenig Butter in eine Casserole, läßt ihn auf gelindem Feuer in seinem eigenen Saft weichdämpfen und auf einem Siebe abtropfen, vermischt ihn mit etwas dicker Sauce, die man von Fleischbrühe mit Weizmehl bereitet hat, läßt ihn unter beständigem Rühren gut durchkochen, zieht ihn mit einigen mit süßer oder saurer Sahne klärgerührten Eidottern ab, würzt ihn mit Salz und mischt zuletzt noch ein wenig frische Butter darunter. Man kann auch den

Sauerampfer, nachdem er weichgedämpft ist, durch ein Sieb streichen und dann auf die eben angegebene Weise zubereiten. — Der Sauerampfer muß einem saftigen Brei gleichen, darf aber nicht dünn sein. Man giebt dazu gedämpftes oder geröstetes Lammfleisch, Lamm-Cotelettes, verlorene Eier, gebratene oder gespickte Kalbsmilch, kleine Fricandeaux.

630. Brunnenkresse. Die Kresse wird von den dicken Stielen befreit, gewaschen, in vielem Wasser mit Salz recht grün- und weichblanchirt, in kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt, einigermal durchgeschnitten mit etwas Butter auf dem Feuer geschwält. Dann bereitet man von Fleischbrühe mit Weizmehl etwas ziemlich dicke Sauce, vermischt die Brunnenkresse mit der Sauce, läßt sie damit noch ein Weilchen durchköchen, würzt sie mit Salz und Muskatnuß, und richtet sie an. Dieselben Beilagen wie zum Spinat.

631. Portulak. Die von den Stielen gepflückten Blätter des Portulak werden gewaschen, in vielem Wasser mit Salz weichgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, ausgedrückt und übrigens zubereitet wie die Brunnenkresse. Nach Belieben kann man den Portulak mit etwas dicker Sahne und einigen Eidottern legiren.

632. Endivien. Von den Endivien nimmt man nur die innern gelben, von den dicken Rippen befreiten Blätter, wäscht sie, kocht sie in vielem Wasser mit Salz weich, kühlt sie in kaltem Wasser ab und drückt sie gut aus. Dann hackt man die Endivien nach Belieben mehr oder weniger fein, schwält sie mit Butter und einem Stück magern Schinken unter öfterem Umrühren auf gelindem Feuer, bis alle wässerigen Theile verdampft sind, nimmt den Schinken heraus, vermischt die Endivien mit etwas von guter Fleischbrühe mit Weizmehl bereiterter Sauce, leckt sie unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei ein, legirt sie mit Eidottern und dicker süßer Sahne, würzt sie mit Salz und Muskatnuß, und mischt zuletzt ein wenig frische Butter darunter. Grillade von Huhn, gespickte oder gebackene Kalbsmilch, kleine Fricandeaur, Saucisses, Jauersche Wurst, gespickte oder gebratene Kalbs-Cotelettes sind passende Beilagen.

633. Gefüllter Kopffsalat. Der Salat wird gut verlesen, wobei man die dicken Rippen ausschneidet, gewaschen, in Wasser mit Salz weichgekocht, auf einen Durchschlag gegossen, ausgedrückt, ein paarmal durchgeschnitten oder feingehackt und wie die Endivien zubereitet. Beilagen wie zu den Endivien.

634. Gefüllter Kopffsalat. Der Salat wird in ganzen Köpfen abgewälzt, sarcirt und gekedt, wie es in No. 141 angegeben ist. Wenn

er angerichtet ist, wird er mit einer dicken Butter-Sauce nach No. 84 oder einer weißen Kräuter-Sauce nach No. 95 maskirt und mit kleinen Fricandeaux, gespickten oder gebratenen Cotelettes, Grillade von Hühnern oder Tauben oder gebackenen Hühnern garnirt.

635. Artischocken. Nachdem man von den Artischocken die Spiken, die Stiele und die äußersten Blätter abgeschnitten hat, schäle man das Grüne von den Böden derselben dünn ab, reibe die Böden mit Citronensaft und werfe die Artischocken in kaltes Wasser, koch sie dann in vielem Wasser mit Salz so weich, daß sich die inneren Blätter herausziehen lassen, kühle sie in kaltem Wasser ab, nehme zuerst die mittelsten kleinen Blätter und dann sämtliche Samenfäden, welche ganz feinen Borsten nicht unähnlich sind, aus den Artischocken behutsam heraus, wasche die Artischocken noch einmal, seze sie mit ein wenig Fleischbrühe oder Wasser, Salz, Pfeffer, Citronensaft und ein wenig Butter auf gelindes Feuer und lasse sie wohlverdeckt weichdünsten. Beim Anrichten lege man die Artischocken behutsam, daß sie nicht zerfallen, verkehrt auf ein Tuch, lasse sie abtropfen, seze sie dann auf eine Schüssel und fülle sie mit einer holländischen Sauce nach No. 69 oder 70, oder mit einer dicken Butter-Sauce nach No. 84, welche man mit dem Fond der Artischocken vermischt hat.

636. Geschmorte Zwiebeln. Man lasse die Zwiebeln 5 Minuten in Wasser kochen, schäle sie ab und schmore sie mit wenig Fleischbrühe, etwas Zucker-Züs, Salz, Butter und Zucker weich und kurz ein. Sind sie weich, ehe die Brühe kurz eingeschmort ist, so schütte man sie behutsam in einen Durchschlag, lasse die Brühe abtropfen, koch die selbe mit ein wenig Weizmehl unter stetem Rühren kurz ein und vermische sie wieder mit den Zwiebeln.

637. Gefüllte Zwiebeln. Man nimmt hierzu recht große Zwiebeln, schält sie sauber, schneidet die Spiken und die Köpfe davon ab, kocht sie etwa $\frac{1}{2}$ Stunde in Wasser mit Salz, kühlt sie in kaltem Wasser ab, höhlt sie durch Herausnehmen der mittelsten Blätter aus, füllt sie mit einer Farce nach No. 10, setzt sie dicht nebeneinander in ein passendes Geschirr, thut ein wenig Bouillon und Züs, Butter, Salz und Zucker daran und läßt sie wohlverdeckt auf gelindem Feuer oder im Ofen unter öfterem Begießen langsam weich- und kurz einschmoren. Man giebt die gefüllten Zwiebeln zu Schinken, Hammelkeule &c.

638. Geschmorte Gurken. Die Gurken werden sauber abgeschält, der Länge nach in 4 Theile und nach Beseitigung der Kerne in Stücke von beliebiger Größe geschnitten, welche man rundlich zustutzt, mit Salz mengt und so einige Stunden stehen läßt. Dann läßt man etwas Butter in einer Casserole gelb zergehen, thut die abgetropften

Gurken nebst etwas Essig und ein wenig Fleischbrühe hinzu, schmort sie auf gelindem Feuer weich, vermischt sie mit einigen Eidottern, welche mit etwas Essig und Mehl klarequirlt sind, läßt sie damit noch ein Weilchen sacht ziehen, und thut das etwa noch nöthige Salz und ein wenig Pfeffer daran. Will man die Gurken braun haben, so schmort man sie mit Butter, Fleischbrühe, Fleisch-Züs oder etwas Zucker-Züs, etwas Essig und Pfeffer weich, schüttet sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag, kocht die Brühe mit etwas in Butter gelbgeschwitztem Mehl seimig ein und vermischt sie wieder mit den Gurken. — Nach Belieben kann man die Gurken mit Zucker süßen.

639. Gefüllte Gurken. Die Bereitung derselben ist in No. 394 angegeben. Man giebt sie, wie auch die geshmorten Gurken in voriger Nummer, zu Rindfleisch und Hammelfleisch.

640. Pilze oder Schwämme. Sollen die Champignons zu Ragouts und Saucen gebraucht werden, so bereitet man sie auf folgende Weise zu: Man schneidet zuerst die sandigen Wurzeln von den Champignons ab und wäscht letztere recht rein; sind die Champignons noch klein, recht rund und fest, so schält man alsdann die Haut sauber und glatt davon ab, ohne den Hut der Pilze von dem Stiel zu trennen, wirft die Champignons sogleich, nachdem sie geschält sind, in eine wohlverzinnite Casserole, in welche man den mit ein wenig Wasser vermischten Saft einer Citrone gethan hat, und schwenkt sie öfters um, damit sie weiß bleiben. Sind nun alle Champignons geschält, so fügt man etwas gute Butter und ein wenig Salz hinzu, setzt die Champignons auf starkes Feuer, läßt sie einige Minuten kochen, thut sie mit ihrer Brühe in ein irdenes Gefäß, und verwahrt sie zum Gebrauch. Auf diese Weise behandelt werden die Champignons sehr weiß, vorausgesetzt, daß sie frisch und fest waren. Sind die Champignons groß und nicht mehr fest geschlossen, so schneidet man die Stiele ab, schält diese, wenn sie fest und frei von Würmern sind, pußt die bräunlichen und röthlichen Blätter unter dem Hute der Champignons ab, schält diese glatt, schneidet sie in Stücke, stuft diese rundlich zu und kocht sie nebst den Stielen wie oben.

Champignons als Gemüse. Die gepukten und gewaschenen Champignons werden mit Butter und Salz in ihrem eigenen Saft gekocht und mit darangestreuter geriebener Semmel, einer Prise Pfeffer und gehackter Petersilie seimig eingekocht. Man kann auch ein paar Löffel klarequirlte saure Sahne daranthun.

Steinpilze, Reigler, Pfifferlinge werden wie die Champignons gepukt, gewaschen, in Stücke geschnitten, in kochendem Wasser mit Salz blanchirt, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und mit Salz, Butter, Pfeffer, Petersilie und ein wenig geriebener Semmel kurz eingeshmort.

Auch kann man sie nach dem Blanchiren und Abtropfen in seine Scheiben schneiden, in einer eisernen Pfanne mit Butter, Salz und Pfeffer gelblichbraten, mit einer kleinen eisernen Schaufel dann und wann umdrehen und zuletzt gehackte Petersilie daranthon.

Mousserons werden von den Stielen besreit, gewaschen und ihres feinen, knoblauchartigen Geschmackes wegen gern zu gedämpftem oder geschmortem Hammelfleisch angewendet. Auch getrocknete Mousserons werden dazu benutzt.

Anmerkung. Noch sei hier erwähnt, daß seit langen Jahren in vielen Kochbüchern ein untrüglich sein sollendes Verfahren mitgetheilt wurde, um beim Kochen der Pilze zu entdecken, ob sie giftig oder unschädlich seien. Die Probe sollte darin bestehen, daß man einen silbernen Löffel oder eine weiße Zwiebel mit den Pilzen kochen lasse. Bleibt nun der Löffel oder die Zwiebel weiß, so sollen die Pilze unschädlich sein; sind sie aber giftig, so sollen sich Löffel und Zwiebel schwärzlich oder grünlich färben. — Auf Veranlassung des Vereins der deutschen Köche zu Berlin bei Gelegenheit einer durch die Zeitungen bekannt gemachten Vergiftung durch den Genuss von Pilzen sind mehrfache Versuche angestellt worden, um die Sicherigkeit der angeführten Probe zu ermitteln. In einer Mischung von guten Pilzen und Giftpilzen blieb Löffel und Zwiebel, ungrachtet sie lang darin gekocht wurden, vollkommen weiß; eben so unbefriedigend fiel der Versuch mit lauter Giftpilzen aus: der Löffel färbte sich gar nicht und die Zwiebel nicht anders, als sie sich beim Kochen mit jeder andern Soße gefärbt haben würde, nämlich: ein wenig gelblich. Die Unzuverlässigkeit des angeführten, bisher allgemein als richtig vorausgesetzten Verfahrens ist dadurch wohl vollständig erwiesen.

641. Macaroni. Obgleich sie eigentlich nicht hierher gehören, so werden sie doch oft an Stelle des Gemüses gegeben, besonders dann, wenn das vorhergehende Fleisch mit Gemüsen bekränzt war, und so mögen sie hier ihren Platz finden. Die Macaroni werden in Stücke von beliebiger Länge gebrochen, in kochendes gesalzenes Wasser gelegt, langsam weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gethan. Zu $\frac{1}{2}$ Pfund Macaroni lasse man etwa 8 Loth gute Butter schmelzen, thuc die Macaroni nebst etwas Salz, feinem weißen Pfeffer und Muskatnuß hinz, streue 8 Loth geriebenen Parmesankäse darüber und mische Alles durch behutsames Umschwenken gut untereinander, richte die Macaroni an und gebe sie entweder ganz einsach, so wie sie sind, auf den Tisch, oder man bestreue sie mit Parmesankäse, träufle Butter darüber und lasse sie im heißen Ofen oder unter einer glühenden Schaufel schöne goldgelbe Farbe nehmen. Man kann ausgeschnittenen gekochten Schinken dazugeben, oder auch gehackten gekochten Schinken darunter mischen. — Die Macaroni können auch auf eine andere Art zubereitet werden, indem man sie, nachdem sie in Wasser weichgekocht und abgetropft sind, mit einer seimigen Sauce vermischt, die man von sehr kräftiger Fleischbrühe, guter Butter und geriebenem Parmesankäse unter beständigem Rühren gekocht hat, und sie dann wie oben mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzt.

642. Birnen mit Klößen. Man kocht die abgeschälten, in Bierstiel geschnittenen und von den Kerngehäusen befreiten Birnen in hinreichendem Wasser mit ein wenig Essig, Zucker, Zimmt, einigen Nelken und Citronenschale langsam so lange, bis sie roth geworden sind, gießt

den Saft ab, verköht ihn mit Braunmehl oder Klarmehl, etwas Rothwein, und, wenn man will, mit ein wenig Kirsch- oder Himbeersaft zu einer seimigen Sauce, mit welcher man die Birnen vermischt und noch ein wenig köhen läßt. Man garnirt die angerichteten Birnen mit Klößen nach den Nummern 39 und 41, oder mit Nockeln nach No. 50. Passende Beilagen sind: Schweine-Cotelettes, Schweinebraten, Schweine-Pökelfleisch, magerer Speck, kalter oder warmer gekochter Schinken.

643. Backobst mit Klößen oder Pudding. Das Backobst wird in warmem Wasser gut gewaschen, mit so vielem Wasser, daß es reichlich damit bedeckt ist, auf das Feuer gesetzt, und mit ein paar Nelken, Zimmt und Citronenschale wohlverdeckt langsam weichgekocht. Die Brühe wird abgegossen, mit Braunmehl oder Klarmehl, Zucker und Rothwein seimig verkocht, das Obst wieder dazuzethan und auf gelindem Feuer noch einmal damit durchgekocht. Die Klöße werden nach No. 41 oder 50, der Pudding nach No. 837 oder 839 bereitet. Man setze den Pudding in die Mitte der Schüssel und richte das Obst ringsherum an. Dieselben Beilagen wie in der vorigen Nummer.

644. Gemischtes Gemüse (Chartreuse). Hierzu nimmt man alle Arten Gemüse: Mohrrüben, weiße Rüben, Kohlrabi, Wirsingkohl, Blumenkohl, Spargel, Bohnen &c. Jedes wird auf seine besondere Weise abgeputzt und vorgerichtet. Die Mohrrüben und weißen Rüben werden in fingergliedlange Stücke geschnitten und zu netten Rübchen zugeschüttet. Die Kohlrabi schneidet man in Scheiben und sticht davon mit einem runden Ausstecher Scheibchen von der Größe eines Achtgröschenstückes aus; den Spargel putzt man und schneidet ihn in zolllange Stücke, ebenso die Bohnen. Der Blumenkohl und Spargel werden in Wasser mit Salz, die übrigen Gemüse, jedes für sich, in guter Fleischbrühe mit Butter und Salz weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gethan. Ein gutes Stück Hammel-Carré wird weichgedämpft und in hübsche Stücke geschnitten. — Wenn Alles so weit vorbereitet ist, so verfährt man folgendermaßen: In eine mit Butter ausgestrichene glatte Form legt man einen Kreis von weißen Rüben und Mohrrüben, legt Blumenkohl, die Blumen nach unten gekehrt, in die Mitte; auf diese erste Schicht, die recht fest eingelegt sein muß, legt man eine Schicht Wirsingkohl, den man zu kleinen Rollen geformt hat, fährt dann fort, die Gemüse in den Farben abwechselnd in die Form zu schichten (die von den Knochen befreiten Fleischstücke werden dabei in die Mitte gelegt), bis dieselbe gefüllt ist. Dann drückt man das Ganze mit einer Kelle recht fest zusammen, gießt ein paar Eßlöffel gute Brühe darüber und setzt es mit Papier gut verdeckt in einem Bain-marie in einen nicht zu heißen Ofen und läßt es darin eine Stunde stehen. Von der zurück-

gebliebenen Brühe der Gemüse und etwas Bouillon kocht man mit Weißmehl eine etwas seimige Sauce und vermischt dieselbe mit ein wenig Zucker und sehr feingehackter Petersilie. Will man anrichten, so deckt man eine Schüssel über die Form, dreht beides behende um, so daß die Form umgekehrt auf der Mitte der Schüssel steht, nimmt die Form nach einigen Minuten von dem Gemüse ab, gießt etwas von der Sauce über dasselbe und giebt die übrigen in einer Saucière daneben. Man garnirt dieses Gericht mit Saucisses oder Lamm-Cotelettes.

645. Kartoffeln mit Aepfeln. Aepfel werden geschält, in Viertel geschnitten, von den Kerngehäusen befreit und mit ein wenig Wasser und Butter zu einem Muß gekocht. Kartoffeln werden geschält, gewaschen, in Wasser mit Salz gargekocht, abgegossen, mit den Aepfeln zu einem feinen Brei gestampft und gerieben, mit Milch verdünnt und mit viel Butter vermischt. Wenn die Kartoffeln angerichtet sind, gebe man in Butter gelbgebratene geriebene Semmel darüber. Als Beilage: Cotelettes, gebratenes Rindfleisch, gebratene Leber.

646. Reibekuchen von Kartoffeln. Man schäle große Kartoffeln, wasche sie und reibe sie auf einem Reibeisen. $\frac{1}{2}$ Quart-Maß oder ungefähr ein gehäuster Teller voll von diesen Kartoffeln werden in einem Tuche ausgedrückt, mit 6 Eidottern, 4 bis 6 Löffeln saurer Sahne, 2 Löffeln Mehl und Salz zusammengerührt und mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt. Die Masse wird mit geklärter Butter (siehe No. 20) oder Schweineschmalz in einer eisernen Pfanne auf gelindem Feuer löffelweise zu kleinen Kuchen gebacken, welche auf beiden Seiten schön gelbbraun sein müssen.

647. Kartoffelnudeln. Kartoffeln, welche am Tage zuvor abgekocht sind, werden abgeschält und auf einem Reibeisen gerieben. 1 Teller voll davon wird mit 4 ganzen Eiern, 4 Löffeln Milch, Salz und Mehl zu einem zähen Teig verarbeitet, der ziemlich dünn ausgerollt und mit einem Ausstecher in runde Scheiben ausgestochen wird. Die Scheiben werden in kochendes gesalzenes Wasser gelegt, 5 Minuten gekocht, auf einem Tuche abgetrocknet und in einer eisernen Pfanne mit Butter gelbgebraten.

VIII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Fische, Krebse u. s. w.

(Siehe auf der Tafel III die Abbildung verschiedener Fische.)

Bemerkungen im Allgemeinen.

Alle Fische schmecken am besten, wenn sie frisch aus dem Wasser kommend gekocht werden, doch erhalten sie sich in kühler Jahreszeit auch wohl noch einen oder ein paar Tage frisch, wenn man sie gleich durch Schläge auf den Kopf tödtet, aussnimmt und auf dem Eise oder in einem kühlen Keller verwahrt. Die Frische der Fische, welche nicht mehr leben, wenn man sie erhält, kann man an der Röthe der Kiemen erkennen, welche bleich ausssehen, wenn der Fisch schon längere Zeit tot ist. — Die Fische werden gewöhnlich geschuppt, nachdem man sie vorher getötet hat. Das dabei zu beobachtende Verfahren dürfte wohl als allgemein bekannt vorausgesetzt werden, doch giebt es einige Arten von Fischen, z. B. Barse und Schleien, die man anders als auf gewöhnliche Art von ihren Schuppen befreien muß, weil diese sehr fest in der Haut sitzen. Die Barse werden mit einem kleinen Reibeisen abgeschuppt, nachdem man zuvor die stacheligen Flossen derselben mit einem Hackmesser abgehauen hat. Die Schleien, deren kleine schleimbedeckte Schuppen außerordentlich fest in der Haut haften, werden auf einige Augenblicke in siedendheißes Wasser getaucht und lassen sich dann leicht schuppen. Fische, welche man ganz kochen will, wie z. B. große Zander, Lachse, Hechte und Karpfen, müssen, damit sie recht weiß und sauber ausssehen, durch das sogenannte Barbieren entschuppt werden. Das Barbieren geschieht auf folgende Weise: Man hält den Fisch, der bis zu dem Augenblicke des Abschuppens in Wasser gelegen haben muß, damit seine Schuppen nicht trocknen, mit einem Tuche am Schwanz fest und schneidet mit einem sehr scharfen Messer vom Schwanz nach dem Kopf hin die Schuppen in langen Streifen von der Haut ab, ohne letztere zu beschädigen. — Nachdem die Fische geschuppt sind, nimmt man sie aus, was gewöhnlich so geschieht, daß man ihnen den Bauch von der Afteröffnung bis oben hin ausschneidet (wobei man sich vor dem Verschneiden der Leber und der Galle zu hüten hat), die Eingeweide herausnimmt, die zähe, am Rückgrat haftende Haut herauschneidet und das darunter befindliche Blut herauskratzt; dann reißt man die Kiemen heraus und wäscht

die Fische recht sauber, läßt sie aber nicht lange im Wasser liegen, was nichts taugt. — Fische, welche in Tranchen geschnitten werden sollen, werden anders ausgenommen, indem man einen Querschnitt von einer Flosse neben den Kiemen zur andern macht, die Eingeweide durch diese Öffnung herauszieht, die Fische gut wäscht und später nach dem Zerschneiden noch mehr reinigt. Die Fische, welche blaugekocht werden sollen, werden nicht geschuppt und beim Ausnehmen sorgfältig vor dem Verlust des auf den Schuppen haftenden Schleimes bewahrt. Man nimmt sie deshalb auf einem gutgenähten Brete oder Tische aus. Kleine Aale, welche mit der Haut gekocht werden, reibt man tüchtig mit Salz ab; von großen Aalen wird die Haut auf die Weise abgezogen, daß man dieselbe dicht unter den Brustflossen ringsum bis auf das Fleisch einschneidet, mit Hülse von Salz etwa einen Zoll breit vom Fleische losläßt und umschlägt, und dann mittelst Salzes und eines Tuches nach dem Schwanz hin abstreift. Am After pflegt die Haut festzuhaften; man nehme sich deshalb in Acht, daß man an dieser Stelle die Haut nicht durchreißt, und helfe mit einigen Messerschnitten nach. Da sich der Aal bei dieser grausamen Operation natürlich heftig wehrt und durch seine Bewegungen das Abzischen erschwert, so betäube man ihn vorher dadurch, daß man ihn mit einem Tuche fest am Kopfe ergreift und ihn mit der Spize des Schwanzes heftig auf den Tisch schlägt, reibe ihn dann tüchtig mit Salz ab, befestige eine Schlinge von Bindfaden dicht unter die Flossen des Kopfes, hänge den Aal daran auf und ziehe die Haut auf die oben angegebene Weise davon ab.

Man sehe die Fische, welche ganz gekocht werden, mit kaltem Wasser auf's Feuer; sie reißen dann nicht so auf, wie die frischen Fische, welche in kochendes Wasser gelegt werden, zu thun pflegen. Mit Ausnahme der ganz großen Fische, welche etwas länger kochen müssen, lasse man die mit kaltem Wasser ausgesetzten Fische nur aufkochen; sobald das Wasser ordentlich wallt, nehme man sie ab, verdecke sie mit dem passenden Deckel und lasse sie bis zum Anrichten nur heiß stehen. Viele schrecken den Fisch, wenn er tüchtig gekocht hat, mit kaltem Wasser ab. Er soll davon recht blätterig werden.

Das Blut der Fische, welche in Bier gekocht werden sollen, wird beim Zurichten derselben ausgesangen. Zu diesem Zwecke macht man einen Stich in die Kehle des Fisches und läßt das Blut in Essig laufen.

Zu verschiedenen Speisen müssen die Fische aus Gräten und Haut geschnitten werden. Dies geschieht so, daß man den ausgenommenen, ungeputzten Fisch auf beiden Seiten des Rückgrates vom Kopf bis zum Schwanz tief einschneidet, dann ein spitzes Messer durch die Höhlung des Bauches dicht am Kopf in diesen Einschnitt steckt, mit demselben das Rückgrat entlang nach dem Schwanz zu hinfährt und auf diese

Weise das Fleisch von der Gräte trennt. Mit der andern Seite des Fisches macht man es ebenso. Dann schneidet man die Gräten des Bauches glatt heraus, legt die Hälften des Fisches mit der Schuppenseite auf den Tisch, fügt sie beim Schwanzende an und schneidet mit dem schräggehaltenen Messer das Fleisch von der Haut los, so daß weder Fleisch an der Haut, noch Haut am Fleische bleibt.

Vom Zander. (Abbildung s. Tab. III. Fig. 3.)

648. Ganzer Zander. Nachdem man den Zander sauber geputzt, ausgenommen und gewaschen hat, hackt man die Flossen davon ab, legt den Fisch in eine mit einem Einsatz versehene Fischwanne, gießt so viel kaltes Wasser darüber, daß er damit bedeckt ist, thut Salz, Gewürz, einige Zwiebeln und ein paar Lorbeerblätter daran, setzt den Fisch etwa $\frac{3}{4}$ —1 Stunde vor dem Anrichten auf starkes Feuer, läßt ihn ordentlich ausköcheln, setzt ihn zugesetzt auf eine heiße Stelle, wo er nicht mehr kochen kann, und läßt ihn vollends gar ziehen. — Man kann auch geschnittene Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblätter und ein paar Blätter Basilikum mit Wasser ausköcheln, durch ein Sieb gießen, mit dem nöthigen Salze vermischen und die Fische in dieser Marinade kochen. — Der Zander wird beim Anrichten aus dem Wasser gehoben, mit dem Bauche auf die Schüssel gestellt, nach Belieben mit einer Mischung von gehackter Petersilie und den gehackten Dottern hartgekochter Eier überstreut, mit rundgeschälten, in Wasser mit Salz abgekochten Kartoffeln garnirt und mit zerlassener oder brauner Butter und Mostrich oder einer Mostrich-Sauce nach No. 78 und 79 auf den Tisch gegeben. Auch paßt dazu die holländische Sauce No. 69 und 70, Sardellen-Sauce No. 73, Kräuter-Sauce No. 95.

U m e r l u n g . So nothwendig es auch ist, die Fische richtig im Salze zu kochen, da zu schwach gesalzene Fische eben so schlecht schmecken, als die, welche zu stark gesalzen sind, so unmöglich ist es, zu bestimmen, wie viel Salz man zu einer bestimmten Quantität Fische nehmen muß. Zum treffenden Salzen der Speisen gehört überhaupt einen besonderer Tact, der sich weber lehren noch lernen läßt, ber aber doch zu den nothwendigen Eigenschaften eines guten Koches oder einer Köchin zu zählen ist. — Vom Salzen der Fische läßt sich nur so viel sagen: Man salze die großen Fische, welche stark im Fleische sind, stärker als die kleinen; geschnittene schwächer als ganze. Nachdem die Fische gekocht haben, koste man das Wasser oder die Brühe; gebe Salz zu, wenn es fehlt, oder Wasser, wenn zu viel daran ist, wobei man auch das oft nothwendige Einkochen der Brühe nicht vergessen darf. Die Erfahrung lehrt auch hierin das Beste.

649. Ganzer Zander mit Champignons- oder Austern-Sauce. Den nach No. 648 gekochten Zander garnire man mit kleinen gebackenen Filets von Zander und gebe die Champignons-Sauce No. 93 oder die Austern-Sauce No. 102 dazu.

650. Zander in Stücken. Man spalte die Zander in Hälften, schneide die großen Rückengräten heraus und die Fische in beliebig große Stücke; oder man schneide die gepunkteten, von oben ausgenommenen Zan-

der (siehe die Vorbemerkung dieses Abschnittes) in nicht zu dünne Tranchen, reinige diese inwendig gut von der zähen Haut und dem Blute, lasse Wasser mit Salz, Gewürz, einer Zwiebel und Lorbeerblatt kochen, lege die Fische hinein, lasse sie gut aufwallen, seze sie zurück und lasse sie bis zum Anrichten zugedeckt stehen. — Man richte die Stücke in guter Ordnung an, bestreue sie wie in No. 648 mit Ei und Petersilie, garnire sie mit Kartoffeln oder gebe diese besonders angerichtet dazu und tische sie recht heiß auf. Alle in No. 648 angegebenen Saucen sind dazu passend.

651. Zander mit Petersilie. Nachdem man den Zander wie in der vorigen Nummer in hübsche Stücke geschnitten hat, bestreiche man den Boden einer Casserole dick mit Butter, thue einige kleine, in sehr feine Scheibchen geschnittene Zwiebeln und einige junge, in feine Streifen geschnittene Petersilienwurzeln hinein, lege die Fischstücke in guter Ordnung darüber, und zwar so, daß die Grätenseite derselben nach unten gekehrt ist, und daß die Stücke höchstens in doppelter Reihe übereinander liegen, würze den Fisch mit Salz, geriebener Muskatnuß und ein wenig feingestochenem Pfeffer, Gewürznägeln und englischem Gewürz, gieße so viel Wasser oder schwache Fleischbrühe darauf, daß der Fisch damit bedeckt ist, koche ihn auf ziemlich starkem Feuer beinahe gar, füge einen guten Theil kleinblätterig gepflückter oder grob gehackter Petersilie hinzu und lasse den Fisch vollends gar und die Brühe zur Hälfte einkochen. Man röhre nun etwas gute Butter mit ein wenig Mehl oder geriebener Semmel zusammen, thue dies an den Fisch, lasse ihn hiermit noch ein Weilchen sacht kochen, so daß die Brühe hübsch seimig wird, und schüttele dabei öfters die Casserole, damit der Fisch sich nicht ansehe. Kartoffeln in der Schale oder geschält abgekocht gebe man zu dem Fisch auf den Tisch. Auf 1 Pfund Fische rechne man 4—6 Roth Butter.

652. Zander sautirt mit feinen Kräutern. Der nach Angabe der Vorbemerkung dieses Abschnittes aus Gräten und Haut geschnittene Zander wird schräg in Stücke geschnitten; welche man cotelettesförmig oder länglich-rund zuschlägt und eine Stunde oder länger mit Salz, Pfeffer, Citronensaft und ein paar Zweigen Petersilie marinirt. Dann hackt man etwas Petersilie, eine Schalotte oder etwas Schnittlauch, Estragon und einige Champignons recht fein, schwüst diese Kräuter in einem passenden Geschirr in Butter, legt die Fischstücke hinein, gießt den Saft der Marinade und ein Glas weißen Wein hinzu, deckt Papier oder einen Deckel darüber und macht den Fisch auf gelindem Feuer oder in einem Ofen in 10—12 Minuten gar, richtet ihn in schönem Kranze auf eine Schüssel an, vermischt den etwas entfetteten Fond mit einer nicht zu salzigen Sardellen-Sauce nach No. 73, oder mit einer Sauce, welche

mit von Weizmehl und Bouillon gekocht und mit einigen Eidottern abgezogen hat, und maskirt den Fisch damit. Von den Abgängen des Fisches kann man eine Farce und von dieser kleine Klöße machen, welche man mit etwas Sauce vermischt und in die Mitte anrichtet, oder man garnirt den Fisch mit Kartoffeln. Auch kann man den auf diese Weise bereiteten Zander mit einem Ragout nach No. 789 b. auf die Tafel geben.

653. Große Filets von Zander, decorirt. Man spaltet einen großen Zander in Hälften, schneidet diese aus Gräten und Haut, stutzt sie sauber zu, marinirt sie einige Stunden mit Salz, Pfeffer, Citronensaft, Petersilie und Zwiebelscheiben, trocknet sie gut ab, legt sie in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr, bestreicht sie dünn und glatt mit einer recht weißen Fisch-Farce nach No. 15, verziert sie in hübschem Muster mit Krebsschwänzen, schwarzen Trüffeln, Pfefferkürken, kleinen Champignons, Kapern &c., bedeckt sie mit dünnen Speckplatten und Papier, welches mit Butter bestrichen worden, gießt etwas Bouillon darunter und macht sie in einem mäßig heißen Ofen gar. Der Ofen darf aber nicht zu heiß sein, damit der Fisch schön weiß bleibt. Beim Anrichten nimmt man die Speckplatten behutsam ab, hebt den Fisch vorsichtig heraus, ohne ihn zu zerbrechen, legt ihn auf eine Schüssel, garnirt ihn mit kleinen gebratenen Fisch-Filets oder mit Fleurons von Blätterteig, gießt etwas Kräuter-Sauce No. 95 oder Krebs-Sauce No. 106 darunter, und giebt eine Saucière mit Sauce daneben auf die Tafel.

654. Ganzer Zander farcirt mit Saucé à la ravigote. Man schuppt einen Zander von 3—4 Pfund recht sauber, nimmt ihn aber nicht aus, sondern schneidet ihn das Rückgrat entlang auf, nimmt dasselbe heraus, schneidet die Bauchgräten aus, beseitigt die Eingeweide und die Kiemen, wäscht den Fisch und marinirt ihn nach Angabe der vorigen Nummer einige Stunden, trocknet ihn gut ab, füllt ihn mit einer feinen Fisch-Farce nach No. 15, welche mit geschwitzten Kräutern, Sardellen-Butter und Parmesankäse vermischt ist, so daß der Fisch seine natürliche Gestalt wiedererhält, umbindet ihn am Kopfe mit Bindsfaden, legt ihn in ein mit Speckplatten ausgelegtes Geschirr, gießt etwas dünne Sauce, welche man von Fleischbrühe, etwas Weizmehl, Essig und Salz gekocht und mit ein wenig Zucker-Zusatz bräunlich gefärbt hat, darüber und macht ihn in einem heißen Ofen unter fleißigem Begießen gar. Der Fisch muß hübsch braun und blank sein. — Man giebt dazu eine Saucé à la ravigote nach No. 104. Eine weiße Kräuter- oder Champignons-Sauce ist ebenfalls dazu passend.

655. Große gebackene Filets von Zander. Man schneide die beiden großen Filets eines Zanders aus Haut und Gräten, wasche sie, trockne sie ab und schneide sie der Länge nach von der dicken zur

dünnen Seite hin auf, so daß sie sich, an der dünnen Seite zusammenhängend, voneinanderklappen lassen. Man marinire hierauf die Fischfilets wie in No. 653, trockne sie nach einigen Stunden gut ab, fülle sie mit einer feinen Farce nach No. 15, welche mit Sardellenbutter, Kräutern, Parmesankäse, feinwürfelig geschnittenen Trüffeln und Champignons vermischt ist, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Geschirr, bestreiche sie mit Ei, bestreue sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufle sie mit Krebsbutter, gieße ein wenig Fleischbrühe darüber und backe sie im Ofen gar und zu schöner Farbe. Eine Champignons-Sauce nach No. 93 ist zu diesem Fisch passend.

656. Kleine gebackene Filets von Zander. Die wie in No. 652 geschnittenen kleinen Filets werden so voneinander geschnitten, daß sie auf der einen Seite zusammenhängend bleiben, marinirt, mit einer Farce wie in voriger Nummer gefüllt, in eine Mischung von Butter und Ei getaucht, mit geriebener Semmel und Parmesankäse panirt, auf ein mit Butter bestrichenes Geschirr gelegt, mit Krebsbutter beträufelt, im Ofen zu schöner Farbe gebacken und im Kranze angerichtet; ein Ragout nach No. 789b. oder eine braune Kräuter-Sauce nach No. 95 wird in die Mitte gegeben.

657. Gebackener Zander. Der Zander wird aus Haut und Gräten und in coteletteförmige oder vieredige Stücke geschnitten, gewaschen, mit Salz, Citronensaft, Zwiebelscheiben, Pfeffer und Petersilienblättern marinirt, nach einer Stunde abgetrocknet, mit Ei und geriebener Semmel panirt und in Backbutter, die nicht zu heiß sein darf, damit der Zander nicht eher braun, als gar wird, zu schöner Farbe ausgebacken. Dazu giebt man eine gute, etwas seimige, mit Citronensaft abgeschärzte Jüs oder eine braune Kräuter-Sauce nach No. 95.

658. Gebratener Zander. Die ganz kleinen Zander werden geschuppt, ausgenommen, gewaschen, eingekerbt, gesalzen, nach einer Stunde abgetrocknet, in Mehl gewendet, mit Ei und geriebener Semmel panirt und in Butter auf nicht zu starkem Feuer auf beiden Seiten schön gelbbraun gebraten. Man giebt eine gute Jüs dazu, oder man kocht den Bratensaft, wenn er nicht zu braun ist, mit ein wenig Fleischbrühe von der Pfanne los, vermischt ihn mit etwas Citronensaft und gießt ihn durch ein Sieb unter die angerichteten Fische. Man kann auch braune Butter dazugeben. Gewöhnlich speist man diese Zander mit Kartoffeln und Kopfsalat.

659. Zander à la Béchamel. Man schneidet einen Zander von etwa 3 Pfund aus Gräten und Haut, wäscht ihn und schneidet ihn in kleine dünne Filets. Dann läßt man etwas Butter schmelzen, legt

den Zander hinein, fügt etwas Salz und ein wenig Wasser hinzu, macht den Fisch auf gelindem Feuer gar und läßt ihn auf einem Siebe abtropfen. Hierauf bereitet man etwa $\frac{3}{4}$ Quart Sauce à la Béchamel nach Angabe der No. 97, thut den Fischfond hinzu, kocht die Sauce unter stetem Rühren recht dick ein, zieht sie mit ein paar Eidottern ab, vermischt sie mit etwas Parmesankäse und dem Fisch, thut diesen in eine tiefe Schüssel oder in einen auf eine Schüssel gesetzten Teigrand (siehe No. 775), streut Parmesankäse darüber, beträufelt ihn mit Krebsbutter oder zerlassener Butter, und bäßt ihn in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe.

660. Gratin von Zander. Man schneidet einen Zander aus Gräten und Haut, wäscht ihn, schneidet die Hälfte davon in kleine saubere Filets, salzt sie ein und trocknet sie nach etwa einer Stunde auf einem Tuche gut ab. Von der andern Hälfte des Fisches bereitet man nach No. 15 eine lockere Farce und vermischt diese mit Parmesankäse und Sardellenbutter, auch wohl mit etwas in Butter geschwitzten Kräutern. Dann streicht man eine glatte Cylinderform gut mit Butter aus, belegt den Boden derselben mit etwas Farce und rangiert die Fisch-Filets mit der übrigen Farce in abwechselnden Schichten fest in die Form ein, füllt diese aber nicht ganz voll, weil das Gratin beim Backen etwas in die Höhe steigt, setzt dann die Form in ein Bain-marie und mit diesem in einen mäßig heißen Ofen, läßt das Gratin je nach seiner Größe $\frac{1}{2}$ —1 Stunde backen, nimmt es aus dem Ofen, läßt es einige Minuten ruhig stehen, stürzt die Form auf eine Schüssel um, beseitigt die austretende Flüssigkeit, hebt die Form von dem Gratin ab und überzieht dasselbe mit einer Sauce à la Béchamel nach No. 97, oder mit etwas kräftiger weißer Coulis nach No. 68, welche man mit etwas süßer Sahne vermischt und seimig eingekocht hat. — Man kann auch die Form mit Krebschwänzen und schwarzen Trüffeln verzieren, ehe man sie mit dem Fisch und der Farce füllt, und das angerichtete Gratin mit gefüllten Krebsnasen oder kleinen Halbmonden von Blätterteig garniren (siehe No. 143). Eigentlich soll das Gratin auf eine Schüssel dressirt und so im Ofen gebacken werden, daß es sowohl unten als oben eine bräunliche Farbe erhält; auf die oben angegebene Art sieht es aber besser aus.

661. Mayonnaise von Zander. Man schneide den Zander aus Gräten und Haut und dann in kleine Filets, mache diese in Wasser mit Salz und ein wenig Butter gar, lasse sie in dem Wasser erkalten, lege sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb, marinire sie mit Salz, Pfeffer und feinem Essig und richte die Fischstücke wie die Mayonnaise von Hühnern in No. 490 an.

662. Fisch-Salat. Hierzu kochte man den Fisch, als: Zander,

Hecht, Karpfen, Aal, Lachs &c. in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Gewürz und Lorbeerblättern ab, lege ihn nach dem Verkühlen zum Abtropfen auf ein Sieb oder ein Tuch, pflücke oder breche ihn mit Beseitigung aller Gräten in nicht zu kleine Stücke und vermische ihn mit einer recht dicken Rémolade nach No. 111. Dann schneide man Kopfsalat in schmale Streifen, vermische ihn mit Öl, Essig und Salz, thue etwas davon auf eine Schüssel, richte darauf den Fisch recht hoch an und garnire denselben recht zierlich mit Kopfsalat, Eiern, Pfefferkuren, Kapern, Krebsen, Neunaugen, geräuchertem Lachs, türkischem Weizen &c.

Vom Hecht. (S. Tab. III. Fig. 10.)

663. Blaugekochter Hecht mit Meerrettig. Kleine Hechte, von welchen ein jeder eine Portion bildet, werden ungeschuppt ausgenommen (siehe die Vorbemerkung dieses Abschnittes), gewaschen, krumm gemacht, indem man die Schwänze der Hechte zwischen die Bähne derselben klemmt, auf eine Schüssel gelegt, mit kochendem oder kaltem Essig übergossen und eine halbe Stunde vor dem Anrichten gekocht wie der Zander in No. 648; die angerichteten Hechte garnirt man mit Petersilie, legt in die Mitte ein Häufchen geriebenen Meerrettig, oder giebt diesen mit Essig und ein wenig Zucker und Salz angemacht in einer Saucière daneben, und außerdem noch gelblich zerlassene Butter.

644. Hecht mit Petersilie und Klößchen. Der Hecht wird gepunkt oder barbiert und gespalten, von der Rückengräte befreit, in hübsche Stücke geschnitten und gekocht wie der Zander in No. 651. Man bereite einen Semmelkloßteig nach No. 39, vermische denselben mit der feingehackten Leber des Hechtes, drehe Klößchen davon, koch sie in gesalzenem Wasser ab und mische sie unter den fertig gekochten Fisch.

665. Gebratener Hecht wird gleich dem gebratenen Zander in No. 658 bereitet.

666. Hecht mit brauner Butter oder Sauce und Kartoffeln wird zubereitet wie der Zander in No. 648 und 650.

667. Gratin von Hecht. Siehe No. 660.

668. Hecht à la Béchamel. Siehe No. 659.

669. Hecht auf bürgerliche Art gekocht. Man schwüze einen gehäuften Eßlöffel voll feingehackter Petersilie nebst etwas feingehacktem Estragon und einer gehackten Schalotte oder Schnittlauch in etwa 8 Loth Butter. Dann schneide man einen Hecht von etwa 4 Pfund, nachdem derselbe sauber geschuppt, ausgenommen und gewaschen ist, in hübsche

Stücke, lege die Fischstücke in guter Ordnung in eine Casserole, thue die geschwitzten Kräuter, Salz, etwas gestoßene Nelken, Pfeffer und Piment, geriebene Muskatnuß, eine in Scheiben geschnittene Citrone, ein paar Gläser weißen Wein und soviel Fleischbrühe oder Wasser hinzu, daß der Fisch mit der Flüssigkeit reichlich bedeckt ist, lasse den Fisch auf nicht zu starkem Feuer etwa 20—25 Minuten oder so lange kochen, bis er gar ist, thue ein wenig geriebene Semmel, 2 Löffel Kapern und noch 2 Eßlöffel voll Butter hinzu, lasse den Fisch hiermit unter fleißigem Begießen noch so lange kochen, bis die Brühe dünnseimig eingekocht ist, und quirle sie dann auf folgende Weise mit einigen Eidottern und etwa 4 Loth Sardellenbutter ab: Man quirle die Eidotter in einem Topfe mit ein wenig Wasser oder Wein recht klar, füge die Sardellenbutter und die Hälfte der Fischbrühe hinzu, quirle Alles gut untereinander, gieße es wieder auf den Fisch und lasse diesen unter beständigem Umschwingen und Schütteln der Casserole noch einmal aufkochen.

670. Schüsselhecht. Der sauber geschuppte, ausgenommene und gewaschene Hecht wird aus den Gräten und in hübsche Stücke geschnitten und gesalzen. Dann röhrt man Butter (auf 1 Pfund Hecht etwa 4—6 Loth) mit feingehackter Petersilie, Kapern und Schalotten, einem guten Theil Sardellenbutter, gestoßenem weißen Pfeffer, Muskatnuß und etwas geriebener Semmel (2 Eßlöffel voll geriebener Semmel auf 8 Loth Butter) zu einem Brei an, verdünnt diesen mit etwas Wein und Fleischbrühe oder Wasser, und fügt den Saft einer Citrone und ein wenig Salz hinzu. Die Hälfte dieses Breies streicht man auf den Boden einer tiefen Schüssel, legt die Fischstücke nebst einer abgeschälten, in Scheiben geschnittenen Citrone in guter Ordnung darüber, bestreicht sie mit dem Reste des Breies, deckt sie mit einer fest schließenden Stürze zu und macht sie auf Kohlengluth oder in einem nicht zu heißen Ofen unter öfterem Begießen gar. Sollte die Sauce dabei zu kurz einschmoren, so gießt man etwas Wein oder Wasser hinzu; sollte sie hingegen zu dünn bleiben, so macht man sie mit ein wenig geriebener Semmel seimig, kostet sie auch nach Salz. Beim Anrichten setzt man die gut gereinigte Schüssel auf eine andere und trägt sie auf.

671. Angeschlagener Hecht. Einen großen Hecht schuppt man, nimmt ihn aus, wäscht ihn und schneidet alsdann von beiden Seiten des Fisches das Fleisch so ab, daß etwas davon am Rückgrate haften bleibt. Das Rückgrat mit dem daran hängenden Kopfe und Schwanzsalzt man eine Stunde ein, nachdem man zuvor den Kopf von den Kiefern bereit und die Schwanzflosse kurz abgestutzt hat. Von dem aus Haut und Gräten geschnittenen Fleische des Fisches bereitet man eine Farce nach No. 15, und vermischt diese mit etwas Parmesankäse, nach

Besieben auch mit Sardellenbutter und feingehackten, in Butter geschwitzten Kräutern. Hierauf trocknet man das Fischgerippe gut ab, streicht die Farce recht fest und glatt daran, so daß der Fisch seine natürliche Gestalt möglichst wieder erhält, setzt den Fisch auf dem Bauche ruhend in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, bestreut ihn mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt ihn mit Butter, belegt den Kopf und den Schwanz des Fisches mit Speckplatten, und backt den Fisch im mäßig heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe und gar. Die Saucen No. 73, 81 und 82 sind zu diesem Fische passend.)

672. Gespickter Hecht wird bereitet wie der gespickte Karpfen in No. 679.

673. Fisch-Cotelettes. Die nach No. 15 nicht zu fein angefertigte Fisch-Farce wird auf einem Brete mit darunter- und darüber gestreutem Mehl zu einer halbfingerdicken Platte auseinander gedrückt und mit einem Ausstecher zu Cotelettes geformt, in kochendem, ein wenig gesalzenem Wasser steifgemacht, in kaltem Wasser abgekühlt, abgetrocknet, mit Ei und Semmel panirt und in Butter auf beiden Seiten schön gelb-braun gebraten. Man kann auch die Farce zu kleinen Würstchen formen und diese, nachdem sie blanchirt, abgekühlt, abgetrocknet und mit Ei und Semmel panirt sind, in nicht zu heißer Backbutter ausbacken. — Man garniert Gemüse damit.

Vom Karpfen. (S. Tab. III. Fig. 15.)

674. Blaugekochter Karpfen. Der Karpfen wird sorglich vor dem Verlust des Schleimes der Schuppen bewahrt, ausgenommen, gewaschen und entweder ganz oder in Stücke geschnitten, mit kochendem oder kaltem Essig geblaut (siehe No. 663) und in Wasser mit Salz, Gewürz, Zwiebeln und Lorbeerblättern nach Angabe der No. 648 gekocht. Man giebt geriebenen Meerrettig, mit Essig, Zucker und Salz vermischt, oder eine Sauce Rémolade dazu.

675. Gebakener Karpfen wird wie der Zander in No. 657 zubereitet.

676. Gerösteter Karpfen wird wie der gebakene Zander in No. 657 vorbereitet und marinirt, nach dem Abtrocknen in eine Mischung von geschmolzener Butter, Eidottern, Pfeffer und Salz getaucht, in geriebener Semmel gewendet und auf einem Roste über Kohlengluth bräunlich- und garteröstet. Hierzu giebt man eine mit Citronensaft abgesäürte Süß, eine Sauce Rémolade oder eine Sauce à la ravigote nach No. 110.

677. Karpfen auf polnische Art (Bierkarpfen). Nachdem der Karpfen gestochen und das Blut in Essig aufgesangen ist, wird er geschuppt, gewaschen, auf ein reines Bret gelegt, am Bauche aufgeschlitzt, das Eingeweide behutsam herausgenommen, die Galle davon abgelöst, der Karpfen gespalten und in hübsche Stücke geschnitten (der Kopf wird gespalten, der Schwanz bleibt ungespalten). Dann bedeckt man den Boden einer Casserole mit in Scheiben oder Ringe geschnittenen Zwiebeln, streut etwas gestoßenes englisches Gewürz und Nelken darüber, ordnet den Fisch so darauf, daß die Kopfstücke und die Stücke mit den Rückengräten, die Gräte nach unten gekehrt, zuerst in die Casserole und die übrigen Stücke mit dem Eingeweide und einem Stück Schwarzbrot ohne Rinde oder Pfefferkuchen darübergelegt werden; thut Salz, ein Stückchen Zucker, Citronenscheiben oder auch nur Citronenschale und ein paar Lorbeerblätter daran, gießt ein wenig Essig und soviel Weiß- und Braunbier, jedes zur Hälfte, darüber, daß es über den Fisch steht, und kocht denselben auf starkem Feuer unter öfterem Begießen mit seiner Brühe gar und kurz ein, bewahrt ihn auch durch oft wiederholtes Schütteln der Casserole vor dem Anbrennen. Zuletzt läßt man ein gutes Stück Butter (auf 4 Pfund Fisch etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Butter) braun werden, vermischt sie in dem Falle, daß die Fischbrühe vom Brode oder Pfefferkuchen nicht seimig genug geworden ist, mit einem Löffel Mehl, gießt sie nebst dem aufgesangenen Blute an den Fisch, kostet die Brühe, ob sie süß, sauer oder salzig genug ist, thut das Fehlende hinzu und läßt den Fisch noch eine kurze Zeit kochen. Die Brühe muß eine schöne braune Farbe haben und so kurz eingekocht sein, daß sie, wenn man sie über den angerichteten Fisch gießt, denselben glänzend maskirt. Man kann, um der Brühe die braune Farbe zu geben, einen Löffel Fliedermus oder ein wenig Zucker-Jüs während des Kochens an den Fisch thun. — In der Schale gekochte, oder abgeschälte, in Wasser mit Salz abgeköchtes Kartoffeln werden dazugegeben, auch ist Rothkohl dazu sehr passend.

678. Karpfen mit rothem Wein wird ebenso bereitet, wie der Karpfen in voriger Nummer, doch gießt man statt des Braunbiers rothen Wein daran.

679. Gespickter Karpfen. (Siehe Tafel 6.) Der große Karpfen wird geschuppt oder barbiert, ausgenommen und gewaschen. Der Rücken wird entweder ganz oder in drei Finger breite Streifen quer über den Fisch abgehäutet und mit seinem Speck gespickt, und der Fisch 12 Stunden mit Salz, Gewürz, Wurzeln, Lorbeerblättern, Zwiebeln, Rothwein und Essig marinirt, dabei öfters umgewendet, damit das weichliche Fleisch Salz annehme. Dann legt man den Fisch, oder stellt ihn auf den Bauch in eine mit Butter ausgestrichene oder mit Speckplatten ausgelegte

Pfanne, kocht die Ingredienzen der Marinade mit Fleischbrühe oder Wasser aus, gießt die Brühe durch ein Sieb, fügt ein wenig Weizmehl und etwas Fleisch- oder Zucker-Züs hinzu, kocht hiervon eine dünnseimige Sauce, gießt diese auf den Karpfen und macht denselben im heißen Ofen unter fleißigem Begießen gar. Der Fisch muß schön braun und mit seinem Fond glänzend überzogen sein. Dazu giebt man eine braune Kapern-Sauce nach No. 82; auch kann man den Fond des Fisches, wenn er nicht zu salzig ist, mit ein wenig Bouillon von der Pfanne loskochen, durch ein feines Sieb gießen, absetzen, mit Kapern und einer Prise Zucker vermischt und als Sauce zum Fisch geben, oder ein braunes Ragout nach No. 789b, unter welches man noch die in Wasser mit Salz und Essig abgekochte und in Stücke geschnittene Karpfenmilch gemischt hat, in einer Saucièr dazu serviren. — Garnirt wird der gespickte Karpfen mit gekochten Krebsen, mit einsachen oder mit Trüffeln verzierten großen Fischknöpfen, mit gebackenen Fisch-Filets, gespickter Kalbsmilch und großen weißen Champignons. — Einen großen Zander kann man auf dieselbe Weise bereiten.

680. Gepflückter Karpfen mit Sauce rémolade. Der Karpfen wird geschuppt, ausgenommen, gespalten, in Stücke geschnitten, gewaschen und in Wasser mit Salz, Gewürz, Zwiebeln und Lorbeerblättern abgekocht, nach dem Verkühlen zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, mit Beseitigung aller kleinen Gräten in Stücke gepflückt, mit einer Sauce émolade vermischt, auf eine Schüssel angerichtet und mit Aspic, Kapern, Oliven, Pfeffergurken und Neunaugen verziert.

Vom Aal. (S. Tab. III. Fig. 18.)

681. Gekochter Aal mit Salbei. Der nach Angabe der Vorbemerkung dieses Abschnittes abgestreifte Aal wird in Stücke geschnitten, sauber gewaschen und in Wasser mit Essig, Salz, Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und Salbei weichgeloht, wozu wenigstens 20 Minuten erforderlich sind. Will man ihn kalt auf den Tisch geben, so lasse man ihn in der Brühe verkühlen, richte ihn dann sauber mit dazwischengelegter Petersilie an, und gebe eine Sauce rémolade, auch wohl nur Essig, Öl und gehackte Petersilie dazu. — Will man den Aal warm auf den Tisch geben, so kochte man ihn mit allen oben angegebenen Zutaten und nur so vielem Wasser, daß es gerade darübersteht, ziemlich kurz ein, rechne auch beim Zugeben des Salzes auf das Einkochen, damit der Aal nicht zu salzig wird. Kartoffeln in der Schale oder geschält mit Wasser und Salz abgekocht und Gurkensalat passen dazu.

682. Aal in Bier gekocht. Dieser wird bereitet wie der

Karpfen in No. 677; auch kann man Karpfen und Aal zusammen kochen.

683. Aal auf dem Roste gebraten (à la Tartare). Die nach No. 681 nicht zu weich gekochten Aalstücke werden auf einem Tuche abgetrocknet, mit Pfeffer und Salz bestreut, in eine Mischung von geschmolzener, ziemlich abgekühlter Butter und Eidottern getaucht, in Semmel umgewendet, und auf dem Roste, welchen man zuvor mit einem genau nach der Größe des Rostes geschnittenen und auf beiden Seiten mit Öl bestrichenen Blatte Papier belegt hat, zu schöner Farbe gebraten. Dazu eine Sauce ravigote oder rémolade nach No. 110 und 111.

684. Aal im Ofen gebraten. Aus den nach No. 681 nicht zu weich gekochten und abgetrockneten Aalstücken nimmt man die Gräte behutsam heraus, füllt die Öffnung mit einer feinen, mit Sardellenbutter und geschwitzten Kräutern vermischten Fischfarce, taucht die Aalstücke in lau zerlassene Butter, die mit einigen Eidottern vermischt ist, wendet sie in geriebener Semmel um, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Geschirr, beträufelt sie mit Butter und bakt sie im heißen Ofen gelbbraun. Dazu dieselben Saucen wie zum Aal in der vorigen Nummer.

685. Mayonnaise von Aal. Der abgestreifte Aal wird entweder mit der Rückengräte in Stücke oder in zwei langen Stücken von der Gräte los- und dann in Stücke von beliebiger Größe geschnitten, gewaschen, wie in No. 681 nicht zu weich gekocht, nach dem Erkalten zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und mit einer dicken Mayonnaisen-Sauce (No. 109), nach Art der Mayonnaise von Hühnern in No. 490 angerichtet und verziert.

686. Roulade von Aal. Ein großer Aal wird abgestreift und durch Abkratzen mit einem scharfen Messer von seinen feinborstigen Rücken- und Bauchflossen befreit. Dann schneide man, nachdem Kopf und Schwanz abgeschnitten sind, den Rücken des Aals der Länge nach auf (der Bauch muß zusammenbleiben), schneide die Rückengräte heraus, nehme den Aal aus, wasche ihn sauber und salze ihn scharf ein. Nach einigen Stunden trockne man ihn ab, belege ihn innwendig mit blätterig-gepflückter Petersilie, streue die gehackten Dotter hartgekochter Eier und Pfeffer darüber, und rolle ihn vom Kopfe bis zum Schwanz fest zusammen. Ist der Aal sehr groß, so daß die Rolle zu dick wird, so schneide man ihn der Quere nach durch und mache zwei Rollen, oder rolle ihn der Breite nach zusammen. Die Rollen werden mit Bindfaden zusammengehäuft, in eine Serviette oder in starkes Papier gewickelt, noch einmal mit Bindfaden geschnürt und in Wasser mit Essig, Salz, Zwie-

beln, Wurzeln, Gewürz, Lorbeerblättern und Salbei $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde langsam gekocht, in der Brühe abgekühlt, auf eine Schüssel gelegt und mit einem beschwerten Breitchen gepreßt. Nach dem vollständigen Erkalten wird der Aal ausgewickelt, mit einem scharfen Messer in Scheiben geschnitten, sauber angerichtet, mit halberstarrem Aspic bestrichen, daß er recht blank wird, und mit einer Sauce rémolade oder Essig und Öl auf den Tisch gegeben. — Man kann die Roulade auch so machen, daß man den Aal, nachdem er aufgeschnitten, gesalzen und abgetrocknet ist, mit einer nicht zu feinen Farce bestreicht, welche man von Aalsleisch nach No. 15 bereitet hat, grobwürfelig geschnittene Krebsschwänze, Pfeffer-gurken und hartgekochte Eidotter dick darüberstreut, den Aal dann aufrollt und weiter behandelt wie oben.

687. Aal in Aspic. Der wie zur Mayonnaise (No. 685) abgekochte Aal, oder die sauber und glattgeschnittenen Scheiben einer Aal-Roulade werden nach Angabe der No. 516 mit kräftigem Aspic (No. 36) in eine Form gebracht. Wenn der Aspic beim Anrichten auf eine Schüssel gestürzt ist, bekränzt man ihn noch mit gelochten Eiern, Krebsschwänzen, Pfeffer-gurken &c.

Anmerkung. Man kann etwas von der Brühe, in welcher der Aal gekocht wurde, zur Bezeitung des Aspic verwenden, doch muß sie mit dem Stande vor dem Käuren derselben vermisch werden.

688. Spick-Aal oder geräucherter Aal wird als Beilage einiger Gemüse, vorzüglich grüner Erbsen, gegeben. Der geräucherte Aal wird gut gewaschen, in Stücke geschnitten, kurze Zeit in Wasser gekocht, von der Haut befreit, mit Pfeffer bestreut, in Butter und Semmel gewendet und auf dem Roste über Kohlengluth zu schöner Farbe gebraten. Man kann den Aal auch mit Bier, ein wenig Essig, Gewürz, Citronen-Scheiben oder -Schale, Salz und einer Prise Zucker kochen und kurz einschmoren.

Vom Bars (auch Barsch. S. Tab. III. Fig. 2 und 4).

689. Bars mit holländischer Sauce. Die gepunkteten und ausgenommenen Barsen werden aus den Gräten und in Stücke geschnitten und nach Angabe der No. 648 gekocht. Ein tüchtiges Ueberwallen ist aber nothwendig, weil das harte Fleisch der Barsen mehr Feuer vertragen kann, als das zartere Fleisch der Zander. Dazu eine holländische Sauce nach No. 70 und Kartoffeln nach No. 561.

690. Bars in Wein gekocht. Man schneidet die sauber abgeschuppten Barsen in hübsche Stücke, legt sie in eine Casserole, thut Salz, eine in feine Scheibchen geschnittene Zwiebel, einige Gewürznägel, ein Lorbeerblatt, ein Bündchen Petersilie und ein wenig Butter hinzu, gießt

etwas Fleischbrühe und soviel weißen Wein darauf, daß die Barse mit der Flüssigkeit reichlich bedeckt sind, und läßt sie auf ziemlich starkem Feuer garkochen. Dann röhrt man ein gutes Stück frische Butter mit ein wenig Mehl in einer Casserole zusammen, fügt die durch ein Sieb gegossene Brühe der Barse hinzu, kocht dies unter beständigem Rühren zu einer seimigen Sauce ein, würzt diese mit seinem weißen Pfeffer, Muskatnuss und etwas Sardellenbutter, richtet die Barse in guter Ordnung auf eine Schüssel an und gießt die Sauce darüber. — Uebrigens können die Barse auch wie die Hechte in No. 669 gekocht werden.

691. Barse mit Petersilie werden nach No. 651 bereitet.

692. Nachte Barse. Man kocht die ungeschuppten, ausgenommenen Barse ganz, so wie sie sind, in Wasser mit Salz, Gewürz, Zwiebeln und Lorbeerblättern gar, läßt sie in der Brühe beinahe erkalten, nimmt sie heraus, nimmt die Schuppen sauber ab, zieht auch die rothen Flossen heraus, legt die Barse in guter Ordnung auf eine Schüssel, bestreicht sie nach vollständigem Erkalten mit halberstarrem Aspic, verziert sie in schönem Muster mit Sardellen, Petersilienblättern, Kapern, Pfeffergurken, rothen Rüben &c., besteckt sie mit den rothen Flossen, beträufelt sie vorsichtig, daß man die Verzierung nicht abspült, mit Aspic, damit sie recht blank werden, garnirt den Rand der Schüssel mit Aspic, und giebt sie mit der Sauce No. 110 oder 111 auf die Tafel.

693. Kaul-Barse. Man zieht den Stachel auf dem Rücken der Kaul-Barse aus, putzt und wäscht sie sauber, und kocht sie mit feingeschnittenen Zwiebeln, ein wenig gestoßenem Gewürz, Weißbier, Salz, Wein, Citronenscheiben und ein wenig Butter gar und ziemlich kurz ein, macht die Brühe mit Butter, welche mit ein wenig Mehl oder geriebener Semmel verrührt ist, seimig und läßt die Fische noch ein wenig mit der Sauce durchlochen.

694. Barse auf holländische Art. Die geschuppten, ausgenommenen und gewaschenen Barse werden, wenn sie nicht zu groß sind, ganz mit wenig Wasser, Salz, Butter, blätterig gepflückter Petersilie und kleinen Petersilienwurzeln, an welchen man einige grüne Blätter läßt, weich- und ein wenig kurzgekocht; man legt die Wurzeln zwischen die in guter Ordnung auf eine Schüssel angerichteten Fische, gießt ein wenig von der Fischbrühe darunter und giebt frische Butter dazu. Bierlich geschnittene, zusammengelegte Butterbrödchen von schwartzem und weißem Brod werden dazu herumgereicht. !

695. Wels. (S. Tab. III. Fig 14.) Der kleine Wels wird ganz, der große in Tranchen geschnitten, nach No. 648 gekocht. Man nehme ihn aber nicht gleich nach dem Aufkochen vom Feuer, sondern

lässe ihn langsam etwa 10 Minuten kochen und sebe ihn dann erst zugedeckt bei Seite. Man giebt braune Butter und Mostrich, eine holländische, eine Kapern- oder Sardellen-Sauce und abgekochte Kartoffeln dazu. Auch kann man das Mittelstück des großen Fisches 24 Stunden mariniren und nach Angabe der No. 679 im Ofen garmachen und eine Sauce wie dort dazugeben.

696. Quappe. (S. Tab. III. Fig. 16.) Die Leber ist das Vorzüglichste an der Quappe und wird als ein Leckerbissen betrachtet. Hauptsächlich wird sie zur Bereitung von Ragouts verwendet und zu diesem Zweck in Wasser mit Salz und Essig, Gewürz und Zwiebeln abgekocht. 5—10 Minuten sind dazu nötig. — Die Quappe selbst wird sauber abgeschabt und gewaschen, in Stücke geschnitten, in Wasser mit Salz und Essig, Gewürz und Zwiebeln abgekocht, mit brauner Butter und Mostrich oder mit einer Speck-Sauce nach No. 75 aufgetischt, auch mit Petersilie nach No. 651, oder in Bier nach No. 677 gekocht. Auch kann man sie kalt mit Essig und Del speisen.

Von der Schleife. (S. Tab. III. Fig. 13.)

697. Schleichen mit Petersilie. Nachdem die Schleichen nach Angabe der Vorbemerkung dieses Abschnitts geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten sind, werden sie nach No. 651 zubereitet.

698. Schleichen in Bier gekocht. Siehe No. 677. Kartoffeln und Salat sind dazu passend.

699. Schleichen mit saurer Sahne und Kapern. Man kocht die in Stücke geschnittenen Schleichen mit wenig Wasser, Salz, einer Zwiebel und einem Stückchen Butter gar, macht die Brühe mit etwas Mehl, welches mit einem Stückchen Butter zusammengerührt worden, seimig, thut Muskatnuß, Pfeffer, Citronenscheiben und Kapern daran, lässt die Fische noch eine kurze Zeit damit kochen und zieht sie zuletzt mit einigen Eidottern, die mit etwas saurer Sahne recht klar gequirlt sind, ab.

700. Blau gekochter Blei wird wie der blaue Karpfen in No. 674 bereitet.

701. Blei in Bier gekocht. Siehe No. 677. Das Blut des Bleies wird beim Zurichten in Essig aufgefangen.

702. Gebackener Blei wird gleich dem gebackenen Zander in No. 657 zubereitet.

Von der Karausche. (S. Tab. III. Fig. 9.)

703. Karauschen mit Butter-Sauce. Die geschuppten und gut gereinigten Karauschen werden je nach ihrer Größe in zwei oder mehr Stücke geschnitten und in Wasser mit Salz, Gewürz und Zwiebeln abgekocht. Auf 3 Pfund Fische röhre man etwa $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter mit ein paar Eßlöffeln weiger geriebener Semmel, etwas seinem weißen Pfeffer und geriebener Muskatnuß zusammen, füge etwas Fischbrühe und etwas Wasser hinzu, kochte hiervon eine seimige Sauce, lege die Fische aus ihrer Brühe in diese Sauce, thue etwas Citronensaft oder einige Citronenscheiben daran, lasse die Fische hiermit noch einige Minuten kochen und ziehe sie zuletzt mit einigen mit etwas Wasser klar gequirlten Eidottern ab.

704. Karauschen mit Dill. Die Karauschen werden in Wasser mit Salz zc. abgekocht wie in der vorigen Nummer. Auf 3 Pfund Fische röhre man etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 2 bis 3 Loth Mehl zusammen, füge etwas gehackten Dill, ein wenig Muskatnuß, etwas Fischbrühe und ein reichliches halbes Quart Sahne hinzu, kochte hiervon unter stetem Rühren eine seimige Sauce, lege die Fische aus ihrem Wasser in die Sauce, und lasse sie in derselben noch einige Minuten sacht kochen. Nach Belieben kann man die Sauce zuletzt mit ejnigen Eidottern abziehen.

Von der Forelle. (S. Tab. III. Fig. 1.)

705. Forellen, blaugekocht. Die Forellen werden mit der gehörigen Vorsicht ausgenommen und gewaschen, damit dabei der sie bedeckende Schleim nicht verletzt wird, mit kochendem oder kaltem Essig geblaut (No. 663) und nach Anweisung der No. 648 gekocht, wobei man ein wenig Essig an das Wasser gießt. — Da die Forellen sehr aufreihen und dadurch unansehnlich werden, wenn sie frisch aus dem Wasser kommend gekocht werden, so lasse man sie, um das Aufreihen möglichst zu verhüten, nach dem Blauen noch wenigstens eine Stunde ungetoht stehen. — Man giebt frische Butter, gehackte Petersilie und Essig oder auch die Saucen No. 70 und 95 dazu.

706. Kalte Forellen in Aspic. Die Forellen, welche wie in der vorigen Nummer geblaut und gekocht sind, werden nach dem Erkalten aus ihrer Brühe gehoben, vorsichtig abgetrocknet, damit das Blau nicht zerstört wird, auf eine große Schüssel gelegt und mit halberkaltem Aspic so oft übergossen, bis sie spiegelblank und glatt mit demselben bedeckt sind. Man richte sie dann mit der größten Behutsamkeit,

ohne den blanken Ueberzug zu verleßen, in guter Ordnung auf eine Schüssel an, bekränze sie sauber mit gepflückter Petersilie oder Aspic-CROUTONS und gebe eine Sauce No. 110 oder 111 dazu.

707. Gebackene und gebratene Forellen. Diese werden nach Anweisung der No. 657 und 658 bereitet.

Von der Muräne. (S. Tab. III. Fig. 12.)

708. Gekochte Muränen. Die Muränen werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen. Dann läßt man Wasser mit Salz, Essig, Gewürz und Zwiebeln kochen, legt die Muränen hinein, läßt sie gut aufkochen und dann vom Feuer entfernt und verdeckt noch eine Viertelstunde langsam ziehen. Man giebt frische Butter, Essig und gehackte Petersilie, auch wohl eine Sauce nach No. 70 und 95 dazu.

709. Gebratene und gebackene Muränen. Die zugerichteten Muränen werden mit Salz und Citronensaft ein paar Stunden marinirt, abgetrocknet, in Mehl leicht gewendet, mit Ei und geriebener Semmel panirt und in Butter gar und auf beiden Seiten gelbbraungebraten. — Die gebackenen Muränen werden ebenso vorbereitet, in Backbutter zu schöner Farbe und gar ausgebacken und beim Anrichten mit schön grün- und krausgebackener Petersilie garnirt. Eine gute, mit Citronensaft abgeschrägte Jüs wird dazugegeben. — Die gebackenen Muränen sind außerordentlich wohlschmeckend.

710. Muränen und andere Fische zu mariniren. Die Muränen werden wie in No. 708 gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. — Nicht zu scharfer Weinessig oder halb Bier- und halb Wein-essig wird mit ein wenig Salz, scheibig geschnittenen Mohrrüben, Sellerie, Zwiebeln, Gewürz, Estragon, ein paar Blättern Basilikum und Thymian aufgekocht; die Muränen werden dann mit dazwischengelegten Citronenscheiben, Lorbeerblättern und mit den in dem Essig gekochten Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz in ein irdenes oder gläsernes Gefäß geschichtet und mit dem verkühlten Essig übergossen. Nach dem Erkalten wird das Gefäß mit Papier fest zugebunden und an einem kühlen Orte verwahrt. Aal, Lachs, Karpfen, Forellen, Wels *sc.* werden auf eben diese Weise marinirt, auch kann man die Fische, welche viel Gallertstoff enthalten, als Aal und Lachs, in kurzer Brühe gar kochen, die Brühe dann auf raschem Feuer einkochen und etwas davon unter den Essig mischen, mit welchem man die Fische bedeckt.

711. Madüe-Muräne. Diese Muräne wird gepflegt, sauber zugerichtet, und entweder ganz oder in Stücke geschnitten nach No. 648

gekocht. Eine weiße Kräuter-Sauce nach No. 95, oder eine holländische Sauce nach No. 69 und 70 ist dazu passend; auch wird Essig, gehackte Petersilie und frische Butter dazugegeben. Ebenso kann man sie wie den Hecht in No. 669 kochen. — Man machte ehemals viel Aufhebens von diesem Fische; ob er es verdiente, bleibt dahingestellt; aber soviel ist gewiß, daß er ein sehr weiches und kurzes Fleisch hat.

712. Stinte mit saurer Sauce. Zu den Stinten wird Wasser mit Essig, Salz, Zwiebeln, Gewürz und Kummel etwa 10 Minuten lang gekocht, durch ein Sieb gegossen und wiederum auf's Feuer gesetzt. Sobald die Brühe tüchtig wallt, thut man die gut gewaschenen Stinte hinein, läßt sie gut aufkochen und dann zugedeckt noch etwa 10 Minuten langsam zur Seite des Feuers ziehen, thut sie zum Abtropfen auf ein Sieb oder in einen Durchschlag, vermischt sie mit einer Sauce nach No. 75, welche mit Brühe von den Stinten und ein wenig gestoßenem und gesiebtem Kummel bereitet ist, und läßt sie hiermit noch einmal aufkochen. Die Sauce kann scharf sein, da die Stinte sehr weichlich sind.

713. Stinte auf eine andere Art. Die Stinte werden wie in der vorigen Nummer abgekocht, mit einer Sauce nach No. 76 vermischt und noch einmal aufgekocht. — Auch kann man die Stinte, so wie sie aus der Brühe kommen und abgetropft sind, auf eine Schüssel anrichten und eine Mischung von geriebenem Meerrettig, geriebenen Apfeln, Essig, Salz und Zucker in einer Sancière daneben auf den Tisch geben.

714. Gebackene Stinte. Die Stinte werden gewaschen und eingefüllt, nach einer Stunde abgetrocknet, in Mehl gewälzt, und entweder so, oder außerdem noch mit Ei und geriebener Semmel panirt, in heißer Backbutter zu schöner Farbe ausgebacken. Wenn man sie zu Sauerkohl giebt, so reihe man sie nach dem Abtrocknen zu 6 bis 8 Stück auf Zahnsöchern oder dünne, zu diesem Zwecke geschnittene Hölzchen auf die Weise auf, daß man das Hölzchen durch die Augen der Stinte sticht und diese recht fest aneinander drückt; alsdann panirt man sie mit Ei und Semmel, und bält sie kurz vor dem Gebrauche rasch aus. Sie dürfen aber nicht lange warm stehen, weil sie sonst trocken werden. Die Hölzchen werden nach dem Backen behutsam herausgezogen.

715. Frische Heringe zu rösten. Die Heringe werden geschuppt, ausgenommen, ohne den Bauch aufzuschneiden, und sauber gewaschen. Man marinirt sie dann mit Salz, Pfeffer und Citronensaft, oder man bestreut sie ganz einfach nur mit Salz, durchsticht oder stiptt sie jedoch vorher mit einer Gabel, damit das Salz das Fleisch der Heringe durchdringe. Nach einigen Stunden trocknet man sie mit einem

Tüche sehr gut ab, bestreicht sie mit gutem Del, legt sie auf einen zuvor heißgemachten und mit Del bestrichenen Rost und bratet sie auf scharfer Gluth unter wiederholtem Bestreichen mit Del auf beiden Seiten bräunlich und gar. Beim Umwenden der Heringe sei man behutsam, indem die Haut derselben gern an dem Roste hängen bleibt. Essig, Del und gehackte Petersilie wird zu den gerösteten Heringen servirt, oder eine Mischung von Citronensaft, etwas weizem Wein, Del, etwas Zucker, einigen feingehackten und in Wasser blanchirten Schalotten, Salz und Pfeffer in einer Saucière dazugegeben.

716. Gebratene oder gebackene frische Heringe. Die gesbratenen und gebackenen Heringe werden ebenso zubereitet, wie die Murränen in No. 709.

717. Gesalzene und getrocknete Heringe zu braten. Man wässere die gut abgewaschenen gesalzenen Heringe 12 bis 24 Stunden ein, hänge sie an Stöcken, welche man durch den Kopf sticht, an die Luft und lasse sie so trocknen; wickele sie dann einzeln in mit Butter oder Del bestrichenes Papier und brate sie unter öfterem Umwenden auf dem Roste. Beim Anrichten nehme man sie aus dem Papier, beträufle sie mit Citronensaft, oder gebe sie mit in Viertel geschnittenen Citronen auf den Tisch. Man kann die Heringe auch in Mehl wälzen und in einer Pfanne mit Butter auf beiden Seiten gelblichbraten. Salat ist dazu passend.

718. Heringe zu mariniren. Die gesalznenen Heringe werden gewässert, ausgenommen, mit ihrer Milch und mit in Ringe geschnittenen Zwiebeln, ganzen Schalotten, engl. Gewürz, Pfeffer, Citronenscheiben, Lorbeerblättern, Kapern und geschnittenen Pfeffergurken in ein irdenes oder gläsernes Gefäß geschichtet, mit abgekochtem und erkaltetem Essig übergossen, mit Papier fest zugebunden und an einem kühlen Orte verwahrt. Beim Gebrauche wird ein wenig Del darübergegeben.

719. Geröstete frische Heringe zu mariniren. Man läßt die nach No. 715 gerösteten frischen Heringe erkalten, schichtet sie mit Citronenscheiben und Lorbeerblättern in ein Gefäß, und übergießt sie mit Bieressig, welchen man mit geschnittenen Zwiebeln, Gewürz, ein paar Blättern Thymian und Basilikum und ein wenig Salz abgekocht und durch ein Sieb gegossen hat, nach dem Erkalten desselben.

720. Neunaugen zu rösten. — Marinirte Neunaugen. (S. Tab. III. Fig. 17.) Man thut die Neunaugen in ein Gefäß mit hohem Rande, bestreut sie reichlich mit Salz und läßt sie darin sich tott laufen. Nach einigen Stunden befreit man sie durch Abreiben mit Salz von ihrem Schleime, nimmt sie aus, wäscht sie, trocknet sie gut ab, taucht

sie in zerlassene Butter, legt sie auf einen heizgemachten, mit Del bestrichenen Rost, bestreut sie mit feinem Pfeffer oder mit einer Mischung von Pfeffer, Nelken und Muskatblüthe, und röstet sie auf scharfer Kohlengluth gar und auf beiden Seiten schön gelbbraun, wozu etwa 10 bis 12 Minuten erforderlich sein werden. Man tischt sie mit frischer Butter auf. — Marinirt werden die Neunaugen wie die Heringe in No. 719.

721. Gesalzene Heringe zum Garniren der Gemüse zu braten. Die gesalzenen Heringe werden aus Gräten und Haut geschnitten, in Milch gelegt, nach einer Stunde abgetrocknet, noch einmal durchgeschnitten, mit Ei und Semmel panirt und in Butter auf beiden Seiten gelbbraungebraten.

722. Seestinte werden nach Angabe der Nummern 712, 713, 714 bereitet.

723. Makrelen auf verschiedene Art. Nachdem man die Makrelen ausgenommen, gewaschen und mit kochendem Essig übergossen hat, kochte man sie in einer Marinade nach No. 648, zu welcher man noch Essig gießt, in der dort beschriebenen Weise ab und gebe sie mit brauner Butter und Mostrich, oder mit einer holländischen, Kräuter- oder Austern-Sauce nach den Nummern 70, 95, 102 auf den Tisch. — Man kann sie auch in der Brühe erkalten lassen und mit Essig, Del, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie oder mit einer Mayonnaisen- oder Remoladen-Sauce nach No. 109 und 111 austischen. — Desgleichen kann man sie wie die Forellen in No. 706 bereiten, oder mit Krebschwänzen und Aspic nach Angabe der No. 516 in guter Ordnung in eine Form legen und nach dem Erkalten und Ausstürzen auf eine Schüssel mit einer Mayonnaisen-Sauce serviren.

Vom Lachs. (S. Tab. III. Fig. 7, 8 und 11.)

724. Frischer Lachs. Der geschuppte Lachs wird entweder ganz oder in Scheiben oder Portionsstücke geschnitten in einer Marinade nach Angabe der No. 648 gekocht. — Man setze der Marinade noch etwas Essig zu. — Ist der Fisch groß, so lasse man ihn nach dem Aufkochen noch 10 Minuten langsam fortköchen und sehe ihn dann erst gut verdeckt zum Nachziehen zur Seite des Feuers. — Der Lachs, im ganzen Stück gekocht, muß scharf gesalzen werden. — Bisweilen zieht man dem Lachs, wenn er angerichtet ist, die Haut ab und bestreicht ihn mit einer nicht zu dicken Fleischglace, bestreut ihn auch wohl mit gehackter Petersilie und dem gehackten Dotter hartgekochter Eier. — Man giebt frische Butter, Essig und Petersilie dazu, auch sind die Saucen No. 70, 81, 82, 93,

95, 102 dazu passend. Kalt giebt man den Lachs mit Essig, Del und Petersilie, oder mit den Saucen No. 109, 110, 111 auf den Tisch.

725. Lachs im Ofen geschmort. Der geschuppte Lachs wird mit einer Gabel wiederholt durchstochen, mit Wurzeln, Zwiebeln, Gewürz, Lorbeerblättern, Salz und Essig 12 Stunden marinirt und dann wie der Karpfen in No. 679 im Ofen schön braun- und gargeschmort. Dazu passen die Saucen No. 82, 93, 95, 102, auch ein Ragout nach No. 789b.

726. Lachs auf Schweizer Art. Man schneide den Lachs in hübsche Stücke und lege diese in guter Ordnung in eine breite Casserole, in welcher man zuvor einen guten Theil feingehackte feine Kräuter (Petersilie, Schalotten oder Schnittlauch, Estragon und Champignons) mit etwas Butter geschwitszt hat, füge etwas Citronensaft, Salz und Pfeffer hinzu, gieße etwas Fleischbrühe oder Wasser und etwas weißen Wein darauf, koch den Fisch auf gelindem Feuer gar, schöpfe die Brühe davon ab, vermische dieselbe mit ein wenig in Butter geschwitsstem Mehl, koch hieron eine seimige Sauce, ziehe diese mit einigen Eidottern ab, die mit ein wenig Wein oder Wasser klarequivirt sind, vermische sie mit Sardellenbutter und Kapern, gieße die Sauce auf den Fisch und lasse diesen wieder siedendheiß werden.

727. Gratin von Lachs. Der Lachs wird in dünne, saubere Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Citronensaft marinirt und mit einer Fisch-Farce nach No. 15 wie das Gratin von Zander in No. 660 bereitet.

728. Sauts von Lachs mit Ragout fin. Hierzu schneidet man den Lachs in cotelettesförmige Filets, marinirt diese und macht sie gar, wie es in No. 652 angegeben ist, richtet die Filets in schönem Kranze auf eine Schüssel an, bestreicht sie mit einer Mischung von Fleischglace und Krebsbutter, und richtet in die leere Mitte des Kranzes ein Ragout nach Nr. 789b an. Den Rand der Schüssel kann man mit kleinen Halbmonden von Blätterteig garniren.

729. Mayonnaise von Lachs. Der in Stücken abgekochte, oder nach Angabe der No. 652 in Del statt in Butter sautirte und erkalte Lachs wird nach Art der No. 490 mit einer dicken Mayonnaisen-Sauce angerichtet.

730. Dorsch. Dieser wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und nach No. 648 gekocht. Er wird mit brauner Butter, Mostrich und Kartoffeln und allen in derselben Nummer angegebenen Saucen aufgetischt.

Anmerkung. Man kost gewöhnlich Seefische nur mit Wasser und Salz, ohne irgend eine andere Zutat von Gewürzen sc.

731. Gebackener Dorsch wird wie der gebakene Zander in No. 657 bereitet.

732. Schellfisch. Der Schellfisch wird abgeschuppt, wobei man sich vor dem Berdrücken seines Fleisches, welches sehr weich ist, in Acht zu nehmen hat, und nach Angabe der No. 648 gekocht. Alle dort angegebenen Saucen sind zum Schellfisch passend. — Auch wird der

733. Schellfisch mit seinen Kräutern wie der Zander in No. 652; ebenso der

734. Schellfisch à la Béchamel nach No. 659, und

735. Gebackener Schellfisch nach Art der No. 657 zubereitet.

736. Kabeljau. (S. Tab. III. Fig. 5.) Der Kabeljau wird geschuppt und sauber zugerichtet, wobei man die zähe, lederartige Haut, welche im Bauche des Fisches an der Rückengräte sehr fest sitzt, heraus schneiden und das unter der Haut befindliche Blut herauskratzen muß. Man kocht ihn wie den ganzen Zander in No. 648. — Ist der Fisch groß, so lasse man ihn nach dem Aufkochen noch 5 bis 10 Minuten langsam fortkochen und setze ihn dann gut verdeckt zum Nachziehen zur Seite des Feuers. — Beim Anrichten wird er, wie überhaupt alle ganzen Seefische, mit einer Mischung von grob gehackten, hartgekochten Eidottern und Petersilie (welche Mischung man in der Küchensprache „Naturéll“ nennt) bestreut und mit brauner Butter und Mostrich, auch mit allen beim großen Zander aufgeführten Saucen aufgetischt. — Sehr geeignet ist dazu eine Sauerampfer-Sauce nach No. 91.

737. Gratinirter Kabeljau. Der Kabeljau wird in Hälften gespalten und von der großen Gräte, den Bauchgräten und der Haut befreit. Man wäscht alsdann die beiden großen Filets, stützt sie länglich vierseitig zu, marinirt sie einige Stunden scharf mit Salz, Pfeffer, Citronensaft, Zwiebelscheiben und Petersilienzweigen, trocknet sie gut ab, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes und mit geriebener Semmel bestreutes Geschirr, bestreicht sie dünn mit Fisch-Farce, bestreut sie mit einer Mischung von geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter oder Krebsbutter, und bäckt sie in einem ziemlich heißen Ofen gar und zu schöner Farbe, wobei man sein Augenmerk darauf zu richten hat, daß der Fisch von unten nicht zu braun wird. Dazu giebt man eine weiße Kräuter- oder eine Austern-Sauce nach No. 95 oder 102. — Auf diese Weise bereitet, schmeckt der Kabeljau ganz vorzüglich gut.

738. Laberdan. Der eingesalzene Kabeljau heißt Laberdan. Dieser wird 2 bis 3 Tage vor dem Kochen witer öfterem Wechsel des Wassers, wo möglich in weichem Wasser, gewässert und auf die Art ausgepuckt, daß man das Gelbe davon abschneidet. Eine Stunde vor dem Anrichten wird er mit weichem Wasser und einem Stückchen Butter an das Feuer gesetzt, wo er nur ziehen darf, und endlich im Augenblicke des Anrichtens bis zum Punkt des Kochens gebracht. Er wird mit brauner Butter und Mostrich, auch mit den Saucen No. 78, 79, 84 und mit Kartoffeln auf den Tisch gegeben.

739. Klippfisch. Der gesalzene und getrocknete Kabeljau heißt Klippfisch. — Man schneide den Fisch in Stücke, lege ihn 24 Stunden vor der Zeit, wo er gebraucht werden soll, in kaltes weiches Wasser, giehe dieses von Zeit zu Zeit ab und wieder frisches darauf. Dann puze man alles Bräunliche und Gelbe von dem Fisch ab, setze ihn mit kaltem weichen Wasser zum Feuer, lasse ihn einige Stunden langsam ziehen und zuletzt bis zum Kochen heiß werden. Die Saucen No. 78, 79, 84 und 88 sind dazu passend. Will man den Klippfisch zu grünen Erbsen oder weißen Rüben geben, wie er von Vielen gern gegessen wird, so pflücke man den wie oben zubereiteten Fisch in kleine Stücke und menge ihn unter die genannten Gemüse, nachdem diese fertig zubereitet sind.

740. Stockfisch. Größtentheils erhält man den Stockfisch schon aufgeweicht und ausgewässert. Will man selbst denselben aufweichen, so schneide man die Flossen und die Knochen des Kopfes ab, mache den Fisch naß, klopfe ihn zwar derb, doch nicht zu gewaltig, mit einem hölzernen Hammer, daß er mürbe wird. Hierauf lege man ihn 24 Stunden in weiches Wasser, unter welches man einen Löffel voll Pottasche mischt; am andern Tage bringe man ihn in ein Gefäß mit Lauge, wie man sie von Buchenholz-Asche und ungelöschem Kalk zum Kochen der Seife bereitet, und lasse ihn so lange (vielleicht zwei Tage) darin liegen, bis er aufgeweicht ist. Nun wässere man ihn wieder, unter öfterem Wechsel des Wassers, in weichem Wasser so lange, bis er weiß geworden ist. Dann schneide man alles Gelbe davon ab und den Fisch aus Haut und Gräten und in Stücke, lege ihn wieder in Wasser und setze ihn zwei Stunden vor dem Anrichten in die Nähe des Feuers, wo er nach und nach warm, doch ja nicht heiß werden darf. Im Moment des Anrichtens setze man ihn auf starkes Feuer, gebe ein paar Messerspitzen Sal Tartari daran und lasse ihn bis zum Punkt des Aufkochens heiß werden, nehme ihn vom Feuer und hebe ihn nach einzigen Minuten mit einem Durchschlage aus dem Wasser. (Besser ist es, wenn man ihn in einer Fisch-Casserole mit einem Heber aufsetzt; man kann ihn dann auf

einmal ausheben.) Nach dem Abtropfen salze man den Fisch leicht und gebe ihn mit brauner Butter und Mostrich oder mit einer Sauce nach No. 84 auf den Tisch. — Schmachtafter ist der Fisch mit folgender Sauce: Ein paar Zwiebeln werden vor der Hand weg scheibig geschnitten und mit Butter weich-, jedoch nicht gelbgeschwitzt. Dann fügt man etwas von den beim Auspuzen des Stockfisches entstandenen Absällen, eine gute Prise Pfeffer, eine Tasse Fleischbrühe und eine Tasse Wasser hinzu, lässt dies etwa 10 Minuten langsam kochen und gießt die Brühe durch ein Sieb. Hierauf röhrt man etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 3 Eßlöffeln Mehl zusammen, setzt die Stockfischbrühe und noch etwas kaltes Wasser hinzu, röhrt hiervon auf dem Feuer eine dicke Sauce ab, legirt diese mit einigen Eidottern und würzt sie mit Muskatnuß und Salz.

Der Stockfisch kann auch auf folgende Weise zum Feuer gebracht werden: Wenn der Fisch weiß ausgewässert ist, puße man die Haut sauber ab, schneide den Fisch in Stücken davon los, lege ein nasses Tuch in einen Durchschlag, die unverletzte Haut darauf und in diese den von den Gräten befreiten Fisch, binde das Tuch wie zu einem Pudding zusammen, sehe den Fisch in kaltem Wasser zum Feuer, lasse ihn nach und nach heiß werden und zulegt bis zu dem Punkt des Kochens kommen. — Nach dem Ausheben aus dem Wasser lasse man den Fisch so lange in der Serviette, bis er keine Feuchtigkeit mehr von sich giebt, löse den Bindfaden, decke eine Schüssel darüber, stülpe den Fisch um, nehme die Serviette ab und überstreue den Fisch leicht mit Salz.

Man kann den wie einen Pudding angerichteten Stockfisch schnell mit einer recht dicken Butter-Sauce und dann mit in Butter schön gelbgebratener geriebener Semmel überziehen; doch muß noch Sauce besonders dazugegeben werden.

741. Pannfisch. Nachdem der Stockfisch wie in der vorigen Nummer beschrieben wurde, vorbereitet, gekocht und aus dem Wasser gehoben ist, lässt man ihn auf einem Tuche gut abtropfen und haftet ihn mit einem Wiegemesser ganz fein, bei welcher Gelegenheit man die sich noch vorfindenden Gräten beseitigt. — Ein guter Theil Zwiebeln wird feingehackt und mit einem guten Stück Butter weich- und weißgeschwitzt, der Stockfisch nebst Salz und Pfeffer dazugethan und unter öfterem Umrühren gut durchgeschwitzt. Vorher habe man nach Angabe der No. 564 ziemlich steife geriebene Kartoffeln bereitet; man vermische diese mit dem Fisch, röhre die Mischung recht heiß, thue noch etwas frische Butter daran und richte sie recht sauber auf eine Schüssel an. — Nach Belieben kann man dieses Gericht mit in kleine hübsche Stücke geschütteten und nach Art der gebakkenen Zauder in No 657 zubereitetem Kabeljau,

Dorsch oder anderem Seefisch garnieren, auch mit in Butter gelbgebratener geriebener Semmel überziehen.

742. Steinbutte. (S. Tab. III. Fig. 6.) Die Steinbutte wird abgekratzt, ausgenommen, durch Ausschneiden der Steine von denselben befreit, gut gewaschen, mit der weißen Seite nach oben in ein dazu passendes, mit einem Einsatz versehenes Geschirr gelegt, mit so vielem Wasser, daß sie reichlich damit bedeckt ist, und dem nöthigen Salze auf starkes Feuer gesetzt, rasch zum Kochen gebracht, noch 10 bis 15 Minuten sehr langsam auf gelindem Feuer gekocht und dann zugedeckt zum Nachziehen bei Seite gesetzt. Die Saucen No. 70 (holländische), 102 (Austern-), 104 (Ravigote-), 106 (Krebs-Sauce), 106 a (Hummer-Sauce) passen dazu. — Auch mit brauner Butter, Mostrich und Kartoffeln kann sowohl dieser, als überhaupt jeder Seefisch auf den Tisch geben werden. — Man belegt die Schüssel oder das Brett, auf welches man die Steinbutte anrichtet, mit einer Serviette, und macht, um das Vorlegen zu erleichtern, mit dem Messer zuerst in der Mitte des Fisches vom Kopfe bis zum Schwanz einen Einschnitt und bezeichnet dann durch Querschnitte hübsche Portionsstücke. — Manche kochen und richten die Steinbutte auch so an, daß die schwarze Seite oben kommt, weil diese das meiste Fleisch hat.

Anmerkung. Da man nur in wenigen Küchen die zum Kochen der ganzen Steinbutte nöthigen großen kupfernen Geschirre vorfindet, so kann man sich so zu helfen suchen, daß man die Steinbutte der Länge nach sheilt, diese Hälften nach dem Abziehen in einem gewöhnlichen Fischfessel auf der Schüssel wieder zusammenlegt und die Lücke mit Petersilie auffüllt.

743. Steinbutte mit Kräuter-Sauce. Die Steinbutte wird auf die Art aus Haut und Gräten geschnitten, daß man zuerst auf der einen, dann auf der andern Seite das dicke Fleisch in der Mitte des Fisches vom Schwanz nach dem Kopfe hin bis auf die Gräte durchschneidet und dann das Fleisch glatt von der Gräte ablöst, so daß man von beiden Seiten der Steinbutte 4 große Filets erhält, welche sodann von der Haut befreit, in hübsche Stücke geschnitten, auf die wiederholt angegebene Weise marinirt und nach Art der Zander in No. 652 zubereitet werden.

744. Butte. Scholle. Diese werden wie die Steinbutte in No. 742 bereitet. — Auch kann man sie in Stücke schneiden und wie den Zander in No. 651 mit Petersilie kochen.

745. Gebratene Butte. Man kerbt die obere Seite der sauber zugerichteten Butte ein, salzt sie ein, trocknet sie nach einer Stunde ab und bereitet sie nach No. 658.

746. Seezungen. (S. Tab. III. Fig. 19.) Die Seezungen haben eine mit kleinen scharfen Schuppen bedeckte Haut, welche beim

Zurichten der Fische mit sehr leichter Mühe beseitigt werden kann, wenn man sie am Schwanze des Fisches ein wenig lockert und dann mit einem Hufe bis zum Kopfe abzieht. Die Köpfe und die Flossen der Fische werden abgeschnitten, die Eingeweide herausgenommen, die Fische je nach ihrer Größe in 2, 3 oder mehr Stücke geschnitten, in kochendes Salzwasser gelegt, einmal rasch auf und dann noch einige Minuten langsam gekocht, vom Feuer entfernt und zugedeckt nachziehen gelassen. — Dieselben Saucen wie zur Steinbutte in No. 742. — Nach Art der Zander in No. 651 mit Petersilie gekocht, schmecken die Seezungen auch gut.

747. Gebackene Seezungen. Wenn die Seezungen nach Anweisung der vorigen Nummer von der Haut befreit, ausgenommen, gewaschen und in Stücke geschnitten sind, werden sie mit Salz, Citronensaft und Pfeffer marinirt, abgetrocknet, mit Ei und Semmel panirt und in Butter auf beiden Seiten gar und gelbbraungebraten oder in nicht zu heißer Backbutter ausgebacken. Eine gute, mit Citronensaft und einer Prise Pfeffer abgeschärzte Jüs wird dazugegeben.

748. Roulettes von Seezungen. Man löst das Fleisch großer Seezungen, nachdem sie von der Haut befreit sind, auf die bei der Steinbutte in No. 743 angegebene Art von der Gräte los, schneidet die auf diese Weise erhaltenen Filets länglich-viereckig, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rollt sie vom dünnen nach dem dicken Ende hin auf, bewickelt sie mit Vindfaden, macht sie in Butter, Fleischbrühe und Citronensaft in kurzer Brühe gar, beseitigt den Vindfaden, glacirt die Roulettes mit einer Fleischglace und richtet sie mit einem Krebs-Ragout nach No. 791 sauber an.

749. Stör. Dieser wird sauber zugerichtet (wobei man die hornartigen Rückenschilder des Fisches abschneidet), in einer mit etwas Essig verseckten Marinade nach No. 648 auf starkem Feuer rasch an-, noch 10 bis 15 Minuten langsam gekocht und zum Nachziehen an die Seite des Feuers gesetzt, wo er nicht mehr kochen kann. Man giebt ihn mit brauner Butter und Mostrich, oder mit den Saucen No. 70, 79, 102 und mit Kartoffeln auf die Tafel. — Will man den Stör kalt aufstellen, so lasse man ihn in der Brühe erkalten, bestreue ihn nach dem Anrichten mit gehacktem Ei und Petersilie, und gebe eine Mischung von feingehackten und blanchirten Zwiebeln, gehackter Petersilie, Essig, Del, Salz und Pfeffer dazu.

750. Schnäpel. Der frische Schnäpel wird wie der Dorsch in No. 730 gekocht. — Auch kann man ihn mit Kräutern nach Angabe der No. 669 bereiten oder nach den Nummern 657 und 658 backen und braten. — Der geräucherte oder getrocknete Schnäpel wird in Stücke ge-

schnitten, in lauem weichen Wasser aufgeweicht, von Haut und Gräten abgelöst, mit kaltem weichen Wasser, etwas Butter und Salz aufgesetzt, langsam zum Punkte des Siedens gebracht, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und mit nach No. 600 gekochten weißen Rüben vermischt.

751. Hummer zu kochen. Man läßt Wasser mit reichlichem Salze und Kümmel kochen, legt die Hummer hinein und läßt sie anfangs rasch, dann langsamer, je nach ihrer Größe, 15—25 Minuten kochen. Viele löschen während dessen noch öfters ein glühendes Eisen in dem Wasser ab, in welchem die Hummer kochen, und behaupten, diese würden dadurch röther. Auch wird das Verschließen der Usteröffnung der Hummer mit einem Hölzchen oder Federtiel anempfohlen, damit das Fleisch derselben recht saftig bleibt. — Nachdem die Hummer gar sind, läßt man sie in ihrem Wasser etwas verkühlen, nimmt sie heraus, wischt sie mit einem Tuche recht sauber ab und bestreicht sie leicht mit Del, damit sie recht blank aussehen. — Die Hummer werden auf folgende Weise servirt: Man bricht die Scheeren ab, öffnet dieselben auf der untern Seite behutsam, so daß die obere Seite unversehrt bleibt; dann trennt man den Schwanz vom Kumpfe, schneidet beides der Länge nach durch, legt den Hummer auf einer Schüssel so zusammen, daß er seine vorige Gestalt wiedererhält, und garnirt ihn sauber mit Salatblättern oder mit frischer Petersilie. Man giebt dazu eine Sauce rémolade nach No. 111, oder Del, Essig und gehackte Petersilie.

752. Hummersalat. Das Fleisch der Schwänze und Scheeren der Hummer wird aus den Schalen gebrochen, sauber ausgepuzt und mit Del und Essig marinirt. Die Abfälle und die inneren weichen Theile der Hummer, auch wohl etwas gekochtes, von den Gräten befreites Fischfleisch (Lachs, Bars oder Zander) schneidet man in Würfel oder hacst solche gröblich, vermischt sie mit etwas dicker, recht pikanter Sauce rémolade nach No. 111, richtet diese Masse auf eine Schüssel an, legt das in saubere Scheibchen geschnittene Hummerfleisch oben darauf und garnirt den Salat recht geschmackvoll mit hartgekochten Eiern, Pfefferkükken, Kapern, Oliven, Salatblättern &c. — Haben die Hummer Eier, so stoße man diese in einem Mörser fein, streiche sie durch ein Sieb und mische sie unter das geschnittene Fleisch. Beim Auftragen besprenge man den Salat mit Essig und Del.

753. Krebse zu kochen. Es herrscht allgemein die Sitte, die Krebse mit kaltem Wasser auf's Feuer zu setzen, und es dauert manchmal eine Viertelstunde und länger, ehe sie kochen. Da nun die Krebse auf diese Art eines martervollen Todes sterben müssen und es in der That ganz ohne Zweck ist, sie kalt aufzusetzen, so verkürze man ihre Qual dadurch, daß man sie gleich, nachdem sie gewaschen sind, mit so

vielem kochenden Wasser übergießt, daß sie damit bedeckt sind. Wenn sie kein Lebenszeichen mehr von sich geben, so gieße man das Wasser davon ab, schicke die Krebse, nachdem man ihnen die kleinen Beine abgeschnitten hat, in eine Casserole, deren Boden mit Petersilie belegt ist, gieße Weißbier oder Wasser (auf ein Schöck Krebse etwa ein halbes Quart), in welchem man vorher einige Zwiebeln und etwas Kümmel ausgekocht hat, durch ein Sieb darauf, thue das nöthige Salz daran, decke die Casserole zu, lasse die Krebse auf starkem Feuer ein paarmal überkochen, und lasse sie verdeckt noch einige Minuten langsam kochen. Dann gieße man die Brühe ab und verkoche diese schnell mit etwas geriebener Semmel und einem guten Stück Butter zu einer seimigen Sauce. (Nach Belieben kann man auch etwas gehackte Petersilie an die Sauce thun.) Die Krebse richte man in Form einer Pyramide auf eine Schüssel an und gebe die Sauce in einer Saucièr dazu. — Ein nicht zu empfehlender Gebrauch ist es, den lebendigen Krebsen durch Abbrechen der mittleren Schwanzflosse den Darm auszuziehen. Dadurch fügt man nicht allein den Thieren einen furchtbaren Schmerz zu, sondern es kocht auch das Fleisch derselben in dem Maße durch diese Deffnung aus, daß sie nach dem Kochen nicht mehr die Hälfte ihres Fleisches haben.

754. Krebsmatte. Diese wird zu Krebs-Farce, Mehlspeisen &c. nach Angabe der betreffenden Recepte verwendet und folgendermaßen bereitet: Man schneidet den lebenden Krebsen die Nasenspiße ab, läßt durch diese Deffnung die Galle auslaufen, thut die Leber in ein Gefäß, bricht das Fleisch des Schwanzes aus und stößt die ganzen Krebse, mit Ausnahme der faserigen Theile im Innern des Leibes, welche man beseitigt, in einem Mörser fein, vermischt sie mit ungelochter Milch oder Sahne und zerquirlten Eiern (1 Schöck Krebse etwa mit 3 Quart Milch und 6 Eiern), läßt sie eine Stunde oder länger stehen, preßt die Flüssigkeit, welche jetzt eine bläuliche Farbe hat, durch ein feines Sieb oder ein Tuch von den Schalen ab in eine Casserole, fügt den Saft einer halben Citrone und die Krebslebern hinzu, setzt sie auf ein nicht zu starkes Feuer, läßt sie unter öfterem Umrühren gerinnen, aber ja nicht kochen, gießt die zu schönen rothen Flocken geronnene Masse auf ein Sieb oder Tuch, daß alle Flüssigkeit abläuft, preßt sie ziemlich trocken aus und verwendet diese Krebsmatte nach den gegebenen Vorschriften.

755. Fricassée von Froschleulen. Die Froschleulen werden blanchirt und sauber ausgepukt. Dann koch man sie in einer nach No. 68 bereiteten weißen Coulis mit dem nöthigen Salze auf schwachem Feuer gar, lege sie zum Abtropfen auf ein Sieb, koch die Sauce mit einem Glase Wein zur nöthigen Dicke ein, legire sie mit Eidottern, schärfe sie mit Citronensaft und Sardellenbutter ab, lasse die Frosch-

keulen in der Sauce auf gelindem Feuer heiß werden, richte sie an und garnire sie mit Semmel-Croutons oder kleinen Halbmonden von Butterterteig.

756. Gebackene Froschkeulen. Man marinire die Froschkeulen mit Salz, Citronensaft, Petersilie und Pfeffer, trockne sie ab, panire sie mit Ei und Semmel, oder tauche sie in einen Backteig nach No. 28 und backe sie in Backbutter schön gelbbraun und gar aus. Mit gebakener Petersilie werden sie garnirt; eine gute, mit Citronensaft abgesährste Züs wird dazugegeben.

757. Muscheln zu kochen. Die Muscheln werden gewaschen, in kochendes Salzwasser gelegt, darin gekocht, bis sie sich öffnen, aus dem Wasser genommen, aus den Schalen gestochen, von den Fasern gereinigt und nach gegebenen Vorschriften verwendet.

IX. Abschnitt.

Von der Zubereitung warmer und kalter Pasteten, Poupetons und verschiedener Ragouts.

Bei der Bereitung der warmen und kalten Pasteten kommen verschiedene Teigarten zur Anwendung. Wie dieselben angefertigt werden müssen, darüber werden die ersten drei Nummern dieses Abschnittes Auskunft geben.

758. Butter- oder Blätterteig. Das Gelingen dieses Teiges ist von der Güte der zur Bereitung desselben erforderlichen zwei Hauptzutaten, des Mehles und der Butter, abhängig. Das Mehl muß sehr fein und trocken, die Butter zähe und fest sein. Man wäscht letztere zuvor in kaltem Wasser rein aus und knetet sie dann mit den Händen auf einem sauberen Tische oder Brete so lange, bis alle Wassertheilchen daraus entfernt sind. Hierauf formt man sie zu einem länglich-viereckigen Stücke in der Dicke eines Fingers und legt sie bis zum Gebrauch in eiskaltes Wasser, oder verwahrt sie auf einer Schüssel an einem kalten Orte, daß sie recht kalt und steif wird; im Winter aber lasse man sie nicht zu steif werden, weil sich der Teig mit zu harter Butter nicht gut bearbeiten läßt. — Will man nun zur Bereitung des Teiges schreiten, so trockne man die Butter sehr gut ab, nehme zu 1 Pfund Butter 1 Pfund Mehl, schütte das Mehl auf einen sehr reinen, glatten Tisch, thue 1 Eidotter

und etwas Salz dazu, vermische das Mehl vermittelst der rechten Hand nach und nach mit etwa $\frac{1}{4}$ Quart Wasser, so daß ein Teig daraus entsteht, der genau die Festigkeit der Butter haben muß. Um den Teig so zu treffen, gieße man immer nur wenig Wasser hinzu, wodurch man in den Stand gesetzt wird, Wasser zurückzulassen, wenn dessen zu viel sein sollte, wohingegen man in dem Falle, daß der Teig zu fest wird, noch Wasser zugießen muß. — Eine genaue Bestimmung der nöthigen Wassermenge ist unmöglich, weil eine Art Mehl mehr aufquillt, als die andere. — Hat man den Teig zu der richtigen Festigkeit getroffen, so arbeite man ihn mit beiden Händen tüchtig durch, ihn auf dem Tische so lange hin- und herwälzernd, bis er luftig, sanft und glänzend geworden ist, lege ihn auf eine schon vorher mit Mehl bestreute Stelle des Backtisches, wobei man darauf zu achten hat, daß kein Teig verloren gehe, reinige den Platz, auf welchem man den Teig bereitet hat, von allen daranhaftenden Teigresten, bestreue ihn mit Mehl, lege den Teig darauf, bestreue diesen ebenfalls mit Mehl, rolle ihn zu einer Platte aus, welche noch einmal so groß als das Stück Butter ist, lege die Butter in die Mitte des Teiges, schlage diesen von allen vier Seiten über die Butter zusammen, kehre ihn um, streue Mehl darunter und rolle den Teig zu einer länglich-vierrectigen, etwa einen halben Finger dicken Platte aus. Diese theile man der Länge nach durch Bezeichnung mit dem Finger oder nach dem Augenmaß in drei gleiche Theile, schlage den Teig nach dieser Eintheilung so über sich selbst zurück, daß er glatt und egal in drei Blättern übereinander liegt, rolle ihn gleich noch einmal eben so dünn wie zuvor aus, schlage ihn wieder wie das erste Mal übereinander, lasse ihn 10 Minuten ruhen, und wiederhole dieses zweimal hintereinander erfolgende Ausrollen und Zusammenlegen des Teiges noch zweimal, so daß er nach Beendigung dieser Procedur im Ganzen sechsmal dreifach über einander geschlagen ist. — Nachdem er dann noch ein wenig geruht hat, verwendet man ihn nach Vorschrift zur Anfertigung von Pasteten, Kuchen &c.

Es kommt vor, daß der Butterteig, ungeachtet der sorgsamsten Bearbeitung, zu fein wird, das heißt: daß er beim Backen nicht gerade in die Höhe steigt. Um davor sicher zu sein, mache man von einem Stückchen des Teiges, wenn er nach der obigen Angabe fertig ist, eine kleine Probe; steigt diese beim Backen nicht gerade auf, so rolle man den Teig wiederum aus und schlage ihn noch ein- oder zweimal dreifach zusammen. — Man rolle den Teig sanft, ohne starken Druck auseinander. Das gleichmäßige, gerade Aufsteigen desselben hängt zumeist von dem gleichmäßigen Ausrollen ab. — Viele nehmen bei der Bereitung des Wasser- teiges einen Löffel guten Rum oder Cognac darunter. Das Aufgehen des Teiges soll dadurch befördert werden. — Aus dieser Angabe, wie

der Butterteig bereitet wird, läßt sich leicht entnehmen, daß es im Sommer ohne Eis — auf welchem man sowohl die Butter vor der Bearbeitung, als auch den Teig während derselben kalt und steif macht — sehr schwer, wo nicht gar unmöglich ist, einen guten Butterteig anzufertigen.

Noch sei bemerkt, daß der Butterteig beim Backen gleich in ziemlich starke Hitze kommen muß, weil er sich sonst nicht hebt und platt und klitschig bleibt. — Man darf ihn auch nicht in einem Ofen backen wollen, in welchem zu gleicher Zeit gebraten und gekocht wird; die dadurch erzeugten Wasserdämpfe verhindern das Aufgehen des Teiges. Gebackener Butterteig, welchen man zum Wärmen in einen solchen Ofen setzt, fällt zusammen und wird weich.

759. Mürber Teig zu warmen Pasteten. Dazu gehören: 1 Pfund feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 1 ganzes Ei, 6 Eidotter, ein wenig Salz und ein paar Eßlöffel kaltes Wasser. — Das Mehl schüttet man auf den Backtisch, pflückt die Butter in kleine Stücke über das Mehl, thut die Eier, das Salz und das Wasser hinzu, mengt zuerst Alles mit einem Messer (oder, hat man eine größere Quantität, mit den Händen) leicht untereinander und bearbeitet es hierauf mit den Ballen der Hände so lange, bis Alles genau miteinander zu einem schönen glatten Teige verbunden ist. Man bestäubt den Teig alsdann leicht mit Mehl, formt ihn zu einer dicken Rolle oder zu einem runden Klumpen und verwendet ihn nach später folgender Anweisung zur Bereitung von Pasteten &c. — Im Sommer darf man den Teig nicht zu lange mit den Händen bearbeiten, weil er sonst leicht verbrennt, d. h. er verliert seine Bindung, wird brüchig und läßt sich nicht ausrollen. — Man kann den Teig auch nach Art des Butterteiges ein paarmal ausrollen und übereinander schlagen, er wird dadurch ein wenig blätterig. — Einen anderen, etwas weniger mürben und deshalb nicht so leicht zerbrechlichen Pasteten-Teig bereitet man auf die oben angegebene Weise von 2 Pfund Mehl, 16 Loth Butter, 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, etwas Salz und etwa einem halben Weinglaß voll kaltem Wasser.

760. Gebrühter Wasserteig zu kalten Pasteten. Man schütte 3 Pfund Mehl auf den Backtisch, pflückt etwa $\frac{1}{2}$ Pfund Butter in kleine Stücke darüber, thue etwas Salz und 4 — 6 Eidotter hinzu, menge Alles mittelst eines Messers gut untereinander, gieße dann, indem man fortfährt, den Teig mit dem Messer zu bearbeiten, nach und nach etwa $\frac{8}{9}$ Quart siedendes Wasser darüber, und knete zuletzt den Teig mit den Händen so lange, bis er recht fest und klar ist. Der Teig muß so fest sein, daß er, nachdem man ein wenig davon mit den Fingern in die Höhe gekniffen hat, stehen bleibt. Hat er diese Festigkeit nicht, so knete man

noch Mehl darunter. Man streue nun etwas Mehl über und unter den Teig, forme ihn zu einem runden Brode, wickle ihn in eine Serviette und lasse ihn erkalten. — Wie die Pasteten *zc.* aus diesem Teige geformt werden, wird später beschrieben werden.

761. Schüsselpastete von jungen Hühnern. Zu einer Pastete für 12 Personen braucht man 4—5 junge Hühner. — Von diesen wird mit Kalbsmilch, Champignons, Krebschwänzen, gefüllten Krebsnasen, Morcheln, Klößchen von Semmel, Fleisch oder Fisch nach Angabe der No. 483a ein Fricassee bereitet, welches nicht viel, doch recht dicke Sauce haben muß. Zu gleicher Zeit bereite man eine dünnere Fricassee-Sauce, welche beim Auftragen der Pastete theils über den Inhalt derselben gefüllt, theils in einer Saucièr dazugegeben wird. Dann mache man eine recht feine und lockere Kalbfleisch-Farce nach No. 10. Endlich fertige man nach No. 758 von $1\frac{1}{2}$ Pfund Butter und ebenso vielem Mehl einen Butterteig. — Wenn alle diese Vorbereitungen getroffen sind, so bestreiche man den Boden einer Schüssel, auf welcher die Pastete gebacken werden soll, und die entweder von Porzellan oder von starkem Blech sein muß, leicht mit Butter, streiche die Farce fingerdick darüber und ordne das erkaltete Fricassee etwas erhaben darauf; dann rolle man den Butterteig etwa halbfingerdick aus, schneide zuerst, je nach der Länge des Teiges, einen oder zwei drittelhalb Finger breite Streifen davon, welche, zum Rande der Pastete bestimmt, auf den Schüsselrand gelegt werden sollen und demgemäß lang genug sein müssen. Den übrigen Teig rolle man zu einer dünnen Platte aus, bestreiche den Rand der Schüssel mit Ei, decke die Teigplatte über Fricassee und Schüssel, drücke sie auf den Rand der Schüssel leicht fest, schneide den übertragenden Theil des Teiges mit einem scharfen Messer nach der Rundung der Schüssel ab, bestreiche die Teigplatte leicht mit Ei, lege die zum Rande bestimmten Teigstreifen rings auf den Rand der Schüssel, drücke sie ganz leicht an den darunter befindlichen Teig und befestige die Streifen so aneinander, daß man die Enden, wo sie zusammenkommen, schräg durchschneidet, mit Ei bestreicht und aneinander drückt. Dann verziere man den das Fricassee bedekkenden Teig, nachdem man ihn mit Ei bestrichen hat, mit Blättern, Sternen, Ringen *zc.*, welche man aus den dünn ausgerollten Resten des Teiges geschnitten oder mit einem Aussstecher ausgestochen hat, bestreiche Alles, auch den Rand, mit Ei (wobei man sich vor dem Bestreichen der Seiten des Teiges zu hüten hat, da er nicht aufgeht, wo seine Schnittseite bestrichen ist), schneide durch leichte Züge mit der Spitze eines scharfen Messers nette Figuren in den Rand, setze die Schüssel auf ein mit Asche oder Salz bedektes Blech, damit die Pastete nicht zu scharf von unten bakt, und backe sie im mäßig heißen Ofen in etwa einer

Stunde zu schöner Farbe und gar. — Ist der Ofen heißer, als nöthig ist, so daß sich die Pastete bald nach dem Einsetzen färbt, so öffne man den Ofen oder bedecke die Pastete mit leichtem Papier (schweres Papier hindert das Aufgehen des Teiges). Wenn man die Pastete auf die Tafel geben will, so durchschneide man den Deckel dicht am Rande, hebe ihn ab, fülle hinreichend von der erwärmtten Fricassee-Sauce über den Inhalt der Pastete, decke den Deckel wieder darauf und gebe die übrige Sauce besonders dazu.

Anmerkung. Sowohl diese, als alle nachfolgend beschriebenen Pasteten können auch, wenn eine passende Schüssel zum Backen derselben fehlt, so bereitet werden, daß man die Farce und alle übrigen zur Pastete gehörigen Ingredienzien auf eine nicht zu dünne, rund geschnittene und auf ein leicht mit Wasser bestrichenes Backblech gelegte runde Platte von Blätter- oder mürbem Teig ordnet und dann weiter behandelt, wie oben angegeben ist.

762. Schüsselpastete von Tauben. Man rechne auf jede Person eine Taube; bei mehreren vorangehenden oder nachfolgenden Gerichten auf 3 Personen 2 Tauben. Davon bereite man ein Fricassee nach No. 502, welches man mit allen andern in der vorigen Nummer angegebenen Ingredienzien und mit wenig sehr kurz eingekochter Sauce vermischt. — Die Zubereitung der Farce und die übrige Bereitungsweise ist der der Pastete von Hühnern in voriger Nummer ganz gleich. Man kann unter die Sauce, welche man beim Anrichten über die geöffnete Pastete füllt, auch Kapern mischen.

763. Schüsselpastete von Kalbfleisch. Man bereitet ein Fricassee von Kalbsbrust nach No. 355 mit wenig und recht dicker Sauce und läßt es erkalten. Nachdem noch eine feine Kalbfleisch-Farce nach No. 10 gemacht ist, wird diese und das erkaltete Fricassee auf den Boden einer Schüssel geordnet, wie es in No. 761 angegeben ist. Die übrige Bereitungsweise der Pastete ist wie die der Pastete von Hühnern.

764. Schüsselpastete von Fisch. Zu einer solchen Pastete für 12 Personen sind 5—6 Pfund Zander, Hecht oder Bars nothwendig. — Man schneide die Fische aus Gräten und Haut, wasche sie, schneide sie in hübsche, nicht zu große Stücke, welche man cotelettesförmig zustutzt und mit Salz, Pfeffer, Citronensaft und Petersilie marinirt, in Butter halb gar macht und verkühlen läßt. — Von dem übrigen, zum Schneiden in Stücke nicht geeigneten Fisch macht man nach No. 15 eine recht feine Farce, vermischt sie mit Sardellenbutter, feingehackten und in Butter geschwitzten Kräutern, Parmesankäse und dem Fond der halb garkochten Fische, und ordnet die Farce und den Fisch gleichsam hügelartig auf eine mit Butter bestrichene Schüssel. Man verfährt dann weiter damit nach Angabe der No. 761. Nach dem Garbacken und Deffnen der Pastete füllt man eine weiße Kräuter-Sauce nach No. 95 oder eine Sardellen-Sauce nach No. 73 über den Fisch und giebt die übrige Sauce in einer Saucièr daneben.

765. Austern-Pastete. Zu derselben rechnet man auf jede Person 6—8 Austern (2 zu der Sauce und die übrigen zu der Pastete). — 4 Pfund Zander wird aus Gräten und Haut geschnitten, gewaschen und zur Hälfte in kleine Filets geschnitten, welche marinirt und in Butter mit Citronensaft garkocht werden. Von der übrigen Hälfte des Fisches wird eine feine Farce wie in der vorigen Nummer gemacht; der vierte Theil davon wird mit Mehl auf einem mit Mehl bestreuten Brete breit auseinander gedrückt, mit einem Ausstecher von der Größe einer Austern ausgestochen, mit Ei und Semmel panirt, und in Butter schön gelb-braun gebraten. Die zur Pastete bestimmten Austern werden von den Värten befreit, ebenfalls mit Ei und Semmel panirt und in Butter rasch schön goldgelb gebraten. Dann bestreiche man den Boden einer Schüssel fingerdick mit Farce, ordne die garkochten Fische, die gebratene Fisch-Farce und die gebratenen Austern darauf, beträufle es mit Citronensaft und überstreiche zuletzt das Ganze mit Farce. Man verfährt dann weiter damit wie mit der Hühnerpastete in No. 761. — Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt und der Deckel abgehoben ist, füllt man etwas von einer nach No. 102 bereiteten Austern-Sauce über den Inhalt der Pastete und giebt die übrige Sauce in einer Saucièr daneben.

766. Beefsteaks-Pastete. Von 4—5 Pfund schönem Rinderfilet bereite man kleine Beefsteaks, bestreue diese mit Salz und Pfeffer, brate sie in Butter auf beiden Seiten leicht an und lasse sie verkühnen. Von den guten Fleisch-Abgängen des Filets und 2—3 Pfund derbem Kalbfleisch mache man nach No. 11 eine feine, gutgewürzte Farce. Große Zwiebeln schneide man in ziemlich dicke Scheiben und schwibe sie in Butter weich, lasse sie aber nicht zerfallen. Kartoffeln kochte man halb gar, schäle sie ab und dressire sie rund oder schneide sie in gleichgroße, nicht zu dünne Scheiben und salze sie leicht. Wenn alles dies so vorbereitet ist, bestreiche man den Boden einer Schüssel mit Butter, streiche fingerdick Farce darauf, bedecke die Farce mit den Zwiebeln, ordne die Beefsteaks im Kranze mit dazwischengestrichener Farce darüber, lege die Kartoffeln in die leer gebliebene Mitte und die etwa noch übriggebliebenen Beefsteaks darauf, überstreiche das Ganze mit dem Rest der Farce, so daß es einen Berg in der Mitte der Schüssel bildet, und beende die Pastete wie die Hühnerpastete nach Angabe der No. 761. — Diese Pastete kann etwas länger backen als die anderen Pasteten. — Nachdem die Pastete garkocht und aus dem Ofen genommen ist, wird der Deckel aufgeschnitten, abgehoben, der Inhalt der Pastete mit einer braunen Kräuter- oder Madera-Sauce übergossen und der Rest der Sauce besonders dazugegeben. Man kann diese Pastete auch von mürbem Teige nach No. 759 bereiten.

767. Pastete von Aal. Man streife einen großen Aal ab, durchschneide dicht unter dem Kopf des Fisches das Fleisch und die Gräte, ohne das Eingeweide zu verletzen, und ziehe letzteres an dem Kopfe heraus. Man schneide nun den Aal in fingerbreite schräge Stücke, wasche diese sauber, und marinire sie, nachdem man die Gräte herausgeschnitten hat, eine Stunde mit Salz, Pfeffer und Citronensaft. Dann bereite man eine Fischfarce nach No. 15, vermische sie mit feingehackten und in Butter geschwitzten Kräutern, Sardellenbutter und Parmesan-Käse, fülle die Deffnungen der abgetrockneten Aalstücke mit Farce aus, schwize die Aalstücke in Butter mit etwas Wein und Citronensaft 15—20 Minuten auf gelindem Feuer, nehme sie aus ihrem Fond und lasse sie erkalten. Den Fond mische man unter den Rest der Farce und ordne dieselbe mit den erkalteten Aalstücken hügelartig auf eine Schüssel, wie es in No. 764 angegeben ist. Das weitere Verfahren ersehe man in No. 761. Man giebt dazu eine weiße Kapern- oder Kräuter-Sauce. — Man kann auch anstatt der Sauce ein Ragout von Champignons, Krebs-schwänzen und kleinen Fischklößen über den Aal in die nach dem Backen geöffnete Pastete füllen, doch muß auch in diesem Falle eine Sauce besonders dazu gegeben werden.

768. Pastete von Lachs wird wie die Pastete von Fisch in No. 764 bereitet. Die dazu nöthige Farce wird von Hecht oder Zander gemacht.

769. Pastete von Heringen. Die Heringe werden gewaschen, aus den Gräten geschnitten, abgehäutet und in Milch gelegt, daß das Salz auszieht, dann werden sie abgetrocknet, auf der innern Seite mit einer Farce bestrichen, welche man wie zu der Pastete von Fisch in No. 764 recht schmackhaft bereitet hat, der Länge nach aufgerollt, mit der übrigen Farce auf dem mit Butter bestreichenen Boden einer Schüssel hügelförmig geordnet und gleich der Hühnerpastete in No. 761 weiter behandelt. — Eine weiße Kapern- oder Kräuter-Sauce wird theils in die nach dem Backen geöffnete Pastete gefüllt, theils in einer Saucièr besonders dazugegeben.

770. Vol-au-vent. So nennt man eine ohne Inhalt (blind) gebackene Pastete von Butterteig. Gewöhnlich wird eine solche Pastete, wenn sie mit einem Fricassee von Hühnern, Tauben &c. gefüllt ist, Hühner- oder Taubenpastete &c. genannt, obgleich dies unrichtig ist, da die Pasteten stets mit ihrem Inhalte gebacken werden müssen. — Der Vol-au-vent wird folgendermaßen gemacht: Der nach No. 758 angefertigte Butterteig wird gut fingerdick ausgerollt und nach der Größe des Bodens der Schüssel, auf welche der Vol-au-vent angerichtet werden soll, zu einer runden Platte geschnitten. Man legt diese Platte glatt auf ein mit Wasser leicht angefeuchtetes Backblech und bestreicht sie mit zer-

Klopftem Ei. Dann schneidet man die Platte, anderthalb bis zwei Finger breit vom äußern Rande entfernt, mit der kleinen scharfen Spize eines Messers rings im Kreise einen halben Finger tief ein, so daß dadurch der Rand und der Deckel des Vol-au-vent bestimmt wird. Dann verziert man sowohl den Deckel als auch den Rand mit Figuren, welche man durch leichte flache Einschnitte mit der scharfen Messerspize in den Teig hervorbringt, macht auch noch senkrechte, wenig tiefe, etwa fingerbreit von einander entfernte Einschnitte in den äußern Rand des Vol-au-vent, setzt ihn in einen ziemlich heißen Ofen und bäckt ihn in ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden gar und zu schöner Farbe. Wenn der Vol-au-vent aus dem Ofen kommt, wird der Deckel aufgehoben und der weiche fettige Teig aus dem Innern entfernt, wobei man sich vor der Verlebung des Bodens zu hüten hat. Vor dem Anrichten setzt man den Vol-au-vent warm und füllt ihn nach Belieben mit Fricassee, Ragout, Fisch &c. — Man kann den Vol-au-vent auch auf eine andere Art machen: Man rollt den Butterteig zu einer Platte von der Dicke eines kleinen Fingers aus, schneidet einen runden Boden daraus und aus diesem noch einen kleinern runden Boden, so daß durch diesen letztern Ausschnitt der zuerst geschnittene Boden zu einem etwa zwei Finger breiten Ringe gestaltet wird. Den kleinen Boden nebst den übrigen Teigabfällen wirkt man leicht zusammen, rollt ihn zu einer viertelzollgenden Platte aus, schneidet daraus einen runden Boden, welcher ein wenig größer sein muß, als der Ring, legt den Boden auf ein mit Wasser leicht benetztes Blech, bestreicht ihn leicht mit Ei, legt den Ring glatt darüber, bestreicht denselben ebenfalls mit Ei, verziert ihn durch leichte Einschnitte mit der Messerspize, und bäckt den Vol-au-vent sogleich wie oben. Nach dem Backen drückt man den Teig im Innern des Vol-au-vent, welcher sich in der Hitze aufgebläht hat, nieder, oder nimmt ihn heraus, ohne den Boden zu verlesen.

771. Fleurons. Diese werden zur Garnitur von Fricassee, Ragout &c. angewendet und von Butterteig auf die Art bereitet, daß man den Teig etwa $\frac{1}{2}$ Zoll dick ausrollt, davon mit einem runden glatten oder canelirten Ausstecher von $2\frac{1}{2}$ —3 Zoll Durchmesser halbmondförmige Platten ausschlägt, oder den Teig zuerst in 2 Zoll breite Streifen und diese dann in dreieckige Stücke schneidet, diese Teigstücke auf ein mit Wasser leicht bestrichenes Backblech legt, mit Ei bestreicht und im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und garbäckt.

772. Stockfisch im Vol-au-vent (Stockfisch-Pastete). Der Stockfisch wird vorbereitet wie in No. 740. Wenn er zum Kochen gebracht und auf einem Siebe oder Tuche sehr gut abgetropft ist, vermische man ihn mit einer recht dicken Sauce à la Béchamel (No. 97), und richte ihn in einen nach No. 770 bereiteten Vol-au-vent an.

773. Warme Pastete (Vol-au-vent) von Kinderzunge.

Man kochte 2 frische Kinderzungen in nicht zu vielem Wasser mit Salz, Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz weich, nehme sie heraus, lasse sie halb erkalten, presse sie ein wenig, ziehe die Haut ab und schneide die Zungen in nicht zu dünne saubere Scheiben. Dann schwüze man einige sehr fein gehackte Zwiebeln in Butter weich, mische etwa 2 Löffel Mehl darunter, lasse dies gelblich schwüzen, füge etwas Brühe von den Zungen, etwas Salz und ein wenig Zucker-Züs hinzu, kochte hiervon eine dünnseimige Sauce, lege die Zungen hinein und stelle sie warm. (Da diese Sauce nur zum Wärmen der Zungen bestimmt ist, so bedarf es deren nur wenig; man begieße die Zungen während des Wärmens öfters damit.) Von 2 Pfund derbem Kalbfleisch und ebenso vielem Schweinefleisch bereite man nach No. 11 eine gut gewürzte Farce, mache dünne Klops von der Größe der Zungenscheiben davon, lege sie in ein mit Butter ausgestrichenes Geschirr und gieße ein Glas Madera darüber. — Kastanien werden nach No. 626 in wenig Sauce recht braun und glänzend geschnitten und warm gestellt; Zuckerwurzeln werden gepust, in fingergliedlange Stücke geschnitten, in Wasser mit Salz weichgekocht und zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt. Von der durchgegossenen, entsetzten und auf starkem Feuer halb eingekochten Kinderzungenbrühe wird mit Weizmehl, ein wenig Zucker-Züs und einer halben Flasche Madera eine braune Sauce gekocht, unter welche man, nachdem sie zur gehörigen Dicke eingekocht ist, etwas Citronensaft, ein wenig Zucker und ganz wenig Cayenne-Pfeffer mischt. — Kurz vor dem Anrichten werden die Klops rasch garm gemacht und gleichzeitig die Zuckerwurzeln in Ausbackteig (No. 28) getaucht und in Backbutter gelbbraun ausgebacken. Dann werden die Klops und die Zungenstücke abwechselnd en miroton in einen großen Vol-au-vent angerichtet, die Kastanien in die Mitte gegeben und die gebackenen Zuckerwurzeln ringsum zwischen die Zungen und den Butterteigrand gelegt. Ein Theil der Sauce wird darüber gefüllt und die übrige in einer Saucière danebengegeben.

Man kann dieses Gericht auch auf eine tiefe Schüssel anrichten und den Rand der Schüssel mit Fleurons von Butterteig belegen. — Die angegebene Quantität dürfte für 16—20 Personen hinreichend sein.

774. Eine Pastete von gebrühtem Teige blind (ohne Inhalt) zu backen.

Man rollt den nach No. 760 bereiteten Teig nach seinem Erkalten halbfingerdick aus, schneidet daraus einen runden Boden von der Größe, wie man die Pastete haben will, wirkt den übrigen Teig wieder zusammen, rollt ihn zu einem ungefähr anderthalb Hände breiten und halbfingerdicken Bande so lang aus, daß die Länge des Bandes den Umfang des runden Bodens um 2 Finger Breite übertrifft, und

schneidet dann das Band gerade, daß es überall gleich breit ist. Die beiden Enden des Bandes, welche später übereinander kommen, werden schräg zugeschnitten, so daß sie übereinanderliegend zusammen die Dicke des übrigen Teiges haben. Dann legt man den runden Boden auf einen Bogen Papier, kneipt mit den Fingern einen zollhohen Rand darum, treibt dabei den Teig aus der Mitte des Bodens durch starken Druck der Finger nach dem Rande hinaus, so daß der Boden durch das Ankneipen des Randes nichts von seiner Größe verliert. Dann bestreicht man den Rand auswendig mit Ei, setzt das Teigband herum, bestreicht die Enden desselben, welche übereinander kommen, mit Ei, und drückt sie fest aneinander. Nun drückt man das Teigband fest an den mit Ei bestrichenen Rand des Bodens, was man am besten mit den Beigefingern bewerkstelligen kann, giebt der Pastete durch den Druck der Finger eine gefällige, oben ein wenig ausgeschweifte Form, kneipt sie mit dem Kneipeisen von unten auf in ringsumlaufenden Reihen bunt, füllt sie mit trockenen Erbsen, bestreicht sie auswendig und oben am buntgeknippten Rande mit Ei, umgibt sie, nachdem das Ei getrocknet ist, mit gesetztem Papier, befestigt dies mit Bindfaden, bält die Pastete im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe, läßt sie ein wenig verkühlen, nimmt das Papier davon ab, schüttet die Erbsen heraus, und füllt die Pastete nach später gegebener Vorschrift mit ihrem wahren Inhalt.

775. Einen Teigrand auf eine Schüssel zu setzen. Man rollt den gebrühten Teig (No. 760) so lang, als es der Umfang des inneren Randes der Schüssel erforderlich macht, 2—3 Finger breit und etwas dünner als zur Pastete in voriger Nummer aus, schneidet das Band glatt und gleichbreit zu, schrägt die Enden ab, damit sie, wenn sie übereinander gelegt werden, nicht dicker sind, als das Teigband, bestreicht den inneren Rand der Schüssel mit Ei, rollt das Teigband zusammen und drückt es, indem man es nach und nach aufrollt, ringsum fest an den Rand der Schüssel, bestreicht die Enden des Teigbandes mit Ei, legt sie übereinander und drückt sie fest zusammen. Nachdem man dann dem Rande noch eine gefällige Form durch den Druck der Finger gegeben hat, kneipt man ihn mit einem Kneipeisen bunt, bestreicht ihn mit Ei, füllt ihn mit Erbsen, umgibt ihn, nachdem das Ei getrocknet ist, mit Papierstreifen, die man mit Kleister von Eiweiz und Mehl zusammenklebt, setzt die Schüssel auf ein mit Asche bedecktes Blech, bält den Rand im mäßig heißen Ofen schön gelb, schüttet die Erbsen heraus und säubert die Schüssel sorgfältig.

776. Warme Pastete von Hasen. Man bereite einen oder zwei Hasen wie zum Braten vor (s. No. 461), löse das Fleisch derselben von den Knochen, durchspicke die Rückenmuskeln mit gewürzten Speck-

streifen, marinire sie einige Stunden mit Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Citronensaft, Nelken und Pfefferkörnern, dämpfe sie hiermit in Butter fastig weich, nehme sie aus ihrem Fond und lasse sie erkalten. Dann schäle man saubergebürstete Trüffeln (zu einem Hasen etwa $\frac{1}{2}$ Pfund) und mache sie mit einem Glase Wein und ein wenig Butter gar; die Schalen stöfe man mit etwas Speck oder Butter fein und streiche sie durch ein Sieb. Von dem Fleische der Hasenkeulen und etwas in Butter geschwitztem Wild- oder Kalbsfleisch bereite man mit Speck oder Butter eine lockere Farce nach Anweisung der No. 11 und vermische sie mit den Trüffelschalen und dem kurzeingekochten Fond des Hasenfleisches und der Trüffeln. — Wenn Alles so weit vorbereitet ist, schneide man das Hasenfleisch in hübsche Stücke, bestreiche den Boden einer nach No. 774 angefertigten, und schwach, d. h. nur gelb und nicht braun abgebackenen Pastete, mit etwas von der Farce, ordne einen Theil des Fleisches und einen Theil der in Stücke geschnittenen Trüffeln darauf, streiche wieder Farce darüber und fülle so die Pastete, abwechselnd Fleisch, Farce und Trüffeln fest hineinlegend, bis auf einen Finger breit unter dem Rande. (Die letzte Schicht muß Farce sein.) Dann belege man die Pastete mit Speckplatten, bedecke sie mit Papier und backe sie in einem mäßig heißen Ofen je nach ihrer Größe 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde. Beim Anrichten entferne man den Speck und das etwa ausgetretene Fett und gebe eine Trüffel-Sauce oder eine braune Kräuter-Sauce theils über die Pastete, theils in einer Saucièr daneben. — Man kann die Pastete auch ohne Trüffeln bereiten und mit einer Kapern- oder Champignons-Sauce austischen, und mischt man in letzterem Falle die sauber gewaschenen, in Butter geschwitzten und feingehackten Champignons-Schalen unter die Farce.

A m m e r P u n k t. Wenn man die Pastete mit ihrem wahren Inhalt noch einmal backt, wie es hier der Fall ist, so muß sie mit dem Papier, welches man beim Blindabbacken um dieselbe legt, umgeben bleiben, damit sie nicht zu braun wird.

777. Warme Pastete von Reh. Diese wird von den abgesäuteten, als Fricandeaur ausgeldosten (No. 348) und mit gewürztem Speck durchzogenen oder gespickten Muskeln einer Rehkeule gleich der Pastete von Hasen in voriger Nummer bereitet.

778. Warme Pastete von Fasanen. Die wie zum Braten vorbereiteten Fasane werden entweder gespickt und im Ofen, oder ungespickt auf dem Feuer in Butter mit Salz halb garemacht und nach dem Erkalten in saubere Stücke zerlegt. Dann bereite man von derbem Kalbsfleische, etwas Kalbsleber und dem von den Gerippen der Fasane abgelösten Fleische eine lockere, gutgewürzte Farce nach No. 11, mische feingestochene und durch ein Sieb gestrichene Trüffelschalen und den Fond der Fasane darunter, und beendige übrigens die Zubereitung der Pastete, wie in No. 776 angegeben ist. — Eine Trüffel-Sauce wird dazugegeben.

779. Wärme Pastete von Nebhühnern wird ebenso wie die Pastete von Fasanen bereitet.

780. Kalte Pasteten von zahmem und wildem Geflügel, als: Puten, Kapuunen, Hühnern, Fasanen, Nebhühnern *sc.* (Siehe Tafel 6.) Die Bereitungsweise der kalten Pasteten von zahmem und wildem Geflügel ist durchaus dieselbe. — Die Bereitung der Farce dazu ist in No. 13 angegeben. Das Geflügel wird gut gereinigt, gesengt, gewaschen (aber nicht ausgenommen) und ausgeloßt, d. h. die Knochen werden herausgenommen. (Siehe in der Erklärung der Kunstausdrücke das Wort „Desossiren.“) Die Knochen des Geflügels werden zerstoßen oder zerhakt und mit Wurzeln und Wasser oder leichter Fleischbrühe ausgekocht; die dadurch gewonnene Brühe wird ganz kurz eingekocht. — Das ausgeloßte Geflügel wird mit gewürztem, in grobe Fäden geschnittenem Speck durchzogen, inwendig gesalzen und gepfeffert, mit Farce und Trüffeln gefüllt, zu guter Form zusammengenäht, in Butter auf gelindem Feuer durch und durch steifgemacht und nach dem Erkalten vom Bindfaden befreit. — Die Farce wird mit der eingekochten Brühe, dem Fond des steifgemachten Geflügels, den durchgestrichenen Lebern desselben und den feingestoßenen und durchgestrichenen Schalen der Trüffeln, welche man zur Pastete verwendet, gut vermischt. — Viele nehmen auch noch, um den Geschmack der Farce pikanter zu machen, Sardellenbutter und Parmesankäse, auch wohl feingehackte Kapern darunter. Verdorben wird die Farce dadurch nicht.

Nun versertige man einen, der Größe und der Zahl des zur Pastete bestimmten Geflügels angemessen großen Pastetentopf von gebrühtem Teige nach Angabe der No. 774 (doch muß derselbe zu der kalten Pastete ein wenig dicker im Teige gehalten werden, als dort) und kneipe ihn bis zum Rande bunt, bestreiche den Boden des Pastetentopfes mit etwa dem dritten Theil der Farce, lege das Geflügel darauf, fülle die Zwischenräume mit Farce und Trüffeln aus und sodann die Pastete mit dem Reste der Farce, doch nur so weit, daß oben ein anderthalb Finger breiter leerer Raum bleibt, und decke Speckplatten darüber; dann mache man einen Deckel von Teig, der ein wenig größer als die Pastete sein muß, bestreiche den innern Rand der Pastete mit Ei, lege den Deckel auf, verbinde den Rand des Deckels mit dem Rande der Pastete durch Kneipen mit den Fingern sehr genau, damit beim Backen keine Deffnung entstehen kann, schneide die etwa entstandenen Kanten und Ecken ab, kneipe den Rand aus- und inwendig bunt, mache ein kleines rundes Loch in die Mitte des Deckels, setze einen von Teig geformten Schornstein darüber, der etwa $1\frac{1}{2}$ Zoll hoch, ein wenig größer als das Loch und unten mit einem umgebogenen Rande versehen sein muß, damit man ihn

auf dem Deckel, den man deshalb mit Ei bestreicht, befestigen kann. Wenn der Schornstein befestigt ist, kneipe man den oberen Rand desselben bunt und verziere den Raum zwischen dem Schornsteine und dem buntgeknippten Rande der Pastete mit Ringen, Blättern &c., welche man aus dünn ausgerolltem Teige geschnitten und gestochen hat, und befestige diese Verzierungen durch Bestreichen mit Ei. Dann bestreiche man die ganze Pastete mit Ei, umwickle sie, wenn dies getrocknet ist, mit doppeltem Papier, welches gut mit Butter bestrichen ist, und zuletz mit Bindfaden, den man jedoch nur so fest anziehen darf, daß er das Papier festhalte, decke ein gesetztes Papier über die Pastete und backe sie im gut heißen Ofen gar. Die Zeit, welche dazu erforderlich ist nach der Größe der Pastete sehr verschieden. Eine Pastete von 2 oder 3 jungen Rebhühnern erfordert etwa 2 Stunden, wohingegen eine Pastete von 1 Puter oder 2 Kapaunen wohl $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden backen kann. — Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, gieße man ein halbes Glas guten Madera und ein paar Löffel guten Cognac durch die Öffnung des Schornsteins hinein, befreie die Pastete von Bindfaden und Papier, verstopfe die Öffnung des Schornsteins und verwahre sie an einem kalten Orte. Nach dem Erkalten gieße man weißausgelassenes frisches Schweinefett oder geklärte Butter durch den Schornstein in die Pastete. — Beim Gebrauche öffne man die Pastete, indem man den Deckel dicht am Rande ausschneidet, nehme das Fett und die Speckplatten ab, übergieße sie mit Aspic, welchen man darauf erkalten läßt, und bestreiche den Teig mit Mandel- oder Provencer-Öl, daß er recht blank wird.

Soll die Pastete längere Zeit aufbewahrt werden, so backe man sie nicht in einem Topfe von Teig, weil sie darin leicht säuert und schimmelt, sondern in einem Porzellan- oder Steintopf; man lege zu diesem Zwecke das Geflügel mit der Farce und den Trüffeln fest in einen solchen Topf, der mit dünnen Speckplatten ausgelegt ist, decke Speckplatten, außerdem noch Papier und den passenden Deckel darüber, setze den Topf in ein flaches Geschirr mit wenig kochendem Wasser und mit demselben in den Ofen, backe die Pastete wie oben 2 bis 3 Stunden, und übergieße sie nach dem Erkalten mit weißem Schweinefett. Beim Gebrauch erwärmt man den Pastetentopf ein wenig in heißem Wasser, stürzt den Inhalt auf ein Brett, schneidet ihn in saubere Scheiben, richtet diese zierlich in eine nach No. 774 blind abgebackene Pastete an und garnirt sie mit Aspic.

781. Kalte Pastete von Hirsch oder Reh. Das zur Pastete bestimmte Fleisch aus der Keule oder dem Rücken des Wildes wird gut abgehäutet, von den Knochen abgelöst, in etwa handgroße Stücke geschnitten, rund zugestutzt und recht dicht mit gewürztem Speck durchzogen. Dann dünstet man es in Butter mit ein paar Zwiebeln und Salz halb

gar und läßt es erkalten. — Vom übrigen gut ausgesehnten Fleische des Wildperts, eben so vielem Schweinesleisch und Speck oder frischem Schweinefett wird nach Angabe der No. 13 eine gutgewürzte Farce gemacht. — Die Knochen und guten Abgänge des Wildperts werden gehackt, mit Wasser ausgekocht, die Brühe durchgegossen, mit dem Fond, in welchem das gespickte Fleisch gedünstet wurde, auf starkem Feuer kurz eingekocht und nach ihrem Erkalten mit der Farce vermischt. Nach Belieben kann man die Farce zur Pastete von Wild oder wildem Geflügel mit feingehackten und in Butter geschwitzten Schalotten und Rocambole pikanter machen. Die weitere Behandlung der Pastete, in welche man auch Trüffeln legen kann, ersieht man aus der vorigen Nummer.

782. Kalte Pastete von Hasen. Diese wird bereitet wie die Wild-Pastete in voriger Nummer. Zum Einlegen in die Pastete eignet sich nur das Rückensleisch vom Hasen. Die Keulen werden zur Bereitung der Farce verwendet.

783. Kalte Pastete von Schinken. Hierzu wird ein Schinken, welcher jung und zart sein muß, nach Angabe der No. 420 nicht ganz weichgekocht, aus der Brühe gehoben und nach dem Erkalten von der Schwarze befreit. Dann wird das Fett bis auf einen halben Finger Dicke vom Schinken abgeschnitten, alles Schwarze und Unsaubere von diesem abgeputzt, der Schinken vom Knochen ab- und nach der Länge seiner Muskeln in große Stücke geschnitten und diese schön und rund zugeschnitten. Dann bereite man von derbem Kalb- und Schweinesleisch, frischem Schweinefett, den sauberen Schinkenabfällen, Zwiebeln und Schalotten &c. nach Angabe der No. 13. eine gutgewürzte Farce, ordne den Schinken und die Farce nach der in No. 780 gegebenen Anweisung in einen Pastetentopf von Teig oder in einen Porzellan- oder Steintopf und backe die Pastete in 2 bis 3 Stunden gar. Wenn die Pastete aus dem Ofen kommt, gieße man ein Glas guten Madera darüber und übergieße sie nach dem Erkalten mit Schweinefett. Diese, wie überhaupt jede kalte Pastete, wird mit Aspic garnirt, wenn sie auf die Tafel gegeben wird.

784. Kalte Pastete von Gänselebern. Je weißer und fetter die Gänselebern sind, desto köstlicher wird die davon bereitete Pastete. — Auf eine Pastete mittlerer Größe rechnet man 2 große Gänselebern, 2 Pfund mageres Schweinesleisch, 2 Pfund frisches Schweinefett und 1½ Pfund Trüffeln. — Man wäscht die Lebern nur dann, wenn sie unsauber sind, schneidet sie in Hälften und stucht sie länglich-rund zu; die Trüffeln werden mit Wasser rein abgebürstet und geschält; ein Theil davon wird in Stücke geschnitten, mit Salz und feinem weißen Pfeffer bestreut und in die Lebern gesteckt. — Die Hälften des gutausgesehnten Schweinesleisches

wird mit einigen Schalotten und etwas Schweinefett auf dem Feuer abgeschwitzt, mit dem rohen Fleische feingehackt, mit dem ebenfalls feingehackten Schweinefette, den Abfallen der Lebern, gemischtem Gewürz und Salz genau vermischt und durch ein Sieb gestrichen. Nach Belieben kann man einen Theil der Trüffelschalen mit etwas Speck oder Butter feinststoßen, durchstreichen und unter die Farce mischen. (Viele würzen die Farce auch noch mit ein wenig geschabtem Knoblauch oder Rocambole, jedoch muß man sehr vorsichtig mit dieser Würze umgehen; ein wenig zu viel davon an die Farce gethan, macht dieselbe beinahe ungenießbar.) Dann werden die zuvor gesalznen Lebern, welche man auch noch ein- oder zweimal durchschneiden kann, mit der Farce und den übrigen Trüffeln nach Anweisung der No. 780 in einen Pastetentopf von Teig oder Porzellan recht fest eingeschichtet, $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden in einem mäßigheißen Ofen gebacken und nach dem Erkalten mit weißausgelassenem Schweinefett übergossen. Wenn man die Pastete in einem Porzellantopfe bäckt, so gebrauche man, des möglichen Verplatzens des Topfes wegen, die Vorsicht, sie in einem Bain-marie in den Ofen zu setzen.

785. Poupeton von Reis mit Hühnern. $\frac{3}{4}$ Pfund Reis wird mit $\frac{3}{4}$ Quart Fleischbrühe, Butter und Salz recht steif ausgequollen (siehe No. 477) und davon nach dem Verkühlen ein gut 3 Finger breit hoher Rand dicht am innern Rande einer Schüssel glatt und sauber aufdressesirt. Dann fülle man ein Hühner-Fricassee, welches man nach den Nummern 482 oder 483a bereitet hat und welches weder zu viel noch zu dünne Sauce haben darf, in guter Ordnung in den Rand, bedecke es mit einer dünnen Lage Reis, streiche diesen recht glatt, streue ein Gemisch von geriebener Semmel und Parmesan-Käse darüber, beträufle es mit geschmolzener Butter oder Krebsbutter und backe den Poupeton im heißen Ofen zu schöner Farbe.

786. Poupeton von Reis mit Fisch. Man sehe einen Reisrand wie in vorhergehender Nummer auf eine Schüssel, lege sautirte Filets von Fisch nach No. 652 oder 728 in guter Ordnung hinein, gieße dicke eingekochte, schmackhafte Fricassee-Sauce (No. 108) in hinreichender Menge darüber, bedecke den Fisch mit Reis, bestreue diesen mit geriebener Semmel und Parmesan-Käse, träufle geschmolzene Butter oder Krebsbutter darüber und backe den Poupeton zu schöner Farbe.

787. Poupeton von Wild oder wildem Geflügel. Hierzu bereite man eine Farce nach No. 12 und dressire von derselben einen nicht zu dünnen Rand auf eine Schüssel, fülle ihn mit einem Ragout von Reh oder Hasen nach No. 460 oder 464, oder mit einem Salmi von Fasan oder Rebhühnern nach No. 534 und 540, bedecke es mit Farce, streiche Alles recht glatt, bestreiche es mit Ei, streue über das

Ganze geriebene Semmel und Parmesankäse, beträufle es mit Butter und backe es im Ofen zu schöner Farbe.

788. Reis-Casserole (Casserole au riz). (Siehe Taf. 6.)

Diese dient dazu, feine Ragouts, Emincés, Haschees ic., welche man nicht wohl ohne Garnitur auf eine bloße Schüssel angerichtet auf den Tisch geben kann, darin anzurichten. Zu einer solchen Reis-Casserole kochte man etwa $1\frac{1}{2}$ Pfund Reis mit $1\frac{1}{2}$ bis $1\frac{3}{4}$ Quart Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und Salz auf starkem Feuer an und lasse ihn dann auf gelindem Feuer oder in der gelindheißen Bratröhre weich und steif ausquellen. Man bearbeite nun den Reis mit der Holzkelle so lange, bis alle Körner zerdrückt sind, thue ihn auf ein Backbret und bearbeite ihn mit der Hand zu einem zarten Teige, drücke ihn fest in eine mit Butter ausgestrichene Casserole von der Größe, die man der Reis-Casserole geben will, stürze ihn auf ein Blech und verziere den Reis mittelst einer scharfkantig zugeschnittenen Mohrrübe, welche man dabei öfters in Wasser oder Eiweiß taucht, durch tiefe Eindrücke in den Reis in geschmackvoller Zeichnung. Man bestreiche hierauf das Ganze mit einer Mischung von zerlassener Butter oder Krebsbutter und Eidottern, bezeichne oben einen Finger breit vom Rande entfernt durch einen kreisförmigen tiefen Einschnitt den Deckel und backe die Reis-Casserole in einem ziemlich heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe. Dann hebe man die Reis-Casserole mit einem flachen Deckel behutsam von dem Bleche ab, setze sie auf eine Schüssel, nehme, nachdem man den Deckel abgehoben hat, den Reis aus dem Inneren der Casserole mit einem Löffel heraus, so daß ein fingerdicker Rand bleibt, setze die Reis-Casserole warm und thue beim Anrichten das heiße Ragout ic. hinein.

789. Ragout à la Toulouse, a) oder Ragout mêlé, oder Ragout fin, besteht aus einem Gemisch von Kalbsmilch (No. 376) Rindergaumen (No. 340), Amourettes (No. 260), Champignons (No. 640), Trüffeln und kleinen Hühner- oder Fischklößen (No. 51). Alle diese Zutathen werden nach Angabe der beigesfügten Nummern weichgekocht und vorbereitet, in hübsche Scheibchen oder Stückchen geschnitten und mit einer gutverkochten Fricassée-Sauce (No. 108) vermischt. — Tritt das Ragout als selbstständiges Gericht auf, etwa in einem Vol-au-vent, einer Casserole au riz ic. angerichtet, so darf es nicht zu viel Sauce haben; zu Fleisch, Geflügel ic. kann es reicher an Sauce sein.

b) Will man das Ragout zu Fisch geben, so lasse man die Trüffeln weg und setze noch Krebsschwänze, Quappenlebern, auch wohl Morscheln zu. Auch kann man ein solches Ragout zu verschiedenen Fischen, z. B. zu gespickten Karpfen, mit einer wie in No. 792 verkochten braunen Sauce vermischen.

790. Ragout von Hühnern à la Toulouse. Unter das in voriger Nummer unter a) beschriebene Ragout mischt man noch das in saubere Stückchen geschnittene weiße Brustfleisch gekochter junger Hühner oder Kaprone. Man richtet es auf eine Schüssel an und garnirt es mit Fleurons von Blätterteig, oder giebt es in einem Vol-au-vent oder in einer Casserole au riz auf die Tafel.

791. Ragout von Krebsen. Man vermischt Champignons, Quappenlebern, Krebschwänze, Krebsklöße (No. 49), Fischklöße (No. 51), Morcheln, auch wohl Kalbsmilch und Kindergaumen (Alles wohl vorbereitet und in passende Stücke geschnitten), mit einer Krebs-Sauce nach No. 106, und giebt dieses Ragout hauptsächlich zu Fischen.

792. Ragout à la financière. Man verkocht etwas von der nach No. 68 bereiteten braunen Coulis mit der entfetteten Braise von der zum Ragout weichgekochten Kalbsmilch und einem Glase Rheinwein zu einer seimigen Sauce, schärft sie mit Citronensaft ab und vermischt sie mit den in No. 789a. angegebenen Ingredienzien. Dieses Ragout ist passend zu zahmem und wildem Geflügel. Man kann auch einen Theil der Fisch- oder Hühner-Farce, von welcher man die zum Ragout nöthigen Klößchen bereiten will, mit sehr feingestochenen und durch ein Sieb gestrichenen Trüffelschalen vermischen, schwarze Klößchen davon machen und diese ebenfalls unter das Ragout mischen.

793. Ragout von Champignons, weiß und braun.

794. Ragout von Austern.

795. Ragout von Trüffeln.

796. Ragout von Gurken. Alle diese Ragouts unterscheiden sich von den gleichnamigen Saucen dadurch, daß hier die Champignons, Austern ic. den Hauptbestandtheil ausmachen müssen, der durch wenig und recht seimige Sauce fließend gemacht wird, während sie den mit ihnen bereiteten Saucen blos geschmackgebend beigemischt sind und nur gleichsam darin spielen dürfen.

797. Mock-Turtle-Ragout. Ein Kalbslops wird wie zur Suppe in No. 164 ausgelöst, weichgekocht, nach dem Erkalten in saubere, abgerundete Stücke geschnitten, mit ein paar Gläsern Madera auf ge- lindem Feuer kurz eingeschwitzt und zurückgestellt. Braisierte Kalbsmilch (No. 376) wird nach dem Erkalten in hübsche Stücke geschnitten, Champignons werden in Butter geschwitzt (No. 640); rund- oder länglich- formte Klößchen von Kalbfleisch-, Hühner- oder Fisch-Farce nach No. 48 und 51 und runde Eierklößchen wie zur Suppe No. 164 werden in Wasser oder Brühe abgekocht, auch geschälte und in Scheiben geschnit-

tene Trüffeln mit einem Glase Wein gurgelocht. Alles dies wird zum Kalbskopf gethan. Dann verkocht man einen guten Theil von der nach No. 68 bereiteten braunen Coulis mit der Hälfte des gutentfetteten und durchgegossenen Fonds vom Kalbskopf, einer halben Flasche Madera, einer guten Prise Zucker und einer halben Messerspitze voll Cayenne-Pfeffer unter beständigem Rühren zu einer gutseimigen Sauce, vermisch sie mit dem Kalbskopf und den übrigen Ingredienzien, macht das Ragout auf gelindem Feuer oder im Bain-marie recht heiß und garnirt es beim Anrichten mit Fleurons von Butterteig (No. 771), oder mit Fleischklößchen, welche man in Form kleiner Croquettes dressirt, mit Ei und Semmel panirt und in Backbutter gelbbraun ausgebacken hat.

798. Hummer-Ragout. Das Fleisch frisch abgekochter Hummer wird aus den Schalen genommen und in saubere Stücke geschnitten. Die Abfälle und das lose Fleisch derselben haft man mit ein wenig rohem Fischfleisch fein, vermisch es mit etwas geschmolzener Butter, Salz, Muskatnuß, Eidottern und geriebener Semmel, formt von dieser Farce kleine Cotelettes, panirt dieselben mit Ei und Semmel und legt sie in eine mit Butter dick ausgestrichene Pfanne. Von den zerstoßenen Schalen der Hummer bereitet man mit Butter nach No. 9 eine rothe Butter. — Geschälten Spargel schneidet man in fingergliedlange Stücke, läßt ihn in Wasser einmal auflochen und dann abtropfen, kocht ihn nebst einem Suppenteller voll ausgepahlter grüner Erbsen in guter entfetteter Fleischbrühe weich und schüttet ihn zum Abtropfen auf ein Sieb. Nun schwimmt man ein paar Eßlöffel Mehl mit etwas rother Butter auf gelindem Feuer einige Minuten, gießt die Fleischbrühe, in welcher der Spargel und die Erbsen weichgekocht sind, und eine Obertasse süße Sahne darauf, kocht hiervon unter stetem Rühren eine seimige Sauce, würzt diese mit Salz, Muskatnuß und ein wenig Zucker, vermisch sie mit dem Spargel, den Erbsen und dem Hummerfleische, macht das Ragout siedendheiß, läßt es aber nicht kochen, richtet es an und garnirt es mit den auf beiden Seiten gelbbraun gebratenen Cotelettes.

X. Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Salate.

799. Heringssalat. Abgekochte und abgeschälte Kartoffeln, abgeschälte saure Gurken, Pfeffergurken, geschälte Apfel, Kalbsbraten und Heringe, welche aus Gräten und Haut geschnitten und ausgewässert sind, werden in Würfel oder längliche Streifen geschnitten und mit einem guten Theil Kapern, etwas Mostrich, ein wenig Zucker, gestoßenem weißen Pfeffer, reichlich Del, Essig, und ein wenig französischem Essig gut untereinander gemischt. Ist der Salat nach der Mischung zwar sauer genug, doch noch zu trocken, so macht man ihn mit ein wenig Wasser, Fleischbrühe oder Wein etwas flüssig. — Weit schmackhafter wird der Salat, wenn man das dazu bestimmte Del mit einem Eidotter nach Angabe der No. 109 zu einer Mayonnaisen-Sauce röhrt, mit welcher man dann die eingeschnittenen Zuthaten vermischt. — Wie viel von jeder Zuthat man zu einem wohlschmeckenden Heringssalat nehmen muß, ist nicht leicht zu bestimmen und es giebt auch darüber keine Regeln, doch dürfte die Mischung wohl richtig sein, wenn man zu 10 Heringen 30—36 Kartoffeln und von jeder der übrigen oben genannten Zuthaten eine den geschnittenen Heringen gleichkommende Portion nimmt. Auf diese Quantität Salat rechnet man etwa $\frac{1}{2}$ Quart Provencé-Del. Viele mischen auch ein wenig feingehackte oder geriebene Zwiebel oder feingehackten Schnittlauch unter den Heringssalat, doch ist dieser Zusatz nicht nach Jedermanns Geschmack. — Will man den Heringssalat besonders fein bereiten, so läßt man die Kartoffeln weg, nimmt dafür noch einmal so viel Kalbsbraten, als oben angegeben, und mengt ein halbes Dutzend Neunaugen, nach Belieben auch einige gekochte rothe Rüben (Neunaugen und rothe Rüben ebenso geschnitten, wie die übrigen Zuthaten) unter den Salat. Man richtet den Heringssalat hügelförmig auf eine Schüssel an und garniert ihn recht zierlich mit Scheibchen von Cervelatwurst, geräucherter Lachs, Pfeffergurken, rothen Rüben, türkischem Weizen, Essigfischen, Neunaugen &c.

800. Kartoffelsalat. Man schält die in der Schale abgekochten Kartoffeln warm ab, schneidet sie in feine egale Scheiben, fügt seines Del, Essig, ein wenig Wasser, Pfeffer, Salz, gehackte Petersilie, feingehackte Sardellen, und ein wenig geriebene Zwiebel oder gehackten

Schnittlauch hinzu und mischt Alles durch Umschwenken gut untereinander. Man kann auch die Kartoffeln mit einer nach No. 111 bereiteten Sauce rémolade vermischen. Da die Kartoffeln sehr bald die Sauce in sich ziehen, so macht man den Salat, wenn er zu trocken erscheinen sollte, kurz vor dem Anrichten mit ein wenig Wasser oder Fleischbrühe flüssig. Man garniert den Kartoffelsalat mit Heringen, welche aus Gräten und Haut und in längliche Filets geschnitten und mit Essig und Öl überlossen sind, oder mit ausgepuften Sardellen.

801. Sardellensalat. Die nur kurze Zeit gewässerten Sardellen werden gewaschen (indem man eine nach der andern auf die flache linke Hand legt und mit den Fingern der rechten Hand alles Weisse und Salz davon abreibt), von den Gräten gerissen, von den Bauchgräten befreit und theils schneckenförmig zusammengerollt, theils egal zugeschnitten. Die übrigen zu diesem Salat gehörigen Ingredienzien bestehen aus: Cervelatwurst, welche von der Haut befreit, der Länge nach von einander und in dünne Scheibchen geschnitten ist; Pfeffergurken, die, wenn sie nicht sehr klein sind, in schräge Scheibchen geschnitten wurden; Neunäugen, welche der Länge nach gespalten und in Stückchen getheilt sind; ausgepuften Krebschwänzen. Oliven, die von den Steinen geschält wurden, Kapern, türkischem Weizen, kleinen Essig-Champignons, geräuchertem Lachs (in Scheiben geschnitten), marinirten Muscheln, Essigkrüschen, auch wohl Essigpflaumen, welche von den Steinen befreit und in Hälften oder Viertel geschnitten sind. Alle diese Zutthenaten werden mit den Sardellen, die jedoch hier den Hauptbestandtheil ausmachen müssen, geschmackvoll und sauber auf eine Schüssel geordnet, deren Rand alsdann mit ausgezackten Citronen- und Wurstscheiben garnirt wird. Zuletzt wird der Salat reichlich mit seinem Öl und wenig aber scharfem Essig benetzt und eine Prise ganz feiner weißer Pfeffer darüber gestreut.

802. Kopfsalat. Nachdem man den Kopfsalat sauber verlesen, d. h. nach Beseitigung der äusseren grünen Blätter die gelben zarten Blätter von den Rippen befreit und in Stücke gepflückt, und die Herzen in Viertel geschnitten hat, wäscht man den Salat gut, ohne ihn lange wässern zu lassen, thut ihn in eine Serviette oder in einen Salatkorb, schleudert alles Wasser heraus und mengt ihn kurz vor dem Auftragen mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und etwas feingeschnittenem Estragon und Schnittlauch. Besonders schmackhaft ist der mit folgender Sauce angemachte Salat: Man streicht die Dotter von 2 hartgekochten Eiern durch ein Sieb, röhrt sie in einem kleinen Napfe mit einigen Tropfen Öl und Essig recht glatt, fügt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 6 Eßlöffel voll feines Öl, 2—3 Eßlöffel voll Estragonessig und etwas

französischen Mostrich hinzu, und würzt die Sauce mit Salz und Pfeffer. — Man kann den Kopfsalat mit in Viertel geschnittenen gekochten Eiern und mit Sardellenstreifen belegen.

803. Specksalat. Man brate würfelig geschnittenen Speck gelb-braun, lasse ihn ein wenig verkühlen, füge Essig und Salz hinzu, lasse das Ganze heiß werden, gieße es über den mit gehacktem Estragon und Schnittlauch vermischteten Kopfsalat und menge diesen schnell damit. Dieser gebrühte Salat, welchen man auch mit Zucker oder Syrup süßen kann, darf jedoch erst im Augenblicke des Gebrauchs angemacht werden, weil er sehr schnell zusammenfällt und zähe und ungenießbar wird.

804. Kopfsalat mit saurer Sahne. Man quirlt dicke saure Sahne recht klar, vermischt sie mit Essig, Salz, Pfeffer, nach Belieben auch mit ein wenig Zucker, fügt gehackten Estragon und Schnittlauch hinzu, und macht hierin den Kopfsalat an.

805. Endiviensalat. Man nimmt von den Endivien nur die inneren gelben Blätter, verliest diese sauber, befreit sie von den dicken Rippen, wäscht sie, lässt sie gut abtropfen und macht sie wie den Kopfsalat in No. 802 an.

806. Rhapontikasalat. Die Rhapontikawurzeln werden rein abgeschabt, in vielem Wasser mit Salz weichgekocht, nach dem Erkalten in schräge Scheiben geschnitten, mit einer Mayonnaisen-Sauce vermischt und beim Anrichten mit Rapunzeln, die man mit Öl, Essig und Salz angemacht hat, garnirt.

807. Brunenkresse. Gartenkresse. Man röhrt ein paar hartgekochte durchgestrichene Eidotter mit Öl salzig an, mischt Citronensaft, Salz, Pfeffer, ein wenig Zucker und ein paar Löffel weißen Wein darunter, und macht die von ihren dicken Stielen gelesene Brunenkresse damit an. — Die Gartenkresse wird möglichst von den an ihren Wurzeln haftenden Samenkörnchen befreit und mit Essig, Öl und Salz angemacht.

808. Gurkensalat. Die Gurken werden geschält und mit einem Messer oder mit einem Gurkenhobel in feine Scheiben geschnitten. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche werden sie hinreichend gesalzen, beim Gebrauche stark ausgepreßt und mit reichlichem Öl, Essig, Pfeffer, gehacktem Estragon, Petersilie und Schnittlauch vermischt. Ein wenig unter den Gurkensalat gemischter Zucker soll vor dem unangenehmen Repetiren nach dem Genusse desselben schützen. Man kann die ausgepreßten Gurken auch mit einer Mayonnaisen-Sauce oder mit saurer Sahne sc. wie den Kopfsalat in No. 804 vermischen. Man will behaupten, daß die Gurken, welchen durch das Einsalzen der Saft entzogen ist, unverdaulich seien. Da sie jedoch, wenn man sie ohne vorangegangene

Entziehung des Saftes zum Salat anmacht, sehr rasch so viel Saft von sich geben, daß der Salat dadurch unansehnlich und geschmacklos wird und sie auch überhaupt immer mehr oder weniger unverdaulich sind, so thut man immer besser, sie in der oben beschriebenen Weise zuzubereiten; der Salat bewahrt dann wenigstens sein gutes Ansehen und den Geschmack, welchen man ihm gegeben hat. Bisweilen garnirt man den Gurkensalat mit der Blüthe der Kapuzinerkresse.

809. Bohnensalat. Man schneidet junge, von den Fäden befreite Brechbohnen in fingergliedlange Stücke, kocht sie in Wasser mit Salz weich, läßt sie abtropfen und macht sie nach dem Erkalten mit Del, Essig, Pfeffer, feingehackter Petersilie und ein wenig feingehacktem frischen Pfefferkraut an. Der Bohnensalat ist sehr passend zu Hammelbraten.

810. Selleriesalat. Die Sellerieknoten werden gut gewaschen, mit der Schale ziemlich weichgekocht, dann geschält, in beliebig große egale Scheiben geschnitten, und mit Del, Essig, Pfeffer und Salz oder mit einer wie in No. 802 bereiteten Sauce angemacht.

811. Rothe Rüben. Man wäscht die rothen Rüben sehr gut, schneidet aber nichts davon ab, weil sie sonst ihre rothe Farbe verlieren, kocht sie in vielem Wasser weich, streift dann die Schale ab, übergießt die Rüben mit abgekochtem Essig, thut geschnittenen Meerrettig, Salz und Kümmel daran, schneidet sie beim Gebrauche in Scheiben, und gießt ein wenig von ihrer Brühe, auch wohl ein wenig Del darüber. — Häufig richtet man die rothen Rüben, Sellerie, wie in voriger Nummer zusammengestellt, Rhapontika und Rapunzeln (No. 806) zusammen zierlich an.

812. Spargelsalat. Der Spargel wird gut geschält, in fingergliedlange Stücke geschnitten, in Wasser mit Salz weichgekocht, auf ein Sieb geschüttet und nach dem Abtropfen und Erkalten mit Del, Essig, Pfeffer und Salz angemacht.

813. Kohlsalat. Man schneidet die von allen dicken Blattrippen befreiten Roth- und Weißkohl-Blätter, jedes zur Hälfte, recht fein, aber nicht zu langstreifig, macht jedes für sich mit Del, Essig, Pfeffer und Salz an, und richtet den Salat zierlich, in den Farben abwechselnd, an. — Da dieser Salat, weil er roh, ein wenig unbequem zu essen ist, so kann man den geschnittenen Kohl etwa 5 Minuten in kochendem Wasser abwälzen, und läßt ihn dann auf einem Siebe vollständig erkalten, ehe man ihn anmacht.

814. Gemischter Salat. Dieser besteht aus einem Gemisch der verschiedenartigsten Zutaten, als: Bohnen, Blumenkohl, Spargel,

Möhrrüben, Sellerie, Kartoffeln, welches Alles theils vor, theils nach dem Weichkochen in Wasser und Salz in saubere Würfel oder andere beliebige Stücke geschnitten wird; ferner aus ebenso geschnittenen sauren Gurken, Pfeffergurken, rothen Rüben, Rhapontikawurzeln, Heringen, Kalbsbraten, Hühnerfleisch, Kinderzunge; auch kleinen Zwiebeln, Kapern, türkischem Weizen, kleingepflücktem gekochten Fisch &c. Man vermischt diesen Salat mit einer Sauce von hartgekochten, durchstrichenen Eidottern, welche man mit Del salzig anröhrt, mit Essig verdünnt und mit Pfeffer, Salz, ein wenig Zucker, Mostrich und gehackter Petersilie, Estragon und Schnittlauch schmackhaft gemacht hat, und garniert ihn nach dem Anrichten mit rothen Rüben, Blumenkohl, Wurst, Neunaugen, Pfeffergurken &c.

XI. Abschnitt.

Von der Zubereitung verschiedener Compotes.

Die Compotes werden gewöhnlich zum Braten, bisweilen aber auch als selbstständiges Gericht nach dem Braten auf den Tisch gegeben, und es wird im letztern Falle mehr Anspruch auf Zierlichkeit und Ausschmückung an sie gemacht, als im erstern. Die Compotes müssen zwar reichlich mit Saft versehen sein, doch muß dieser immer so kurz eingekocht sein, daß die mit ihm übergossenen Compotes glänzend erscheinen.

815. Backobst als Compote. Das Backobst, als: Pflaumen, Kirschen, Prünellen, Birnen oder Apfel, wird in warmem Wasser gut gewaschen, in einen Topf gethan, der zur Hälfte davon voll wird, und mit so vielem kalten Wasser, daß das Obst reichlich damit bedeckt ist, mit Citronenschale und Zimmt auf gelindem Feuer, oder in einer Bratröhre wohlverdeckt langsam weichgekocht. Wenn die Brühe dabei zu kurz einkocht, so gieße man ein wenig kochendes Wasser hinzu. Das weichgekochte Obst läßt man in der Brühe erkalten, gießt diese dann ab, kocht sie mit Zucker zu einem dünnflüssigen Syrup ein, läßt diesen verkühlen, schwenkt das Obst darin um, richtet es an, und überstreut es nach Belieben mit gestoßenem Zucker. Zu 1 Pfund Obst gehören, je nachdem es mehr oder minder sauer ist, 8 bis 12 Loth Zucker. Gebackene Pflaumen werden vorzüglich schön, wenn man sie nach dem Weichkochen in ihrer Brühe, die man nach dem Erkalten ein wenig versüßt,

einige Tage stehen läßt. Es muß aber so viel Brühe sein, daß die Pflaumen damit bedeckt sind. Beim Gebrauche kocht man die Brühe, wie oben angegeben, mit Zucker kurz ein.

Anmerkung. Wenn man das Backobst mit Zucker kocht, wird es nicht weich.

816. Hagebutten und Rosinen als Compote. Die getrockneten Hagebutten werden gewaschen, und nach Vorschrift der vorigen Nummer mit kaltem Wasser aufgesetzt. Große Rosinen werden nach No. 22 gereinigt und von den Kernen befreit. Citronenschale wird stiftlich geschnitten und in Wasser eine Viertelstunde gekocht. Wenn die Hagebutten beinahe weich gekocht sind, thut man die Rosinen und die Citronenschale dazu, läßt Alles zusammen gut weich- und kurz einkochen, schüttet es in einen Napf, thut gestoßenen Zucker daran, schwenkt Alles gut durcheinander und läßt das Compote erkalten.

817. Compote von ungeschälten frischen Pflaumen. Man lege die in Hälften geschnittenen und ausgesteinten Pflaumen in Zucker, welcher mit ein wenig Wasser auf dem Feuer zu einem dünnen Syrup aufgelöst ist (auf 1 Meze Pflaumen etwa 1 Pfund Zucker), thue ein Stück Zimmt dazu und koch sie wohlverdeckt auf gelindem Feuer langsam weich; doch darf man sie, wenn sie ganz bleiben sollen, nicht umschwenken. Die frühreisen Pflaumen enthalten eine große Menge Flüssigkeit, welche sie beim Kochen von sich geben, und zerfallen dabei leicht; man sei deshalb sehr auf der Hut und lasse sie mehr ziehen, als kochen. Ist nach dem Weichwerden der Pflaumen zu viel Brühe darauf, so fülle man diese ab, koch sie auf raschem Feuer kurz ein, und überziehe damit die Pflaumen, wenn sie nach dem Erkalten sauber angerichtet sind.

818. Compote von geschälten Pflaumen. Gewöhnlich befreit man die Pflaumen auf die Art von ihrer Haut, daß man sie einige Minuten in kochendes Wasser legt und dann abzieht. Ein saubereres Ansehen erlangen sie jedoch, wenn man sie ungebrüht abschält, was allerdings ein wenig mühsamer ist. — Man schneidet die abgeschälten Pflaumen entweder in Hälften und entsteint sie, oder läßt sie ganz und kocht sie nach der in voriger Nummer gegebenen Anweisung mit großer Aufmerksamkeit, weil sie noch leichter zerfallen, als die mit den Schalen gekochten Pflaumen. Sehr gut sieht ein solches Compote aus, wenn man die mit der Schale gekochten und angerichteten Pflaumen mit geschälten Pflaumen sauber garnirt.

819. Compote von Birnen. Die glatt- und rundgeschälten Birnen läßt man, je nach ihrer Größe, entweder ganz, oder schneidet sie in Hälften oder in Viertel und nimmt das Kerngehäuse heraus, gießt so viel Wasser darauf, daß es mit den Birnen gleichsteht, thut Zucker,

Zimmt und Citronenschale daran (auf 1 Meze Birnen etwa 1 Pfund Zucker), und läßt sie auf gelindem Feuer langsam so lange kochen, bis sie schön roth geworden und ganz kurz eingekocht sind, was 1 bis 2 Stunden dauert. Frühreife Birnen, auch Beurre-blancs kann man schön weiß erhalten, obgleich auch sie beim längeren Kochen eine rothe Farbe annehmen, wenn man sie in wenig Wasser mit Zucker und Citronensaft auf ziemlich starkem Feuer schnell weich- und kurz einkochen läßt. Sehr gut schmecken die mit Himbeersaft gekochten Birnen.

820. Compote von Aepfeln. Will man die Aepfel ganz kochen, so wähle man solche von mittlerer Größe, bohre das Kerngehäuse aus, schäle die Aepfel glatt und rund, reibe sie leicht mit Citronensaft ab, damit sie weiß bleiben, koch die Zucker mit Wasser, Citronensaft und einem Glase Wein zu einem dünnen Syrup, lege die Aepfel nebeneinander hinein, lasse sie zugedeckt langsam kochen, bis die untere Seite ziemlich weich ist, kehre sie behutsam um, lasse auch die andere Seite weich werden, nehme sie vom Feuer, lasse sie zugedeckt in ihrem Saft verkühlen, nehme sie heraus, richte sie an, fülle die Deffnungen mit eingemachten Kirschen, Himbeergelee &c., koch den durch ein reines Tuch gegossenen Saft auf starkem Feuer ziemlich kurz ein, lasse ihn halb erkalten, und gieße ihn über die Aepfel. In Hälften oder Viertel geschnittene und von ihren Kernhäusern befreite Aepfel werden ebenso gekocht; doch muß man sie ebenfalls in einem breiten Geschirr kochen, in welchem sie nebeneinander Platz haben.

Um ein gutes Aepfelgelee zu erlangen, mit welchem man das Aepfel-Compote verzieren kann, koch man die gutgewaschenen Schalen der Aepfel mit ein wenig Citronenschale und so vielem Wasser aus, als man zum Kochen des Compote nöthig hat, gieße den Saft durch ein Tuch, thue Zucker und Citronensaft daran, koch die Aepfel darin weich, gieße den Saft noch einmal durch, und koch ihn auf raschem Feuer so weit ein, bis er große Blasen wirft und von einem dareingetauchten Löffel etwas breit tropft. Dann vermische man den Saft schnell mit einigen Tropfen aufgelöster Cochenille (s. No. 37), so daß er eine schöne rothe Farbe erhält, gieße ihn auf eine mit kaltem Wasser leicht genäßte porzellanene oder zinnerne Schüssel, lasse ihn kalt und steif werden, schneide und stiche aus dem Gelee beliebige Figuren, und belege damit die sauber angerichteten und mit Zuckersyrap übergossenen Aepfel recht zierlich. Noch ist zu bemerken, daß der zu kurz eingekochte Saft kein Gelee, sondern einen zähen Syrup liefert. Auf 1 Meze Aepfel rechnet man wenigstens 1 Pfund Zucker.

821. Aepfelmus. Man schäle die Aepfel, schneide sie in Viertel und das Kerngehäuse heraus, wasche sie, sehe sie mit Zucker und Ci-

tronenschale und ein paar Löffeln voll Wein oder Wasser auf gelindes Feuer, lasse sie weichlochen, streiche sie durch ein Sieb oder einen Durchschlag, richte das Muß an, streiche es glatt und verziere es nach Belieben mit eingemachten Früchten, Corinthen &c.

822. Äpfelscheiben mit Corinthen. Man schneide die geschälteten, geviertheilten und von den Kerngehäusen befreiten Äpfel in feine Scheiben, durchmenge sie mit gestoßenem Zucker, feinstflich geschnittener und in Wasser ziemlich weichgekochter Citronenschale, einem guten Theil nach No. 22 gereinigter Corinthen, ein paar Löffeln Wein oder Wasser und ein wenig gutem Rum oder Arack, und dämpfe sie auf gelindem Feuer weich, lasse sie aber nicht zerfallen.

823. Apfelsinen-Compote. Sowohl die gelbe Schale, als auch die weiße Haut der Apfelsinen wird abgeschält; die Apfelsinen werden in Scheiben oder aus den Zellen in hübsche Stücke geschnitten (wo bei die Kerne beseitigt werden müssen) und mit gestoßenem Zucker gemengt; nach einer Stunde wird der Saft abgegossen, zu einem dünnflüssigen Syrup eingekocht und nach dem Erkalten über die zierlich angerichteten Apfelsinen gegossen. — Man kann dieses Compote mit den Schalen der Apfelsinen garnieren; diese werden in Wasser weichgekocht, nach dem Abtropfen in Buckersyrup kurz eingekocht, mit Kermessaf roth gefärbt, nach dem Erkalten in Stücke von zierlicher Form geschnitten und um das Compote gelegt.

824. Compote von Apfelsinen und Äpfeln. Hierzu eignen sich die Borsdorfer Äpfel am besten. — Sie werden in 6 Theile geschnitten, von den Kerngehäusen befreit, abgeschält, in sehr feine saubere Scheibchen geschnitten, mit gestoßenem Zucker gemengt und mit feinen Apfelsinenscheibchen, welche ebenfalls mit Zucker gemischt sind, schichtweise auf eine Ussiette angerichtet.

825. Compote von Kirschen. Man löse Zucker mit Wasser zu einem dünnen Syrup auf, thue die ausgesteinten Kirschen hinein, schäume sie beim Auflochen gut ab und lasse sie weichlochen. Sollte das Compote nach dem Erkalten zu viel Saft haben, so thue man die Kirschen auf ein Sieb, lasse den Saft abtropfen, koch ihn zu einem Syrup ein und vermische ihn wieder mit den Kirschen. Man kann diese auch, ohne den Saft besonders einzulochen, über gerösteten Zwieback oder über in Scheiben geschnittenen Biscuit oder Mandeltorte anrichten. Um den Kirschen einen angenehmen Kerngeschmack zu geben, stoße man die Steine fein, koch sie mit ein wenig Wasser aus, gieße den Saft durch ein feines Sieb, koch den Zucker damit zu einem dünnen Syrup und die Kir-

schen darin weich. — Zu einer halben Meze Kirschen gehört etwa ein halbes Pfund Zucker.

826. Compote von Aprikosen. Die Aprikosen schneidet man in Hälften und schält sie. Zu 1 Pfund Aprikosen kocht man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit ein wenig Wasser zu einem dünnen Syrup, legt die Früchte nebst ihren abgezogenen Kernen hinein, kocht erstere weich, nimmt sie heraus, kocht den Saft kurz ein, gießt ihn über die angerichteten Früchte und legt auf jede Aprikose einen halbireten Kern.

827. Compote von Pfirsichen. Die Pfirsiche werden in kochendem Wasser gebrüht, abgeschält, in Hälften geschnitten und gleich den Aprikosen gekocht.

828. Compote von Melonen. Man schneide die geschälte Melone in hübsche Stücke, stiche diese rundlich zu, lasse sie in kochendem Wasser mit einer Prise Salz auf gelindem Feuer weichziehen, lege sie zum Abtropfen auf ein Sieb, kochte Zucker mit wenigem Wasser, Citronensaft oder etwas Essig zu einem Syrup, kochte die Melone darin einmal auf, schütte sie zum Erkalten in einen Napf, gieße den Saft nachher wieder ab, kochte ihn so kurz ein, daß er breit von einem darein getauchten Löffel tropft, und gieße ihn nach dem Erkalten über die angerichtete Melone.

829. Compote von Erdbeeren. Die von den Stielen gepflückten Erdbeeren (Wald- oder nicht zu große rothe Garten-Erdbeeren) wäscht man und legt sie zum Abtropfen auf ein Tuch. Dann kocht man Zucker mit etwas Wasser zu einem Syrup, läßt diesen erkalten, thut die Erdbeeren hinein, schwingt sie um, daß sie mit dem Zuckersyrup gut vermengt werden und läßt sie auf Eis recht kalt werden. — Am schmackhaftesten ist dieses Compote, wenn man etwa den dritten Theil der abgetropften Erdbeeren durch ein feines Sieb streicht, das durchgestrichene Mark mit gestoßenem Zucker recht süß einmengt und hiermit die übrigen Erdbeeren vermischt.

830. Compote von Stachelbeeren. Die unreifen Stachelbeeren werden von den Stielen und Blüthen befreit, in kochendes Wasser gethan, so lange darin gelassen, bis sie anfangen sich auf die Oberfläche des Wassers zu erheben, was einige Minuten dauert, und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Dann läßt man Zucker mit wenig Wasser, Citronenschale und Zimmt in einem breiten Geschirr zu einem Syrup kochen, schüttet die Stachelbeeren hinein, schwenkt sie behutsam um, und läßt sie verdeckt auf einer heißen Stelle, wo sie nicht kochen können, wenigstens eine halbe Stunde langsam ziehen, nimmt sie dann ab und läßt sie erkalten. Nach dem Anrichten überstreut man sie mit gestoßenem

Zucker. Wegen ihrer außerordentlichen Säure müssen die Stachelbeeren viel Zucker haben, und rechnet man ans ein Quart- oder Kannenmaß davon wenigstens ein halbes Pfund Zucker. — Wenn die Stachelbeeren nach dem Erkalten mehr Saft, als nöthig ist, haben, so gießt man diesen durch ein feines Sieb davon ab, thut noch ein wenig Zucker daran, kocht ihn so lange, bis er röthlich wird, ein wenig steigt und große Blasen wirkt, und gießt ihn auf einen angefeuchteten Teller. Nach dem Erkalten muß ein schönes röthliches Gelee daraus geworden sein, mit welchem man das angerichtete Compote garnirt.

831. Compote von Besinge (Heidelbeeren). Die gut-verlesenen und gewaschenen Besinge werden mit Zucker, den man mit wenig Wasser nur angefeuchtet hat, und einem Stück Zimmt einmal übergekocht und zum Abtropfen auf einen Durchschlag gegossen; dann wird der Saft so kurz eingekocht, daß er breit vom Löffel tropft; die Besinge werden wieder damit vermischt und über Zwieback oder Biscuit angerichtet. — Schmackhafter ist dieses Compote, wenn man die rohen Besinge mit gestoßenem Zucker schichtweise in einen neuen Topf thut, fest zudeckt und in fortwährend kochendem Wasser so lange stehen läßt, bis sie weich sind.

832. Compote von Preiselbeeren. Diese werden ebenso gekocht wie die Besinge in voriger Nummer. — Sehr gut schmecken die Preiselbeeren, wenn sie beim Anrichten mit recht dicker süßer Sahne oder Schlagsahne vermischt werden. Dazu müssen sie aber vorher mit Zucker recht steif eingekocht sein. — Auf ein Quartmaß voll Preiselbeeren rechnet man 12 bis 16 Loth Zucker. — Man kann dieser Frucht etwas von ihrer Bitterkeit nehmen, wenn man sie mit kaltem Wasser aufsezt, heiß werden läßt, auf ein Sieb schüttet und erst dann mit Zucker kocht.

833. Compote von Himbeeren oder Johannisbeeren. Diese Früchte werden sauber verlesen, gewaschen und mit gestoßenem Zucker gemengt; nach ein paar Stunden kocht man den Saft, welchen sie von sich gegeben haben, ein wenig ein, läßt ihn erkalten und gießt ihn entweder über die angerichteten Früchte oder schwenkt diese damit durch und richtet sie dann erst an. Man kann die Früchte auch in Zucker, den man mit ein wenig Wasser zu einem Syrup gekocht hat, einmal aufkochen lassen, herausnehmen, den Saft kurz einkochen und die Früchte wieder damit vermischen.

834. Compote von schwarzen Maulbeeren. Man löst Zucker mit ein wenig Wasser oder Wein und Citronensaft auf, läßt die verlesenen und gewaschenen Maulbeeren darin einmal überkochen, nimmt

sie mit einem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft kurz ein und schwenkt die Maulbeeren darin um.

835. Compote von Quitten. Die Quitten werden geschält, in Viertel geschnitten, von den Kerngehäusen befreit und in Wasser blanchirt. Die Kerngehäuse kocht man mit etwas Wasser aus, gießt den Saft durch ein Sieb auf die Quitten, thut Zucker daran und kocht sie wie die Birnen recht roth und kurz ein.

XII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Puddings.

Um Wiederholungen zu vermeiden, mögen folgende Bemerkungen diesem Abschnitte vorangehen und als Regel bei allen Arten von Puddings ihre Anwendung finden.

Zu einem jeden Pudding, der in einer Serviette gekocht werden soll, muß letztere, um die vielleicht noch darin enthaltene Seife herauszubringen, zuvor längere Zeit in kochendem Wasser eingeweicht und demnächst so trocken als möglich ausgerungen werden. Bei dem Zusammenbinden der Serviette ist darauf zu sehen, daß zwischen Band und Masse weder zu viel noch zu wenig Raum bleibt; in ersterem Falle würde der Pudding platt und unansehnlich werden, und in letzterem viel dadurch an Lockerheit und Schönheit einbüßen, daß er sich nicht gehörig ausdehnen könnte, was auch wohl ein Pläzen der Serviette verursachen würde. Das Geschirr, in welchem der Servietten-Pudding gekocht werden soll, sei ein seiner Größe angemessener kupferner Kessel, eine hohe Casserole oder ein großer nicht fettiger irdener Topf und muß mit einem Deckel verschlossen werden können. Das Wasser muß in vollem Sieden sein, wenn der Pudding hineingelegt wird, und ebenso darf man auch nur siedendes Wasser zugießen, wenn es durch Einlochen erforderlich würde. Man decke das Geschirr nicht fest zu, damit der Wasserdampf frei ausströmen kann, weil sonst der Pudding durch die Einwirkung des Dampfes zu stark ausgedehnt wird und die Serviette zerreiht. — Ein wenig Salz darf in der Puddingmasse nicht fehlen, auch salze man das Wasser ein wenig.

Will man den Pudding in einer Form kochen, so fülle man diese,

welche zuvor mit Butter gut ausgestrichen und mit feiner geriebener Semmel oder Zwieback ausgestreut sein muß, nur zu drei Vierttheilen mit der Masse, damit letztere Raum zur Ausdehnung behält. Es darf nicht zu viel Wasser in dem Geschirr sein, in welches man die Form setzt, damit diese nicht beim Kochen durch die Bewegung des siedenden Wassers umgeworfen wird. Um dies noch sicherer zu verhüten, beschwere man den Deckel der Puddingform, welcher inwendig mit Butter ausgestrichen sein muß, damit der steigende Pudding sich nicht fest daranhangt, mit ein paar eisernen Plättbolzen und lasse das Wasser nur langsam kochen. Um das Entweichen der Wasserdämpfe möglichst zu verhindern, durch deren Einwirkung das Garwerden des Puddings befördert wird, bedecke man das Geschirr, in dem der Pudding kocht, mit dem passenden Deckel.

Obgleich in der Einleitung schon etwas darüber gesagt ist, so sei hier dennoch wiederholt, daß man bei der Bereitung der Puddings und Mehlspeisen etwa $1\frac{1}{2}$ Ei auf jede Person rechnet, so daß eine Mehlspeise oder ein Pudding von 12 Eiern für 8 Personen ausreichend ist, vorausgesetzt, daß außerdem noch mehrere Gerichte auf den Tisch kommen. Beschränkt sich die Mahlzeit aber nur auf ein paar Gerichte, als z. B. Suppe, Braten und Pudding, so rechne man wenigstens 2 Eier auf eine Person, wonach man bei den gegebenen Recepten leicht berechnen kann, wieviel Zuthaten man für eine bestimmte Personenzahl nehmen muß.

836. Pudding von Kartoffel- oder Kraftmehl. Man lasse $\frac{1}{2}$ Quart Milch mit 12 Loth Butter und 8 Loth Zucker kochen, schütte 12 Loth mit ein wenig Milch klar- und dickflüssiggequirltes Kartoffel- oder Kraftmehl dazu, rühre es auf nicht zu starkem Feuer zu einem steifen Teige, den man auf dem Feuer so lange rühren muß, bis er sich von der Casserole löset. Dies nennt man „abbrennen“. Hat sich der Teig unter österem Umrühren abgekühl, so rühre man ihn in einem Reibenapfe recht weiß und geschmeidig, rühre nach und nach 2 ganze Eier und 10 Eidotter nebst einer Prise Salz und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone darunter und mische zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß der 10 Eier (No. 21) nach und nach darunter. Dann bestreiche man die Mitte der zum Pudding bestimmten Serviette mit Butter, lege sie über einen Durchschlag, fülle die Masse hinein, binde die Serviette fest, doch nicht zu dicht über der Masse zu, damit sich der Pudding ausdehnen kann, und koch ihn $1\frac{1}{2}$ Stunde nach Anweisung der Vorbemerkung dieses Abschnittes. Soll der Pudding angerichtet werden, so lege man ihn abermals in einen Durchschlag, schneide das Band auf, löse die Serviette, so weit es möglich ist, von dem Pudding ab, lege eine Schüssel darüber, kehre diese um, nehme den Durchschlag und die Serviette behutsam ab, überziehe den Pudding

mit einer Weinschaum-Sauce nach No. 116, oder einer Sago-Sauce nach No. 119, und richte die übrige Sauce in eine Saucière an.

Anmerkung. Man kann das Abbrinnen des Mehles mit Milch, Butter und Zucker zu Puddings und Mehlspeisen aus mehrere Arten bewerkstelligen. Die eine Art, wo man das Mehl flüssig einträgt und zu der kochenden Milch schüttet, ist oben eben angegeben. Auf eine andere Art vermischte man das Mehl nach und nach recht glatt mit der kalten, zur Mehlsuppe bestimmten Milch, fügt Butter und Zucker hinzu und führt dies auf nicht zu starkem Feuer so lange, bis sich die Masse von der Casserole löst. Endlich schüttet man auch das Mehl, so wie es ist, auf einmal in die mit Butter und Zucker aufgeschlagene Milch und röhrt es schnell und gleichmäßig mit derselben zu einer glatten, steifen Masse zusammen. Es ist übrigens gleich, auf welche Art man die Masse abbringt, wenn sie nur nicht klumpig wird, was man bei den ersten beiden Arten sehr leicht vermeiden kann, wenn man, sobald man bemerkt, daß die Masse auf dem Boden der Casserole steif werden will, die Casserole vom Feuer nimmt und die noch dünne Masse mit der schon ditzgewordnenen rasch rührt.

837. Pudding von Weizenmehl. 18 Loth sehr feines Weizenmehl wird mit einem reichlichen halben Quart Milch und 18 Loth Butter nach Anweisung der vorigen Nummer zu einer steifen Masse abgebrannt. Nach dem Verkühlen werden nach und nach 18 Eidotter, 18 Loth Zucker, 6 Stück feingestochene bittere Mandeln und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone daruntergerührt; der sehr festgeschlagene Schnee von den 18 Eiweißen wird leicht daruntergemischt und der Pudding in einer Serviette oder in einer Form gekocht. Dazu eine Himbeer-Sauce nach No. 123 oder eine Kirsch-Sauce nach No. 121.

838. Reis-Pudding. Man kochte ein Pfund nach No. 23 gereinigten Reis in etwa 1 Quart Milch rasch an, setze ihn auf gelindes Feuer und lasse ihn langsam ganz steif aussquellen. Bevor er ganz weich ist, thue man $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu und lasse ihn damit vollends weich werden. Nach dem Erkalten röhre man 16 Eidotter, abgeriebene Citronenschale und eine Prise Salz, nach Belieben auch kleinebröckelte bittere Makronen, $\frac{1}{2}$ Pfund gutgereinigte Rosinen und Corinthen und 4 Loth würfeligeschnittenen Citronat und zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weiß von 16 Eiern darunter, und kochte den Pudding nach Belieben in einer Serviette oder Form 2 Stunden. Dazu paßt eine Milch- oder Hagebutten-, Himbeer- oder Kirsch-Sauce, auch eine Weinschaum- und Punsch-Sauce.

839. Pudding zu gekochtem Obst. $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl wird mit $\frac{1}{2}$ Quart Milch und 8 Loth Butter abgebrannt (siehe No. 836). Nach einem Verkühlen röhre man 8 Eßlöffel weiße geriebene Semmel, 4 Eßlöffel Zucker, eine Prise Salz, abgeriebene Citronenschale und 10 Eidotter darunter und vermische zuletzt die Masse mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Eiweiß. — Man läßt den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Anmerkung. Sollte die Masse vor der Vermischung mit dem Schnee ein wenig zu steif sein, so verdünne man sie mit ein wenig Milch. — Der Schnee muß außerordentlich fein geschlagen sein, von der Festigkeit desselben hängt zum Teil das Gelingen der Puddings ab.

840. Semmel-Pudding mit Kirschen. Man schneide 2 Pfund

abgeschälte Semmel oder Milchbrod in dünne Scheiben und gieße etwa $\frac{3}{4}$ Quart Milch darüber. Wenn die Semmel aufgeweicht ist, rühre man sie mit 10 Loth Butter auf dem Feuer zu einem steifem Brei ab, der nicht klümperig sein darf, lasse ihn verklühen, vermische ihn mit 12 Loth Zucker, 12 Eidottern, einer Prise Salz, abgeriebener Citronenschale und Zimmt, rühre zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiz nebst einem guten Theil ausgesteinter leicht ausgepreßter Kirschen darunter, und koch den Pudding $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden in einer Form. Man giebt eine Kirsch-Sauce dazu; auch speist man diesen Pudding mit darübergestreutem Zucker.

841. Pudding mit Aepfeln. Hierzu bereitet man die Masse nach Angabe der vorigen Nummer; anstatt der Kirschen mischt man grobwürsig geschnittene, mit Zucker gemengte Aepfel darunter. Der Pudding muß $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden kochen und wird mit einer Weinschaum-Sauce servirt.

842. Gries-Pudding. $\frac{3}{4}$ Pfund grobkörniger Gries wird mit $\frac{3}{4}$ Quart Milch und 12 Loth Butter auf dem Feuer unter stetem Rühren dick ausgequollen. Nach dem Verkühlen röhre man 12 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, abgeriebene Citronenschale, eine Prise Salz und 6 Stück feingestochene bittere Mandeln darunter, vermische die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Eiweisschnee und koch sie $1\frac{1}{2}$ Stunde. Dazu eine beliebige Obst-, Milch- oder Wein-Sauce.

843. Pudding von saurer Sahne. Man röhrt 12 Löffel dicke saure Sahne mit 12 Eidottern, 6 Löffeln Zucker, Zimmt, Citronenschale und einer Prise Salz recht klar, mischt etwa 1 Pfund weiße geriebene Semmel unter die Masse und zieht den sehr steifgeschlagenen Schnee von 12 Eiweisen leicht darunter. Nach Belieben kann man auch $\frac{1}{4}$ Pfund gut gereinigte Corinthen darunter mischen. Der Pudding wird $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und mit einer beliebigen Wein- oder Obst-Sauce aufgetischt.

844. Pudding von geriebener Semmel. Man röhre 12 Loth Butter zu Sahne, füge nach und nach unter fortgesetztem Rühren 2 ganze Eier, 8 Eidotter, 12 Loth Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, eine Prise Salz und 6 Stück feingestochene bittere Mandeln hinzu, mische $\frac{1}{4}$ Pfund weiße geriebene Semmel, ein halbes Weinglas voll Rum und $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigte Corinthen unter die Masse, und röhre das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weiße von 8—10 Eiern leicht darunter. Der Pudding muß etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen und wird mit einer Punsch- oder Weinschaum-Sauce aufgetischt.

845. Noch ein Semmel-Pudding. 16 Loth abgeschältes Milchbrod, welches nicht ganz frisch sein darf, wird in Milch geweicht und so

trocken als möglich ausgedrückt. Dann röhre man 12 Loth Butter zu Sahne, röhre nach und nach 2 ganze Eier, 7 Eidotter, Citronenschale, 6 Stück feingestochene bittere Mandeln, 8 Loth Zucker, das geweichte Milchbrot und ein paar Löffel geriebene Semmel darunter, vermische die Masse mit $\frac{1}{4}$ Pfund gut gereinigten Rosinen und eben so viel Corinthen, ziehe den sehr steifgeschlagenen Schnee von den 7 Eiweißen darunter, und koch den Pudding 1½ Stunde. Eine Weinschaum-Sauce ist dazu passend.

846. Pudding von Krebsen. Man mache von $\frac{1}{2}$ Schok lebendigen Krebsen nach No. 754 Krebsmatte und von einer Mandel abgelochter Krebs mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter Krebsbutter (No. 9). Die Schwänze der Krebsen, von welchen man Matte bereitet hat, mache man mit ein wenig Butter und Salz gar, und hache sie nebst den abgekochten Krebschwänzen sehr fein. Dann koch man von einem halben Pfunde weißer geriebener Semmel mit wenig, höchstens einem Viertelquart Milch einen steifen Brei, reibe diesen nach dem Verkühlen mit der Krebsmatte in einem Reibenapfe recht fein, röhre die gute Hälfte der Krebsbutter, 8 bis 10 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Citronenzucker, Muskatnuß und die gehackten Krebschwänze darunter, vermische die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Weizen von 10 Eiern und koch sie 1½ bis 2 Stunden. Dieser Pudding muß in einer Form gekocht werden, weil er beim Kochen in einer Serviette seine rothe Farbe verliert. Man giebt dazu nachstehende Sauce: Man kocht ein Stück Vanille oder Zimmt und Citronenschale in Sahne aus, thut ein paar Körner Salz und hinreichend Zucker daran, macht die Sahne mit ein wenig Kartoffelmehl seimig, thut etwas Krebsbutter daran und zieht die Sauce beim Anrichten mit ein paar Eidottern ab.

Anmerkung. Citronenzucker, welchen man zu vielen Speisen gebraucht, wird bereitet, indem man die Schale recht gelber, glatter Citronen auf Zucker abreibt, deunckt mit einem Meister davon abläßt und in einem verschloßnen Glase zum Gebrauche verwahrt. Man darf beim Abreiben nicht bis auf die weiße Schale der Citrone kommen. Zu lange verwahrter Citronenzucker verliert durch die Verflüchtigung des in der Citronenschale enthaltenen ätherischen Oles seinen Werth.

847. Pudding von Mohn. $\frac{1}{2}$ Pfund weißer Mohn wird 12 Stunden in kaltem Wasser geweicht, dann gewaschen, mehrere Male abgeschwemmt, trocken abgegossen und in einem Reibenapfe zu einem dicken Brei feingerieben, wobei man ihn anfangs trocken reibt und dann erst nach und nach ein wenig Rosenwasser und Milch dazugießt. Hierauf röhre man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, thue $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 8 Eidotter, ein paar gestochene bittere Mandeln, Zimmt, Citronenschale, 6 Loth geriebene Semmel und den Mohn dazu, ziehe den sehr steifgeschlagenen Eiweißschnee darunter und koch den Pudding 1½ Stunde. Man giebt eine Milch- oder Wein-Sauce dazu.

848. Pudding von Hirse. Man brühe $\frac{1}{2}$ Pfund Hirse gut ab, lasse sie in etwa $\frac{2}{3}$ Quart Milch recht steif ausquellen und erkalten.

Dann röhre man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, setze $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Citronenschale, Zimmt, 6 Stück gestoßene bittere Mandeln, 8 Eidotter, ein paar Löffel weiße geriebene Semmel und die Hirse dazu, vermische die Masse mit dem steifen Eiweißschnee und koch sie $1\frac{1}{2}$ Stunde. Man kann sowohl eine Milch- als auch eine Wein-Sauce dazugeben.

849. Pudding von Kartoffeln. Die Kartoffeln dazu kocht man am Tag zuvor mit der Schale ab. 12 Loth Butter röhrt man zu Sahne, fügt nach und nach 12 Eidotter, 12 Loth Zucker, Citronenschale, 6 Stück feingestoßene bittere Mandeln, 4 Loth geriebene Semmel und $1\frac{1}{4}$ Pfund feingeriebene Kartoffeln hinzu, mischt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, läßt den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen und giebt eine Milch- oder Obst-Sauce dazu.

850. Pudding von Sago. $\frac{1}{2}$ Pfund nach No. 24 gereinigter Sago wird mit etwa $\frac{1}{2}$ Quart Milch recht dick ausgequollen; wenn er erkaltet ist, reibt man 10 Loth Butter zu Sahne, röhrt 2 ganze Eier, 6 Eidotter, abgeriebene Citronenschale, Zimmt, 8 Loth Zucker, ein paar Löffel weiße geriebene Semmel und den Sago darunter, vermisch die Masse mit dem steifen Eiweißschnee, kocht sie in einer Form $1\frac{1}{2}$ Stunde, und giebt eine Rothwein-Sauce nach No. 118 dazu.

851. Chocoladen-Pudding (vorzüglich). 12 Loth Butter röhrt man zu Sahne, fügt nach und nach unter fortwährendem Rühren 12 Eidotter, 8 Loth Zucker, 6 Loth geriebene Chocolade, 10 Loth geriebenen Pumpernickel oder recht schwarzes Brod, ein wenig Zimmt, ein Stückchen Vanille und einige Gewürznägel (das Gewürz zusammen feingestochen und durchgesiebt) hinzu, vermisch die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 12 Eiweißen, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Pudding-Form und kocht sie $1\frac{1}{2}$ Stunde. Eine Punsch- oder Weinschaum-Sauce ist zu diesem Pudding passend.

852. Plumpudding. Es giebt zu diesem Pudding eine große Anzahl verschiedener Recepte. Ein paar der bewährtesten sind folgende: 1 Pfund von den feinen Häuten befreiter Kindernierentalg wird feingehackt (wobei man nach und nach 1 Pfund geriebene Semmel und 4 Loth Mehl über den Talg streut, damit er trocken bleibt) und in einen Napf gethan. Dann fügt man ein wenig Salz, 12 Loth Zucker, etwas geriebene Muskatnuß, gestoßenen Zimmt und Nelken, 8 Stück feingestochene bittere Mandeln, 1 Pfund gutgereinigte Sultanrosinen oder von den Kerne befreite und geschnittene große Rosinen, 1 Pfund Corinthen, 8 Loth würselig geschnittenen Citronat, gehackte Citronenschale, 10 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Quart Rum und etwas mehr Milch oder Sahne hinzu, röhrt Alles gut durcheinander, füllt die Masse in eine Serviette oder Form und kocht

sie 4 bis 5 Stunden. Man braucht weder in der Serviette noch in der Form viel Raum zu lassen, weil sich dieser Pudding nicht so stark ausdehnt, als die andern Arten Puddings, und kann die Masse auch schon am Tage zuvor eintröhren. Dazu wird eine Punsch- oder Rum-Sauce nach No. 115 gegeben. — Wenn man den Pudding auf die Tafel giebt, übergieift man ihn mit seinem Rum, oder füllt eine kleine, auf der Höhe desselben gemachte Höhlung mit Rum und zündet ihn an. Bisweilen wird auch zugleich mit dem Pudding Licht auf die Tafel gesetzt und neben der Sauce Rum und Zucker präsentiert, wo sich dann die Gäste nach Belieben ihren Pudding anzünden können.

853. Ein anderer Plumpudding. 1 Pfund feingehackten Nierentalg vermischt man mit 20 Loth Mehl, 6 Loth geriebener Semmel, 6 ganzen Eiern, 12 Loth Zucker, $\frac{1}{8}$ Quart Sahne, $\frac{1}{8}$ Quart Rum, einer Prise Salz, 8 Stück geschälten und in Würfel geschnittenen Borsdorfer Apfeln, $\frac{3}{4}$ Pfund gereinigten Sultanrosinen, $\frac{3}{4}$ Pfund Corinthen, gehackter Citronenschale, 2 Loth würfelig geschnittener Orangenschale, 4 Loth Citronat und geriebener Muskatnuss, füllt die Masse in eine Serviette oder Form und kocht sie 4 bis 5 Stunden. Man kann außer den in voriger Nummer angegebenen Saucen auch eine Himbeer-Sauce zu diesem Pudding geben.

854. Brod-Pudding. $1\frac{1}{2}$ Pfund geriebenes Schwarzbrot röstet man mit 12 Loth Butter in einer eisernen Pfanne gelbbraun, schüttet es in einen Napf und lässt es verkühlen. $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker röhrt oder schlägt man mit 6 ganzen Eiern und 6 Eidottern dickschaumig, vermischt die Masse mit abgeriebener Citronenschale, gestoßenem Zimmt und Nelken, einer Prise Salz, dem gerösteten Brod, $\frac{1}{2}$ Pfund gereinigten Corinthen und etwa $\frac{1}{4}$ Quart Sahne, zieht den recht steif geschlagenen Schnee von 6 Eiweißen leicht darunter, füllt die Masse in eine Form, kocht sie 2 Stunden, und giebt eine Rothwein-, Weinschaum- oder Punsch-Sauce dazu.

855. Cabinets-Pudding. $\frac{1}{4}$ Pfund Kartoffelmehl wird mit $\frac{1}{4}$ Quart Milch und 4 Loth Butter auf dem Feuer zu einem steifen, glatten Brei abgerührt. Dann röhre man 8 Loth Butter zu Sahne, füge nach und nach 12 Eidotter, 12 Loth Zucker, den verkühlten Brei, 6 Loth zerbrockelte bittere Makronen, abgeriebene Citronenschale dazu, mische 8 Loth gereinigte Sultanrosinen, 4 Loth Corinthen, 4 Loth würfelig geschnittenen Citronat und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 12 Eiweiße darunter, und kochte den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde in einer Form. Man giebt eine Weinschaum-Sauce dazu.

856. Cabinets-Pudding auf eine andere Art. Man fülle eine mit Butter ausgestrichene Form in abwechselnden Schichten mit Löffel-Biscuit oder scheibig geschnittenem großen Biscuit, gereinigten Sul-

tanrosinen, Corinthen, würselig geschnittenem Citronat, eingemachten Glaskirschen und zerbrockelten Blakronen. Dann lasse man ein gutes halbes Quart Sahne aufkochen, lasse eine halbe Stange Vanille darin ausziehen, vermische sie nach dem Verkühlen mit 12 Loth Zucker, einer Prise Salz, 2 ganzen Eiern und 8 Eidottern, gieße die Masse durch ein Sieb und fülle sie nach und nach auf den Biscuit. Sodann setze man die Form in ein Geschirr mit kochendem Wasser, decke einen Deckel darüber und lasse den Pudding, ohne daß er kocht, in einem mäßigheißen Ofen oder auf einer heißen Stelle so lange stehen, bis er durch und durch fest geworden ist. Es muß noch einmal wiederholt werden, daß das Wasser auf dem Punkte des Kochens bleiben muß, aber nicht kochen darf. Nach dem behutsamen Umstülpen auf eine Schüssel überziehe man den Pudding mit einer Weinschaum-Sauce.

857. Pudding von Kastanien. 2 Pfund Kastanien werden abgeschält und aus der Haut gebrüht, mit wenig Milch und einer halben Stange Vanille weichgedünstet und durch ein Sieb gestrichen. Von 4 Loth Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Quart Sahne oder Milch und 2 Loth Butter wird ein dicker, glatter Brei gekocht und mit den Kastanien vermischt. Nun rühre man 10 Loth Butter zu Sahne, rühre nach und nach 10 Loth Zucker, 2 ganze Eier, 8 Eidotter, 10 Süß feingestochene bittere Mandeln und den verkühlten Kastanienbrei darunter, vermische die Masse mit dem steifgeschlagenen Eiweißschnee und koch sie $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden in einer Form. Eine Weinschaum- oder Punsch-Sauce ist dazu passend.

858. Fisch-Pudding. Einen Zander oder Hecht von etwa 3 Pfund schneidet man aus Gräten und Haut, wäscht das Fischfleisch, macht den dritten Theil davon in Butter mit Salz gar, läßt es abtropfen und häfft es mit dem rohen Fischfleische zusammen sehr sein. Dann weicht man halbsoviel geschälte Semmel, als es Fisch ist, in Milch ein und drückt sie trocken aus; kocht auch ebensoviel, als die Semmel beträgt, dicke Sauce von Weizmehl und Sahne. Nun röhrt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, fügt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 2 ganze Eier, 6—8 Eidotter, den Fisch, die Semmel und die Sauce, Salz, Muskatnuß, eine feingehackte und in Butter geschwitzte Schalotte und 4—6 Loth geriebenen Parmesankäse hinzu, vermischt die Masse mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weizen von 6—8 Eiern, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform, läßt den Pudding etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde nicht zu stark kochen und giebt eine weiße Sardellen-Sauce nach No. 73 oder ein Ragout von Champignons, Moreheln und Krebschwänzen dazu.

859. Pudding von Kalbsleber mit Rosinen. Man bereite eine Kalbsleber-Farce wie zum Lebertuchen in No. 385, fülle sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, welche in der Mitte kein Rohr ha-

ben darf, und kochz den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde. — Dazu dieselben Saucen wie zum Leberkuchen.

860. Pudding von Kalbsleber mit Parmesankäse. Dazu wird von Kalbsleber eine Farce nach No. 16 bereitet, welche man mit Parmesankäse, 4—6 Eidottern und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt und in einer Form ohne Rohr $1\frac{1}{2}$ Stunde kocht. Man giebt eine braune Sardellen-Sauce nach No. 72 oder eine braune Kräuter-Sauce nach No. 95 dazu.

861. Pudding von Stockfisch. 3 Pfund Stockfisch wird nach No. 740 vorbereitet, einmal aufgekocht, in einen Durchschlag und dann zum guten Abtropfen auf ein Tuch gelegt und nach Beseitigung aller Gräten feingehackt. — Dann röhrt man ein halbes Pfund Butter zu Sahne, mischt 10 Eidotter, Salz, Muskatnuß, ein paar feingehackte, in Butter weich- und weißgeschwitzte Schalotten, eine Prise Pfeffer, 12—16 Loth gerriebene Semmel, den Stockfisch und zuletzt etwas von dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß darunter, und kocht den Pudding in einer Form etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde. Dazu giebt man eine Sauce wie zum Stockfisch in No. 740 oder eine Sauce à la Béchamel nach No. 97.

862. Fleisch-Pudding. Hierzu kann man gebratenes Fleisch aller Art nehmen, welches von Häuten und Sehnen befreit und feingehackt wird. Ein wenig feingehacktes rohes Rind- oder Kalbfleisch, auch Schinken, verbessert den Pudding. Auf $1\frac{1}{2}$ Pfund dieses gehackten Fleisches röhrt man etwa 12 Loth gerriebene Semmel mit wenig Milch auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, vermischt diesen nach dem Erkalten mit 12 Loth Butter, 8 Eidottern, Salz, Pfeffer, ein paar feingehackten und in Butter geschwitzten Schalotten, Muskatnuß und dem gehackten Fleische, mischt auch nach Belieben etwas geriebenen Parmesan-Käse darunter, verdünnt die Masse, wenn sie zu steif sein sollte, mit ein wenig Sahne und vermischt sie mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weizen der 8 Eier. Man füllt die Masse in eine Form, kocht den Pudding etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde und giebt eine braune Kapern-, Sardellen-, Kräuter- oder Heringss-Sauce dazu.

XIII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der warmen Mehlspeisen.

Es giebt eine so große Anzahl von Mehlspeisen aller Art, daß die Mittheilung aller bekannten Recepte dazu selbst dann unmöglich sein würde, wenn derselben ein größerer Raum in diesem Buche zugetheilt werden könnte. Dieser Abschnitt wird sich daher auf die beliebtesten Mehlspeisen und die bewährtesten Recepte dazu beschränken müssen. Einige allgemeine Bemerkungen müssen jedoch hier vorangeschickt werden.

Das Gelingen der Mehlspeisen, welche mit zu Schnee geschlagenem Eiweß zubereitet werden, ist von der Festigkeit desselben abhängig; er muß deshalb außerordentlich steifgeschlagen werden. Wie er geschlagen werden muß, ist in No. 21 angegeben. Außerdem ist zu den eigentlichen Mehlspeisen ein ganz vorzügliches Mehl erforderlich, denn ohne dies würde auch der beste Schnee nichts helfen. Die Osenhitze sei nur mäßig, vorzüglich zu den Mehlspeisen, welche nicht aus der Form gestürzt, sondern in einem Leigrande auf der Schüssel, oder in einem dazu bestimmten Geschirr von Porzellan oder Blech gebacken und mit demselben und einer darumgeschlagenen Serviette auf den Tisch gegeben werden. Besonders achte man darauf, daß die Mehlspeisen nicht zu scharf von unten backen; man kann dies durch ein paar untergelegte Ziegelstücke verhüten. — Die Mehlspeisen, welche aus der Form auf die Schüssel gestürzt werden, backe man in einem Bain-marie im Ofen, streiche die Form gut mit ungesalzener Butter aus, und streue entweder feingeriebene Semmel hinein, oder versehe den Boden mit einer mit Butter bestrichenen Patrone. Man stürze sie auch nicht gleich, nachdem sie aus dem Ofen genommen sind, sondern man lasse sie noch einige Minuten ruhig stehen, damit sie sich ein wenig sezen. Ohne diese Vorsicht würden die Mehlspeisen (besonders die feinen) leicht auseinandergehen. — Der Geschmack einer jeden Mehlspeise wird durch eine Prise Salz erhöht, welche jedoch nicht besonders darangethan wird, wenn die zur Mehlspeise verwendete Butter salzig ist. — Man sei bei der Zusammensetzung nicht ängstlich. Wenngleich die Vorschriften in Betreff des Maßes und Gewichtes genau sein müssen, so kommt es dennoch bei nicht ganz kleinen Quantitäten nicht darauf an, ob ein wenig Butter oder Mehl oder ein Ei mehr oder weniger darin sei, und man kann sehr gut die Buthaten, ohne sie abzuwägen, mit einem gewöhnlichen Löffel messen. (1 Löffel Mehl, Zucker, Semmel ist ungefähr 1 Loth; 1 Löffel Butter 2 Loth.) — Wenn die

Mehlspeisen mit dem Schnee vermischt sind, muß man sie gleich backen, weil sonst der Schnee wässrig wird.

863. Auflauf von Vanille. Dazu gehören $\frac{3}{4}$ Quart Sahne oder Milch, 8 Loth Mehl, 8 Loth Zucker, 6 Loth feine Butter, 1 Stange Vanille, 10 Eier. — Die Sahne oder Milch läßt man mit der Vanille 5 Minuten langsam kochen, stellt sie dann zurück, läßt sie verkühlen und gießt sie durch ein Sieb. Dann vermischt man das Mehl recht klar mit der nach und nach dazugegossenen Sahne, fügt 5 Eidotter, den Zucker und die Butter hinzu, röhrt hiervon auf gelindem Feuer einen glatten Brei ab, läßt denselben unter öfterem Umrühren verkühlen und vermischt ihn mit noch 5 Eidottern und dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weizen der 10 Eier, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form von Silber, Porzellan oder Blech, oder in einen auf eine Schüssel aufgesetzten Teigrand (No. 775) und bakt sie in einem gelindheißen Ofen etwa drei Viertelstunden, wobei man Sorge tragen muß, daß der Auflauf von unten nicht zu scharf backe. Der Auflauf muß gleich, nachdem er aus dem Ofen genommen ist, auf den Tisch gegeben werden; man bestreut ihn zuvor mit feinem Zucker und glacirt ihn nach Belieben mit einer glühenden Schaufel.

Anmerkung. Beim Vermischen mit einer Masse darf der Eiweisschnee nicht zerrüttet werden, was leicht bei steifen Massen geschehen kann, wenn man nicht vorsichtig ist. Man vermischt deshalb anfangs nur etwa den vierten Theil des Schnees mit der Masse, wobei man, um diese geschmeidig zu machen, dreist zu Werke gehen kann, und mische dann nach und nach den übrigen Schnee durch leichte Züge mit dem Holzlöffel darunter.

864. Auflauf von Chocolade wird bereitet von 4 Loth Mehl, 4 Loth Zucker, 4 Loth Butter, 8 Loth Chocolade, $\frac{1}{2}$ Quart Sahne, 8 Eiern. Das Mehl vermischt man recht klar mit der Sahne und mit 4 Eidottern, fügt die geriebene Chocolade, die Butter und den Zucker hinzu, röhrt hiervon auf dem Feuer einen glatten Brei ab, läßt denselben verkühlen und vermischt ihn mit den übrigen 4 Eidottern und dem steifen Schnee von den 8 Eiweißen. Das Backen ist dem des Auflaufes von Vanille gleich.

865. Auflauf von Makronen wird bereitet wie der Auflauf von Vanille; 4 bis 6 Loth feingebröckelte oder gehackte bittere Makronen werden unter die Masse gerührt, ehe der Schnee daruntergezogen wird.

866. Auflauf von Mandeln. 8 Loth feingestochene süße Mandeln, worunter einige bittere, 8 Loth Mehl, 10 Eier, 10 Loth Zucker, 6 Loth Butter, $\frac{3}{4}$ Quart Sahne. Das Mehl röhrt man mit der Sahne klar, fügt die Butter, den Zucker, 5 Eidotter und die mit ein wenig Eiweiß oder Wasser feingestochenen Mandeln hinzu, röhrt dies

auf dem Feuer zu einem Brei ab, vermischt denselben nach einigem Verkühlen mit noch 5 Eidottern und etwas Citronenzucker, zieht das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter und bakt den Auflauf, wie oben angegeben.

867. Punsch-Auflauf. 10 Loth Mehl, 6 Loth Butter, 10 Eier, 10 Loth Zucker, $\frac{1}{2}$ Quart Sahne, $\frac{1}{8}$ Quart Rum, 2 Citronen. — Von dem Mehl und der Sahne wird mit dem Zucker, der Butter und 5 Eidottern nach No. 863 ein Brei abgerührt, welchen man nach dem Verkühlen mit den übrigen 5 Eidottern, Citronenzucker, dem Rum, dem Saft der Citronen und zuletzt mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, in eine Form füllt, mit Zucker bestreut und etwa eine Stunde bakt.

868. Auflauf von Reis mit Vanille. $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, 1 Quart Milch, 12 Loth Zucker, 8 Loth Butter, 10 Eier, 1 Stange Vanille. — Der Reis wird nach No. 23 gereinigt, mit der Milch und der Vanille auf raschem Feuer angekocht und auf gelindes Feuer gesetzt; nach einer halben Stunde wird die Butter und der gestoßene Zucker darangethan und der Reis vollends weichgedämpft. Dann röhrt man ihn tüchtig oder streicht ihn durch ein Sieb, röhrt 10 Eidotter darunter, vermischt ihn mit dem Schnee der 10 Eiweiße und bakt ihn 1 Stunde.

869. Auflauf von Citronen. $\frac{1}{2}$ Pfund feingestochenen Zucker röhrt man mit 12 Eidottern und der auf Zucker abgeriebenen Schale von 2 Citronen eine halbe Stunde, vermischt die Masse mit dem Saft von 2 Citronen, zieht den steifen Schnee von 12 Eiweißen nebst 2 Loth feinem Weizen- oder Kartoffelmehl leicht darunter, füllt die Masse in eine Form, bestreut sie mit Zucker und bakt sie 30 bis 40 Minuten in sehr mäßiger Ofenhitze.

870. Auflauf von Erdbeeren. $1\frac{1}{2}$ Quart schöne Erdbeeren streicht man durch ein feines Sieb. Dann schlägt man von 10 bis 12 Eiweißen einen sehr festen, glatten Schnee, vermischt ihn mit $\frac{3}{4}$ Pfund sehr feingestochenem Zucker, zieht die durchstrichenen Erdbeeren leicht darunter, füllt die Masse in eine Form, streut Zucker darüber und bakt sie in sehr gelinder Ofenhitze etwa eine halbe Stunde.

871. Auflauf von Himbeeren wird ebenso bereitet wie der Auflauf von Erdbeeren.

872. Auflauf oder Schnee von Äpfeln oder Quitten, Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen. Man kocht von diesen Früchten mit etwas Zucker ein steifes Würz und streicht es durch ein Sieb; vermischt etwa ein halbes Quart von diesem Würz durch sehr leichtes Rühren mit dem steifen Schnee von 10 Eiweißen und 20 bis 24 Loth feinem

Zucker, richtet den Fruchtschnee bergförmig auf eine Schüssel an, streicht ihn glatt, macht ihn mit einem Messer bunt, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn eine halbe Stunde in sehr schwacher Hitze.

873. Auflauf von Früchten auf eine andere Art. Man röhrt 8 Loth feine Butter zu Sahne, röhrt nach und nach 8 Eidotter, 8 Loth Zucker und Citronenzucker darunter, vermischt es mit etwa $\frac{1}{4}$ Quart dickeingekochtem Müß von Apfeln, Apricotosen, Kirschen, Himbeeren &c., 4 bis 6 Eßlöffeln voll weicher geriebener Semmel und 4 Loth zerbröckelten, bitteren Makronen, zieht den steifen Schnee von 8 Eiweisen darunter, füllt die Masse in einen Teigrand (No. 775) oder in eine Form, streut Zucker darüber und bäckt sie eine halbe bis drei Viertelstunden im mäßigheißen Ofen.

874. Citronen-Mehlspeise. Man kocht von 2 Eßlöffeln voll Mehl mit ein wenig Butter und Milch einen steifen Brei, thut denselben in einen Napf, läßt ihn verkühlen, fügt $\frac{1}{2}$ Pfund feine Butter hinzu und röhrt das Ganze, bis es recht weiß und schaumig geworden ist. Dann mischt man nach und nach unter fortwährendem Rühren $\frac{1}{2}$ Pfund feingestochenen Zucker und 16 Eidotter nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale von 2 Citronen darunter, vermischt die Masse mit dem Saft von 2 Citronen und mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weizen der 16 Eier, füllt sie in eine Form oder in einen auf eine Schüssel gesetzten Teigrand (s. No. 775), streut feinen Zucker darüber und bäckt sie etwa eine Stunde in einem sehr mäßig heißen Ofen. Wenn diese Mehlspeise zu lange bäckt, oder nicht gleich aus dem Ofen kommend auf die Tafel gegeben wird, fällt sie sehr zusammen.

875. Mehlspeise von Citronen à la Lyonnaise (vorzüglich). 9 Eidotter thut man in eine Casserole, fügt 8 Loth feine Butter, 8 Loth feingestochenen und gesiebten Zucker und den Saft einer großen Citrone hinzu, röhrt dies auf gelindem Feuer so lange, bis es einem dicken Brei gleicht, schüttet die Masse in einen Napf, vermischt sie mit der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, und röhrt sie, bis sie kalt und recht locker geworden ist. Man verbindet die Masse alsdann mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weizen von 10 Eiern, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene und am Boden mit einem Papierblatte ausgelegte Form, bäckt sie $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunde in einem Bain-marie im mäßig heißen Ofen, stülpt die Mehlspeise auf eine Schüssel um, bestreut sie mit feinem Zucker, oder überzieht (maskirt) sie mit einem Chaudeau, den man von 4—6 Eiern nach No. 116 bereitet hat, und giebt eine Saucière mit Chaudeau daneben auf die Tafel.

876. Mehlspeise à la Dauphin. (Siehe Tafel 7.) Man

bäckt die nach der vorigen Nummer bereitete Mehlspeise in einer Kuppelform (d. h. in einer Form, welche die Gestalt einer durchgeschnittenen Kugel hat) und läßt sie erkalten, schneidet sie dann vorsichtig, daß sie nicht zerbröckelt, in Scheiben und legt diese mit dazwischengestrichener Himbeer- und Aprikosen-Marmelade auf einer Schüssel wieder passend übereinander. Alsdann schlägt man das Weiß von 6 Eiern zu einem sehr steifen glatten Schnee, vermischt diesen, ohne ihn stark zu rühren, mit 6 Eßlöffeln voll feingestochenem, durchgesiebten und an einem warmen Orte getrockneten Zucker, bestreicht mit der Hälfte der Schneemasse die Mehlspeise recht glatt, füllt den Rest der Masse in eine Tüte von steifem Papier, bespritzt damit die Mehlspeise recht zierlich, bestäubt sie mit Zucker, setzt sie in einen mäßig warmen Ofen und läßt sie eine gelbliche Farbe nehmen und gut durchwärmen. Beim Auftragen auf die Tafel giebt man einen Chaudéau von 6 bis 8 Eiern nach No. 116 in einer Saucièr dazu. Man kann auch von der Mehlspeisen-Masse mit geklärter Butter in einer eisernen Pfanne auf sehr gelindem Feuer kleine Omelettes backen, welche man dann auf einer Schüssel mit dazwischengestrichener Marmelade kuppelförmig übereinander legt und nach der oben gegebenen Anweisung weiter behandelt.

877. Mehlspeise von Reis. $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, 1 Quart Milch, 12 Loth Zucker, 8 Loth Butter, 10 Eier, abgeriebene Citronenschale.—Der Reis wird nach No. 23 gereinigt und mit der Milch, der Butter und dem Zucker nach No. 868 weichgekocht; nach dem Erkalten werden die Eidotter und die Citronenschale darunter gerührt, das Eiweiß zu sehr steifem Schnee geschlagen und unter die Masse gezogen, diese in einer Randschüssel gebacken und mit derselben aufgetischt, oder in eine Form gefüllt, im Bain-marie 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen gebacken und auf eine Schüssel gestürzt. Dazu giebt man eine Milch-Sauce mit Vanille oder Maraschin, oder eine beliebige Wein- oder Obst-Sauce, von welcher man einen Theil über die gestürzte Mehlspeise füllt, oder diese auch nur mit Zucker bestreut. — Man kann nach Belieben $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigte Sultanrosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Corinthen, ein paar Loth würfeligeschnittenen Citronat, auch zerbröckelte Makronen oder 6 Stück feingestochene bittere Mandeln unter die Mehlspeisen-Masse mischen. Sollte der Reis, wie es manchmal vorkommt, nach dem Erkalten und Vermischen mit den Eidottern ein wenig dünn geworden sein, so röhre man ein paar Eßlöffel voll weißer geriebener Semmel darunter.

878. Mehlspeise von Reis, meringuirt. Eine nach voriger Nummer in einer Form gebackene Reis-Mehlspeise wird nach dem Verkühlen auf eine Schüssel gestürzt, mit einer Schneemasse wie die Mehlspeise à la Dauphin in No 876 überzogen und durch Besprühen

verziert, in einem sehr mäßigheißen Ofen zu blaßgelber Farbe gebacken und kalt oder warm mit einer Weinschaum- oder Frucht-Sauce auf die Tafel gegeben.

879. Mehlspeise von Reis mit Apfeln oder Aprikosen.

Die Früchte werden geschält, in Hälften oder Viertel geschnitten und mit ein wenig Wasser und hinreichendem Zucker halb weichgedämpft. Dann füllt man etwas von der nach No. 877 bereiteten Mehlspeisen-Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Form oder in einen Rand, läßt sie ein wenig backen, ordnet einen Theil der Früchte darauf, füllt wieder Masse darüber, läßt diese wiederum backen, und fährt so fort, abwechselnd Masse und Früchte in die Form zu geben, bis diese beinahe gefüllt ist. (Wenn man die Früchte mit der Masse ohne Weiteres in die Form bringen würde, so würden sie sich beim Backen auf den Boden der Form senken.) Dann läßt man die Mehlspeise in einem Bain-marie im Ofen garbacken, stülpt sie aus der Form auf eine Schüssel, bestreut sie reichlich mit seinem Zucker und giebt einen Chaudéau dazu.

880. Gebackene Reisschnitte.

Hierzu kochte man den Reis wie in No. 868 mit Butter, Zucker, einem Stück Zimmt und Citronenschale weich; man kann jedoch, weil er sehr steif sein muß, ein paar Loth Reis mehr, als dort, nehmen. Nach einem Verkühlen nehme man Zimmt und Citronenschale heraus und mische 4—5 ganze Eier, auch wohl ein paar seingestochene bittere Mandeln unter den Reis, fülle denselben in eine mit Butter ausgestrichene, mit feinem Zwieback ausgestreute, wo möglich viereckige Form, bache ihn im mäßigheißen Ofen gar, stürze ihn, wenn er halb erkaltet ist, heraus, schneide ihn in länglich-viereckige Stücke, panire diese mit Ei und Semmel und brate sie in geklärter Butter auf allen 4 Seiten bräunlich, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, und gebe eine Himbeer-, Kirsch- oder Wein-Sauce dazu.

881. Mehlspeise von Gries.

14 bis 16 Loth Gries, 1 Quart Milch, 12 Loth Zucker, 8 Loth seine Butter, 10 bis 12 Eier. — Der Gries muß grobkörnig sein; er wird mit Wasser ein paarmal abgeschwemmt, rein abgegossen, nach und nach mit der kochenden Milch vermischt, mit der Butter und dem Zucker auf gelindem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt, und übrigens behandelt wie der Reis in No. 877. Man giebt der Mehlspeise entweder Vanille-, Citronen- oder Orangenblüthen-Geschmack. Wie der Vanille-Geschmack ausgezogen wird, ist schon in No. 863 angegeben. Der Orangenblüthen-Geschmack wird von frischen oder candirten Orangenblüthen ebenso ausgezogen und muß die Milch nach dem Erkalten durch ein Sieb gegossen werden. Zu einem Quart Milch gehören etwa 2 Loth frische oder ebensoviel candirte Orangenblüthen. Auch kann man die candirten Orangenblüthen

feingestochen oder gehackt unter die Mehlspeise nehmen. Man kann die Gries-Mehlspeise auf verschiedene Art, wie die Reis-Mehlspeise, zubereiten und richtet sich dabei nach den in den vorigen Nummern gegebenen Vorschriften.

882. Sächsische Mehlspeise. 10 Loth Mehl, $\frac{3}{4}$ Quart Milch, 10 Loth Zucker, 10 Loth Butter, 12 Eier. — Von dem Mehl, der Milch und ein wenig Butter wird ein steifer Brei gekocht, welchen man unter öfterem Umrühren erkalten lässt. Dann röhrt man die übrige Butter zu Sahne, fügt nach und nach den gestochenen Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 2 ganze Eier, 10 Eidotter und den Mehlsbrei hinzu und röhrt die Masse 20 bis 30 Minuten, zieht den sehr steigeschlagenen Schnee von den 10 Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine Form und bäckt sie im Bain-marie im mäßigheißen Ofen 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde.

Eine andere Masse ist: Man röhrt einen großen Tassenkopf Mehl mit 2 Tassenköpfen Milch recht klar, fügt einen halben Tassenkopf geschmolzene Butter und einen Tassenkopf gestochenen Zucker hinzu, röhrt dies auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, lässt denselben erkalten, röhrt ihn tüchtig in einem Reibenapfe, mischt nach und nach 12 bis 14 Eidotter, etwas Citronenzucker und zuletzt das zu steisem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. — Zu dieser Mehlspeise ist jede Milch-, Wein- und Obst-Sauce passend.

883. Sächsische Mehlspeise mit Makronen wird nach Angabe der vorigen Nummer bereitet. Vor der Vermischung mit dem Eiweißschnee kommen noch 4 bis 6 Loth feingebröckelte bittere Makronen unter die gerührte Masse. — Dazu passt jede Milch-, Obst- und Wein-Sauce. Auch kann man eine Sauce caramel auf folgende Weise dazu bereiten: Man lässt ein Stück Vanille in $\frac{1}{4}$ Quart Sahne ausziehen. Dann röhrt man 4 bis 6 Loth gestochenen Zucker auf gelindem Feuer so lange, bis er geschmolzen ist und sich hochgelb gefärbt hat, löst den Zucker mit ein wenig Wasser auf, vermischt ihn mit der Sahne, zieht diese mit einigen Eidottern und einer Prise Mehl ab, fügt ein paar Körner Salz hinzu, und gießt die Sauce durch ein Sieb.

884. Sächsische Mehlspeise mit Biscuit und Aepfeln. Man schneidet 6 geschälte Borsdorfer Aepfel grobwürfelig, schwüst sie mit ein wenig Butter und gestochinem Zucker halb weich und lässt sie auf einem Siebe abtropfen. Die nach No. 882 bereitete Mehlspeisen-Masse wird mit den Aepfeln und ebensoviel grobwürfelig geschnittenem Biscuit vermischt, ehe man den Schnee darunterzieht. Die Mehlspeise wird im Bain-marie anderthalb Stunden gebacken und ein Chaudeau nach No.

116 oder eine Punsch-Sauce nach No. 117 theils darüber, theils in einer Sauci re dazugegeben.

885. Mehlspeise von Nudeln. Man bereite von 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern und dem dazu nöthigen Mehl nach No. 7 feingeschnittene Nudeln; dann lasse man eine Stange Vanille in $\frac{3}{4}$ bis 1 Quart Milch aufkochen und verdeckt ausziehen, streue nach einer Viertelstunde die Nudeln unter fortwährendem R hren in die kochende Milch, thue 8 Loth feine Butter daran, lasse die Nudeln auf gelindem Feuer langsam steif ausquellen, füge 8—10 Loth gesto znen Zucker hinzu und lasse sie noch 5—10 Minuten auf dem Feuer stehen, nehme sie ab, lasse sie verkühlen, nehme die Vanille heraus, vermischt die Nudeln mit 8—10 Eidottern und dem sehr steif geschlagenen Schnee von dem Eiwei z, f lle die Masse in eine Form, backe sie $1\frac{1}{2}$ Stunde in einem Bain-marie im m dighei en Ofen, stürze die Mehlspeise auf eine Schüssel, bestreue sie mit seinem Zucker und gebe eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack dazu. Man kann auch ein paar Loth feingestozene s ze Mandeln, worunter einige bittere, unter die Nudeln mischen, auch an Stelle der Vanille auf Zucker abgeriebene Citronenschale darannehmen. In letzterem Falle muß man auch der Milch-Sauce einen Citronengeschmack geben.

886. Gebackene Nudeln mit Vanille-Crème (Palsy-Nudeln). Von 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, Mehl und einem Ekl ffel Milch wird ein fester Nudelteig bereitet, welchen man dünn ausrollt, in fingerlange, strohhalmbreite Streifen schneidet, in Backbutter zu schöner gelber Farbe bäckt und zum Abtropfen auf Löschpapier legt; eine Stange Vanille l ft man in etwa $\frac{1}{2}$ Quart Sahne ausziehen, vermischt die Sahne nach dem Erkalten mit 3 Loth Mehl, 8 bis 10 Eidottern und 12 Loth Zucker, fügt 2 Loth frische Butter hinzu und sch ltzt dies mittelst einer Drahtruthe auf gelindem Feuer zu einer Crème ab. Den gr  ksten Theil der gebakkenen Nudeln legt man in einen auf eine Schüssel gesekten Teigrand (No. 775), f llt die Crème darüber, setzt die Nudeln in einen Ofen, wo sie nur hei z stehen, nicht backen, und überstreut sie beim Au tragen auf die Tafel mit den übrigen trocken erwärmten Nudeln und mit Zucker.

887. Mehlspeise von Fadennudeln. $\frac{1}{4}$ Pfund gute Fadennudeln werden in Milch nicht zu weich gekocht und zum Abtropfen in einen Durchschlag gegossen. — Von 8 Loth Mehl, $\frac{3}{4}$ Quart von der Milch, in welcher die Nudeln gekocht sind, 4 Loth s zen, 6 Stück bitteren feingestozenen Mandeln, 8 Loth Butter und 10 Loth Zucker r hrt man auf gelindem Feuer einen glatten dicken Brei ab, vermischt denselben nach einigem Verkühlen mit 10 Eidottern, etwas Citronenzucker und den abgetropften Nudeln, zieht dann das zu steifem Schnee geschlagene

Eiweiß leicht unter die Masse und bäckt dieselbe nach Belieben in einem Teigrande oder in einer Form im Bain-marie 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde. Man giebt eine Milch-Sauce dazu.

888. Mehlspeise von Mandelnudeln. Von 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, 4 Loth süßen, 6 Stück bitteren feingestochenen Mandeln, etwas Zucker und dem nöthigen Mehl wird ein recht fester Nudelteig gemacht, welchen man dünn ausrollt, in feine Nudeln schneidet, in etwa ein Quart Milch oder Sahne abkocht und zum Abtropfen in einen Durchschlag gießt. Von der abgetropften Milch, 4 Loth Mehl, 6 Loth Butter und 8 Loth Zucker kocht man einen glatten Brei, vermischt ihn nach einigem Verkühlen mit 8 Eidottern, den Nudeln und 4 Loth feingebröckelten Makronen, zieht etwas von dem steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße darunter, füllt die Masse in einen Teigrand (No. 775), streut Zucker darüber und bäckt sie im mäßigheißen Ofen etwa 1 Stunde. Dazu ist eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack passend.

889. Mehlspeise von Semmel mit Aprikosen. 16 bis 20 Loth weiße geriebene Semmel wird mit etwa $\frac{1}{2}$ Quart Sahne, 8 Loth Zucker, 8 Loth Butter auf dem Feuer zu einem dicken Brei abgerührt. Nach dem Verkühlen röhrt man 10 Eidotter, Citronenzucker und ein halbes Glas feinen Rum darunter, vermischt die Masse mit dem steifen Schnee von den 10 Eiweißen, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit feingeriebenen Makronen ausgestreute Form, bäckt sie im Bain-marie $1\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen und überzieht sie nach dem Ausstürzen auf eine Schüssel mit einer Aprikosen-Sauce nach No. 125, unter welche man etwas Rum gemischt hat.

Anmerkung. Sollte die Masse nach der Vermischung mit Rum ein wenig dünn werden, so röhre man noch ein paar Löffel geriebene Semmel darunter.

890. Omelettes soufflées. Man brenne von 12 Loth Mehl, $\frac{3}{8}$ Quart Milch, 8 Loth Zucker, 8 Loth Butter eine Masse ab (siehe No. 836), lasse sie verkühlen, röhre 2 ganze Eier, 8 Eidotter, Citronenzucker und zuletzt den sehr steifgeschlagenen Schnee von den 8 Eiweißen darunter. Von dieser Masse bäcke man in einer eisernen Eierkuchenpfanne mit geflärter Butter auf sehr gelindem Feuer 5 bis 6 Omelettes auf beiden Seiten schön gelbbraun, lege die erste, welche man bäckt, glatt auf eine Schüssel, bestreiche sie sogleich mit Aprikosen-, Kirsch-, Himbeer- oder Apfelmus, lege die nächste Omelette darüber, bestreiche sie ebensfalls, und fahre so fort, die Omelettes übereinander zu legen und zu bestreichen, bis die Masse verbraucht ist (die letzte Omelette wird nicht bestrichen), streue feinen Zucker darüber, lasse sie in einem mäßigheißen Ofen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden backen, und gebe sie gleich aus dem Ofen auf die Tafel, nachdem man sie mit einer glühenden

Schaufel glacirt hat. Man kann auch von der sächsischen Mehlspeise-Masse nach No. 882 solche Omelettes backen.

891. Schnee-Omelettes (Omelettes à la neige). So einfach die Bereitung derselben auch ist, so gerathen sie dennoch nur dann, wenn der Schnee dazu außerordentlich steif- und glattgeschlagen ist. — Auf 12 Loth feingestochenen Zucker nimmt man 12 Eier und eine Citrone, deren Schale auf Zucker abgerieben wird. Der Zucker wird mit den Eidottern und dem Citronenzucker recht dick gerührt, wozu bei gutem Rühren etwa $\frac{1}{4}$ Stunde erforderlich ist; alsdann wird der Schnee von den 12 Eiweißen nebst 1 bis $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Kartoffelmehl oder feingepulverten Makronen leicht daruntergemischt, und nun bäckt man von dieser Masse in einer eisernen Gierkuchenpfanne mit geklärter Butter auf sehr schwachem Feuer Omelettes (von 3 Eiern 1 Omelette), welche auf beiden Seiten schöne gelbe Farbe haben müssen, legt sie auf eine Schüssel, doch nur höchstens 3 übereinander, weil sie sehr leicht austrocknen, drückt Citronensaft darüber, bestreut sie mit feinem Zucker und bäckt sie etwa $\frac{1}{2}$ Stunde in einem schwachheizenden Ofen. Eine solche Omelettes-Masse von etwa 6 Eiern kann man auch auf eine andere Art backen. Man schüttet die ganze Masse in eine etwas tiefe Gierkuchenpfanne, nachdem man dieselbe heißgemacht und mit geklärter Butter gut ausgestrichen hat, setzt sie gleich in einen sehr mäßigheizenden Ofen, lässt sie etwa eine Viertelstunde sacht backen, stülpt die Omelette beim Anrichten behende auf eine Schüssel um, daß die braune Seite oben kommt, beträufelt sie mit Citronensaft, streut Zucker darüber und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

892. Omelettes aux confitures. Zu einer Omelette nimmt man 3—4 ganze Eier, quirlt diese mit einem Eßlöffel voll Milch oder Wasser und ein paar Körnern Salz recht klar, läßt alsdann etwa 2 Loth Butter in einer eisernen Gierkuchenpfanne gelb werden, gießt die Eiermasse hinein und bäckt sie auf ziemlich starkem Feuer, bis die untere Seite der Omelette gelbbraune Farbe genommen hat. Man läßt nun die Omelette aus der Pfanne auf einen Bogen Papier gleiten, bestreicht die ungebackene weiche Seite mit einem beliebigen Confect, rollt die Omelette zusammen, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel oder brennt mit einem glühenden Spießchen gekreuzte Streifen darüber.

893. Mehlspeise von Semmel und Aepfeln. Man brate etwa einen Teller voll abgeschälter und in große Würfel geschnittener Semmel in 8 Loth Butter gelbbraun und schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Ebensoviel abgeschälte und würfeligeschnittene Aepfel schwimmen mit etwas Butter und Zucker halb weich. Dann quirle man $\frac{1}{2}$ Quart

Sahne mit 8—10 Eidottern, 8—12 Loth gestoßenem Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone recht klar, mische die Aepfel, die gebratene Semmel und $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigte Corinthen darunter, backe die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen und mit einer Patronen versehenen Form in einem Bain-marie in gelinder Ofenhitze etwa eine Stunde, stürze die Mehlspeise auf eine Schüssel und gebe einen Chaudeau nach No. 116 theils darüber, theils in einer Saucièr dazu.

894. Mehlspeise von Krebsen. Zu dieser bereitet man von 3 Mandeln kleiner Krebs Krebsmatte nach No. 754 und von einer Mandel Krebsen und 12 Loth Butter Krebsbutter nach No. 9. 12 bis 16 Loth abgeschälte Semmel schneidet man in Stücke, weicht sie in etwa $\frac{1}{2}$ Quart Milch auf, röhrt sie mit einem halben Eßlöffel voll Krebsbutter auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, streicht diesen durch ein Sieb, reibt ihn in einem Reibenapfe mit 6—8 Loth Krebsbutter und der Krebsmatte recht fein, setzt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 8 Loth feinen Zucker, etwas Citronenzucker und 8—10 Eidotter hinzu, und mischt zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiz leicht darunter. Man füllt die Masse in eine mit Krebsbutter ausgestrichene und mit feiner geriebener Semmel ausgestreute Form, bäckt sie im Bain-marie in einem mäßigheißen Ofen etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde, stürzt die Mehlspeise auf eine Schüssel, bestreut sie mit feinem Zucker und tischt sie mit einer wie zum Krebspudding in No. 846 bereiteten Sauce auf.

895. Rahmstrudeln. Man läßt $\frac{1}{2}$ Quart Milch mit 8 Loth Butter und 8 Loth Zucker kochen, schüttet 12 bis 14 Loth Mehl dazu und brennt davon eine steife Masse ab (siehe No. 836), läßt diese unter öfterem Umrühren ein wenig verkühlen, röhrt 2 ganze Eier und 6 bis 8 Eidotter darunter, füllt die Masse in eine mit einer Tille versehene Spritze und spritzt sie zu langen Würstchen in 2 Quart kochende Milch oder Sahne, in welcher vorher der Geschmack einer Stange Vanille ausgezogen ist. Wenn die Würstchen, welche man in Ermangelung einer Spritze mit Mehl auf einem Brete formen kann, einige Minuten langsam gekocht haben, hebt man sie mit einem Schaumlöffel aus der Milch auf ein Sieb, wiederholt das Abkochen solcher Würstchen mit dem Reste des Teiges und legt sie sodann nach gutem Abtropfen kreuzweise übereinander in eine mit Butter ausgestrichene Porzellans- oder Blechform oder in einen Teigrand (No. 775). Die Milch läßt man bis auf etwa $\frac{3}{4}$ Quart einkochen, zieht sie mit 4 ganzen Eiern und 4 Eidottern glatt ab, giebt eine Prise Salz daran, süßt sie hinlänglich mit Zucker und gießt sie über die Strudeln, bäckt diese eine gute Stunde im mäßigheißen Ofen, streut beim Auftragen auf die Tafel feinen Zucker darüber, gla-

cirt sie mit einer glühenden Schaufel und giebt eine mit Vanille gewürzte Milch-Sauce nach No. 113 dazu.

896. Rahmstrudeln auf eine andere Art. Die ganz nach der Angabe der vorigen Nummer bereiteten und abgekochten Strudeln werden in ein breites, mit Butter ausgestrichenes Geschirr (etwa in eine Bratpfanne) gelegt, mit der mit Eiern abgezogenen Milch übergossen und in guter Dsenhitze ungefähr eine halbe Stunde gebacken, so daß sie unten und oben eine schöne gelbbraune Farbe erhalten, dann mit einem Löffel von dem Boden der Pfanne in hübschen Stücken losgestochen, bergförmig auf eine Schüssel angerichtet, mit Zucker überstreut und mit einer Vanille-Milch-Sauce auf die Tafel gegeben.

897. Apfel à la crème. Man schält mittelgroße Borsdorfer Äpfel recht glatt, sticht mit einem Ausstecher das Kernhaus heraus, dämpft sie in wenig Wasser mit Zucker und Citronensaft weich und füllt sie mit eingemachten Kirschen. Hierauf bereitet man eine Auflauf-Masse nach No. 863, füllt etwas davon in eine mit Butter ausgestrichene Form oder in einen Teigrand (No. 775), feßt die Äpfel darauf, giebt von der übrigen Masse soviel darüber, daß die Form oder der Rand nicht ganz voll wird, streut feinen Zucker darüber und bäckt die Mehlspeise etwa eine Stunde in einem mäßigheißen Ofen. Aus dem Ofen kommend wird sie mit der glühenden Schaufel glacirt.

898. Linzer Apfelspeise. Man reibt $\frac{1}{4}$ Pfund süße und 6 Stück bittere Mandeln in einem Reibenapfe mit ein wenig Eiweiß fein, röhrt nach und nach 5 hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter, 10 Loth Zucker, Citronenzucker, 5 rohe Eidotter, 6 Loth geschmolzene feine Butter, 4 bis 5 Löffel weiße geriebene Semmel, den Saft einer Citrone und das sehr steif eingekochte durchgestrichene Muß von etwa $\frac{1}{4}$ Meze Äpfel darunter, vermischt die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen, füllt sie in eine Porzellan- oder Blech-Form oder in einen Teigrand (No. 775), streut Zucker darüber und bäckt die Speise eine gute Stunde in einem mäßigheißen Ofen.

899. Charlotte von Apfeln. (Siehe Tafel 7.) Man schneidet frischgebackene, abgeschälte Milchbrode oder weichen Zwieback in dünne Scheiben, sticht einen Theil derselben mit einem thalergrößen runden Ausstecher aus und schneidet die übrigen Scheiben in fingerlange, zwei Querfinger breite, gleichgroße vierseitige Stücke. Dann streicht man eine runde Form von Kupfer oder eine Casserole mit geklärter Butter aus, und belegt zuerst den Boden derselben mit den runden und dann die Seitenwände mit den länglich-viereckigen Milchbrodscheiben (nachdem man dieselben in geklärte Butter und demnächst in gestoßenen Zucker

getaucht hat), und zwar auf die Art, daß die Kanten der Scheiben übereinander greifen und daß nirgends eine Lücke bleibt. Darauf schneidet man geschälte, geviertheilte und von den Kerngehäusen befreite Aepfel in Scheiben, dämpft sie mit Zucker, ein wenig frischer Butter und ein wenig Wein halb weich, schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb, kocht den abgelaufenen Saft mit etwas Apricotennuß unter beständigem Rühren kurz ein, mischt die Aepfel wieder darunter, läßt sie erkalten, füllt sie in die ausgelegte Form, deckt in Butter getauchte Milchbrodscheiben darüber und backt die Charlotte in einem mäßigheißen Ofen etwa eine Stunde. Sie muß, aus dem Ofen kommend, gleich auf eine Schüssel gestürzt werden und spiegelblank aussiehen. Man kann auch die Milchbrod- oder Zwiebackschnitte, mit welchen man die Form aussiegt, nur in Butter tauchen, die Charlotte nach dem Ausstürzen mit feinem Zucker überstreuen und mit einer glühenden Schaufel glaciren. Bisweilen vermischt man die gedämpften Aepfel mit gereinigten Sultansrosinen, Corinthen, Citronat, eingenachten Kirschen, auch mit zerbröckelten Makronen und ein wenig Rum, und überzieht die Charlotte vor dem Auftragen auf die Tafel mit verdünntem Apricotennuß.

900. Charlotte von Aepfeln mit Schwarzbrot (à la paysanne). Geriebenes Schwarzbrot wird mit feingehackten süßen Mandeln, Zucker, gestoßenem Zimmt und Nelken vermischt. Dann streiche man eine flache Form dick mit Butter aus, belege den Boden und die Seitenwände derselben dick mit dem geriebenen Brode, träufle Butter darüber, fülle die Form mit Aepfeln, welche wie in der vorigen Nummer dazu vorbereitet sind, decke wieder Brod darüber, lege etwas Butter in nußgroßen Stücken darauf und backe die Charlotte etwa eine Stunde im heißen Ofen, stürze sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker und glacire sie mit einer glühenden Schaufel.

901. Brod-Speise mit Aepfeln. Man vermischt geriebenes Schwarzbrot oder Pumpernickel mit Zucker, gestoßenem Zimmt und Nelken. Dann schneide man geschälte Aepfel, aus welchen man das Kerngehäuse gestochen hat, in dicke Scheiben und marinire sie eine Stunde mit Zucker, gestoßenem Zimmt und Rum. Hierauf streiche man eine tiefe eiserne Eierkuchenpfanne recht fett mit ungesalzener Butter aus, belege sie fingerdick mit dem geriebenen Brode und lege die Aepfelscheiben nebst gereinigten Sultansrosinen und Corinthen in guter Ordnung darauf; bedecke die Aepfel mit Brod, träufle Butter darüber, backe das Ganze etwa $\frac{3}{4}$ Stunde in guter Ofenhöhe, stürze die Speise geschickt auf eine Schüssel um, bestreue sie mit Zucker und glacire sie mit einer glühenden Schaufel.

902. Mehlspeise von schwarzem Brod. 12 Loth geriebenes

Schwarzbrod wird mit etwa $\frac{3}{8}$ Quart Sahne auf dem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt, nach dem Verkühlen mit 8 Loth Butter in einem Napf zusammengerieben und nach und nach mit 8 Eidottern, 4 Loth geriebener Chocolade, 8 Loth Zucker, Citronenzucker, gestoßenem Zimmt und Nelken vermischt. Zuletzt zieht man den steifen Schnee von 8 Eiweißen leicht unter die Masse, füllt diese in eine Form, bäckt sie in einem Bain-marie in guter Ofenhitze etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde, stürzt die Mehlspeise auf eine Schüssel und überzieht sie mit einem Chaudeau nach Nr. 116.

903. Mehlspeise von Gries mit Confitüres. Man kocht von 4 Loth Gries mit $\frac{1}{4}$ Quart Milch, ein wenig Butter und Zucker einen steifen Brei, röhrt einige Eidotter darunter, streicht die Hälfte davon auf einen mit Butter bestrichenen Deckel dünn aus und bäckt sie im Ofen hellgelb ab. Unter die andere Hälfte röhrt man etwas geriebene Chocolade und bäckt sie ebenfalls ab. Nach dem Erkalten schneidet oder sticht man den gebackenen Gries in beliebige Streifen oder Stücke und legt eine mit Butter ausgestrichene Mehlspeisen-Form damit zierlich aus. Dann quillt man 8 Loth Gries in $\frac{1}{2}$ Quart Sahne mit 6 Loth Butter und 8 Loth Zucker steif aus, röhrt nach dem Verkühlen 6 bis 8 Eidotter und Citronenzucker darunter, vermischt die Masse mit 4 Loth Sultanrosinen, 4 Loth Corinthen, eingemachten Früchten, als: Kirschen, Aprikosen, Reineclaudes etc., zieht den festen Schnee von 6—8 Eiweißen darunter, füllt sie in die ausgelegte Form und bäckt sie $1\frac{1}{2}$ Stunde im Bain-marie, stürzt die Mehlspeise auf eine Schüssel und giebt einen Chaudeau nach Nr. 116 dazu.

904. Mehlspeise à la Figaro. Dazu quelle man 14 bis 16 Loth Gries mit Zimmt und Citronenschale, ein wenig Salz und 12 Loth Zucker in 1 Quart Milch steif aus, lasse ihn verkühlen, nehme Zimmt und Citronenschale wieder heraus und theile den Gries in 4 gleiche Theile. Den ersten Theil vermische man mit 3 Loth Butter und 3 Eidottern; er bleibt gelb; den zweiten färbe man mit Spinatmatte nach Nr. 32 grün und vermische ihn mit 3 Eidottern und 3 Loth Butter; unter den dritten röhre man etwas geriebene Chocolade, 3 Eidotter und 3 Loth Butter; den vierten Theil endlich röhre man mit etwa 4 Loth Krebsbutter und 3 Eidottern zusammen; dann schlage man das Eiweiß zu sehr steifem Schnee und mische den vierten Theil davon unter jede der vier verschiedenen Massen, streiche eine Form mit Butter aus, schneide nach der Größe derselben 3 runde Böden von Oblate, fülle die Mehlspeisen-Masse in den Farben abwechselnd schichtweise mit dazwischengelegter Oblate in die Form, backe sie in einem Bain-marie im mäßig-heissen Ofen ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde, stürze sie auf eine Schüssel und gebe eine Milch-Sauce nach Nr. 113 mit Vanille- oder Citronengeschmack.

dazu. Man kann die Masse auch löffelweise in den Farben abwechselnd in die Form füllen.

905. Biscuit-Mehlspeise à la reine. Ein nach No. 1208 oder 1209 in einer runden Form gebackener Biscuit wird von der braunen Rinde befreit und in 4 bis 5 Scheiben geschnitten. Dann mache man von Zucker, Wein, Citronensaft und Marasquin eine Limonade, lege die größte der Biscuitscheiben auf eine Schüssel, tränke sie mit Limonade, bestreiche sie mit Himbeer- oder Aprikosen-Muß, lege die nächstfolgende Biscuitscheibe darüber, tränke auch diese reichlich mit Limonade und bestreiche sie mit Fruchtmuß, und lege so nach und nach den Biscuit wieder zusammen. Wenn er von der Limonade recht erweicht ist, so gieße man die sich unten gesammelte Flüssigkeit ab, überziehe und bespriche den Biscuit wie die meringuierte Reis-Mehlspeise in No. 878 mit einer Masse von Eiweißschnee und Zucker, bestäube ihn mit feinem Zucker, lasse ihn in sehr gelinder Ofenhöhe schöne gelbe Farbe nehmen und gebe ihn lauwarm mit einem Chaudeau nach No. 116 auf die Tafel.

906. Semmel-Biscuit-Mehlspeise mit Kirschen. $\frac{1}{2}$ Pfund feingestochenen Zucker röhrt man mit 10 Eidottern recht schaumig, mischt Citronenzucker, 10—12 Loth weiße geriebene Semmel, 2 Überassen voll ausgesteinte saure Kirschen und den steifen Schnee von 10 Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form, bäckt die Speise in gelinder Ofenhöhe etwa eine Stunde, stürzt sie auf eine Schüssel und überzieht sie mit einer Kirsch-Sauce nach No. 121, oder bestreut sie reichlich mit Zucker und giebt die Kirsch-Sauce besonders dazu. Nach Belieben kann man auch 8 Loth feingestochene Mandeln, worunter einige bittere, mit dem Zucker und den Eiern dick rühren und mischt dann einige Loth geriebene Semmel weniger unter die Masse, als oben angegeben.

907. Kirschen-Speise. Eine halbe Meze ausgesteinte saure Kirschen kocht man mit Zucker, Zimmt und Citronenschale wie zum Compote und thut sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Die Kirschsteine stößt man fein, kocht sie mit ein wenig Wasser aus, gießt die Flüssigkeit durch ein feines Sieb, kocht sie mit dem von den Kirschen abgetropften Saft zusammen kurz ein, lässt den Saft erkalten, fügt ein halbes Quart dicke saure Sahne, 2 ganze Eier und 4 Eidotter hinzu, quirlt Alles zusammen recht klar und mischt die Kirschen darunter. Dann legt man eine mit Butter ausgestrichene Form mit Semmel- oder Zwiebackscheiben, welche in Butter gelbbräungebraten sind, aus, füllt die Kirschen schichtweise mit gebratenen Zwiebackscheiben in die Form, bäckt die Speise eine Stunde in einem mäßigheißen Ofen, und bestreut sie reichlich mit gestochenem Zucker.

908. Sächsische Mehlspeise mit Früchten. Man legt den Boden einer mit Butter ausgestrichenen und mit einer Patrone versehenen Form recht zierlich mit gut abgetropften eingemachten Früchten, als: schwarzen und rothen Kirschen, Aprikosen, Reinclaudes &c., aus, füllt geschickt, ohne die Früchte zu verschieben, eine nach No. 882 bereitete, mit eingemachten Kirschen vermischt sächsische Mehlspeisen-Masse in die Form, bäckt sie $1\frac{1}{2}$ Stunde im Bain-marie in einem mäßigheißen Ofen, stürzt die Speise behutsam auf eine Schüssel um und giebt eine Himbeeren-, Aprikosen- oder Kirsch-Sauce in einer Saucière dazu.

909. Pflaumen-Speise. Man schneidet für 2 Groschen Milchbrod in Scheiben und bratet sie in Butter gelb. Ein Pfund gebackene Pflaumen kocht man nach No. 815 recht reich, nimmt die Steine heraus und legt die Pflaumen mit dem Brode schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene Form. Die Pflaumenbrühe wird kurz eingekocht, nach dem Erkalten mit einem halben Quart süßer oder saurer Sahne, ein paar feingestochenen bitteren Mandeln, 4 ganzen Eiern, Zucker und Citronenzucker zusammengequirlt, über die Pflaumen gegossen, die Speise in einem mäßigheißen Ofen eine Stunde gebacken und mit Zucker bestreut.

910. Mehlspeise von Nüssen. 12 Loth geriebene Semmel röstet man auf gelindem Feuer mit 10 Loth Butter gelb, fügt etwa $\frac{1}{4}$ Quart Sahne und 10 Loth Zucker hinzu, kocht hiervon einen steifen Brei, vermischt denselben mit 4 Loth abgehäuteten und mit einigen bitteren Mandeln feingestochenen Wall- oder Haselnusskernen, Citronenzucker und 10 Eidottern, röhrt Alles gut zusammen und mischt zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weizen von 10 Eiern und einige in Würfel geschnittene eingemachte Wallnüsse darunter. Man füllt die Masse in eine Form, bäckt sie im Bain-marie im mäßigheißen Ofen etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde, stürzt die Mehlspeise auf eine Schüssel und giebt eine Sauce caramel (No. 883) oder eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack theils darüber, theils in einer Saucière dazu.

911. Mehlspeise von Butterknöckeln. Die nach No. 50 eingerührten Nockeln werden mit einem Löffel abgestochen, in gefügte kochende Milch gelegt, gartekocht, mit dem Schaumlöffel ausgehoben und zuerst zum Abtropfen auf ein Sieb, dann in einen Teigrand (siehe No. 775) gelegt. Die Milch, in welcher die Nockeln gekocht worden sind, läßt man bis auf ein halbes Quart einkochen, giebt noch Zucker, ein wenig Salz und Citronenzucker daran, zieht sie mit 6 Eidottern ab, mischt nach einem Verkühlen den Schnee von ein paar Eiweißen darunter, giebt sie über die Nockeln und bäckt diese im mäßigheißen Ofen etwa $\frac{3}{4}$ Stunden. Beim Auftragen auf die Tafel streut man feinen Zucker über die Mehlspeise und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

912. Meringuirte Butterknöckeln. Die nach Angabe der vorigen Nummer gekochten, in einen Rand gelegten und mit der abgezogenen Milch übergossenen Knöckeln werden mit dem steifen Schnee von 3 Eiweißen, welchen man mit $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker vermischt hat, überzogen, mit Zucker bestäubt und sehr langsam $\frac{1}{2}$ Stunden gebacken.

913. Mehlspeise von saurer Sahne. Man rühre 6 bis 8 Loth feines Weizen- oder Kartoffelmehl mit $\frac{3}{4}$ Quart saurer Sahne klar und auf dem Feuer zu einem steifen Brei. Dann quirle man $\frac{1}{4}$ Quart saure Sahne mit 10 Eidottern, ein wenig Salz, 8 Loth Zucker, Citronenzucker und gestoßenem Zimmt gut durch, rühre hiermit den gekochten Brei recht klar, mische das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, fülle die Masse in eine Porzellan- oder Blechform oder in einen Teigrand (No. 775), streue Zucker darüber und backe sie in einem mäßigheißen Ofen eine gute Stunde.

914. Mehlspeise von Kartoffeln. Dazu kochte man die Kartoffeln am Tage zuvor in der Schale ab und reibe sie nach dem Erkalten auf einem Reibeisen sehr fein. Dann rühre man 12 Loth Butter zu Sahne und nach und nach 2 ganze Eier, 8 Eidotter, 12 Loth Zucker, Citronenzucker, eine Prise Salz und zuletzt 1 Pfund geriebene Kartoffeln und ein paar Löffel Sahne darunter, vermische die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen, fülle sie in einen Teigrand, streue Zucker darüber und backe sie in einem mäßigheißen Ofen eine Stunde. Man kann diese Mehlspeise auch noch anders zusammensetzen, indem man recht mehlige Kartoffeln zu der Zeit, wo man die Mehlspeise einröhren will, in der Schale abkocht, sie gleich heiß abschält, mit einem Rollholz auf einem Küchenbrete fein zerquetscht, 1 Pfund davon in einem Reibenapfe zuerst mit 12 Loth Butter und dann mit den übrigen oben angegebenen Zutaten feinreibt und zuletzt mit dem Schnee vermischt. Man kann auch an Stelle des Citronenzuckers feingehackte candirte Orangenblüthe darunternehmen. Dazu giebt man eine Milch-Sauce.

915. Mehlspeise von Apfelsinen. Man rühre 8 Loth feines Mehl mit $\frac{3}{4}$ Quart Sahne und 3 Eidottern klar und mit 6 Loth frischer Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, lasse ihn erkalten, rühre ihn in einem Reibenapfe mit 8 Loth Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine, 6 Eidottern und dem Saft von 2 Apfelsinen zusammen, ziehe den festen Schnee von 8 Eiweißen darunter, fülle die Masse in einen Teigrand (No. 775)¹, streue feinen Zucker darüber und backe sie eine gute Stunde in gelinder Ofenhöhe. Dazu giebt man einen mit Apfelsinenzucker und Apfelsinensaft nach No. 116 bereiteten Chaudeau.

916. Schmankerle. Man vermischt 16 Loth Mehl mit $\frac{1}{2}$ Quart Milch und 6 Loth Zucker, fügt 12 Loth Butter hinzu und röhrt es auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab; nach dem Verkühlen röhrt man 4 ganze Eier und 4 Eidotter darunter, streicht die Masse in handbreiten, recht dünnen Streifen auf mit Butter bestrichene Backbleche und bäßt sie im mäßigheißen Ofen gar und gelbbraun; schneidet sie warm von den Blechen ab und in zweifingergliedlange, fingerbreite Streifen, legt sie mit gut gereinigten Corinthen schichtweise in eine Casserole, gießt etwas lauwarme gesüßte Milch darüber, setzt sie verdeckt in einen warmen Ofen, gießt dann und wann noch ein wenig Milch darüber und läßt sie langsam aufweichen, richtet sie so locker als möglich auf eine Schüssel an, streut Zucker und Zimmt darüber und giebt eine Milch-Sauce dazu.

917. Milchschauberle. Man röhrt 12 Loth Butter zu Sahne und nach und nach 6 Eidotter, 4 Loth Zucker, Citronenzucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl und zuletzt den Eiweißschnee darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, die nur halb voll davon wird, und bäßt sie im mäßigheißen Ofen gar. Dann macht man mit einem Messer Schnitte in den Kuchen, gießt kalte gesüßte Milch darüber und setzt ihn zugedeckt in mäßige Wärme. Wenn die Milch eingezogen ist, gießt man nach und nach so viel lauwarme gesüßte Milch auf den Kuchen, als er nur immer annehmen will, läßt ihn recht heiß werden, stürzt ihn auf eine Schüssel um, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt, und giebt eine Milch-Sauce dazu. Man kann auch eine halbe Stange Vanille in $\frac{1}{2}$ Quart Milch ausziehen lassen und von dieser Milch zum Aufguß nehmen.

918. Dampfnudeln. Von 1 Pfund feinem Mehl, einem ganzen Ei oder 2 Eidottern, 4 Loth Zucker, ein wenig Salz, 6 Loth Butter, 3 Loth trockenen Hefen oder 3 Eßlöffeln dicken Bierhefen und etwa $\frac{1}{8}$ Quart Milch bereitet man folgendermaßen einen Teig: Man schüttet das lau erwärmte Mehl in einen Napf, macht in die Mitte des Mehles eine Grube, thut die mit etwas schwach lauwärmer Milch klar aufgelösten Hefen in die Grube, röhrt sie mit etwas Mehl zu einem weichen Teige an und läßt diesen an einem warmen Orte gut aufgehen. Dann fügt man den Zucker, das Salz, die Butter und das mit etwas Milch klargequirte Ei hinzu, röhrt dies Alles mit der lauwärmten Milch zu einem nicht zu weichen Teige an, schlägt diesen mit der Holzkelle so lange, bis er recht klar und feinblasig ist, bestäubt den Teig mit Mehl, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn etwas aufgehen. Nun formt man von dem Teige auf dem mit Mehl bestäubten Tische länglich-runde Kuchen von der Dicke und Länge eines Daumens, legt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, deckt sie mit einem Tuche zu und läßt sie wieder aufgehen. Hierauf gießt man in eine Dampfnudelpfanne oder in eine

breite Casserole mit niedrigem Rande so viel Milch, daß die Casserole einen halben Zoll hoch damit angefüllt wird, fügt ein wenig Zucker und 6 Loth frische Butter hinzu, läßt die Milch kochen, legt die aufgegartenen Nudeln dicht nebeneinander in die kochende Milch, bedeckt die Casserole mit ihrem Deckel, legt glühende Kohlen auf denselben und läßt die Nudeln auf nicht zu starkem Kohlenfeuer so lange dämpfen, bis die Milch ganz kurz eingekocht ist, die Nudeln gar sind und unten und oben eine schöne goldgelbe Farbe haben. Man kann die Dampfnudeln auch nachdem man sie in die kochende Milch gelegt hat, (anfangs verdeckt, dann ohne Deckel, damit die Nudeln oben Farbe nehmen,) im heißen Ofen gar machen, wozu etwa 20 Minuten erforderlich sind. Ist die Milch alsdann noch nicht so weit eingekocht, daß sich unten an den Nudeln gelbe Kameln angesezt haben, so setzt man die Casserole auf Kohlenfeuer. Man sticht die Dampfnudeln mit einem kleinen eisernen Spaten aus der Pfanne, richtet sie zierlich aufgehäuft auf eine Schüssel an, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack dazu.

Zu bemerken ist noch, daß die Pfanne oder Casserole, in welcher man die Nudeln dämpft, nicht größer sein darf, als daß die Nudeln gerade Platz darin finden.

919. Krebs-Dampfnudeln. Man bereite von einem halben Schock ungekochter Krebse nach Angabe der No. 754 Krebsmatte und mache die rohen Krebsschwänze mit ein wenig Butter und Salz gar. Eine Mandel Krebs kochte man ab und bereite von diesen mit 16 Loth Butter recht rothe Krebsbutter (No. 9). Die Matte röhrt man mit etwas Krebsbutter, den feingehackten Krebsschwänzen, etwas Zucker, Eistronenzucker, 3 Eidottern, ein paar feingehackten, in Butter geschwitzten Schalotten, Muskatnuß, ein wenig Salz und ein paar Löffel voll geriebener Semmel fein zusammen. Dann rolle man einen nach Angabe der vorigen Nummer bereiteten Hefeteig zu einer länglich-viereckigen dünnen Platte aus, streiche die Krebs-Farce dünn darüber, bestreiche sie mit Krebsbutter, rolle den Teig zu einer langen Wurst auf, schneide diese in anderthalb Finger breite Stücke, lege sie nicht ganz dicht nebeneinander in ein mit Krebsbutter ausgestrichenes Geschirr, lasse sie aufgehen, bestreiche sie mit Krebsbutter, gieße etwas siedende gesüßte Milch darüber und mache sie wie die Dampfnudeln in voriger Nummer gar. Man giebt eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack dazu.

920. Krebswuchteln. Hierzu bereite man einen Hefeteig nach No. 918, auch eine Krebs-Farce und Krebsbutter wie zu den Krebs-Dampfnudeln in voriger Nummer. Den Hefeteig rolle man auf dem mit Mehl bestäubten Tische zu einer sehr dünnen viereckigen Platte aus,

seße auf das untere Ende derselben, 1 Zoll von der Kante und $1\frac{1}{2}$ Zoll von einander entfernt, Häufchen Farce von der Größe einer kleinen Haselnuss, bestreiche den Teig rings um die Häufchen leicht mit Wasser, schlage das untere Ende der Teigplatte über die Häufchen Farce, drücke den Teig rings um diese fest aneinander, steche die Wuchteln mit einem passenden runden Ausstecher wie kleine Pfannkuchen von der Größe eines Biergroschenstückes aus und lege sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech. Man schneide alsdann die untere Teigkante wieder gerade, und fahre fort, solche kleine Wuchteln auf die angegebene Art zu formen, bis der Teig und die Farce verbraucht sind. Nachdem die Wuchteln ein wenig aufgegangen sind, lege man sie in guter Ordnung in eine mit Krebsbutter fett ausgestrichene Napfchenform, bestreiche dabei jede einzelne Wuchtel mit Krebsbutter und fülle die Form nur zur guten Hälfte damit, lasse sie an einem warmen Orte gut aufgehen, backe sie in einem mäßigheißen Ofen etwa anderthalb Stunden, stürze sie behutsam auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker und gebe eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack dazu.

921. Dukatennudeln. Von dem nach No. 918 bereiteten, dünn-ausgerollten Hefeteig sticht man mit einem runden Ausstecher von der Größe eines Dukatens Scheibchen aus, legt sie auf ein mit Krebsbutter dünnbestrichenes Blech, lässt sie aufgehen, bestreicht sie mit Krebsbutter, bäckt sie im mäßigheißen Ofen zu schöner goldgelber Farbe, legt sie in guter Ordnung in eine Form, übergießt sie mit etwas lauwärmer gesüßer Milch, in welcher man vorher den Geschmack einer Stange Vanille ausgezogen hat, lässt sie unter wiederholtem Zugriff von Milch in gelinder Ofenhitzé aufweichen, stürzt sie auf eine Schüssel um, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Vanille-Milch-Sauce dazu.

922. Mehlspeisen von Maronen. Man dämpft 1 Pfund geschälte und durch Abbrühen von der Haut befreite Maronen mit wenig Milch und einer Stange Vanille weich, streicht sie durch ein Sieb, reibt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund süßen und einigen bitteren feingeriebenen Mandeln und 12 Loth frischer Butter in einem Reibenapfe, röhrt 10 Eidotter, 12 Loth Zucker und etwas Marasquin darunter, vermischts die Masse mit etwas weißer geriebener Semmel und mit den zu steifem Schnee geschlagenen 10 Eiweißen, füllt sie in einen Rand, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie etwa 1 Stunde in einem mäßigheißen Ofen. Man giebt dazu eine Weinschaum-Sauce.

923. Mehlspeise von weißem Käse (Quark). Man röhrt 12 Loth Butter zu Sahne, giebt nach und nach 10 Eidotter, 12 Loth Zucker, Citronenzucker, 4 Löffel weiße geriebene Semmel, $\frac{1}{2}$ Pfund weißen Käse, 4 Loth zerbrockelte bittere Makronen dazu, und vermischt

zuletzt die Masse mit dem steifgeschlagenen Schnee der 10 Eiweiße, füllt sie in einen Rand, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie $1\frac{1}{2}$ Stunde in einem mäßigheißen Ofen. — Man kann auch gereinigte Corinthen unter die Masse mischen.

924. Mehlspeise von Hirse. 18 Loth Hirse werden abgebrüht, gewaschen, in einem Quart Milch dick ausgequollen und durch ein Sieb gestrichen. — Dann röhrt man 12 Loth Butter zu Sahne, röhrt nach und nach 10 Eidotter, 10 Loth Zucker, Citronenzucker, eine Prise Salz und den abgekühlten Hirsebrei darunter, vermischt die Masse mit dem steifen Eiweißschnee, füllt sie in einen Rand, bäckt die Speise etwa eine Stunde, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Milch-Sauce mit beliebigem Geschmac dazu.

925. Mehlschmarren. Diese ziemlich einfache Mehlspeise bereitet man folgendermaßen: 12 Loth Mehl röhrt man mit 10 Eidottern, $\frac{3}{8}$ Quart Sahne oder Milch, ein wenig Salz und Zucker recht klar, und vermischt die Masse mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weizen der Eier. Dann lässt man 8 Loth geklärte Butter in einer flachen Casserole oder in einer Bratpfanne heiß werden, gießt die Masse hinein, bäckt sie auf gelindem Feuer, bis sie unten schöne Farbe genommen hat, theilt die Masse mit einer kleinen eisernen Dampfnudelschuppe in kleine Stücke, dreht sie um, bäckt sie auf der andern Seite gleichfalls zu schöner Farbe, schmort die Schmarren unter wiederholtem Umwenden, indem man sie dabei mit der Schuppe kleinbröcklich hält, noch so lange, bis sie schön gelbbraun geworden sind, bestäubt sie mit feinem Zucker, der mit gestonzenem Zimmt oder Citronenzucker vermischt ist, richtet sie gehäuft auf eine Schüssel an und giebt sie sogleich auf die Tafel.

926. Nudelschmarren. Man bereitet von 3 Eiern und dem nöthigen Mehl nach No. 7 Nudeln und quillt sie in 1 Quart Milch mit ein wenig Salz und Zucker steif aus, schüttet sie in ein breites Geschirr, in welchem man 8 Loth geklärte Butter heißgemacht hat, streut ein wenig feingehackte candirte Orangenblüthe darüber und behandelt sie weiter nach Angabe der vorigen Nummer.

927. Semmelschmarren. 4 ganze Eier und 6 Eidotter werden mit $\frac{1}{2}$ Quart Milch oder Sahne, einer Prise Salz und etwas Zucker klarequirt; man lässt hierin etwas kleinwürfelig geschnittene Semmel aufweichen, fügt ein paar Loth gutgereinigte Corinthen hinzu, und behandelt die Masse weiter nach Angabe der No. 925.

928. Aepfelschmarren. Die nach No. 925 eingerührte Masse wird mit würfelig geschnittenen und in Butter mit ein wenig Zucker halb weichgedämpften Aepfeln vermischt und wie die Mehlschmarren in ge-

Klärter Butter auf beiden Seiten schön gelbbraungebacken und geshmort. Nach dem Anrichten werden die Apfelschmarren dick mit Zucker und Zimmt bestreut. Sollte sich die Schmarrenmasse beim Backen noch nicht genug verdichtet haben, wenn sie auf der untern Seite schon braun wird, so setze man sie kurze Zeit in einen mäßigheißen Ofen, oder nehme sie vom Feuer ab und lasse sie verdeckt sich verdichten.

929. Plinsen. Man quirlt 8 Loth Mehl mit 8 ganzen Eiern, ein wenig Salz und Zucker und ungefähr $\frac{1}{2}$ Quart lauwarmter Milch zusammen, mischt 4 Loth geschmolzene Butter unter die Masse und bäckt davon mit ungesalzener Butter in einer eisernen Eierkuchenpfanne auf nicht zu starkem Feuer 8 Plinsen, welche nur messerrückendick sein dürfen. Man bäckt sie auf beiden Seiten gelbbraun, legt sie auf eine Schüssel mit dazwischen gestreutem Zucker und Zimmt übereinander, bestreut die oberste Plinse stark mit Zucker, glacirt sie mit einer glühenden Schaufel und tischt sie so warm als möglich auf.

930. Plinsen mit Mandel-Tréme. Man stökt 4 Loth süße und einige bittere Mandeln recht fein, vermischt sie mit 6 Eidottern, 6 Eßlöffeln voll Zucker und 1 Eßlöffel voll Mehl, löst die Mischung mit etwa $1\frac{1}{2}$ Obertasse voll Sahne recht klar auf, röhrt dies auf dem Feuer zu einem Brei ab, läßt denselben einmal aufkochen und vermischt ihn mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weizen von 3—4 Eiern. Dann röhrt man nach Vorschrift der vorigen Nummer eine Plinsenmasse ein, bäckt davon dünne Plinsen, legt sie aus der Pfanne auf einen Bogen Papier, bestreicht sie dick mit der Tréme, rollt sie zusammen, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

931. Plinsen mit Confitures. Von der Plinsenmasse in No. 929 bäckt man mit ungesalzener Butter dünne Plinsen auf beiden Seiten gelbbraun, legt sie aus der Pfanne auf einen Bogen Papier, bestreicht sie mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee, oder mit Aprikosen- oder Apfelmus, rollt sie zusammen, legt sie in guter Ordnung auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

932. Plinsenspeise à la reine. Man durchmenge ungefähr $\frac{1}{2}$ Meze verlesene, gewaschene und abgetropfte frische Erdbeeren oder Himbeeren mit feingestochenem Zucker. Dann röhre man eine Plinsenmasse von 8 Löffeln Mehl, 4 ganzen Eiern, 8 Eidottern, etwas Salz und Zucker, Citronenzucker, $\frac{1}{2}$ Quart lauwarmter Sahne und 4 Loth geschmolzener Butter ein und vermische sie mit dem steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiweißen, bäcke davon mit ungesalzener Butter dünne Plinsen

auf beiden Seiten gelbbraun, lasse die zuerst gebackne Plinse gleich aus der Pfanne auf eine Schüssel gleiten, belege sie mit Erdbeeren oder Himbeeren oder mit geschmorten Kirschen, lege die nächste Plinse darüber, belege sie wieder mit Früchten, und fahre so fort, bis die Masse alle ist. Dann schlage man einen sehr steifen Schnee von 4 Eiweißen, vermische ihn mit 4 Löffeln feinem Zucker und überziehe und bespriße damit die Plinsen nach Angabe der No. 876, bestäube sie mit seinem Zucker und lasse sie in gelinder Ofenhitze schöne gelbe Farbe nehmen.

933. Hefenplinsen. 1 Pfund Mehl röhrt man mit etwa $\frac{1}{2}$ Quart lauwarmter Milch, die man nach und nach hinzugiebt, recht klar, mischt 6 ganze Eier, ein wenig Salz und Zucker, 3—4 Eßlöffel voll dicke Bierhefen oder $2\frac{1}{2}$ Loth mit ein wenig Milch aufgelöste trockene Hefen und 8 Loth zerlassene Butter unter die Masse, schlägt oder quirlt diese tüchtig, setzt sie zugedeckt an einen warmen Ort und läßt sie aufgehen. Man bäßt alsdann von der Masse in einer eisernen Eierkuchenpfanne mit ungesalzener oder geklärter Butter sehr dünne Plinsen, die auf beiden Seiten eine schöne gelbbraune Farbe haben müssen, legt dieselben auf eine Schüssel übereinander, bestreut jede Plinse mit Zucker und Zimmt, und tischt sie so warm als möglich auf.

934. Pancakes (Pannequets) nennt man eine feinere Art Plinsen. Die Masse dazu wird auf sehr verschiedene Weise zusammengesetzt. Zu den sogenannten

935. Holländischen Pancakes röhrt man 8 Loth Mehl, 8 Loth Zucker, Citronenzucker, 4 Eidotter, einen Löffel frischer Butter mit $\frac{1}{2}$ Quart Sahne auf dem Feuer zu einem Brei ab, vermischt ihn, wenn er verkühlt ist, mit 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern und dem steifgeschlagenen Schnee von den 6 Eiweißen, bäßt davon in einer eisernen Eierkuchenpfanne mit ungesalzener Butter dünne Kuchen auf beiden Seiten gelbbraun, legt sie auf eine Schüssel mit dazwischengestreuten, feingehackten bitteren Makronen übereinander, läßt sie in einem warmen Ofen ein wenig backen, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel. Auf eine ganz andere Art wird die Masse zu den

936. Englischen Pancakes zusammengesetzt. Dazu röhre man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, röhre nach und nach 2 ganze Eier, 6 Eidotter, 6 Loth Zucker, Citronenzucker, 10 bis 12 Loth Mehl darunter, vermische die Masse mit dem Schnee der Eiweiße und verdünne sie mit ungefähr $\frac{1}{2}$ Quart Milch oder Sahne. Die Pancakes werden von dieser Masse ebenfalls sehr dünn und auf beiden Seiten schön gelbbraun gebacken, auf eine Schüssel übereinander gelegt und mit Zucker bestreut. Von allen Arten Pancakes sind die beliebtesten die

937. Pancakes à la rocher de Cancale. Zu diesen quirlt man 2 Loth Mehl mit 2 ganzen Eiern, 6 Eidottern, $\frac{1}{4}$ Quart Sahne, etwas Orangenblüthen-Essenz, 2 Loth feingehackten bitteren Makronen, 2 Loth Zucker und einer Prise Salz recht klar, bäckt davon mit geklärter Butter recht dünne Plinsen nur auf einer Seite gelbbraun, legt sie (mit der braunen Seite oben) übereinander auf eine Schüssel, bestreut eine jede mit Zucker, glacirt die oberste mit einer glühenden Schaufel und giebt sie so warm als möglich auf die Tafel, weshalb man sie nach beendigtem Backen noch eine kurze Zeit in einen mäßigheißen Ofen setzt.

938. Auflauf von Käse. 6 bis 8 Loth feines Weizen- oder Kartoffelmehl wird mit einem knappen Quart Sahne recht klar gerührt und mit 12 Loth Butter auf dem Feuer zu einem Brei abgerührt. Nachdem derselbe verkühlt ist, vermischt man ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenem Parmesankäse (oder halb Parmesan- und halb Schweizerkäse), 10 bis 12 Eidottern, Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker, zieht den steifen Schnee der 12 Eiweiße leicht unter die Masse, füllt diese in eine Form oder in einen Teigrand (No. 775) und bäckt die Speise etwa 1 Stunde in einem mäßigheißen Ofen.

Anmerkung. Diese und die folgenden Käse-Mehlspeisen werden vor dem Braten auf den Tisch gegeben, während die süßen Mehlspeisen gewöhnlich nach demselben folgen.

939. Mehlspeise von Fisch. Man schneide einen Hecht oder Zander von etwa 2 Pfund aus Gräten und Haut, schneide die Hälfte davon in kleine hübsche Stücke, wasche diese und mache sie mit Butter, Salz und Citronensaft gar. Von der andern Hälfte des Fisches mache man nach No. 15 Farce und kochte Klöße davon ab. Dann röhre man 8 Loth Mehl mit $\frac{3}{4}$ Quart Sahne, 4 Eidottern und 6 Loth Butter auf dem Feuer zu einem Brei, vermische diesen nach dem Verkühlen mit 4 Eidottern, 8 Loth geriebenem Parmesankäse, Pfeffer, Muskatnuss, Salz und feingehackten Kräutern, als: Petersilie, Schnittlauch oder eine Schalotte, Estragon und Champignons, und ziehe den Schnee von den 4 Eiweißen darunter. Nun fülle man etwas von der Masse in einen Teigrand oder in eine Form, lege Fisch und Klöße darüber, bestreue es mit feingehacktem gekochten Schinken, gebe wieder Masse darüber, und fülle so abwechselnd drei Viertel der Form voll, backe die Speise $1\frac{1}{2}$ Stunde in einem mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe und gebe sie mit einer Champignon- oder Kräuter-Sauce auf die Tafel.

940. Mehlspeise von Macaroni mit Käse. Man kocht $\frac{1}{2}$ Pfund Macaroni in Wasser halb weich, gießt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, schneidet sie in 2 Zoll lange Stücke, quillt sie mit etwas guter Fleischbrühe und 8 Loth Butter auf gelindem Feuer steif aus, läßt sie ein wenig verkühlen, vermischt sie mit 8 Eidottern, Pfeffer, Salz, Mu-

Katnuß, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Parmesankäse und $\frac{1}{2}$ Pfund gekochtem und feingehacktem mageren Schinken oder Böckfleisch, zieht den steifen Schnee von 6 Eiweißen darunter, füllt sie in einen Rand, streut Parmesankäse darüber, beträufelt sie mit Butter oder Krebsbutter, und bäckt sie in einem mäßigheißen Ofen eine Stunde.

941. Gries-Mehlspeise mit Käse. 8 Loth Gries quillt man mit $\frac{1}{4}$ Quart Fleischbrühe, ein wenig Sahne und 6 Loth Butter auf ge- lindem Feuer zu einem steifen Brei aus. Nach dem Verkühlen röhrt man 6 Eidotter, Salz, Muskatnuß und 6 Loth geriebenen Parmesankäse darunter, vermischt die Masse mit dem Schnee von den 6 Eiweißen, füllt sie in eine Form, bäckt sie im Bain-marie im mäßigheißen Ofen drei Viertel- bis eine Stunde und stürzt die Mehlspeise beim Anrichten auf eine Schüssel.

942. Kartoffel-Mehlspeise mit Käse. 10 Loth Butter werden zu Sahne gerieben und nach und nach unter stetem Rühren mit 8 Eidottern, Salz, Muskatnuß, 1 Pfund auf dem Reibeisen feingeriebenen Kartoffeln (welche am Tage zuvor in der Schale abgekocht sein müssen), einem kleinen Lassenkopf voll dicker saurer Sahne und $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Parmesankäse gut vermischt; dann wird der recht steife Schnee von den 8 Eiweißen leicht unter die Masse gerührt, diese in eine mit Butter gut ausgestrichene Form gefüllt und im Bain-marie in einem mäßigheißen Ofen eine gute Stunde gebäckt. Beim Anrichten stürze man die Kartoffelspeise auf eine Schüssel.

Anmerkung. Diese Kartoffelspeise, auch die Griesspeise in No. 941, kann man zu Schmor- fleisch, gedämpftem Kinder-Hilfe, auch zu Fricandeaux vom Hirsch geben.

943. Krebs-Mehlspeise mit Käse. Krebsmatte, nach No. 754 von einem halben Schock Krebsen bereitet, wird mit einer gleichen Menge Semmelbrei (den man von geschälter und kleingeschnittener Semmel mit wenig Milch recht steifgekocht und durch ein Sieb gestrichen hat) und 8 Loth Krebsbutter recht fein gerieben. Dann fügt man nach und nach unter beständigem Rühren 8 Eidotter, die feingehackten Krebschwänze, 8 Loth Parmesankäse, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und feingehackte Kräuter wie in No. 939 hinzu, vermischt zuletzt die Masse mit dem recht steifen Schnee von 8 Eiweißen, füllt sie in einen Rand, streut Käse darüber, beträufelt diesen mit Krebsbutter, und bäckt die Mehlspeise eine gute Stunde in einem mäßigheißen Ofen.

944a. Mehlspeise von Nockeln mit Käse. Man mache von 12 Loth Butter, 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, dem nöthigen Mehle und etwas Parmesankäse nach No. 50 einen Nockelnteig, steche davon mit einem Löffel Klöße in kochende Milch, lasse sie langsam garkochen, ziehe sie mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen auf ein Sieb und lege

sie dann mit dazwischengestreutem, gekochtem, feingehacktem magern Schinken oder Pökelzunge und geriebenem Parmesankäse in einen Rand (siehe No. 775). Die Milch, in welcher die Klöße gekocht wurden, läßt man bis auf ein halbes Quart einkochen und verkühlen, quirlt sie mit 6 Eidottern und einem ganzen Ei, ein wenig Salz und Muskatnuß recht klar, gießt sie über die Nockeln und bickt diese eine gute Stunde im mäßigheißen Ofen. Wenn man die Mehlspeise auf die Tafel giebt, bestreue man sie mit Parmesankäse, träufle Krebsbutter darüber und färbe sie mit einer glühenden Schaufel bräunlich.

944b. Sahnenklöße mit Parmesankäse. 6 Loth seines Mehl röhrt man mit einem Viertelquart Sahne recht klar, fügt 2—3 Loth Butter, ein wenig Salz und Muskatnuß hinzu, röhrt dies auf dem Feuer zu einem steifen Teige ab, läßt diesen ein wenig verkühlen, vermischt ihn mit 8 ganzen Eiern und 2—3 Eidottern, und streicht ihn fingerdicke auf einen Teller. Man läßt alsdann 1—1½ Quart Milch mit ein wenig Salz kochen, sticht mit einem Eßlöffel von dem Teige Klöße ab, legt diese in die siedende Milch, läßt sie darin, ohne daß die Milch stark siedet, gar werden, nimmt die Klöße mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in eine mit Parmesankäse ausgestreute Schüssel, übergießt sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter und läßt sie in einem heißen Ofen oder unter einer glühenden Schaufel schöne gelbbraune Farbe nehmen.

Man giebt diese Klöße gewöhnlich zu Suppen; man kann sie aber auch als ein besonderes Gericht aufischen; im letzteren Falle giebt man Cervelatwurst dazu.

XIV. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Milch- und Eierspeisen.

945. Milchreis. Ein halbes Pfund nach Angabe der No. 23. gereinigter Reis wird mit 2 Quart Milch und ein wenig Salz auf starkem Feuer angelocht, dann auf gelindes Feuer gesetzt, wo man ihn etwa eine Stunde halbverdeckt unter öfterem Umrühren langsam aussquellen läßt. Der Milchreis muß weich, doch noch körnig und ein wenig flüssig sein. Man thut in der letzten Viertelstunde des Kochens ein wenig frische Butter und etwas Zucker daran. Nach dem Anrichten

auf eine Schüssel überstreut man ihn dic mit Zucker und Zimmt. Vorzüglich schmackhaft wird der Reis, wenn man ihn mit Sahne kocht.

946. Reis à la créole. Man lasse den Geschmack einer Stange Vanille in $1\frac{1}{2}$ bis 2 Quart kochender Sahne aussieben, nehme nach einer Viertelstunde die Vanille heraus, thue ein halbes Pfund nach No. 23 gereinigten Reis und ein wenig Salz in die Sahne, und lasse den Reis auf gelindem Feuer in etwa einer Stunde langsam weich ausquellen; in der letzten Viertelstunde lasse man ein paar Löffel feingeschnittenen Zucker in einer kleinen Casserole unter fortwährendem Rühren mit einer Holzkelle auf gelindem Feuer röthliche Farbe nehmen, gieße ein wenig Wasser darauf, löse den Zucker auf, färbe damit den Reis gelblich, thue noch gestoßenen Zucker daran, bestreue den Reis nach dem Anrichten mit Zucker und glacire ihn mit einer glühenden Schaufel.

947. Reis mit Mandelmilch. Man stößt ein halbes Pfund süße und ein Löffel bittere Mandeln mit ein wenig Wasser fein, vermischt sie mit 2 Quart siedender Sahne oder Milch, setzt diese zugedeckt an die Seite des Feuers, gießt sie nach einer Viertelstunde durch ein feines Sieb, läßt sie wieder aufkochen, und quillt darin ein halbes Pfund gereinigten Reis langsam aus. Zuletzt thut man Zucker nach Belieben und eine Prise Salz an den Reis und belegt ihn nach dem Anrichten auf eine Schüssel mit Makronen.

948. Milchreis mit Kürbis. Das in kleine Stücke geschnittene Kürbisfleisch wird mit etwas Milch, Zucker, Zimmt und Citronenschale zu einem dicken Brei gekocht, durch ein Sieb oder einen Durchschlag gestrichen, mit dem nach No. 945 gekochten Milchreis vermischt und dick mit Zucker und Zimmt bestreut.

949. Milchreis mit Apfeln. Man bereite von $\frac{1}{4}$ Mehe Apfeln ein Apfelmus nach No. 821. Der Reis wird wie in No. 945 gekocht, mit dem Apfelmus schichtweise auf eine Schüssel angerichtet (die oberste Schicht muß Reis sein), dick mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glacirt.

950. Milchhirse. $\frac{1}{2}$ Quartmaß voll Hirse liest man gut aus, brüht sie mehrere Male mit siedendem Wasser und spült sie mit kaltem Wasser ab. Dann gießt man $1\frac{1}{2}$ —2 Quart siedende Milch darauf, fügt ein wenig Salz, Zucker und Butter hinzu, läßt die Hirse auf gelindem Feuer, indem man sie öfters umröhrt, langsam ausquellen, richtet sie auf eine Schüssel an, gießt braune Butter darüber und giebt Zucker und Zimmt dazu.

951. Buchweizengrütze in Milch. Die Grütze wird in heißem Wasser abgewaschen, mit kochender Milch, ein wenig Salz und

Butter aufgesetzt, zu einem Brei ausgequollen und mit brauner Butter oder Zucker und Zimmt aufgetischt.

952. Dickausgequollene Buchweizengröße. Die Grütze wird mit warmem Wasser reingewaschen und mit weichem Wasser und Salz zu einem dicken Brei angerührt. Nach ein paar Stunden schüttet man sie mit etwas dazwischengemengter frischer Butter in eine mit Butter ausgestrichene Casserole oder in einen Topf, deckt den passenden Deckel fest darüber und setzt sie in einen heißen Ofen. Nach einer Stunde nehme man den Deckel ab, lege noch etwas Butter auf die Grütze, verschließe das Geschirr von Neuem und lasse die Grütze noch eine Stunde im Ofen stehen. Darauf schüttet man sie auf eine Schüssel, gieße etwas kochende Sahne darüber und gebe sie mit brauner Butter und Zucker und Zimmt auf den Tisch. Man kann auch eine Milch-Sauce nach No. 113 dazugeben.

953. Schwaden in Milch. Die Schwaden- oder Mannagrütze wird in warmem Wasser reingewaschen, und übrigens gekocht, wie die Milchhirse in No. 950. — Sie quillt weniger auf als die Hirse, weshalb man etwas weniger Milch dazunehmen muß.

954. Milchnudeln. Man macht von 2 ganzen Eiern und dem nöthigen Mehle Nudeln nach No. 7, streut sie locker in $1\frac{1}{2}$ Quart kochende Milch, thut etwas Salz, Butter und Zucker daran, kocht sie unter öfterem Umrühren zu einem dickflüssigen Brei, und bestreut sie nach dem Anrichten auf eine Schüssel mit Zucker und Zimmt oder mit feingehackten Makronen.

955. Rahmbrei mit Rameln. Dazu bereitet man zuerst die Rameln folgendermaßen: Man führt 4 Löffel Mehl mit einer Prise Salz, ein wenig Zucker und $\frac{g}{2}$ Quart Milch auf dem Feuer zu einem glatten Brei ab. Dann streicht man eine auf gelindem Kohlenseuer heißgemachte eiserne Eierkuchenpfanne vermittelst eines Pinsels mit gelernter Butter aus, gießt so viel von dem Brei hinein, daß die ganze Fläche der Pfanne damit überdeckt ist, läßt ihn unter starkem Kochen sich auf dem Boden der Pfanne ansetzen, und streicht dann den noch weichen Brei wieder aus der Pfanne zu dem übrigen Brei; wenn die angebackene Masse eine schöne röthliche Farbe genommen hat, nimmt man die Pfanne vom Feuer, schneidet die fest an derselben haftenden, sehr spröden Rameln in längliche Bierecke, stößt sie mit einer eisernen Mehlspeisen-Schaufel von der Pfanne los und dreht sie zu kleinen Dütten oder Nollen. Da die Rameln sich nur drehen lassen, so lange sie heiß sind, so muß man bei dieser Arbeit sehr schnell zu Werke gehen und auch das Verbrennen der Finger nicht scheuen. Die Rameln, welche sich

nicht drehen lassen, werden verwahrt; die Pfanne wird sehr gut gereinigt und die Anfertigung von Rameln aus dem abgerührten Brei so lange fortgesetzt, bis man genug hat oder so weit der Brei reicht. Die Rameln stellt man an einen warmen Ort, damit sie spröde bleiben.

Zum Rahmbrei quirlt man 6 Loth Mehl mit $\frac{1}{2}$ Quart kalter Sahne recht klar, fügt noch $\frac{1}{2}$ Quart kochende Sahne nebst einer Prise Salz und 4 Loth Zucker hinzu, kocht hiervon unter beständigem Rühren einen Brei, läßt denselben auf sehr gelindem Feuer noch eine halbe Stunde ganz sacht kochen, röhrt ihn recht oft um, richtet ihn endlich in eine tiefe Schale oder in einen Teigrand nach No. 775 an, auf deren Boden man zuvor die feingehackten Abgänge der Rameln gelegt hat, und besteckt den Brei mit den gedrehten Rameln.

956. Eingebrannter Nahmbrei. Man läßt 8 Loth Butter gelb werden, schwitzt darin etwa 8 Löffel Mehl hochgelb, vermischt das Mehl recht glatt mit $1\frac{1}{4}$ Quart warmer Sahne, thut 4 Loth Zucker, ein Stück Zimmt und eine Prise Salz daran, kocht hiervon unter stetem Rühren einen Brei und läßt diesen auf sehr schwachem Feuer noch eine Viertelstunde kochen. Beim Anrichten nimmt man den Zimmt heraus und besteckt den Brei mit Rameln nach der vorigen Nummer, oder bestreut ihn mit Zucker und glacirt ihn mit einer glühenden Schaufel.

957. Mehklümppchen in Milch. Man schüttet 6 Eßlöffel Mehl auf einen Tisch, macht eine Grube in die Mitte des Mehls, schlägt 1 ganzes Ei und 1 Eidotter hinein, gießt ein paar Löffel Milch über das Mehl und hält Alles mit einem Messer so lange durcheinander, bis sich grökere und kleinere Klümppchen gebildet haben. Dann läßt man 2 Quart Milch mit ein wenig Zucker, Butter und Salz kochen, schüttet die Klümppchen hinein und kocht sie auf gelindem Feuer unter wiederholtem Umrühren zu einem flüssigen Brei. (Wenn der Brei zu dick wird, gießt man noch etwas Milch dazu.) Nach dem Anrichten auf eine Schüssel streut man Zucker und Zimmt darüber.

958. Kascha. 8 Loth grobkörniger Gries wird mit $\frac{3}{4}$ Quart Sahne, einer Prise Salz, ein wenig Butter, 4 Loth Zucker und einem Stück Zimmt unter immerwährendem Rühren zu einem siedenden Brei gekocht, in Tassenköpfe oder in einen Teigrand (No. 775) gefüllt, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glacirt. Durch ein eigenthümliches Verfahren kann man diesen Brei mit braunen Flocken vermischen. Man setzt nämlich ein halbes Quart oder mehr mit Zucker gesüßte Sahne in einem breiten Geschirr in einen sehr heißen Ofen. Die Sahne bildet bald eine Haut, welche sich in der Hitze rasch braun färbt. Sobald sich eine solche braune Haut zeigt, nimmt man sie ab und zieht sie unter den Griesbrei, und fährt damit so lange fort, bis

der Gries genug solcher Flocken hat. Sollte die Sahne bald kochen und dadurch an der Bildung einer Haut verhindert werden, so setzt man das Geschirr, in welchem sich die Sahne befindet, in ein Bain-marie.

959. Eier zu kochen. Die Eier, welche man in der Schale auf den Tisch giebt, werden vor dem Kochen mit Salz und Wasser recht sauber gewaschen. Das Wasser, in welchem man die Eier sieden will, muß stark kochen. Dann legt man die Eier, wo möglich auf einmal, hinein, und läßt sie, wenn sie weichgekocht werden sollen, 3 Minuten kochen. Man kann die weichen Eier auch genau treffen, wenn man sie nach dem Einlegen in das kochende Wasser augenblicklich vom Feuer nimmt, das Geschirr zudeckt und die Eier vom Feuer entfernt genau 10 Minuten in dem Wasser liegen läßt. Sollen die Dotter ein wenig dichtlich werden, so läßt man die Eier $3\frac{1}{2}$ bis 4 Minuten kochen. Pfauenweiche Eier, welche man abschälen und zum Garniren verschiedener Gemüse als: Spinat, Endivien &c., anwenden will, werden 5 Minuten gekocht, sogleich in kaltes Wasser gelegt, nach dem Abkühlen behutsam abgeschält und in warmem gesalzenen Wasser wieder erwärmt. Harte Eier müssen 10 Minuten kochen.

960. Verlorene Eier. Die Bereitung derselben ist in No. 6 zu finden.

961. Rühreier. Siehe die Nummern 283, 284, 285 und 286.

962. Secheier, Spiegeleier. Wenn man dazu nicht eine besondere Pfanne mit Vertiefungen hat, so nimmt man ein breites, flaches Kupfergeschirr oder eine eiserne Eierkuchenpfanne, läßt Butter darin gelb werden (auf jedes Ei etwa 1 Loth Butter), schlägt die Eier aus, setzt sie, eins neben das andere, in die Butter, hütet sich dabei vor dem Berischen der Eidotter, streut Salz, nach Belieben auch ein wenig Pfeffer darüber, setzt die Pfanne auf ein mäßiges Feuer, läßt sie so lange darauf stehen, bis sich das Eiweiß verdichtet hat; nimmt sie vom Feuer, hält eine glühende Schaufel über die Eier, oder stellt sie auf einige Augenblicke in den heißen Ofen, damit sich auch das Gelbe ein wenig verdichtet, sticht sie mit einem runden Aussstecker, welcher ein wenig größer als ein Eidotter ist, aus, nimmt sie mit einer dazu bestimmten kleinen Schaufel oder mit einem breiten Messer aus der Pfanne und legt sie auf die Schüssel.

963. Saure Eier. Man bereitet Secheier wie in der vorigen Nummer, läßt aber die Butter dazu braun werden, richtet sie auf eine Schüssel an, läßt ein wenig braune Butter mit Essig, Salz und Pfeffer auskochen und gießt diese Sauce über die Eier. Noch besser wird die

Sauce, wenn man ein wenig Braten-Züs oder braune Sauce mit dem Essig aufkochen läßt.

964. Saure Eier mit Speck. Man bratet Speck, welchen man in dünne, thalergröze Scheiben geschnitten hat, in einer eisernen Pfanne auf beiden Seiten braun, schlägt Eier darauf, überstreut sie mit Pfeffer und Salz, läßt sie aus dem Feuer ein wenig braten, schneidet sie von einander, kehrt sie behutsam um, legt sie auf eine Schüssel oder läßt sie gleich aus der Pfanne auf die Schüssel gleiten, läßt in der Pfanne ein wenig Essig aufkochen und gießt ihn über die Eier.

965. Eier mit Mostrich-Sauce. Man bereitet nach No. 6 verlorene Eier, oder mau kocht Eier in der Schale 5 Minuten, legt sie in kaltes Wasser, schält sie ab, erwärmt sie wieder in warmem, gesalzenem Wasser, legt sie in eine Schüssel und giebt eine Mostrich-Sauce nach No. 78 oder 79 darüber.

966. Eier mit holländischer Sauce. Wenn die Eier wie in der vorigen Nummer in eine Schüssel gelegt sind, gieße man eine holländische Sauce nach No. 70a, welche man mit Essig und Salz gut abgeschärft hat, darüber.

967. Eier à la Béchamel. Hartgekochte Eier werden abgeschält, in Viertel geschnitten, mit einer Sauce à la Béchamel nach No. 97 vermischt und recht heiß ausgetischt.

968. Farcirte Eier mit Fricassee-Sauce. 12 hartgekochte Eier schält man ab und schneidet sie der Länge nach in Hälften. Die Dotter streicht man durch ein Sieb, röhrt sie mit ebensoviel Butter, dem feingehackten Fleisch von einer Mandel Krebsen, einigen rohen Eidottern, Salz, Muskatnuß, ein wenig Parmesankäse, einer feingehackten und in Butter geschwitzten Schalotte und etwas geriebener oder in Milch geweichter und trocken ausgepreßter Semmel fein zusammen, mischt etwas steifen Eiweißschnee unter die Farce, füllt mit derselben die halben Eier so hoch, daß sie die Gestalt ganzer Eier erhalten, streicht die Farce recht glatt, legt die Eier in ein mit Butter ausgestrichenes flaches Geschirr, gießt ein wenig Fleischbrühe oder gesalzenes Wasser darunter, deckt ein gefettetes Papier darüber, macht sie in einem mäßigheißen Ofen gar, richtet sie auf eine Schüssel an und giebt eine schmackhafte Fricassee-Sauce nach No. 108 darüber.

969. Farcirte Eier mit einer Milch-Sauce. Hartgekochte Eier werden abgeschält und in Hälften getheilt. Die Dotter werden mit ebensoviel Butter, etwas Zucker, Citronenzucker, zwei rohen Eidottern, ein wenig Salz, einigen feingestoßenen bitteren Mandeln und ein wenig geriebener Semmel feingerührt, mit gereinigten Corinthen und

etwas Eiweißschnee vermischt und die Eier damit nach Angabe der vorigen Nummer gefüllt. Man legt sie in ein mit Butter bestrichenes flaches Geschirr, gießt ein wenig Milch darunter, bedeckt sie mit Papier, macht sie im Ofen gar und giebt nach dem Anrichten auf eine Schüssel eine recht seimige Milch-Sauce nach No. 113 darüber.

970. Piropies. Unter $\frac{1}{4}$ Pfund zu Sahne geriebener Butter röhrt man 3 bis 4 ganze Eier, eine Prise Salz, ein wenig Zucker, abgeriebene Citronenschale und einen Teller voll gutausgedrückten weißen Käse. Wenn Alles recht glattgerieben ist, röhrt man nach und nach so viel feines Mehl darunter, daß ein ziemlich fester Teig daraus wird. Diesen rollt man mit Mehl ein paar Messerrücken dick aus, schneidet ihn in fingerbreite Streifen und diese in schräge Bierecke, legt sie in kochendes gesalzenes Wasser, kocht sie gar, zieht sie mit einem Schaumloßel zum Abtropfen auf ein Sieb, legt sie dann auf eine Schüssel und giebt gehackte, in Butter gelbgebratene Zwiebeln oder eine Sahnen-Sauce nach No. 101, welche recht seimig sein muß, darüber.

971. Eierkuchen. Pfannkuchen. Man quirlt 4 gehäuften Eßlöffel voll Mehl, 4 ganze Eier und ein wenig Salz mit einem knappen halben Quart Milch oder Wasser recht klar, oder, noch besser: man quirlt 6 Eßlöffel voll Mehl mit einem knappen halben Quart Milch, 2 ganzen Eiern, 6 Eidottern und ein wenig Salz recht klar und mischt das zu steifem Schnee geschlagene Weizen von 4 Eiern darunter. Dann läßt man in einer eisernen Eierkuchenpfanne einen Löffel Butter auf nicht zu scharfem Feuer gelb werden, gießt von der Masse (welche man öfters umrühren muß, weil sich das Mehl zu Boden senkt) mehr oder weniger, je nachdem man den Eierkuchen dicker oder dünner haben will, hinein, läßt den Kuchen anbacken, hebt dann den Rand desselben mit einem Messer ein wenig in die Höhe, hält dabei die Pfanne nach dieser Seite hin schief, damit das Flüssige von oben hinunterläuft, und wiederholt dies so lange rings um den Kuchen, bis dieser auf seiner Oberfläche nicht mehr flüssig ist; nun giebt man Acht, daß der Eierkuchen nicht zu braun bakt, schüttelt die Pfanne oft hin und her, um den Kuchen loszumachen, steht zu diesem Zweck auch ein Stückchen Butter unter den aufgehobenen Rand des Eierkuchens und hält dabei die Pfanne schief, daß die Butter zwischen Pfanne und Kuchen durchlaufen kann. Ist der Kuchen braun genug, so läßt man ihn auf einen Teller gleiten, welchen man auf die Fläche der linken Hand gesetzt hat, legt ein Stückchen Butter auf den Kuchen, deckt die Pfanne darüber, kehrt schnell und geschickt Teller und Pfanne um, so daß der Teller jetzt umgekehrt auf der Pfanne liegt, nimmt ihn ab und bakt den Eierkuchen auch auf der andern Seite zu schöner Farbe. Das Umwerfen des Eierkuchens von einer Seite zur

andern durch eine geschickte Schwenkung der Pfanne geht freilich rascher, als das Umkehren desselben vermittelst eines Tellers, doch läßt es sich nicht beschreiben. Man muß es einmal versuchen; es ist nicht schwer. Die Eierkuchen werden, sobald sie fertig gebacken sind, übereinander auf eine Schüssel gelegt und jedesmal so warm als möglich gestellt, damit sie warm auf den Tisch kommen; auch müssen sie bald nach dem Backen aufgetischt werden. Wer sie süß liebt, kann auch Zucker darüberstreuen.

972. Apfel-Eierkuchen. Man röhrt dazu eine Eierkuchen-Masse nach Angabe der vorigen Nummer ein. Dann schält man mittelgroße Äpfel, sticht die Kerngehäuse heraus, schneidet die Äpfel in halbfingerdicke Scheiben, läßt einen Löffel Butter in einer eisernen Pfanne auf nicht zu starkem Feuer gelb werden, belegt den Boden der Pfanne mit Äpfelscheiben, läßt diese auf beiden Seiten gelblichbraten, gießt von der Eierkuchen-Masse soviel als nöthig darauf, und bäßt den Eierkuchen wie in vorhergehender Nummer auf beiden Seiten schön gelbbraun. Man bestreut den Kuchen mit Zucker und Zimmt und glacirt ihn recht blank mit einer glühenden Schaufel.

Anmerkung. Man hat beim Backen der Eierkuchen sein ganz besonderes Augenmerk auf das Feuer zu richten, welches immer gleichmäßig, nie rasch ausflodernd brennen muß.

973. Speck-Eierkuchen. Die Masse dazu bereitet man nach No. 971 und vermischt sie mit etwas feingehacktem Schnittlauch. Dann bratet man feinscheibig geschnittenen Speck in einer eisernen Pfanne auf nicht zu starkem Feuer bräunlich, gießt von der Masse soviel als nöthig hinzu, und bäßt den Eierkuchen nach Angabe der No. 971. Kopfsalat paßt vortrefflich dazu.

974. Pflaumen-Eierkuchen. Dazu müssen die Pflaumen recht reif sein. Sie werden geschält oder ungeschält in Hälften geschnitten und von den Steinen befreit. Dann bereitet man eine Eierkuchen-Masse nach No. 971, legt die Pflaumen, wenn der Eierkuchen angebacken ist, auf die noch flüssige Oberfläche des Kuchens, gießt noch soviel Teig darüber, daß von den Pflaumen nichts mehr zu sehen ist, wendet den Eierkuchen, wenn er braun ist, um und bäßt die andere Seite ebenfalls braun. Man streut dick Zucker und Zimmt darüber.

975. Semmel-Eierkuchen. Man weicht 6 Loth weiße geriebene oder abgeschälte, feinwürfelig geschnittene Semmel in $\frac{3}{4}$ Quart Milch ein, fügt 6 Eidotter, 2 Löffel Mehl und ein wenig Salz hinzu, quirlt Alles recht klar, vermischt die Masse mit dem Schnee von den 6 Eiweißen und bäßt davon Eierkuchen wie in No. 971. — Man kann auch einige feingestochene bittere Mandeln, ein wenig Zucker, Citronenzucker und gereinigte kleine Rosinen unter die Masse mischen.

976. Eierkuchen von gekochten Kartoffeln. In der Schale abgekochte und erkaltete Kartoffeln werden auf einem Reibeisen feingezrieben. Einen Teller voll davon vermischt man mit ein paar Loth Butter, 2 Löffeln Mehl oder geriebener Semmel, Salz, 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, verdünnt die Masse mit etwa $\frac{3}{8}$ Quart Milch, zieht den steifen Schnee von 4 Eiweißen darunter und bäckt die Eierkuchen mit Butter oder mit Speck wie in den Nummern 971 und 973.

977. Eierkuchen von rohen Kartoffeln (Puffer). Große rohe Kartoffeln werden geschält, gewaschen, auf einem Reibeisen gerieben und gleich recht trocken ausgedrückt, oder eine Stunde gewässert und dann trocken ausgedrückt. Einen gehäuften Teller voll dieser Kartoffeln röhrt man mit etwas Mehl, 6 Eidottern, Salz und ein wenig saurer Sahne zu einem dicken Brei, zieht den steifgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiße darunter und bäckt davon mit geflärter Butter oder Schweineschmalz dünne Eierkuchen, welche jedoch nicht zu rasch gebacken werden dürfen, damit die Kartoffeln auch gar werden. Man kann auch etwas Speck und Zwiebeln würfelig schneiden, gelblichbraten und nebst einer Prise gestoßenem und gesiebtem Kümmel unter die Masse rühren.

978. Arme Ritter. Abgeschälte Milchbrode oder ungeröstete Zwiebade werden in halbfingerdicke Scheiben und zu gleicher ovaler oder vierseitiger Form geschnitten und nebeneinander auf eine Schüssel gelegt. Dann quirle man etwas Milch mit ein wenig Zucker, einer Prise Salz und einem ganzen Ei, gieße davon wiederholt immer nur wenig über die Milchbrodscheiben, daß sie nach und nach aufweichen, panire sie dann mit Ei und geriebener Semmel, brate sie in geflärter oder ungesalzener Butter auf beiden Seiten gelbbraun, bestreue sie mit Zucker und gebe sie mit einer Milch- oder Frucht-Sauce auf den Tisch. Will man Gemüse oder Milchreis mit den armen Rittern garnieren, so dürfen diese nur klein sein und müssen nach dem Bestreuen mit Zucker mit einer glühenden Schaufel glacirt werden.

979. Eierkäse (Siebkäse). $\frac{1}{2}$ Quart Sahne und $\frac{1}{2}$ Quart Milch, oder, wenn man will, 1 Quart Milch wird mit 5 ganzen Eiern und 5 Eidottern klarequirlt, durch ein Sieb gegossen, mit Zucker, Citronenzucker, ein wenig Salz und dem Saft einer Citrone vermischt und auf dem Feuer so lange gerührt, bis sie anfängt zu gerinnen; dann wird sie vom Feuer genommen, zudeckt und auf eine heiße Stelle gesetzt, bis sie vollkommen geronnen ist; darauf gießt man sie in eine dazu bestimmte Form, oder, wo solche fehlt, in eine über eine Casserole gebreitete Serviette, welche vorher gut ausgewaschen ist, bindet die Bipsel der Serviette zusammen, hängt diese auf und läßt das Wasser von dem Käse ablaufen. Noch besser ist es, wenn man die eingekürzte Masse in einen

großen Topf gießt, diesen in kochendes Wasser stellt, ihn zudeckt und so lange darin stehen läßt, bis die Masse geronnen ist. Auf diese Art zum Gerinnen gebracht, wird der Käse milder. Man kann auch gereinigte Corinthen, würfelig geschnittenen Citronat und gehackte Mandeln vor dem Gerinnen in die Masse thun. Wenn der Käse kalt und trocken ist, so stürze man ihn aus der Form oder Serviette auf eine Schüssel, überzieht ihn mit zu Schaum geschlagener dicker süßer oder saurer Sahne, welche mit Zucker und Citronenzucker vermischt ist, oder mit einer recht dicken kalten Milch-Sauce mit Vanille- oder Citronengeschmack, und giebt auch noch Sauce in einer Saucière daneben auf den Tisch.

980. Gerührter weißer Käse (Quarkkäse). Man läßt dicke saure Milch in der Nähe des Feuers stehen, bis sie gerinnt, doch darf das Geronnene nicht hart werden, gießt sie in ein Tuch oder feines Sieb und läßt die Flüssigkeit ablaufen. Dann röhrt man den Käse fein, vermischt ihn mit etwas süßer Sahne, Zucker und Zimmt, und giebt ihn entweder so, oder mit dickgeschlagener, mit Zucker und Zimmt vermischter süßer oder saurer Sahne auf den Tisch.

981. Nudelkuchen. Man bereitet von einem ganzen Ei und dem dazu nöthigen Mehl Nudeln, kocht sie in Wasser ab, gießt sie in einen Durchschlag und läßt sie trocken ablaufen. Dann quirlt man $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl, 4 Eidotter, ein wenig Salz und etwas Parmesankäse mit einem Lassenkopf voll Milch recht klar, mischt die Nudeln und den steifgeschlagenen Schnee der 4 Eiweize darunter und bäckt davon in einer eisernen Pfanne mit Butter Kuchen wie die Eierkuchen in No. 971.

982. Omelettes zum Garniren der Gemüse. Man röhrt ganze Eier mit etwas Wasser oder Milch und ein wenig Salz (auf 3 Eier 1 Eglöffel voll Flüssigkeit) recht klar, bäckt davon mit Butter in einer eisernen Eierkuchenpfanne dünne Omelettes nur auf einer Seite gelbbraun, läßt sie gleich aus der Pfanne auf Papier gleiten, rollt sie zusammen und schneidet sie in beliebige Stücke. Sollen süße Gemüse mit diesen Omelettes garnirt werden, so kann man über letztere ein wenig Zucker streuen.

983. Semmelkuchen. Dazu röhrt man eine Eierkuchenmasse von 2 Löffeln Mehl, 6 ganzen Eiern, ein wenig Salz und etwa $\frac{1}{4}$ Quart Milch ein. Dann löst man Semmelscheiben wie zu den armen Rittern in No. 978 mit Milch und Ei nicht zu weich auf, bratet sie mit Butter in einer Eierkuchenpfanne auf beiden Seiten gelb, gießt die Eierkuchenmasse darüber, und bäckt den Kuchen auf beiden Seiten schön gelbbraun. Man thut wohl, die Pfanne zu reinigen, nachdem man die Semmel darin gelbgebraten hat, weil sich sonst der Kuchen so fest an die Pfanne setzt,

daz man ihn nicht leicht losbekommen kann. Es versteht sich wohl von selbst, daz man dann noch einmal Butter gelb werden laßt, ehe man die Semmel wieder einlegt und die Masse darüberfüllt. Der Kuchen wird mit Zucker und Zimmt bestreut.

984. Griesschnitte. Man lasse ein Quart Milch kochen, füge einen Löffel voll Butter, etwas Zucker, Citronenzucker, ein Stück Zimmt und 12 Loth mit Wasser abgeschwemmt Gries hinzu, und kochte hiervon unter stetem Rühren einen dicken Brei; vermische denselben heiß mit einigen Eidottern, streiche ihn fingerdick auf eine Schüssel, schneide ihn nach dem Erkalten in Stücke von beliebiger Größe, panire diese mit Ei und Semmel, brate sie in Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

985. Nierenschnitte zum Garniren der Gemüse. Eine gebratene, nicht zu fette Kalbsniere und ein wenig Kalbsbraten wird ganz feingehackt und mit etwas steifgekochtem Semmelbrei, einigen Eidottern, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermischt; dann schneidet man abgeschälte Semmel in hübsche, nicht zu große Scheiben, läßt sie in etwas Milch, welche mit einem Ei klarequivirt ist, ein wenig weichen, bestreicht sie dick und glatt mit der Nieren-Farce, bestreut sie mit geriebener Scmmel und Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter, legt sie in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr und bäßt sie im heißen Ofen gelbbraun.

XV. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Flammeri und kalten süßen Speisen.

Um Wiederholungen zu vermeiden, sei hier gesagt, daz die Form, in welcher man das Flammeri erkalten läßt, unmittelbar vor dem Einfüllen der heißen Masse in kaltes Wasser getaucht und leicht ausgeschwenkt werden muß.

986. Flammeri von Kartoffel- oder Stärkemehl mit Marasquin. Man läßt 1 Quart Milch mit 12 Loth Zucker kochen, quirlt dann 8 Loth Kartoffel- oder Stärkemehl mit etwas kalter Milch recht klar, gießt es zur kochenden Milch, kocht hiervon unter immerwährendem

Rühren einen glatten, ziemlich dicken Brei, nimmt diesen vom Feuer, läßt ihn einige Augenblicke verkühlen, vermischt ihn dann mit dem sehr steif geschlagenen Schnee von 4—6 Eiweißen und mit einem Glase Marasquin, füllt die Masse in eine angefeuchtete Form, läßt sie erkalten, stürzt sie auf eine Schüssel und giebt folgende Sauce kalt darüber: Ein halbes Quart Sahne wird mit 8 Loth Zucker und 8 Stück feingestochenen bitteren Mandeln aufgekocht, mit 6 Eidottern und einem Theelöffel voll Kartoffelmehl abgezogen, durch ein Sieb gegossen und nach dem Erkalten mit etwas Marasquin vermischt.

987. Flammeri von Kartoffelmehl mit Makronen und Himbeer-Sauce. Man kocht von 1 Quart Milch mit 8 Loth Kartoffelmehl und 12 Loth Zucker einen glatten Brei nach Angabe der vorigen Nummer, zieht ihn, sobald er vom Feuer kommt, mit 6 Eidottern, welche mit ein wenig Milch klarequirlt sind, ab, röhrt 4 Loth bittere feingehackte Makronen darunter und vermischt die Masse mit dem recht steif geschlagenen Schnee von 4 Eiweißen, füllt sie in eine angefeuchtete Form, stürzt sie nach dem Erkalten auf eine Schüssel und giebt eine Himbeer-Sauce nach No. 123 dazu.

988. Flammeri von Gries. 1 Quart Sahne oder Milch läßt man mit 8 bis 12 Loth Zucker, einem Stück Zimmt und etwas Citronenschale aufkochen, fügt 8 Loth mit Wasser abgeschwemmten Gries hinzu, kocht hiervon unter stetem Rühren einen Brei, nimmt den Zimmt und die Citronenschale heraus, vermischt den heißen Griesbrei mit dem steifen Schnee von 4 Eiweißen, füllt ihn in eine Form oder auch in Overtassen, stürzt ihn nach dem Erkalten auf eine Schüssel und tischt ihn mit einer kalten Himbeer-, Johannisbeer-, Kirsch- oder Milch-Sauce auf.

Anmerkung. Es bindet nicht aller Gries gleich stark. Sollte der Gries nicht bald nach dem Einschütten in die kochende Milch die erforderliche Bindung ver sprechen, so schütte man gleich noch ein wenig Gries nach. Zu spät nachgeschütteter Gries quillt nicht ge hörig aus.

989. Flammeri von Reisgries mit Mandeln und Vanille. Man kochte $1\frac{1}{4}$ Quart Milch mit 4 Loth süßen und 8 Stück bitteren feingestochenen Mandeln und einer halben Stange Vanille auf, lasse sie eine Viertelstunde verdeckt entfernt vom Feuer stehen, gieße sie durch ein Sieb, koch sie mit 8 bis 12 Loth Zucker von Neuem auf, thue 1½ Loth genäßten Reisgries dazu, quelle ihn unter immerwährendem Rühren zu einem Brei aus, ziehe den steifgeschlagenen Schnee von 5 Eiweißen darunter, fülle die Masse in Formen, lasse sie erkalten, stülpe sie aus und gebe eine Milch-Sauce mit Vanille- und Mandeln-Geschmack oder eine kalte Weinschaum-Sauce dazu.

990. Flammeri von Reisgries und Fruchtsaft (Rothe Grüze). Ein gehäufster Teller voll abgebeertter Johannisbeeren und ebensoviel Himbeeren werden mit $\frac{3}{4}$ Quart Wasser ausgekocht. Der durch ein Tuch gepresste Saft wird mit 8 bis 12 Loth Zucker und 8 Stück sehr feingestochenen bitteren Mandeln aufgekocht und mit 12 Loth angefeuchtetem Reisgries auf dem Feuer zu einem nicht zu dicken Brei abgerührt, welchen man auch noch mit dem steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiweißen vermischt kann. Dann füllt man die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten auf eine Schüssel und giebt eine kalte Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack oder geschlagene Sahne mit Vanille und Zucker dazu.

Anmerkung. Die Grüzes, Breie &c., welche heiß mit Eiweißschnee verbunden werden, müssen zwar in dem Augenblide, wo man denselben darunter mischt, noch so heiß sein, daß der Schnee gar wird, dürfen jedoch niemals gleich, nachdem sie vom Feuer genommen sind, mit demselben vermischt werden, sondern müssen sich erst, je nach der Menge der Masse, eine Minute oder länger abkühlen, weil sonst der Schnee leicht gerinnt und die Speisen dadurch ein schlechtes Aussehen erhalten.

991. Flammeri von Kirschen. Dazu kocht man eine halbe Meze von den Steinen befreite Kirschen mit $\frac{3}{4}$ Quart Wasser, Zimmt, Zucker und Citronenschale weich, streicht sie durch ein Sieb und kocht den Saft mit feingestochenen bitteren Mandeln und etwa 12 Loth Reisgries wie das Flammeri in voriger Nummer. Dazu giebt man ebenfalls eine kalte Milch-Sauce mit Vanille- oder Mandeln-Geschmack.

992. Flammeri von Buchweizengrüze oder Schwaden. $\frac{1}{2}$ Meze Grüze wird mit lauwarmem Wasser gewaschen und mit einem Quart Milch oder mehr, je nachdem die Grüze mehr oder weniger quillt, 8 Loth Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben worden, und einem Stück Zimmt zu einem mäßig steifen Brei gekocht, welchen man heiß mit dem steifen Schnee von 4 Eiweißen vermischt und zum Erkalten in die angefeuchtete Form füllt. Man giebt eine kalte Milch- oder Weinschaum-Sauce dazu. Von Schwaden wird das Flammeri ebenso bereitet.

993. Flammeri von Hirse wird ebenso bereitet wie das Flammeri von Grüze in voriger Nummer und mit einer kalten Weinschaum-Sauce aufgetischt. Die Hirse wird vor dem Kochen in der Milch mehrmals mit kochendem Wasser gebrüht und mit kaltem Wasser abgespült. Nach Belieben kann man ein wenig Rosenwasser unter die Hirse mischen, wenn sie beinahe dick genug eingekocht ist.

994. Flammeri von Sago. 16 Loth nach No. 24 gereinigter Sago wird in Milch mit Zucker, Zimmt und Citronenschale unter stetem Umrühren zu einem ziemlich dicken Brei gekocht, in eine angefeuchtete Form gefüllt, nach dem Erkalten ausgestürzt und mit einer

kalten Milch-Sauce auf den Tisch gegeben. Man kann den Sago auch in Rothwein und Wasser mit Zucker, Zimmt, Citronenschale und dem Saft einer Citrone ausquellen und eine kalte Rothwein-Sauce nach No. 118 dazugeben.

995. Kalter Milchreis. Ein halbes Pfund gereinigter Reis wird in etwa $1\frac{1}{2}$ Quart kochender Milch oder Sahne mit einer Prise Salz, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Zimmt und Citronenschale auf gelindem Feuer zu einem mäßig steifen Brei ausgekocht, gut durchgerührt, nachdem Zimmt und Citronenschale herausgenommen worden, in eine angefeuchtete Form gefüllt, nach dem Erkalten auf eine Schüssel gestürzt und mit einer beliebigen kalten Milch-, Frucht oder Weinschaum-Sauce auf den Tisch gegeben. Man kann auch feingestochene bittere Mandeln unter den Reis mischen.

Auf eine andere Art kann man den Reis schichtweise mit recht steif gekochtem Apfelmus, auch wohl mit gereinigten kleinen Rosinen und zerbrockelten Makronen in die Form füllen und nach dem Erkalten und Ausstürzen mit einer kalten Punsch-Sauce nach No. 117 überziehen.

996. Mohnpielen, Mohnklöße. Man schwemmt den Mohn mit kaltem Wasser ab, weicht ihn 12 Stunden in kaltem Wasser ein, brüht ihn mit kochendem Wasser, schüttet ihn zum Abtropfen auf ein Sieb und reibt ihn in einem Reibenapfel fein. Man darf nicht viel Mohn auf einmal reiben, auch muß er anfangs trocken gerieben werden; später giebt man dann und wann ein wenig warme Milch dazu. Wenn der Mohn feingerieben ist, röhrt man ihn mit Sahne oder guter Milch, einigen feingestochenen bitteren Mandeln, Zucker, Zimmt, einer kleinen Prise Salz und etwas Rosen- oder Orangenblüthenwasser zu einem lockeren Brei an. Dann schneidet man geschältes Milchbrot oder Semmel in fingergliedlange, länglich-viereckige Stücke oder große Würfel, benetzt sie mit Milch, überstreut sie mit etwas Zucker und läßt sie ein wenig aufweichen; zuletzt richtet man den Mohnbrei mit der Semmel schichtweise auf eine Schüssel an und streut dick Zucker und Zimmt darüber. Man kann auch statt der Semmel Klöße nach No. 50 einrühren, in Milch garkochen und nach dem Erkalten mit dem Mohnbrei anrichten. Wenn der Mohnbrei längere Zeit steht, quillt er nach und wird trocken. Man gieße dann noch ein wenig Milch darüber.

997. Kalte Mohnspeise. 1 Pfund weißer Mohn wird nach Angabe der vorigen Nummer eingeweicht und mit sehr wenig Milch zu einem dicken Brei feingerieben. Dann vermische man ihn mit 4 Loth feingehackten bitteren Makronen oder 1 Loth feingestochenen bitteren Mandeln, 10 bis 12 Eidottern, 12 Loth Zucker, Citronenzucker, $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigten Corinthen, mische auch, wenn die Masse ein wenig

dünn geworden sein sollte, einige Eßlöffel voll weißer geriebener Semmel darunter, vermische sie mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen, fülle sie in eine mit Butter ausgestrichene Form, backe sie in einem Bain-marie im mäßigheissen Ofen 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde, stürze die Speise auf eine Schüssel, lasse sie erkalten und gebe eine kalte Milch-Sauce mit Vanille- oder Marasquin-Geschmack dazu. Man kann auch die Speise, nachdem sie erkaltet ist, mit einer Kaiser-Masse wie die Reiss-Speise in No. 878 überziehen und verzieren, in einem mäßigwarmen Ofen gelbe Farbe nehmen und dann vollständig erkalten lassen.

998. Schneeburg. Man schlägt das Weizé von 12 Eiern zu sehr steifem, glattem Schnee, vermischt ihn mit 8 Loth feingestochenem Zucker, streicht ihn fingerdick auf eine große Schlüssel und sticht davon mit einem Eßlöffel Klöße in kochendheize gesüßte Milch, in welcher man vorher den Geschmack einer Stange Vanille ausgezogen hat. Das Geschirr, in welchem sich die Milch befindet, muß breit sein, damit recht viele Klöße, die nicht zu gedrängt nebeneinander liegen dürfen, darin Platz finden. Dann deckt man einen Deckel darüber, läßt die Schneeklöze in der heißen Milch, die jedoch nicht kochen darf, garziehen, legt sie mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen auf ein großes Sieb, bereitet auf diese Weise solche Klöße von sämmtlichem Schnee und läßt sie erkalten. Die Milch kocht man bis auf etwa ein halbes Quart ein, zieht sie mit einem Eßlöffel voll Mehl und 6 Eidottern glatt ab, thut ein paar Körner Salz und noch ein wenig Zucker, wenn solcher nöthig ist, daran, gießt sie durch ein Sieb und läßt sie erkalten. Die Schneeklöze richtet man in Form eines Berges recht sauber auf eine Schüssel an, verziert sie nach Belieben mit eingemachten Früchten oder gießt etwas von der kalten Sauce darüber und giebt die übrige Sauce in einer Saucière dazu auf die Tafel.

999. Kalte Apfel-Créme-Speise. Die nach No. 897 bereitete und in einem Teigrande gebäckene Apfel-Créme-Speise läßt man verkühlen. Dann schlägt man das Weizé von 3 Eiern zu recht steifem Schnee, vermischts denselben mit 3 Löffeln voll sehr feingestochenem Zucker, überzieht mit einem Theil desselben die Speise, besprikt sie vermittelst einer Papierdüte mit dem Reste des Schnees, stäubt Zucker darüber und läßt sie in einem mäßigwarmen Ofen gelbliche Farbe nehmen; nach dem Erkalten wird die Speise mit eingemachten Früchten belegt und mit einer kalten Punsch-Sauce nach No. 117 auf den Tisch gegeben.

1000. Kalte Makronen-Créme-Speise mit Apfeln. Dazu setzt man einen Teigrand auf eine Schüssel (siche No. 775). Dann kocht man mittelgroße Borsdorfer Apfeln, welche ganz geschält und durch Ausstechen von den Kerngehäusen befreit sind, mit ein wenig Wasser,

Zucker und Citronenfast weich, läßt sie erkalten und füllt die Deffnungen derselben mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren. Darauf vermischt man 8 Loth feinen Zucker mit 8 Eidottern und 4 Eßlöffeln voll Mehl, fügt ein reichliches halbes Quart Sahne, 1 Löffel voll frischer Butter, Citronenzucker und 6 Loth zerbrockelte bittere Makronen hinzu, röhrt hiervon auf dem Feuer einen dickflüssigen Brei ab, vermischt denselben mit den zu steisem Schnee geschlagenen Eiweißen, füllt die Hälfte der Masse in den mit Butter ausgestrichenen Rand, läßt sie in einem mäßigheißen Ofen garbacken, füllt soviel von der übrigen Masse darüber, daß drei Biertheile des Randes voll werden, setzt die Apfelsel in guter Ordnung hinein, doch so, daß sie nicht ganz versinken, stäubt Zucker darüber, setzt die Speise wieder in den Ofen, läßt sie langsam garbacken, dann erkalten, verziert sie, besonders die hervorragenden Apfelsel, mit eingemachten Früchten, und giebt eine kalte Weinschaum- oder Punsch-Sauce dazu.

1001. Reis à la Malte. (Siehe Tasel 7.) Ein Pfund vom besten Reis wäscht man mit warmem Wasser, setzt ihn mit vielem kalten Wasser auf das Feuer und läßt ihn sehr langsam beinahe weich kochen. Dann gießt man das siedende Wasser ab, spült den Reis mit kaltem Wasser behutsam so oft ab, bis das Wasser klar bleibt, und schüttet ihn zum Abtropfen auf ein großes Sieb. Nun läßt man $\frac{3}{4}$ —1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Flasche weißem Wein zu einem Syrup einkochen, thut den Reis nebst etwas Citronenschale und dem Saft von 2 Citronen hinzu, läßt ihn siedendheiß werden und dann auf gelindem Feuer eine halbe Stunde ganz langsam ziehen, thut ihn in einen Napf, nimmt die Citronenschale heraus und läßt den Reis erkalten und steif werden, vermischt ihn, ohne ihn zu zerrühren, mit etwas Marasquin oder feinem Rum, verdünnt ihn, wenn er zu steif sein sollte, mit Rheinwein; richtet ihn hügelförmig oder in Staffeln, von denen die eine immer kleiner ist, als die andere, wie die Abbildung zeigt, auf eine Schüssel an und verziert ihn reich und in geschmackvollem Muster mit allerlei eingemachten Früchten. — Man koste den Reis vor dem Anrichten; fehlt Säure oder ist er nicht süß genug, so mische man noch Citronensaft oder Zucker darunter, welcher letztere aber mit ein wenig Wasser zu einem dicken Syrup gekocht sein muß. Vor allen Dingen hüte man sich, den Reis in Wasser zu weich zu kochen.

1002. Reis mit Apfelsinen. Ein halbes Pfund Reis wird nach Angabe der vorigen Nummer halb weichgekocht, klargewässert und zum Abtropfen auf ein Sieb gebracht. Dann löse man ein halbes Pfund Zucker mit dem Saft einiger Apfelsinen und einer Citrone auf, lasse ihn siedendheiß werden, thue den Reis und etwas Apfelsinenschale dazu,

lässe ihn auf gelindem Feuer eine halbe Stunde ziehen und dann erkalten. Wenn der Reis steif geworden ist, vermische man ihn mit etwas Rheinwein, oder, wenn er noch etwas Säure vertragen kann, mit Apfelsinensaft, richte ihn auf eine Schüssel sauber an und garnire ihn reich mit Apfelsinen, die wie zum Compote geschält, geschnitten und gezuckert sind.

1003. Sultan-Speise. Man löst 3 — 4 Loth Gelatine in wenig Wasser auf (siehe die Bemerkung über die Gallertstoffe im 17. Abschnitt), reinigt $\frac{1}{4}$ Pfund Sultanrosinen und $\frac{1}{4}$ Pfund Corinthen nach No. 22 und schneidet $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat in Würfel. — Inzwischen läßt man 1 Quart Sahne mit einer Stange Vanille 5 Minuten kochen, fügt $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker hinzu und läßt die Sahne zugesetzt beinahe erkalten, nimmt dann die Vanille heraus, quirlt die Sahne mit 15 Eidottern recht klar, gießt sie durch ein Sieb, röhrt sie auf nicht zu starkem Feuer, bis sie dicklich wird, hütet sie aber sorgfältig vor dem Gerinnen, vermischt sie mit dem steifen Schnee von 10 Eiweißen und der aufgelösten Gelatine, röhrt die Masse auf dem Eise bis sie kalt ist, fügt die Rosinen und den Citronat hinzu, füllt sie in eine Form und läßt sie auf dem Eise oder an einem recht kalten Orte erstarren. Beim Anrichten hält man die Form einige Augenblicke in warmes Wasser, stülpt die Speise auf eine Schüssel um und garnirt sie mit recht steifgeschlagener, mit Zucker und gestoßener gesiebter Vanille vermischter Sahne.

1004. Madera-Speise. Man kocht eine halbe Stange kleingeschnittene Vanille in ganz wenig Wasser aus. Dann röhrt man 12 Eidotter mit einer halben Flasche Madera, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone recht klar, gießt das durch ein Sieb gegossene Vanille-Wasser hinzu, schlägt das Ganze mit einer Drahtruthe auf gelindem Feuer bis zum Auskochen ab, nimmt die Crème vom Feuer, vermischt sie mit 3 Loth aufgelöster Gelatine, röhrt sie in kaltem Wasser oder auf Eis, bis sie dicklich wird, zieht dann ein halbes Quart sehr steifgeschlagene Sahne darunter, füllt die Masse mit dazwischengelegten kleinen Biscuits in Formen und läßt sie auf dem Eise erstarren.

1005. Vanille-Crème-Speise. Man vermischt 20 Eidotter mit $\frac{1}{4}$ Pfund süßen und 8 Stück bitteren, mit ein wenig Wasser sehr feingestochenen Mandeln, 16 bis 20 Loth gestoßenem Zucker, 4 Loth Mehl und 1 Quart Sahne, in welcher man vorher eine Stange Vanille ausgezogen hat, quirlt die Masse recht klar, röhrt sie auf dem Feuer zu einem diclichen Brei ab, vermischt denselben heiß mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen und läßt ihn erkalten. Dann schlägt man das Weiß von 12 Eiern zu recht steifem, glattem Schnee, vermischt denselben mit etwa 8 Loth Zucker und bereitet hiervon Schneeklöze wie zum Schneec-

berg in No. 998, oder man streicht von der Schneemasche gut fingerdicke runde Böden von der Größe der Schüssel, auf welche man die Speise anrichten will, auf ein flaches Blech ohne Rand, spült sie behutsam mit ein wenig kochender Milch von dem Bleche ab in die kochende gesüßte Milch und läßt sie darin garziehen, nimmt sie vorsichtig heraus, ohne sie dabei zu zerbrechen, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und läßt sie erkalten. Kurz zuvor, ehe man die Speise auf die Tafel giebt, richtet man sie dergestalt auf eine Schüssel an, daß man zuerst eine Schicht Crème, dann Schneeklöze oder einen Boden von Schneemasche darauflegt, diesen mit Himbeer-Marmelade bestreicht und so fortfährt, die genannten Sachen schichtweise übereinander zu ordnen. Zu hoch darf man die Speise nicht anrichten wollen, weil die Crème sehr auseinander treibt. Die oberste Schicht muß Schnee sein und wird recht reich mit eingemachten Früchten, besonders mit Himbeer-Gelee verziert.

1006. Makronen-Crème-Speise. $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker vermischt man mit 16 Eidottern, 3 Eßlöffeln Mehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft von 2 Citronen, röhrt das Ganze recht klar, fügt $\frac{3}{4}$ Quart weißen Wein hinzu, röhrt hiervon auf dem Feuer eine Crème ab und vermischt diese heiß mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weizen von 10—12 Eiern. Dann bestreicht man den Boden einer großen tiefen Schüssel dick mit Himbeer-Marmelade, legt etwa $\frac{1}{2}$ Pfund bittere Makronen dicht nebeneinander darüber, übergießt die Makronen mit Rum, läßt sie ein wenig aufweichen, und gießt die heiße Crème darüber. Nach dem Erkalten garnirt man die Speise reich mit eingemachten Früchten.

1007. Eine andere Makronen-Crème-Speise. 12 Eidotter vermischt man mit 12 Loth Zucker, 2 Eßlöffeln Mehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und einem halben Quart Sahne, röhrt die Mischung auf dem Feuer zu einer glatten Crème ab und verbindet diese heiß mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen. Dann bestreicht man den Boden einer Schüssel mit Himbeer-Marmelade, legt bittere Makronen dicht nebeneinander darauf, gießt Rum darüber, daß die Makronen aufweichen, und gießt die heiße Crème darüber. Nach dem Erkalten überzieht man die Speise mit steifgeschlagener und mit Zucker und gepulverter Vanille vermischter Sahne, und verziert sie mit Makronen und eingemachten Früchten.

1008. Kalte Mehlspeise à la portugaise. Man vermischt 3 ganze Eier und 12 Eidotter mit etwa $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, dem Saft von $1\frac{1}{2}$ Citrone und einer halben Flasche weißem Wein, schlägt die Mischung mit einer Drahttrüthe auf dem Feuer bis zum Auflochen, mischt unter

die heiße Crème $2\frac{1}{2}$ bis 3 Loth aufgelöste Gelatine und den steifen Schnee von 10 Eiweißen, und läßt sie unter öfterem Umrühren sich abkühlen. Dann schneidet man großen Biscuit in passende Scheiben, feuchtet ihn mit einer Mischung von Wein, Zucker, einem Löffel Rum oder Marasquin an, ordnet ihn schichtweise mit der Crème und gut gereinigten Sultanrosinen und Corinthen in eine Form, läßt die Speise auf Eis ersticken, stürzt sie auf eine Schüssel um und garniert sie reich mit eingemachten Früchten und kleinem Biscuit.

1009. Schnee-Nockeln-Speise. Man schlägt das Weiß von acht Eiern zu steifem, glattem Schnee, vermischt ihn mit 4 Loth feingestrichenem Zucker und bereitet davon wie in No. 998 in kochender gesüßter Milch mit Vanille-Geschmack Schneeklöze, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und erkalten. Die Milch, in welcher die Klöze garmgemacht sind, läßt man bis zu $\frac{3}{4}$ Quart einkochen, legirt sie mit 8—10 Eidottern, röhrt sie auf dem Feuer, bis sie sich gut verdickt hat, vermischt sie mit 2 Loth aufgelöster Gelatine, dem noch nöthigen Zucker und ein paar Körnern Salz, gießt sie durch ein Sieb und läßt sie verkühlen. Dann setzt man eine Form auf Eis, gießt ein wenig von der Crème hinein, legt Schneeklöze darauf, läßt es ersticken, giebt wieder Crème und Schneeklöze darüber, und füllt so nach und nach die Form, läßt die Speise vollständig ersticken, hält die Form einige Augenblicke in ziemlich heißes Wasser, stülpt die Speise auf eine Schüssel und garniert sie mit kleinen Biscuits und eingemachten Früchten.

1010. Bereiste Johannisbeeren. Man tauche recht schöne reine Johannisbeertrauben in Eiweiß, welches zu halbem Schnee geschlagen worden, bepudere sie dits mit sehr feingestrichenem Zucker, lege sie auf Papier oder ein Sieb so nebeneinander, daß sie sich nicht berühren, und lasse sie an einem warmen Orte trocknen.

XVI. Abschnitt.

Von den in geklärter Butter oder Schmalz gebackenen Mehlspeisen und Kuchen.

1011. Englische Schnitte. Ein halbes Pfund feines Mehl, 4 ganze Eier, 4 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Quart Milch, 3 Loth Zucker und ein wenig Salz röhrt man zusammen recht klar, gießt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie im Bain-marie im mäßigwarmen Ofen sich verdichten und steif werden, aber nicht backen. Nach dem Erkalten stülpt man die Masse aus, schneidet sie in fingerdicke viereckige Stücke, sticht die Mitte eines jeden Stücks mit einem kleinen runden Ausstecher aus, kerbt die Ecken und die Seiten der Stücke durch kleine Schnitte ein, legt sic in heiße Backbutter oder Schmalz, und bäckt sie unter fortwährendem Rütteln der Casserole zu schöner gelber Farbe, legt sie aus der Butter auf Löschpapier, und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Der Teig läuft beim Backen sehr auf, weshalb man nicht zu viel Stücke auf einmal ausbacken darf.

1012. Spritzkuchen. Man kocht ein halbes Quart Wasser mit 8 bis 10 Loth Butter, ein wenig Salz und 4 Loth Zucker auf, schüttet 20 Loth feines Weizenmehl, welches mit 12 Loth Stärkemehl vermischt ist, oder 1 Pfund feines Weizenmehl dazu und brennt es unter fortwährendem tüchtigen Rühren zu einem festen Teige ab, vermischt diesen, sobald er vom Feuer kommt, mit 3 ganzen Eiern, läßt ihn ein wenig verkühlen und röhrt nach und nach 12 ganze Eier oder 9 ganze Eier und 8—10 Eidotter darunter. Der Teig muß geschmeidig, darf aber nicht dünn sein. Dann läßt man Backbutter in einer breiten Casserole heiß werden, schneidet einen Bogen Papier genau nach der Größe der Casserole rund zu, zieht das Papier durch die heiße Butter, legt es auf ein Blech, spricht etwas von der Masse durch eine Spritze, welche an Stelle der Dille mit einem Stern versehen ist, in Form runder Kränze oder eines lateinischen S auf das gefettete Papier, legt dies mit den Kuchen so in die nicht zu heiße Backbutter, daß die Kuchen unten kommen, nimmt das Papier, von welchem die Kuchen augenblicklich loslassen, aus der Butter, bäckt die Kuchen unter fortwährendem Schütteln der Casserole gar und zu schöner Farbe, und wendet sie dabei einigemal um, damit sie auf beiden Seiten gleiche Farbe erhalten. Da die Spritzkuchen stark auflaufen, so darf man nur soviel davon auf einmal backen, daß sie

auch nach dem Auflaufen noch frei nebeneinander in der Butter schwimmen können. Man bestreut die Spritzkuchen mit Zucker und Zimmt, oder bestreicht sie mit einer Glasur, welche man von sehr feingesiebtem Zucker mit ein wenig Wasser und Citronensaft nicht zu flüssig angerührt hat, und lässt sie in einem warmen Ofen einige Minuten leicht über trocknen. Eine andere, sehr gute Masse zu den Spritzkuchen wird von $\frac{1}{4}$ Quart Wasser oder Milch, 4 Loth Butter, 1 Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz, 12 Loth Mehl und 6—7 ganzen Eiern auf die oben angegebene Weise bereitet.

1013. Schneebälle. Man lässt $\frac{1}{4}$ Quart Milch mit 4 Loth Butter, 1 Eßlöffel Zucker und einer Prise Salz kochen, mischt schnell $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl darunter, brennt hiervon einen steifen Teig ab, vermischt diesen nach dem Erkalten mit 6 bis 8 ganzen Eiern, schlägt ihn tüchtig, formt davon mit einem Eßlöffel sehr kleine runde Bälle, legt diese in die nicht zu heiße Backbutter und bäckt sie unter sanfstem Schütteln der Casserole zu schöner Farbe und gar, legt sie zum Abtropfen auf Löschpapier, bestreut sie mit feinem Zucker und tischt sie warm auf. Man kann diese in der Mitte hohlen Bälle auch behutsam ausschneiden und mit einer Citronen- oder Vanille-Creme nach No. 1082 oder 1083 oder mit Himbeer-Gelee füllen.

1014. Schlüsselkuchen. Derselbe Teig wie zu den Schneebällen in voriger Nummer wird fingerdick auf einen flachen Deckel gestrichen, mit einem reinen, öfters in die heiße Backbutter getauchten Schlüsselring in haselnussgroßen Häufchen in die Backbutter gestochen, unter immerwährender Bewegung der Casserole zu schöner Farbe gebacken, zum Abtropfen auf Löschpapier gelegt, und mit Zucker und Zimmt bestreut warm auf die Tafel gegeben.

1015. Krausgebackenes. Von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Loth Butter, 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, 4 Loth Zucker und ein wenig Wein, oder: von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Loth Zucker, 3 Loth Butter, 3 ganzen Eiern und ein wenig Sahne wird ein Teig bereitet, welchen man mit Mehl messer rückendick ausrollt und mit dem Backrade in 2 Finger breite und gut fingerlange Streifen schneidet. Man schlägt diese Streifen in der Mitte mit dem Rade ein wenig auf, schürzt sie durch die Dehnung, lege sie in heiße Backbutter, bäcke sie unter fortwährendem sanfsten Schütteln der Casserole zu schöner Farbe, lege sie zum Abtropfen auf Löschpapier und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

1016. Beignets von Reis. Ein halbes Pfund nach No. 23 gereinigter Reis wird mit einem reichlichen Quart Milch auf gelindem Feuer langsam weichgedämpft. Dann thut man 4 bis 6 Loth Butter,

eine Prise Salz und einige Löffel Zucker dazu und läßt ihn damit noch eine Viertelstunde dämpfen, nimmt ihn vom Feuer, röhrt heiß 2 ganze Eier oder 4 Eidotter und etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale darunter, streicht den Reis auf eine Schüssel und läßt ihn erkalten. Darauf formt man ihn mit Hülfe von weizgeriebener Semmel zu kleinen Birnen, Würsten oder Kugeln (in die Birnen steckt man ein Stückchen Zimmt als Stiel), panirt diese mit Ei und Semmel, bäßt sie in heißer Backbutter zu schöner Farbe und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Man kann diese Beignets sowohl mit, als auch ohne Sauce aufstellen. Eine Milch- oder Weinschaum-Sauce ist dazu passend. Noch schmackhafter wird der Reis, wenn man 4 Loth süße und einige bittere feingestochene Mandeln mit demselben kocht, oder nach dem Kochen feingehackte bittere Makronen darunterröhrt; auch kann man die Beignets mit eingemachten Kirschen füllen, welche man beim Formen der Beignets in die Mitte derselben hineinstellt und den Reis darüber recht fest zusammendrückt, damit die Kirschen beim Ausbacken nicht herausdringen können.

1017. Beignets von Gries. 12 Loth Gries wird in 1 Quart Milch oder Sahne mit 4 Loth Butter, einer Prise Salz und Zucker dick ausgequollen, heiß mit einigen Eidottern und Citronenzucker vermischt, auf eine Schüssel gestrichen und wie der Reis in voriger Nummer geformt, panirt, ausgebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut.

1018. Beignets von Reis-Mehlspeise. Eine nach No. 877 gebäckene Reis-Mehlspeise schneidet man in länglich-vieredige Stücke oder sticht sie mit einem Aussstecher in fingerdicke runde Scheiben, panirt sie mit Ei und geriebener Semmel, welche man nach Belieben mit feingehackten Makronen vermischt haben kann, bäßt die Beignets in heißer Backbutter aus, bestreut sie mit feinem Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel. Diese Beignets sind leichter und feiner als die in No. 1016. Man kann sie sowohl mit Sauce, als auch ohne eine solche auf den Tisch geben. Eine Weinschaum-, Punsch- oder Frucht-Sauce paßt dazu.

1019. Beignets von sächsischer Mehlspeise. Diese werden von einer nach No. 882 bereiteten und gebäcktenen sächsischen Mehlspeise wie die Beignets von Reis-Mehlspeise in voriger Nummer zubereitet.

1020. Beignets von Nudeln. Man mache von 2 ganzen Eiern und dem nöthigen Mehl Nudeln nach No. 7, loche sie in etwa $\frac{2}{3}$ Quart Milch mit ein wenig Butter, Zucker und Salz zu einem dicken Brei, vermische denselben heiß mit einigen Eidottern, etwas Citronenzucker und einigen feingestochenen bitteren Mandeln oder feingehackten bitteren Makronen, forme davon nach dem Erkalten runde oder ovale Beignets, und behandle sie weiter wie die Beignets in No. 1018.

1021. Beignets von Kartoffeln, süße. Abgelochte erkalte Kartoffeln werden auf einem Reibeisen feingerieben; 1 Pfund dieser Kartoffeln vermischt man mit 6 bis 8 Loth zu Sahne geriebener Butter, einem ganzen Ei, 2 Eidottern, 4 Loth Zucker, Citronenzucker und einer Prise Salz, formt den Teig zu runden oder länglich-viereckigen Beignets, panirt diese mit Ei und Semmel, und behandelt sie weiter nach Angabe der No. 1018.

1022. Beignets von Kartoffeln mit Käse. Siehe No. 567.

1023. Beignets von Aepfeln. Man schneidet große Aepfel in nicht zu dünne Scheiben, sticht die Kerngehäuse mit einem Ausschaber heraus, schält die Aepfelscheiben und marinirt sie einige Stunden mit Zucker, Zimmit und ein wenig Rum. Dann läßt man Backbutter in einer breiten Casserole heiß werden, taucht die Aepfelscheiben in einen nach No. 28 bereiteten Ausbackteig, legt soviel davon in die heiße Butter, daß sie bequem nebeneinander schwimmen können, bäckt sie unter sanftem Schütteln der Casserole zu schöner gelbbrauner Farbe, legt sie zum Abtropfen auf Löschpapier, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel. Einen andern Ausbackteig mit Hefen bereitet man auf folgende Weise: 12 Löffel Mehl röhrt man mit einem ganzen Ei, einem Löffel dicken Bierhefen (oder etwa einem halben Loth trockenen, mit ein wenig Bier aufgelösten Hefen) und Weißbier zu einem glatten, nicht zu flüssigen Teige an, mischt ein wenig Salz und 1 Löffel Provencal darunter, und läßt den Teig an einem warmen Orte langsam aufgehen, ehe man die auszubackenden Sachen darin umwendet.

1024. Beignets von Aprikosen. Die Aprikosen werden in Hälften geschnitten, geschält, wie die Aepfel in voriger Nummer marinirt, in Ausbackteig getaucht und ausgebacken. — Man kann auch eingemachte Aprikosen dazu gebrauchen, doch muß man diese zuvor gut abtropfen lassen.

1025. Beignets von Pfirsichen werden bereitet wie die Beignets von Aprikosen.

1026. Beignets von Pflaumen. Hierzu nimmt man recht reife blaue Pflaumen, schält sie, nimmt die Steine heraus, ohne die Pflaumen zu zerreißen, marinirt und bäckt sie wie die Aepfelscheiben in No. 1023. — Will man diese Beignets von gebackenen Pflaumen machen, so locht man die Pflaumen wie zum Compote in No. 815, nimmt die Steine heraus und trocknet die Pflaumen gut ab, ehe man sie in den Ausbackteig taucht.

1027. Beignets von Kirschen. Die Kirschen werden ausgesteint, wie zum Compote eingekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet; nach dem Erkalten werden sie zu je 4 Stück in angefeuchtete Oblate gewickelt, mit Ei und Semmel panirt oder in Außbackteig getaucht, in Backbutter ausgebacken, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glacirt.

1028. Beignets von Erdbeeren. Die Erdbeeren werden mit Zucker vermischt und wie die Kirschen in voriger Nummer weiter behandelt.

1029. Beignets von Apfelsinen. Man nimmt die gelbe Schale der Apfelsinen ab, befreit sie so gut als möglich von der weißen Haut, theilt sie in 4 oder 6 Theile und behandelt sie weiter wie die Apfelscheiben in No. 1023.

1030. Beignets à l'anglaise. Man läßt $\frac{1}{4}$ Quart Milch mit einer halben Stange Vanille aufkochen und verdeckt erkalten, quirlt sie mit 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, 4 Loth Zucker und einer kleinen Prise Salz recht klar, gießt sie durch ein Sieb, füllt die Masse in kleine, mit Butter ausgestrichene Becherformen, setzt diese in ein Geschirr mit kochendheitem Wasser, deckt einen Deckel darüber und läßt die Masse auf einer heißen Stelle oder im mäßigwarmen Ofen, ohne daß das Wasser kocht, sich verdichten, stülpt sie aus den Formen, läßt sie erkalten, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, taucht sie in Außbackteig nach No. 28, bäckt sie in heißer Backbutter zu schöner Farbe, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

1031. Vulcains. Man reibt die braune Rinde frischgebackener, ganz kleiner Milchbrode leicht ab, durchsticht die Brödchen mit der Spize eines kleinen Messers, übergießt sie zu wiederholten Malen mit kalter, gesüßter Milch, daß sie bis zur Mitte hin aufweichen, drückt sie leicht aus, panirt sie in Ei und Semmel, bäckt sie in Backbutter aus, bestreut sie mit Zucker und tischt sie mit einer Kirsch-, Himbeer- oder Weinschaum-Sauce auf.

1032. Aprikosen-Brödchen mit Wein-Crème (vorzüglich). Man röhrt ein halbes Pfund feines Mehl und 6 Loth trockene, in ein wenig lauwarmen Milch aufgelöste Hefen, oder 6 Löffel voll Bierhefen mit lauwarmen Milch zu einem etwas weichen Teige an und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Dann röhrt man 2 Pfund gewärmtes Mehl mit 8 Loth Zucker, der abgeriebenen Schale einer Citrone, einem Theelöffel Salz, 6 Eidottern und lauwarmen Milch zu einem ziemlich festen Teige an, mischt 16 Loth geschmolzene Butter und den aufgegangenen Teig darunter, und schlägt den Teig so lange, bis er

feinblasig und locker ist, dressirt davon mit Mehl sehr kleine runde Brödchen, läßt sie aufgehen und bäßt sie im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe; nach dem Erkalten reibt man die Rinde der Brödchen leicht ab, schneidet ein Loch in den Boden derselben, nimmt die Krume heraus, füllt die Brödchen mit Aprikosen-Marmelade oder ganzen eingeschlagenen Aprikosen, verklebt die Dessenung vermittelst Ei mit dem ausgeschittenen Stücke, panirt die Brödchen mit Ei und Semmel, bäßt sie in Backbutter zu schöner Farbe aus, bestreut sie mit Zucker und giebt dazu einen Chaudéau nach No. 116, welchen man auch mit Champagner-Wein bereiten kann.

1033. Ausgebackene Plinsen mit Confitüres. Man bäßt Plinsen nach No. 929, schneidet aus jeder Plinse 4 viereckige Stücke, bestreicht diese mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade, rollt sie zu Würstchen auf, taucht sie in Ausbackteig nach No. 28, oder panirt sie mit Ei und Semmel, bäßt sie in heißer Backbutter aus, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

1034. Ausgebackene Plinsen mit Crème werden auf dieselbe Weise bereitet wie die Plinsen in voriger Nummer, doch bestreicht man sie an Stelle der Frucht-Marmelade mit einer dicken Crème, welche man von 4 Löffeln Mehl, 2 Löffeln Zucker, 4 Eidottern, ein paar Körnern Salz, 2 Loth bitteren Makronen und etwa $\frac{1}{4}$ Quart Sahne auf dem Feuer glatt abgerührt hat.

1035. Käsekäulchen. 1 Pfund feines Mehl wird mit 3 Loth trockenem, in Milch aufgelösten, oder 4 Löffeln voll dicken Bierhefen und lauwarmer Milch zu einem Hefenstück angerührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gesetzt. Dann reibt man 8 Loth Butter zu Sahne, röhrt nach und nach 6 Loth Zucker, 8 Eidotter, 1 Pfund weißen Käse, die abgeriebene Schale einer Citrone, das aufgegangene Hefenstück und zuletzt $\frac{1}{4}$ Pfund kleine Rosinen darunter, formt von dem Teige mit Mehl fingerdicke Würstchen oder kleine runde Klöße, oder rollt den Teig halbfingerdick aus, sticht mit einem Ausstecher runde Platten und diese mit einem kleinen Ausstecher noch einmal aus, so daß runde Kränze entstehen, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, läßt sie aufgehen, bäßt sie in nicht zu heißer Backbutter zu schöner Farbe und gar, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, und giebt sie warm auf die Tafel.

1036. Gebackene Hollunderblüthen. Man taucht die gereinigten, nöthigenfalls auch gewaschenen und gut abgetrockneten Hollunderblüthen in Ausbackteig nach No. 28, bäßt sie in Backbutter aus, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, und giebt sie warm auf den Tisch.

XVII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Gelees.

Bemerkungen über die Gallerststoffe.

Zur Bereitung der Gelees und Crèmes wendet man verschiedene Gallerststoffe an. Die beste, zugleich aber die theuerste Art dieser Stoffe ist in der Haufenblase enthalten. Diese liefert einen klaren und reinen Stand. Zum Gebrauch wird sie auf folgende Weise aufgelöst. Man zupfe sie in kleine Stücke, wasche sie in lauwarmem Wasser, sehe sie in einer kleinen Casserole mit kaltem Wasser auf (auf 3 bis 4 Loth Haufenblase nimmt man $\frac{1}{4}$ Quart Wasser), lasse sie auflochen und dann eine Stunde sehr langsam von der Seite kochen, bewahre sie dabei sorgfältig vor dem Ueberkochen, wozu sie sehr geneigt ist, gieße sie durch ein feines Sieb oder durch eine in heißem Wasser ausgewaschene Serviette, und wende sie an, wie späterfolgend näher beschrieben wird. Zu einer Form Gelee von gewöhnlicher Größe braucht man $3\frac{1}{2}$ Loth Haufenblase, zu einer Form Crème hingegen nur $1\frac{1}{2}$ bis 2 Loth. In kalter Jahreszeit kann man zum Gelee etwas weniger nehmen. Die beste Haufenblase ist die in Blättern getrocknete. Sie muß vollkommen geruchlos sein, und, an das Licht gehalten, in den Regenbogenfarben spielen.

Einen andern Gallerstoff enthält das Hirschhorn, welches jetzt nur selten in Anwendung kommt. Den klaren Stand daraus gewinnt man auf folgende Weise: Man nimmt zu 1 Quart Gelee 1 Pfund geraspeltes frisches Hirschhorn, wäscht es gut, kocht es mit 3 Quart Wasser 5 bis 6 Stunden sehr langsam, gießt die Brühe durch ein feines Sieb, kocht sie bis auf etwa $\frac{1}{4}$ Quart ein und läßt sie verkühlen, nimmt dann die fettigen Theildchen, welche sich vielleicht auf der Brühe zeigen, mit Löschpapier ab, vermischt die Brühe mit dem Saft von 2 Citronen, $\frac{1}{4}$ Flasche weißem Wein und dem Weizen von 4 Eiern, und schlägt sie mit einer Drahttruthe auf dem Feuer, bis sie kocht, nimmt sie vom Feuer, bedeckt die Casserole mit einem passenden Deckel und läßt sie auf einer heißen Stelle oder in einem warmen Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde ruhig stehen, damit das Eiweiß gerinnt. Dann gießt man den Stand in ein Tuch, welches man über die Füße eines umgekehrten Schemels gebunden hat, läßt ihn in ein untergesetztes irdenes Gesäß laufen, gießt ihn, wenn er anfangs trübe durchlaufen sollte, so oft wieder oben in das Tuch, bis er klar

läuft, kocht ihn endlich an der Seite des Feuers sehr langsam, damit er nicht wieder trübe wird, bis auf ungefähr $\frac{1}{2}$ Quart ein, und verwahrt ihn zur später beschriebenen Zusammensetzung des Gelees.

Frische Schweineschwarten enthalten eine Gallerte, welche als Bindemittel zur Bereitung der Gelees und Crèmes eine Zeitlang sehr beliebt war. Man gewinnt die Gallerte auf folgende Weise: Zu etwa $1\frac{1}{4}$ Quart Gelee nehme man 1 Pfund frische, von allem Fette befreite Schweineschwarten, schneide sie in kleine Stücke, wasche sie gut, koch sie mit vielem Wasser auf raschem Feuer an, schäume sie ab und lasse sie sehr langsam 6 bis 8 Stunden kochen, gieße den Stand durch ein Sieb, koch ihn bis auf $\frac{1}{2}$ Quart ein, lasse ihn verkühlen, entfette ihn sorgfältig, vermische ihn mit dem Saft von 2 Citronen, 4 Eiweißen oder 2 ganzen Eiern und etwas weißem Wein, und kläre ihn damit auf dieselbe Weise, wie den Stand von Hirschhorn. Wenn der Schwartestand klar durch ein aufgespanntes Tuch gelaufen ist, so koch man ihn an der Seite des Feuers sehr langsam, damit er nicht wieder trübe wird, bis zu etwa $\frac{1}{4}$ Quart ein. Zu Crèmes kann dieser Stand ungeklärt gebraucht werden, doch muß man ihn, nachdem er durch eine Serviette gegossen und entfettet ist, so kurz als möglich einkochen. Zu einer Form Crème nimmt man von diesem eingekochten und erkalteten Stand 2 bis $2\frac{1}{2}$ Loth.

Die **Gelatine**, welche jetzt allenthalben im Handel zu haben ist, wird auch mit sehr gutem Erfolg zur Bereitung der Gelees und Crèmes angewendet. Sie wird in Wasser aufgelöst, und muß zu Gelees wie der Stand von Schwarten mit Eiweiß, Citronensaft und etwas Wein geklärt werden, weil sie beim Auflösen trübe wird, obgleich sie im trockenen Zustande klar aussieht. Am besten geschieht die Auflösung, wenn man die Gelatine in kaltes Wasser wirft, und sie so lange (etwa 20 Minuten) darin liegen läßt, bis sie erweicht ist. Man läßt sie alsdann auf einem Siebe abtropfen, thut sie so, wie sie ist, ohne den geringsten Zusatz von Flüssigkeit, in eine kleine Casserole und läßt sie auf sehr gelindem Feuer sich auflösen. Zu Crèmes kann sie so benutzt werden, und es ist zu einer Form Crème gemöhnlicher Größe $1\frac{1}{2}$ —2 Loth hinreichend; zu Gelees hingegen muß man die aufgelöste Gelatine vor dem Klären noch mit Wein oder Wasser verdünnen und zu einem Quart Gelee wenigstens 5 Loth Gelatine nehmen, weil beim Klären Stand verloren geht.

Auch der **Stand von Kalbsfüßen** wird häufig zur Bereitung der Gelees und Crèmes benutzt. — Zu 1 Quart Gelee nimmt man etwa 2 Pfund gespaltene und von den Knochen befreite, frische, saubere Kalbsfüße, blanchirt sie, wäscht sie noch einmal, setzt sie mit 3 bis 4 Quart Wasser auf, schäumt sie gut aus und läßt sie sehr langsam 4 bis 5 Stun-

den kochen. Man gießt die Brühe dann durch ein Sieb, läßt sie erkalten, fettet sie rein ab, kocht sie zu einem halben Quart ein, vermischt sie nach dem Verkühlen mit dem Saft von 2 Citronen, 2 ganzen Eiern oder dem Weizen von 4 Eiern und etwas Wein, und klärt sie wie den Stand von Hirschhorn.

1037. Gelee von Rheinwein. $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker lasse man mit einem reichlichen Weinglase Wasser aufkochen, schäume ihn ans, gieße ihn in ein porzellanenes Gefäß, lasse ihn verkühlen, vermische ihn mit 3½ Loth aufgelöster lauwarmter Haubenblase, oder mit 5 Loth geklärter Gelatine, oder mit der nöthigen Quantität geklärten Standes von Kalbsfüßen, Schweineschwarten oder Hirschhorn (siehe die Bemerkung über die Gallertstoffe am Eingange dieses Abschnittes), füge den geklärten Saft von 3 Citronen (siehe die untenstehende Anmerkung), eine Flasche Rheinwein, nach Belieben auch die dünn abgeschälte Schale einer halben Citrone hinzu, lasse das Gelee noch eine halbe Stunde zugedeckt stehen, gieße es dann durch eine in heißem Wasser ausgewaschene, recht trocken ausgerungene Serviette, fülle es in eine Form und lasse es je nach der Jahreszeit auf Eis oder an einem kalten Orte fest werden. Beim Anrichten halte man die Form einige Augenblicke in warmes Wasser, trockne sie ab und stülpe das Gelee auf eine Schüssel aus.

Bu empfehlen ist folgende einfachere Art der Geleebereitung: Man schlägt den Zucker in kleine Stücke, thut ihn in ein Porzellangefäß, fügt den Wein, den leicht ausgepreßten oder (noch besser) geklärten Citronensaft (siehe unten) und die Citronenschale hinzu, deckt das Gefäß zu und läßt unter öfterem Umrühren der Mischung mit einem silbernen Löffel den Zucker sich auflösen, thut dann die nöthige Quantität Stand von Haubenblase, Gelatine u. s. w. lauwarm hinzu, vermischt Alles genau miteinander, gießt das Gelee durch eine Serviette und läßt es in Formen kalt und fest werden.

Anmerkung. Man thut wohl, nicht gleich den ganzen, zum Gelee bestimmten Stand unter dieselb zu mischen; bisweilen bindet der Stand mehr, als man glaubt. Man lasse deshalb den vierten Theil des Standes zurück und setze eine kleine Probe des Gelee's auf Eis. Erlangt diese die gewünschte Festigkeit nicht, so kann man den Rest des Standes leicht zusehen. — Um Citronensaft zu klären, zupfe man etwas graues Löschpapier in kleine Stücke, lasse diese in kaltem Wasser kurze Zeit weichen, presse sie aus und thue sie in einen mit einer Dose von Löschpapier ausgelegten Trichter von Glas, gieße den Citronensaft darüber und lasse ihn durchtropfen. Sollte der Saft anfangs nicht ganz klar sein, so gieße man ihn so oft wieder oben hinein, bis er wasserklar tropft.

1038. Gelee von Champagner. Man lasse 20 bis 24 Loth feinen Zucker mit $\frac{1}{8}$ Quart Wasser unter gutem Abschäumen aufkochen, lasse ihn beinahe kalt werden, vermische ihn nach Angabe der vorigen Nummer mit aufgelöster Haubenblase oder mit dem geklärten Stand von Gelatine oder Schwarten, setze 1 Flasche Champagner und den geklärten Saft von 3 bis 4 Citronen hinzu (siehe die Anmerkung in No.

1037), mische Alles gut miteinander und gieße es durch eine sehr reine Serviette. Man fülle nun den vierten Theil des Gelee's, von dessen Festigkeit man sich durch eine auf Eis gesetzte kleine Probe überzeugt haben muß, in einen Topf, setze denselben auf Eis und quirle das Gelee so lange, bis es milchweiß und beinahe steif geworden ist. Mit dieser schaumigen Masse fülle man den vierten Theil der Geleeform, lasse sie steif werden, gieße alsdann das übrige klare Gelee darauf und lasse es nun vollständig erstarren. — Will man das ganze Gelee mit den Schaumperlen des Champagners durchmischen, was sehr gut aussicht, so vermische man den Zucker mit dem Stand, dem Citronensaft und nur wenig Champagner, setze die Mischung auf Eis, rühre sie mit einem silbernen Löffel um, bis sie anfängt zu geliren, lasse sie aber ja nicht auf dem Boden des Gefäßes steif werden; gieße dann den schäumenden Champagner unter immerwährendem Aufzischen der Mischung mit dem Löffel nach und nach hinzu, fülle das Gelce, in welchem nun die Schaumperlen gebunden sind, in die Form und lasse es auf dem Eise fest werden.

1039. Gelee von Apfelsinen. 24 Loth Zucker kochte man mit $\frac{1}{8}$ Quart Wasser auf, schäume ihn gut aus, lasse ihn erkalten, vermische ihn mit der aufgelösten Hauzenblase oder mit der geklärten Gelatine (s. No. 1037), füge den leicht ausgedrückten Saft von 4 Apfelsinen und 2 Citronen, die auf Zucker abgeriebene Schale einer schönen Apfelsine und soviel Rheinwein hinzu, daß das Ganze 1 Quart ausmacht, mische Alles gut untereinander, gieße das Gelee durch ein sauber ausgewaschenes Tuch, fülle es in die Form und lasse es auf dem Eise erstarren.

1040. Klares Gelee von Apfelsinen. Hierzu kläre man den Saft von 8—10 Apfelsinen und 2 Citronen auf folgende Weise: Man tauche 1—2 Bogen Löschpapier in kaltes Wasser, drücke das Papier gut aus, tauche es von Neuem in frisches Wasser, drücke es wiederum aus und wiederhole das Eintauchen und Ausdrücken des Papiers so lange, bis das Wasser klar bleibt. Als dann stöze man das Papier mit etwas Zucker im Mörser fein, vermische es mit dem Saft der Apfelsinen und Citronen, gieße die Mischung auf ein aufgespanntes Tuch und lasse den Saft in ein daruntergestelltes Porzellangefäß laufen. Anfangs läuft der Saft nicht klar, weshalb man ihn so oft wieder oben in das Tuch gießen muß, bis er wasserklar ist. Wenn der Saft rein abgelaufen ist, lasse man darin $\frac{3}{4}$ Pfund in kleine Stücke geschlagenen feinen Zucker sich auflösen. Die fein abgeschälte Schale einer Apfelsine lasse man mit ein wenig Wasser heiß werden und zugedeckt verkühlen, gieße die klare Flüssigkeit durch ein Tuch, vermische sie mit dem zum Gelee bestimmten lauwarmen Stand (s. No. 1037), mit dem Apfelsinensaft und so vielem Rheinwein, oder noch besser Champagner, daß das Ganze

ein Quart beträgt, färbe das Gelee mit einigen Tropfen ausgelöster Cochenille oder Kermessäft röthlich, fülle es in eine Form und lasse es auf dem Eise erstarren. Man kann einen Theil des Apfelsinen-Gelees zu Schaum schlagen, hochroth färben, in ausgehöhlte Apfelsinenschalen, welche einige Minuten in Wasser gekocht und so gut als möglich von der innern weißen Schale befreit sind, füllen und erstarren lassen, dann die Schalen in Viertel schneiden und damit das auf eine Schüssel gestürzte Gelee garnieren.

1041. Gelee von Veilchen. Man kochte $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{8}$ Quart Wasser und dem Saft zweier Citronen auf, schäume ihn gut aus, lasse ihn nur wenig verkühlen, gieße ihn über ein paar Loth frische Veilchenblätter, welche man in eine Terrine geschüttet hat, und decke die Terrine fest zu. Nach mehreren Stunden gieße man den Veilchensaft durch eine Serviette, vermische ihn mit dem zum Gelee bestimmten lauwarmen Stand, ein wenig Kirschwasser und so vielem Rheinwein oder Champagner, daß das Gelee bis auf 1 Quart vermehrt wird. Die Blätter einsacher Veilchen sind am besten zur Bereitung eines Gelees.

1042. Gelee von Erdbeeren. Man kocht $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Quart Wasser auf, giebt ihn siedendheiß über $1-1\frac{1}{2}$ Quart rothe Garten- oder Wald-Erdbeeren, welche man in ein Porzellangesäß geschüttet hat, fügt den leicht ausgepreßten Saft von 2 Citronen hinzu, deckt das Gefäß fest zu und läßt die Erdbeeren 12 Stunden stehen. Dann schüttet man sie auf ein aufgespanntes Tuch, läßt den Saft klar ablaufen, vermischt ihn mit dem nöthigen lauwarmen Stand und vermehrt das Gelee mit Rheinwein bis auf 1 Quart. Man kann auch schöne rothe Garten-Erdbeeren, welche man gewaschen und mit feingesetztem Zucker gemengt hat, auf folgende Weise mit dem Rheinwein-Gelee No. 1037 in eine Form schichten: Man giebt ein wenig Gelee in die Form, läßt es auf Eis erstarren, legt Erdbeeren in geordneter Reihe darauf, giebt Gelee darüber, läßt dieses wiederum erstarren, und fährt so fort, abwechselnd Erdbeeren und Gelee in die Form zu bringen, bis sie gefüllt ist.

1043. Gelee von Himbeeren. Man bereitet dieses von $1-1\frac{1}{2}$ Quart Himbeeren auf dieselbe Weise wie das Gelee von Erdbeeren in der vorigen Nummer.

1044. Gelee von Ananas. Man schält eine große Ananas recht rein ab, schneidet sie der Länge nach in Viertel und dann in dünne Scheiben, kocht 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Quart Wasser auf, legt die Ananas hinein, fügt den leicht ausgepreßten Saft von 3 Citronen hinzu, läßt die Ananas ein paar Minuten kochen, schäumt sie gut ab, deckt sie

zu und läßt sie erkalten; dann nimmt man die Ananas heraus, gießt den Saft durch ein Tuch, vermischt ihn mit dem geklärten Stand (No. 1037) und mit so vielem Rhein- oder Champagner-Wein, als zur Füllung der ein Quart haltenden Form nothwendig ist, gießt etwas Gelee in die Form, läßt es fest werden, ordnet einen Theil Ananas-scheiben im Kranze darauf, füllt etwas Gelee darüber, thut, wenn dieses fest geworden ist, wiederum Ananas-scheiben und etwas Gelee in die Form, und fährt so fort, bis dieselbe gefüllt ist.

1045. Gelee von Aprikosen. 1 Pfund Zucker kocht man mit $\frac{2}{3}$ Quart Wasser auf, schäumt ihn aus, legt 12—15 abgeschälte und in Hälften geschnittene Aprikosen nebst den abgezogenen Kernen derselben in den Zuckershup, kocht die Früchte darin langsam weich, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie auf ein Sieb und läßt sie abtropfen und erkalten. Den Saft gießt man durch ein Tuch, läßt ihn verkühlen, vermischt ihn mit etwas leicht ausgepreßtem oder geklärtem Citronensaft und mit geklärtem Stand, und vermehrt ihn mit Rheinwein bis auf 1 Quart. Nachdem man sich hierauf von der Consistenz des Gelee's durch eine auf Eis gesetzte kleine Probe überzeugt hat, füllt man es nach Angabe der vorigen Nummer mit den Aprikosen schichtweise abwechselnd in die Form.

1046. Gelee von Pfirsichen. Dieses wird ebenso wie das Gelee von Aprikosen bereitet.

1047. Aepfel in Gelee. 12 bis 16 Vorsdorfer Aepfel werden in Hälften geschnitten, mit einem Ausdreher von den Kerngehäusen befreit, glattgeschält und in 12 Loth Zucker, welcher mit $\frac{1}{4}$ Quart Wasser und dem Safte einer Citrone aufgekocht ist, sehr langsam, damit sie nicht zerfahren, weichgekocht. Man lasse die Aepfel zudeckt erkalten und lege sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Dann bereite man ein Rheinwein-Gelee nach No. 1037, lege die Aepfel schichtweise mit dem Gelee abwechselnd nach Angabe der No. 1044 in eine Form und lasse das Gelee vollständig ersticken. Nach Belieben kann man auch eingemachte Früchte oder gut gereinigte Sultanrosinen und Corinthen, welche man mit ein wenig Zucker kurz eingekocht hat, zwischen die Aepfel legen.

1048. Macédoine von Früchten. Allerlei frische Früchte, wie sie die Jahreszeit eben bringt, als: Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen, Pfirsiche, Kirschen, Ananas, Pflaumen, Weintrauben, Johannisbeeren &c., werden gesäubert und von den Steinen und Kernen befreit; die Aprikosen, Pfirsiche, Pflaumen, Ananas &c. schäle man und schneide sie in zierliche Stücke. Dann marinire man die Früchte mit gestoßenem

Zucker und ordne sie mit einem nach No. 1037 oder 1038 bereiteten Rheinwein- oder Champagner-Gelee nach Angabe der No. 1044 schichtweise, in den Farben abwechselnd, in eine Form. — Im Winter bereitet man dies Gelee mit eingemachten Früchten aller Art.

1049. Gelee von Vanille. Man kocht $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Quart Wasser auf, schäumt ihn gut aus, fügt 2 Stangen Vanille hinzu, deckt den Zunder fest zu, lässt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde auf einer heißen Stelle stehen und dann verkühlen, vermischt ihn mit der aufgelösten Hauzenblase oder mit geklärter Gelatine (s. No. 1037) und mit dem gellärteten Saft von 3 bis 4 Citronen, vermehrt das Gelee mit Rheinwein bis auf 1 Quart und gießt es durch eine sehr saubere Serviette. Man kann das Gelee mit Cochenille oder Kermessäft röthlich färben, auch kann man an Stelle des Rheinweines 1 Glas Kirschwasser und noch etwas Citronensaft daruntermischen, und das Gelee mit kaltem Wasser bis auf ein Quart vermehren.

1050. Gelee von Marasquin. Man vermischt ein nach No. 1037 bereitetes Rheinwein-Gelee mit einem Weinglase voll Marasquin, oder: man kocht $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{3}{4}$ Quart Wasser auf, lässt ihn verkühlen, vermischt ihn nach Angabe der No. 1037 mit ausgelöster Hauzenblase oder mit geklärter Gelatine und mit dem gellärteten Saft von 3 bis 4 Citronen, fügt etwa $\frac{1}{6}$ Quart Marasquin hinzu und vermehrt das Gelee mit kaltem Wasser bis auf ein Quart. Nach Belieben kann man auch dies Gelee mit Cochenille oder Kermessäft röthlich färben.

1051. Gelée russe. Dies Gelee kann man von jeder der vorstehend beschriebenen Arten Gelee's bereiten. Man gieße in eine Form einen Zoll hoch klares Gelee und lasse es auf Eis erkalten. Dann setze man das übrige Gelee in einem Porzellangefäß auf Eis, schlage es mit einer sauberen Drahttruthe zu einem weißen Schaum, und zwar so lange, bis es anfängt, sich zu verdicken, fülle es auf das klare Gelee in die Form und lasse es vollständig erstarren. Wenn man ein Gelee russe von Aprikosen oder Pfirsichen geben will, so kann man in der Bereitungsweise derselben folgende Veränderung vornehmen: Man streicht die in Zucker weichgekochten Früchte durch ein Sieb und vermischt sie genau mit dem zu Schaum geschlagenen Gelee, ehe dies anfängt sich zu verdicken.

1052. Gelee von Kalbsfüßen. $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker wird mit einem Viertelquart Wasser aufgekocht und mit dem Saft von 2 Citronen ausgeschäumt, mit 4 Gewürznelken, ein wenig Zimmt und der dünnabgeschälten Schale einer Citrone noch ein wenig gekocht, zum Verkühlen zurückgestellt, durch ein Tuch gegossen, mit dem gellärteten Stand von Kalbsfüßen vermischt (siehe die Bemerkung über die Gallertstoffe am

Eingange dieses Abschnittes) und mit gutem Rheinwein bis auf 1 Quart vermehrt.

1053. Blancmanger. 1 Pfund süße und einige bittere Mandeln werden gebrüht, abgezogen, mit ein wenig Wasser sehr feingestochen, mit $\frac{3}{4}$ bis 1 Quart kaltem Wasser klargerührt und durch ein sehr feines Sieb gestrichen. Man vermischt die Mandelmilch mit 16 bis 20 Loth feinem weißen Zucker und mit 3 bis $3\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster, noch warmer Hausenblase, preßt sie, wenn der Zucker aufgelöst ist, noch einmal durch ein sehr sauberes Tuch, füllt sie in eine Form und läßt sie in Eis fest werden. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, wischt sie ab und stürzt das Blancmanger auf eine Schüssel. — Man kann zum Blancmanger nur den Stand von Hausenblase gebrauchen, jede andere Art von Stand giebt demselben ein geliches Ansehen. Will man dieses Blancmanger mit Vanillegeschmack bereiten, so schneide man eine Stange Vanille in Stücke, lasse sie mit etwas von dem zur Bereitung der Mandelmilch bestimmten Wasser auslochen und zudeckt erkalten, und seze die Infusion zu, ehe das Blancmanger durch das Tuch gepreßt wird.

1054. Blancmanger auf eine andere Art. 1 Quart süße Sahne wird mit einer zerschnittenen Stange Vanille aufgekocht, zudeckt, zurückgestellt, heiß mit $\frac{1}{2}$ Pfund süßen und 8 Stück bitteren, sehr feingestochenen Mandeln, 16 bis 20 Loth Zucker und 3 bis $3\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster Hausenblase vermischt, durch ein feines Sieb gestrichen, noch einmal durch eine saubere Serviette gepreßt, nach dem Verkühlen in eine Form gefüllt und fest werden gelassen.

1055. Speck-Gelee. Man gebraucht dies Gelee hauptsächlich zum Garniren der Gelees, Crèmes und des Blancmanger, und bereitet es auf folgende Weise: Man setzt eine Form in Eis, übergießt den Boden derselben $\frac{1}{4}$ Zoll hoch mit weißem Blancmanger und läßt es erstarren, gießt darüber ebensoviel braunes Blancmanger, welches man mit ausgelöster Chocolade dunkelbraun gefärbt hat, und läßt auch dieses erstarren; dann gießt man weißes Blancmanger darauf, hernach klarer, mit Cochenille rothgefärbtes Wein-Gelee, und fährt in dieser Abwechslung der Farben fort, bis die Form gefüllt ist. Beim Gebrauche wird das Speck-Gelee aus der Form auf Papier gestürzt, in Streifen und dann in zierliche Stücke geschnitten und um das auf eine Schüssel gestürzte Gelee rc. gelegt. — Zum Garniren kann man auch kleine Förmchen oder ausgehöhlte Apfelsinen- und Citronenschalen schichtweise mit weißem Blancmanger und rothgefärbtem Wein-Gelee füllen. Die Förmchen werden gestürzt und in Hälften geschnitten, die Schalen dagegen in 4 oder 6 Theile geschnitten und um das Gelee gelegt.

1056. Chocoladen-Blancmanger mit geschlagener Sahne. Das Blancmanger nach No. 1053 wird mit aufgelöster Chocolade braun gefärbt, in eine Mandform gefüllt und nach dem Erstarren auf eine Schüssel gestürzt. In die leere Mitte richtet man steifgeschlagene, mit Zucker und Vanille oder Marasquin vermischt Sahne recht hoch an und verziert sie mit kleinen Biscuits, Makronen &c.

XVIII. Abschnitt.

Von der Bereitung der Crèmes.

I. Einfache Crèmes.

1057. Geschlagene Sahne. Man setze dicke süße Sahne in Eis, lasse sie recht kalt werden, gieße sie in einen porzellanenen Napf und schlage sie mit einer Rute von Draht zu einem ganz festen Schaum.

1058. Geschlagene Sahne mit Vanille. Man trockne eine Stange Vanille, stoße sie mit 12 Loth Zucker zu Pulver, siebe sie durch ein feines Sieb, mische sie unter 1 Quart festgeschlagene Sahne, richte diese aufgethürmt auf eine Schüssel an und gebe sie mit Zimmtröhrchen auf die Tafel (siehe No. 1162). Auch kann man statt der Vanille Marasquin unter die Sahne mischen; ebenso giebt die auf Zucker abgeriebene und feingepulverte Schale einer Citrone oder Apfelsine der Sahne einen angenehmen Geschmack. In allen Fällen mischt man 12 Loth feingesetzten Zucker, oder nach Belieben noch mehr unter die Sahne.

1059. Geschlagene Sahne mit Pumpernickel. Die recht steifgeschlagene Sahne wird mit feingeriebenem Pumpernickel, welcher mit etwas Malaga und Marasquin oder nur mit Marasquin angefeuchtet ist, und mit Zucker vermischt, recht hoch auf eine Schüssel angerichtet, glattgestrichen und mit kleinen Biscuits oder Makronen garnirt.

1060. Geschlagene Sahne mit Erdbeeren oder Himbeeren. Eine Viertelmehr rothe Garten- oder Wald-Erdbeeren oder Himbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen, mit $\frac{1}{2}$ Pfund feingestozzenem Zucker und 1 Quart steifgeschlagener Sahne vermischt. — Ebenso kann man durchgestrichene Apricosen oder Pfirsiche unter die Sahne mischen.

Da aber die Sahne durch diese Zusätze von Früchten sehr verdünnt wird, so richte man sie schichtweise mit kleinen Biscuits in eine Schale an.

1061. Geschlagene saure Sahne. Ebenso, wie die süße Sahne kann man saure Sahne, die jedoch nicht zu alt sein darf, mit einem Drahtbesen dicschlagen. Man vermischt sie mit feingestochenem Zucker und würzt sie mit abgeriebener Citronenschale. Auf die Tafel wird sie mit Zimmtröhrchen (No. 1162), Hohlhippen (No. 1207) und kleinen Biscuits (No. 1225) gegeben.

II. Bavaroisen.

1062. Bavaroise von Vanille. Man läßt $\frac{1}{4}$ Quart Sahne mit einer Stange Vanille aufkochen und zugedeckt erkalten. Dann röhrt man 2 ganze Eier und 4 Eidotter mit 12 bis 16 Loth gestochenem Zucker recht klar, gießt die Sahne durch ein Sieb dazu und röhrt und quirlt dies vorsichtig auf gelindem Feuer zu einer dickelichen Crème ab, hütet sie aber sehr vor dem Gerinnen; setzt sie sogleich auf Eis, vermischt sie mit etwa $2\frac{1}{2}$ Loth Schwartenstand (siehe die Bemerkung am Eingange des 17. Abschnittes), oder mit $1\frac{1}{2}$ bis 2 Loth aufgelöster Hausenblase, oder mit 2— $2\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster Gelatine, röhrt sie auf dem Eise so lange, bis sie anfängt sich zu verdicken, nimmt sie vom Eise und vermischt sie schnell mit einem reichlichen halben Quart steifgeschlagener süßer Sahne, füllt die Bavaroise in eine Form und läßt sie auf dem Eise vollständig erstarren. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in warmes Wasser, wischt sie ab und stürzt die Bavaroise auf eine Schüssel. Man kann auch die Form mit Mandelöl dünn ausstreichen, wodurch das Eintauchen der Form in warmes Wasser beim Stürzen der Bavaroise unnötig gemacht wird. Man kann diese Art Crème mit kleinen Biscuits garnieren.

Bemerkung. Wenn die Bavaroise gelingen soll, so darf die Crème weder zu dünn, noch zu fleiß sein, wenn man die geschlagene Sahne darunter mischen will. In letzterem Falle läßt sich die Sahne nicht mehr glatt mit der Crème verbinden, und es bleibt nichts weiter übrig, als die Crème noch einmal zu erwärmen und wieder kaltzuröhren.

1063. Bavaroise von Marasquin. Man röhrt oder quirlt $\frac{1}{4}$ Quart Sahne mit 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern und 12 bis 16 Loth Zucker auf dem Feuer zu einer dickelichen Crème ab, vermischt sie mit Staud (siehe No. 1062), röhrt sie kalt, gießt ein Glas Marasquin daran und verbindet sie nach Angabe voriger Nummer mit einem reichlichen halben Quart geschlagener Sahne.

1064. Bavaroise von Orangenblüthen. $\frac{1}{4}$ Quart Sahne wird mit einer Handvoll frischen oder 1 Eßlöffel candirten Orangenblüthen aufgekocht, zum Erkalten zurückgestellt, durch ein feines Sieb

gegossen, mit 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, 12 bis 16 Loth Zucker zu einer Crème abgerührt und nach No. 1062 weiter behandelt.

1065. Bavaroise von Makronen. $\frac{3}{8}$ Quart Sahne wird mit 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, 12 Loth Zucker, 4 Loth süßen und 4 Loth bittern zerbrockelten Makronen auf dem Feuer zu einer Crème abgerührt; das weitere Verfahren ersehe man aus No. 1062.

1066. Bavaroise von Mandeln, Wallnüssen oder Haselnüssen. 12 Loth süße und 6 Stück bittere Mandeln, über die Kerne von einem Schöck frischer Wallnüsse oder 12 Loth Haselnusskerne zieht man ab, stößt sie mit ein wenig Wasser sehr fein, mischt sie unter $\frac{3}{8}$ Quart kochende Sahne, streicht sie durch ein feines Sieb, fügt 16 Loth Zucker und den nöthigen Stand hinzu (siehe No. 1062), röhrt dies auf, dem Eise, bis es anfängt, dick zu werden, vermischt es schnell mit einem halben Quart geschlagener Sahne, füllt die Crème in eine Form und lässt sie stetig werden. — Man kann auch die feingestochenen Mandeln oder Nusskerne mit $\frac{1}{4}$ Quart Sahne klarröhren, 6 Eidotter und 12 bis 16 Loth Zucker hinzufügen, hiervon auf dem Feuer eine Crème abröhren, diese durch ein Sieb streichen und nach Angabe der No. 1062 weiter behandeln.

1067. Bavaroise von Kaffee. 12 Loth frischgebrannter Mokka-Kaffee wird in $\frac{8}{8}$ Quart kochende Sahne geworfen, zugedeckt und zum Erkalten zurückgestellt; dann gießt man die Sahne durch ein feines Sieb, vermischt sie mit 16 Loth Zucker und dem nöthigen Stand (siehe No. 1062), röhrt sie auf dem Eise, bis sie sich verdickt, und vermischt sie leicht mit einem halben Quart steifgeschlagener Sahne. — Auf diese Weise behandelt, bleibt die Crème weiß. Will man sie gelb haben, so kochte man von 8 Loth frischgebrannten Kaffeebohnen $\frac{1}{4}$ Quart Kaffee, süße ihn mit 16 Loth Zucker, vermische ihn mit Stand, röhre ihn auf dem Eise bis zum Verdicken und durchmenge ihn mit einem reichlichen halben Quart geschlagener Sahne.

1068. Bavaroise von Pumpernickel. Man erwärmt den zu einer Form Crème nöthigen Stand (s. No. 1062), röhrt ihn mit 12 Loth feinem Zucker weiß und dicksflüssig, röhrt 12 Loth geriebenen Pumpernickel, etwas Malaga und Marasquin darunter, vermischt diese Masse, wenn sie anfängt sich zu verdicken, mit $\frac{3}{8}$ Quart steifgeschlagener Sahne, und lässt sie in einer Form steif werden.

1069. Bavaroise von Chocolade. Man löst $\frac{1}{2}$ Pfund seine Chocolade mit $\frac{3}{8}$ Quart Milch, in welcher man vorher den Geschmack einer Stange Vanille ausgezogen hat, zu einem glatten Brei auf, vermischt denselben mit 10 bis 12 Loth Zucker und dem nöthigen Stand

(s. No. 1062), röhrt ihn auf dem Eise, bis er sich verdickt, und vermischt ihn nach und nach mit $\frac{3}{4}$ Quart geschlagener Sahne.

1070. Bavaroise von Kastanien. $\frac{1}{2}$ Pfund Kastanien werden abgeschält, durch Abbrühen von der Haut befreit, mit wenig Milch und einer Stange Vanille weichgedünstet und durch ein feines Sieb gestrichen. Dann röhre man $\frac{1}{4}$ Quart Sahne, 4 Eidotter und 12 bis 16 Loth Zucker auf dem Feuer zu einer Crème ab, vermische diese mit den Kastanien, dem nöthigen Stand (siehe No. 1062) und etwas Marasquin, röhre sie auf dem Eise, bis sie sich verdicken will, und vermische sie nach und nach mit einem reichlichen halben Quart steifgeschlagener Sahne. — Wenn man diese Bavaroise von bräunlicher Farbe haben will, so röstet man ein wenig von dem zur Crème bestimmten Zucker über Kohlengluth unter fortwährendem Rühren braun, löse ihn mit ein wenig Wasser auf, kochte ihn zu einem Syrup ein und vermische ihn mit der Crème.

1071. Bavaroise von Erdbeeren. Eine halbe Meze rothe Garten- oder Wald-Erdbeeren streiche man durch ein feines Sieb, vermische das Muß mit $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Zucker und dem nöthigen lauwarmen Stand (siehe No. 1062), röhre die Mischung auf dem Eise, bis sie sich verdicken will, und röhre schnell etwa $\frac{3}{4}$ Quart steifgeschlagene Sahne darunter. Zur Erhöhung der Farbe kann man ein wenig Cochenille oder Kermessäft unter die Crème mischen.

Auf dieselbe Weise bereitet man die

1072. Bavaroise von Himbeeren, mit welchen Früchten man, um den Geschmack der Crème zu erhöhen, etwa ein Viertel so viele rothe Johannisbeeren durch das Sieb streicht.

1073. Bavaroise von Ananas. Eine geschälte Ananas reibe man auf dem Reibeisen, stoße sie im Mörser oder reibe sie im Reibeknorpfe recht fein, vermische den Ananasbrei mit ein klein wenig Wasser und $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker, lasse ihn ein paar Minuten kochen, streiche ihn durch ein nicht zu feines Sieb, vermische ihn mit 2 Loth aufgelöster lauwärmer Gelatine, röhre den Brei, bis er anfängt, sich zu verdicken, und verbinde ihn schnell mit $\frac{2}{3}$ Quart steifgeschlagener Sahne. Statt der geriebenen Ananas kann man auch Ananasshyrup zur Bereitung dieser Crème nehmen, auch nach Belieben in Würfel geschnittene eingemachte Ananas unter die Crème mischen.

1074. Bavaroise von Aprikosen oder Pfirsichen. 12—15 Pfirsiche oder Aprikosen schäle man, streiche sie durch ein Sieb, vermische das feine Muß mit $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker und 2 Loth aufgelöster warmer Gelatine, röhre die Mischung; bis sie sich verdickt, und verbinde sie schnell mit $\frac{3}{4}$ Quart geschlagener Sahne. — Sind die Früchte nicht

mürbe genug, so kochte man sie mit dem Zucker und ein wenig Wasser weich, ehe man sie durchstreicht. — Man kann diese Bavaroisen auch von eingemachten Pfirsichen und Aprikosen auf dieselbe Weise bereiten, doch nehme man zu diesen weniger Zucker, als oben angegeben, und vermischt die durchgestrichenen Früchte, weil sie wenig Säure haben, mit etwas Citronensaft.

1075. Bavaroise von Apfelsinen. Man reibt die Schale einer Apfelsine auf einem halben Pfund Zucker ab, stößt diesen fein, vermischt ihn mit einem ganzen Ei, 4 Eidottern, dem durch ein Sieb gegossenen Saft von 4 Apfelsinen und einer Citrone und ein wenig weißem Wein, schlägt davon auf dem Feuer eine Crème ab, versetzt diese mit dem nöthigen Stand (siehe No. 1062), röhrt sie auf dem Eise, bis sie ansängt, sich zu verdicken, und vermischt sie genau mit einem halben Quart steifgeschlagener Sahne.

1076. Bavaroise von Madera. Man schneidet eine Stange Vanille in Stücke, kocht sie in einer kleinen Casserole mit einem Weinglase voll Wasser auf und läßt dies wohlverdeckt erkalten. Dann reibt man die Schale einer Citrone auf $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker ab, stößt diesen fein, vermischt ihn mit 2 ganzen Eiern, 8 Eidottern, dem Saft von $1\frac{1}{2}$ Citrone, $\frac{1}{4}$ Flasche Madera und dem durch ein feines Sieb gegossenen Vanille-Wasser, schlägt davon mit einer Drahttruthe auf dem Feuer eine Crème ab, vermischt sie mit 3 Loth Schwartenstand oder 3 Loth aufgelöster Gelatine, oder mit $2\frac{1}{4}$ Loth aufgelöster Hauzenblase, röhrt sie auf dem Eise, bis sie ansängt dick zu werden, und vermischt sie mit einem halben Quart steifgeschlagener Sahne, füllt die Crème in eine Form und läßt sie auf dem Eise steif werden.

1077. Bavaroise von Punsch. $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker kocht man mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser auf, läßt ihn beinahe erkalten, vermischt ihn mit 2 Loth aufgelöster lauwarmter Gelatine, der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone oder Apfelsine und einem kleinen Weinglase feinstem Rum oder Arack, röhrt die Mischung auf dem Eise, bis sie ansängt, sich zu verdicken, und zieht dann ein reichliches halbes Quart sehr steifgeschlagene Sahne leicht darunter.

1078. Charlotte russe. Man belegt den Boden und die Seitenwände einer runden glatten Form so dicht, daß keine Crème hindurchdringen kann, mit passend zugeschnittenen kleinen Biscuits (die glatte Seite der Biscuits nach außen gekehrt), füllt die auf diese Weise ausgelegte Form mit einer der vorstehend beschriebenen Bavaroisen, läßt diese steif werden, und stürzt die Charlotte auf eine Schüssel. — Man kann auch die ausgelegte Form schichtweise mit Bavaroise und

mit eingemachten Früchten füllen. — Eine Veränderung kann man mit diesem Gericht vornehmen, wenn man die Form, statt mit Biscuits, mit Genoise (No. 1197) auslegt, welche zu diesem Zwecke warm, so wie sie aus dem Ofen kommt, in passende Stücke geschnitten oder ausgestochen wird.

Anmerkung. Man lasse die in die ausgelegte Form gefüllte Crème wo möglich ohne Eis erkalten. Wenn die Form auf Eis gelegt wird, wird der Biscuit feucht; die seine, glänzende Rinde derselben bleibt dann beim Stürzen der Charlotte stückweise an der Form hängen und das Gericht wird dadurch unansehnlich. Besser ist es jedenfalls, wenn man den Boden und die Seitenwände zuerst mit Papier und dann erst mit den Biscuits belegt.

III. Dunst-Crèmes oder Crèmes au bain marie.

Diese Crèmes werden in kleinen, dazu bestimmten Bechern oder Töpfchen gergemacht und in denselben auf die Tafel gegeben. Besitzt man solche Becher oder Töpfchen nicht, so fülle man die nachstehend beschriebenen Crème-Massen (unter welche man in diesem Falle noch 2 Eier mischt, da sie zum Stürzen ein wenig fester sein müssen) in eine Form mit glatten Wänden, welche mit geschmolzener Butter ausgestrichen ist, mache sie darin auf nachstehend beschriebene Weise gar, stürze sie auf eine Schüssel, lasse sie erkalten und überziehe sie mit einer kalten Sahnen-Sauce von demselben Geschmack, welchen die Crème hat.

1079. Dunst-Crème von Vanille. 1 Quart Sahne wird mit einer Stange Vanille aufgekocht, zugedeckt zurückgestellt, nach dem Erkalten mit 6 ganzen Eiern, 8 Eidottern, 12 bis 16 Loth gestoßenem Zucker und einigen Körnern Salz tüchtig gequirlt, durch ein Sieb gegossen und in kleine Becher oder in eine Form gefüllt. (In letzterem Falle fügt man noch einige Eidotter hinzu.) Dann setzt man die Becher oder die Form in eine Casserole, in welcher sich so viel kochendes Wasser befindet, daß die Becher oder die Form zu drei Viertel ihrer Höhe darin stehen, läßt das Wasser kochen, deckt die Casserole fest zu, stellt sie auf eine heiße Stelle oder in einen warmen Ofen, wo das Wasser zwar kochendheiß bleibt, aber nicht mehr kochen kann, und läßt die Crème so lange darin stehen, bis sie eine zarte Festigkeit erlangt hat, nimmt sie aus dem Wasser und läßt sie erkalten. — Die Crème darf nicht länger im Wasser stehen, als zu ihrer Verdichtung nötig ist; auch muß man das Kochen des Wassers sorgfältig verhüten, weil sonst die Crème steigt, löscherig und ungenießbar wird. — Von Orangenblüthen, Thee und Kaffee wird diese Crème auf dieselbe Weise bereitet.

1080. Dunst-Crème von Chocolade. Man kocht $\frac{3}{4}$ Quart Sahne mit einer Stange Vanille auf, läßt sie zugedeckt erkalten, quirlt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund in $\frac{1}{4}$ Quart Milch gut aufgelöster Chocolade, 8 bis 12 Loth Zucker, 2 ganzen Eiern, 10 Eidottern und einigen Körnern

Salz zusammen, gießt sie durch ein Sieb, füllt sie in Becher oder in eine Form, und macht die Crème nach Angabe der vorigen Nummer gar.

1081. Dunst-Crème mit Caramel. Man lasse 4 Loth gestoßenen Zucker auf dem Feuer unter immerwährendem Rühren schmelzen und sich röthlich färben, löse ihn mit ein wenig Wasser auf und koch ihn zu einem dünnen Syrup ein. Damit färbe man eine nach No. 1079 bereitete Vanille-Dunst-Crème-Masse, unter welche man nur 10 bis 12 Loth Zucker gemischt hat, gelblich und mache sie nach Angabe derselben Nummer gar.

IV. Crèmes von Wein und Sahne ohne Stand.

1082. Citronen-Crème mit Sahne. Man vermische 4 gehäufte Eßlöffel voll Zucker mit einem Eßlöffel voll feinem Mehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und 6—8 Eidottern, rühre die Mischung recht klar, löse sie mit etwa $\frac{1}{2}$ Quart Sahne auf und rühre das Ganze auf gelindem Feuer zu einer dicke glatten Crème ab. Wenn diese dem Kochen nahe ist und aufstözt, so setze man sie auf eine heiße Stelle. Dann schlage man das Weisse von 6 Eiern zu einem recht festen glatten Schnee, mische diesen nebst dem Saft einer Citrone nach und nach unter die heiße Crème, richtet diese auf eine Schüssel an, lasse sie erkalten und garnire sie mit kleinen Biscuits oder Makronen und mit eingemachten Früchten. — Man kann diese Crème auch zur Füllung kleiner Kuchen, Omelettes &c. anwenden.

1083. Vanille-Crème. 8—10 Eidotter röhrt man mit $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Mehl und 8 Loth Zucker recht klar, fügt $\frac{1}{2}$ — $\frac{1}{4}$ Quart Sahne, in welcher man vorher eine Stange Vanille ausgezogen hat, hinzu, und röhrt hiervon auf gelindem Feuer eine dicke Crème ab. Sobald als die Crème aufstözt, setzt man sie auf eine heiße Stelle, wo sie nicht kochen kann. Hierauf schlägt man das Weisse von 6 Eiern zu einem sehr festen Schnee, zieht diesen leicht unter die Crème, richtet diese auf eine Schüssel an, lässt sie erkalten und garnirt sie wie die Crème in voriger Nummer oder verwendet sie zur Füllung von Kuchen &c.

1084. Marasquin-Crème. Diese wird von $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Mehl, 4 Eßlöffeln Zucker, 6 bis 8 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Quart Sahne und einem kleinen Glase Marasquin auf dieselbe Weise wie die Crème von Vanille in voriger Nummer bereitet. Der Marasquin wird unter die Crème gemischt, ehe man den Schnee darunterzieht.

1085. Makronen-Crème. Man bereite diese nach Angabe der No. 1083 von $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Mehl, 8 Loth Zucker, 4 Loth bitteren

Makronen, 8 Eidottern, $\frac{1}{2}$ Quart Sahne und dem Schnee der 8 Eiweiße. Die Makronen werden zerbrockelt und mit der Crème abgerührt.

1086. Crème brûlée. Man bereitet eine Crème nach No. 1083 oder 1085 und richtet sie auf eine Schüssel oder in eine Assiette an. Dann läßt man 4 Loth feingestochenen Zucker unter immerwährendem Rühren auf dem Feuer schmelzen und sich röthlich färben, gießt ihn in langen Fäden über die Crème, durchmischt diese schnell mittels einer Gabel mit dem noch weichen Caramel, streicht die Oberfläche der Crème glatt, bestreut sie mit feinem Zucker, beträufelt sie mit Arack, hält eine glühende Schaufel darüber und läßt den Zucker bräunlich glaciren, oder man brennt mit einem glühenden Eisen Figuren in den Zucker.

1087. Crème von Chocolade. 6—8 Eidotter röhrt man mit 8 Loth Zucker, einem Eßlöffel Mehl und 8 Loth geriebener oder in wenig Milch aufgelöster Chocolade recht klar, fügt etwa $\frac{3}{8}$ Quart Sahne hinzu, röhrt dies auf gelindem Feuer, bis es einmal aufkocht, läßt die Crème einige Augenblicke sich abkühlen und vermischt sie mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweißen.

1088. Citronen-Crème mit Wein. 8 Eidotter röhrt man mit anderthalb Eßlöffeln Mehl, 12 bis 16 Loth Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone recht klar, fügt eine halbe Flasche weißen Wein, Malaga oder Madera hinzu, röhrt hiervon auf gelindem Feuer eine Crème ab und vermischt diese nach einigen Augenblicken der Abkühlung mit dem steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweißen.

1089. Punsch-Crème. Man bereite sie ebenso wie die Crème in der vorhergehenden Nummer; man nehme jedoch etwas weniger Wein und dafür feinen Rum oder Arack dazu.

1090. Apfelsinen-Crème. 8 Eidotter vermische man mit 12 bis 14 Loth Zucker, anderthalb Eßlöffeln Mehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine, dem Saft von einer Citrone und 2 Apfelsinen und $\frac{3}{8}$ Quart weißem Wein, schlage oder röhre die Mischung auf gelindem Feuer bis zum Aufkochen, lasse sie einige Augenblicke sich abkühlen und ziehe den recht steifen Schnee von 6 Eiweißen leicht darunter. — Man kann auch statt des Weines Sahne zu dieser Crème nehmen.

1091. Erdbeer-Crème. Man röhre 6 Eidotter mit $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Mehl recht klar, füge 12 bis 14 Loth Zucker und $\frac{1}{4}$ Flasche weißen Wein hinzu, mische Alles gut miteinander und röhre es auf gelindem Feuer zu einer glatten Crème ab. Vorher habe man etwa $\frac{1}{2}$ Quart Erdbeeren durch ein feines Sieb gestrichen. Man röhre nun das Erdbeermus mit der Crème zusammen, lasse diese wieder siedendheiß wer-

den, färbe sie mit Cochenille oder Kermessäft roth, und vermische sie mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen. — Auf dieselbe Weise bereitet man eine Himbeer-Crème.

V. Verschiedene Crèmes mit Stand.

1092. Wein-Crème. $\frac{1}{4}$ Flasche weißen Wein quirlt man mit 8 Eidottern und dem Saft einer Citrone recht klar, gieße die Mischung durch ein Sieb, füge 12 bis 16 Loth Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone hinzu, und schlage das Ganze auf gelindem Feuer mit einer Drahttruthe so lange, bis es einen dicken Schaum bildet und einmal aufstößt. Man mische nun $1\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Hausenblase oder $2\frac{1}{2}$ Loth Schwartenstand oder 2— $2\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Gelatine nebst dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weißen von 6 Eiern unter die heiße Crème, fülle sie in eine Form, lasse sie auf dem Eise erstarren und stürze sie, nachdem man die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten und abgetrocknet hat, auf eine Schüssel. Nach Belieben kann man die gestürzte Crème mit kleinen Biscuits oder eingemachten Früchten garniren.

1093. Crème von Champagner, Malaga und Madera. Diese Crèmes werden ebenso bereitet wie die Wein-Crème in der vorigen Nummer. Zur Champagner-Crème nehme man keine abgeriebene Citronenschale und hebe den Geschmack der Crème durch etwas mehr Citronensaft.

1094. Crème von Apfelsinen. Man quirlt 2 ganze Eier und 8 Eidotter mit einer reichlichen Viertelflasche weißem Wein und dem Saft von 2 Apfelsinen und einer Citrone zusammen, gießt dies durch ein Sieb, fügt 14 bis 16 Loth Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine hinzu, schlägt dies auf dem Feuer zu einem dicken Schaum bis zum Auflochen desselben, setzt 2 Loth aufgelöste Hausenblase oder $2\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Gelatine oder 3 Loth Schwartenstand hinzu, vermischt die heiße Crème mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen, füllt sie in eine Form und läßt sie auf dem Eise fest werden.

1095. Crème à la Nesselrode. Man rühre $\frac{1}{4}$ Quart Sahne mit 4 bis 6 Eidottern und 12 bis 16 Loth Zucker auf dem Feuer zu einer Crème ab, vermische diese mit $\frac{1}{2}$ Pfund Kastanien, welche geschält, abgebrüht, mit einer Stange Vanille in wenig Milch weichgedünstet und durch ein Sieb gestrichen sind (siehe No. 1070), füge $2\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Gelatine hinzu, färbe die Crème mit etwas nach No. 1081 bereitetem Caramel bräunlich, seze sie auf Eis, röhre sie kalt, vermische sie mit etwas Marasquin, 6 Loth gereinigten Sultanrosinen, 4 Loth Corinthen

und 2 Loth würselig geschnittenem Citronat, rühre die Crème, bis sie anfängt dick zu werden, mische dann schnell $\frac{1}{2}$ Quart geschlagene Sahne darunter, fülle sie in eine Form und lasse sie steif werden. Dazu gebe man geschlagene Sahne, welche mit Zucker und Marasquin vermischt ist.

1096. Reis-Crème à la Princesse. Man lasse 12 Loth Reis in Wasser einmal aufkochen, spüle ihn mit kaltem Wasser ab, kochte ihn in $\frac{3}{4}$ Quart Milch mit einer Stange Vanille auf sehr gelindem Feuer langsam weich, thue 12 bis 16 Loth Zucker daran, lasse ihn damit noch eine Viertelstunde auf einer heißen Stelle dünnen, stelle ihn zurück und lasse ihn unter öfterem Umrühren beinahe erkalten. Dann schlage man ein halbes Quart Sahne recht steif, mische ein wenig davon nebст einem Glase Marasquin und $1\frac{1}{2}$ Loth aufgelöster Haubenblase oder 2 Loth aufgelöster lauwärmer Gelatine unter den Reis, setze ihn auf Eis, röhre ihn behutsam, damit er nicht zerröhrt wird, so lange, bis er anfängt, sich zu verdicken, vermische ihn hierauf mit der übrigen geschlagenen Sahne, füge auch noch Zucker hinzu, wenn die Reis-Crème nicht süß genug sein sollte, fülle sie in eine Form und lasse sie auf dem Eise oder an einem kalten Orte fest werden. Man halte die Form alsdann einige Augenblicke in warmes Wasser, trockne sie schnell ab, stürze die Crème auf eine Schüssel, garnire sie mit eingemachten Früchten und gebe eine auf folgende Weise bereitete Sahnen-Sauce dazu: Ein wenig Sahne kochte man mit etwas Zucker und Vanille auf, lasse sie zugedeckt eine Viertelstunde an der Seite des Feuers ziehen, legire sie mit einigen Ei-dottern, gieße sie durch ein Sieb, lasse sie erkalten und vermische sie mit ein wenig geschlagener Sahne. Man kann auch eine kalte Frucht-Sauce dazugeben, welche man auf folgende Weise bereitet: Frische Erdbeeren oder Himbeeren werden durch ein feines Sieb gestrichen und mit Zucker und etwas weißem Wein vermischt.

1097. Reis-Crème à la piemontaise. Man kocht 12 Loth Reis mit $\frac{3}{4}$ Quart Sahne und der dünn abgeschälten Schale einer Citrone weich, thut 8 Loth Zucker daran und lässt ihn unter öfterem Umrühren verklöhlen. Von 2 ganzen Eiern, 6 Ei-dottern, Citronenzucker, dem Saft einer Citrone, 12 Loth Zucker und $\frac{1}{4}$ Flasche weißem Wein schlägt man auf gelindem Feuer eine steife Crème ab und lässt diese ebenfalls verklöhlen. Dann vermischt man den Reis mit etwa 2 Loth aufgelöster lauwärmer Gelatine und ein wenig von der Crème, setzt ihn auf Eis, röhrt ihn behutsam, bis er sich verdicken will, mischt nach und nach die Wein-Crème darunter, füllt die Reis-Crème schichtweise mit eingemachten Früchten in eine Form und lässt sie erstarren, stürzt sie auf eine Schüssel und garnirt sie mit eingemachten Früchten. Dazu giebt man nach Belieben einen kalten Chaudéau nach No. 116.

XIX. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Backwerke.

Viele Backwerke werden der Verzierung oder des Wohlgeschmacks wegen mit einer Glasur (Glace oder Zuckerguß) überzogen. Die verschiedenen Arten derselben mögen hier den Recepten zur Bereitung der Backwerke vorangehen, wobei noch zu bemerken ist, daß der Zucker, welchen man dazu verwendet, von bester Beschaffenheit, sehr trocken und außerordentlich feingestochen und gesiebt sein muß.

1098. Weiße Zuckerglasur (Glace royale). — Spritzglasur.

Ein halbes Pfund sehr feingesiebten Zucker röhrt man mit etwas Eiweiß in einem porzellanenen Napfe mittelst eines weißen Holzlöffels zu einem nicht zu dünnen Brei an, und röhrt diesen, nach und nach zwei Theelöffel voll Citronensaft hinzufügend, ohne Unterbrechung so lange, bis er schneeweiss, recht schaumig und sehr dickflüssig ist. Mit dieser Glasur bestreicht man die zu glacirenden Torten und Kuchen messerrücken-dick und recht glatt, setzt diese auf einen Augenblick in einen mäßig-heißen Ofen, damit die Oberfläche der Glasur schönen Glanz erhält, und läßt sie dann an der Luft vollends trocknen. — Will man diese Glasur zum Bespritzen der Torten u. s. w. anwenden, so röhrt man sie gleich anfänglich ein wenig dicker ein, als die, welche nur zum Glaciren bestimmt ist, und röhrt und schlägt sie mit dem Holzlöffel so lange, bis sie so steif ist, daß jede Verzierung, die man davon mittelst einer Papier-düte auf den zu verzierenden Gegenstand spritzt, ohne nur im Geringsten breit zu fließen, in der gegebenen Form stehen bleibt. — Man kann dieser Glasur verschiedenen Geschmack geben, indem man sie entweder mit etwas Marasquin oder Vanille-Liqueur, oder mit ein wenig Saft oder Mark von Früchten (lechteres muß durch ein sehr feines Sieb ge-strichen sein), als: Erdbeeren, Himbeeren, Ananas, Pfirsichen und Apri-kosen vermischt. Die Farbe der Glasur von rothen Früchten erhöht man durch den Zusatz von ein wenig aufgelöster Cochenille (No. 37). Will man diese Glasur von Citronen oder Apfelsinen bereiten, so vermischt man sie mit ein wenig Saft dieser Früchte und färbt sie mit der auf Zucker abgeriebenen und sehr fein gepulverten Schale derselben gelb. Unter allen Umständen jedoch muß die Glasur dickflüssig und lustig sein.

1099. Wasserglasur. Sehr feingesiebten und gesiebten Zu- cker röhrt man mit kaltem Wasser zu einem dickflüssigen Brei an, er-wärmt diesen unter beständigem Rühren auf dem Feuer ganz gelinde,

bestreicht damit die zu glacirenden Gegenstände messerrückendick und stellt letztere auf einen Augenblick in den mäßigheißen Ofen, daß die Oberfläche der Glasur trockne und Glanz erhalte. Läßt man den mit der Glasur überstrichenen Kuchen zu lange im Ofen stehen, oder ist dieser zu heiß, so fließt die Glasur ab, oder wird nach dem Erkalten weißfleckig und unansehnlich. — Zu verschiedenen Backwerken nimmt man statt des gewöhnlichen Wassers Rosen- oder Orangenblüthenwasser zu dieser Glasur.

1100. Punsch-Glasur. Den sehr feingesiebten Zucker (Puderzucker) röhrt man mit feinem Rum, Citronensaft und einigen Tropfen Wasser zu einem dickflüssigen Brei an und erwärmt diesen sehr schwach, ehe man die zu glacirenden Kuchen damit bestreicht.

1101a. Citronenglasur. — Apfelsinenglasur. Den seinen Puderzucker röhrt man mit der auf Zucker abgeriebenen, mit einem Messer davon abgeschabten und in einem Mörser sehr feingeriebenen Schale einer Citrone oder Apfelsine und ein wenig Citronen- oder Apfelsinen-saft zu einem dickflüssigen Brei an und erwärmt diesen sehr gelinde, ehe man die Kuchen damit glacirt. Die glacirten Kuchen müssen zum Abdrocken auf einen Augenblick in einen mäßigheißen Ofen gesetzt werden (s. No. 1099).

1101b. Erdbeerglasur, Himbeerglasur. Man röhrt den feinen Puderzucker mit etwas Erdbeer- oder Himbeersaft zusammen. Die Glasur muß die Consistenz einer ziemlich dicken Sauce haben; man erwärmt sie unter beständigem Rühren auf dem Feuer ganz gelinde und gebraucht sie augenblicklich, weil sie sehr rasch trocknet.

1101c. Kaffeeglasur. Hierzu kocht man von ein paar Loth gemahlenen Kaffeebohnen etwa eine halbe Oertasse voll sehr starken Kaffee, läßt diesen erkalten und röhrt den Puderzucker damit zu einem dickflüssigen Brei an. Diese Glasur muß gleich denen in den vorstehenden Nummern schwach erwärmt werden, ehe man die zu glacirenden Kuchen damit bestreicht. — Will man die Kaffeeglasur weiß haben, so nimmt man zum Anröhren des Zuckers eine Infusion von frischgebrannten ganzen Kaffeebohnen in wenig siedendem Wasser.

1101d. Glace fondante. Schmelzende Glasur. Von allen Zuckerglasuren, welche man zum Bestreichen der Kuchen anwendet, ist diese die delikatste, und bietet den Vortheil dar, daß man sie vorrätig halten kann. Die Bereitung derselben ist ziemlich einfach: Man schlägt etwa 1 Pfund Zucker in kleine Stücke, thut diese in eine Casserole, gießt ungefähr $\frac{2}{3}$ Quart Wasser hinzu, läßt den Zucker sich auflösen, setzt ihn auf das Feuer, nimmt den aufsteigenden Schaum von dem Zucker ab und läßt ihn so weit einkochen, daß, wenn man einen Löffel darein taucht,

der von demselben abfließende Zucker nach dem Erkalten des schräg gehaltenen Löffels als ein dicker, klebriger Tropfen daran hängen bleibt. Nun nimmt man die Casserole vom Feuer, setzt sie in ein Gefäß mit kaltem Wasser, oder, noch besser, auf Eis und läßt sie ganz ruhig so lange stehen, bis der Zucker abgekühlt ist. Jetzt röhrt man ihn mit einem Holzlöffel, bis er schneeweiss und recht dick geworden ist, und thut ihn zur Aufbewahrung in ein Näpfchen. Will man Gebrauch von dieser Glasur machen, so thut man etwas davon in eine kleine Casserole, fügt, je nachdem man ihr diesen oder jenen Geschmack geben will, entweder ein wenig Citronen- oder Apfelsinensaft und etwas feingepulverten Citronen- oder Apfelsinenzucker, oder ein wenig Himbeersaft oder Marasquin oder Rum, oder ein wenig recht starke Kaffee-Essenz hinzu, röhrt die Glasur auf dem Feuer, bis sie ein wenig warm geworden ist, bestreicht mit derselben die zu glacirenden Kuchen und stellt letztere auf einen Augenblick in den warmen Ofen, damit die Oberfläche der Glasur trockne.

1102. Chocoladenglasur mit Eiweiss. Man zerstückelt die Chocolade, thut sie in einen Porzellannapf, läßt sie in einem warmen Ofen erweichen, fügt etwa halb so viel Puderzucker, als Chocolade hinzu, röhrt dies recht klar und mischt nach und nach unter stetem Rühren so viel Eiweiss darunter, daß eine dickflüssige Glasur gebildet wird. Die mit dieser Glasur bestrichenen Kuchen setzt man zum Abtrocknen auf einen Augenblick in den mäßigheißen Ofen.

1103. Gekochte Chocoladenglasur. $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Zucker schlage man in sehr kleine Stücke, thue ihn in eine kleine Casserole, gieße $1\frac{1}{2}$ Weinglas (etwa $\frac{3}{16}$ Quart) kalten Wassers darüber, lasse den Zucker sich auflösen, seze ihn dann aufs Feuer, lasse ihn kochen, füge 6 Loth feine Vanille-Chocolade, die man im Ofen erweicht und mit einigen Tropfen Wasser recht klar gerührt hat, hinzu, und lasse das Ganze so lange kochen, bis sich, wenn man ein wenig davon zwischen den Daumen und den Zeigefinger nimmt und die Finger auseinander sperrt, ein starker Faden bildet. Man nehme nun die Glasur vom Feuer, lasse sie einige Augenblicke sich abkühlen und tabulire sie, d. h. man tauche einen kleinen Holzlöffel in die Glasur und reibe das, was daran haften bleibt, mit dem Rücken des Löffels gegen die Wand der Casserole über der Fläche der Glasur, tauche den Löffel von Zeit zu Zeit wieder in die Glasur, und fahre mit dem Reiben derselben gegen die Wand der Casserole so lange fort, bis die Glasur halb verkühlt ist und sich auf der Oberfläche derselben eine sehr feine, kaum sichtbare glänzende Kruste bildet. Man tauche jetzt die zu glacirenden kleinen Kuchen, Biscuits sc. schnell in die Glasur, lege sie auf ein Blech, setze endlich die glasierten Kuchen, damit sie Glanz bekommen, auf einen Augenblick in den heißen

Ofen und lasse sie dann erkalten. Große Kuchen und Torten stelle man auf einen Rost von Draht und übergieße sie in einem Zuge mit der Glasur, so daß sie überall damit bedeckt werden. — Die Glasur muß nach dem Erkalten trocken und spiegelblank sein und darf deshalb weder zu wenig, noch zu dick eingekocht werden. Um damit sicher zu gehen, mache man von der Glasur, ehe man mit derselben die Kuchen überzieht, eine kleine Probe. Wird diese nach dem Erkalten nicht trocken, so muß die Glasur noch ein wenig eingekocht und noch einmal tabulirt werden; ist die Glasur hingegen nach dem Erkalten zwar trocken, aber glanzlos, so ist sie entweder zu dick eingekocht oder schon zu kalt geworden und muß mit ein wenig Wasser verdünnt und noch einmal gekocht und tabulirt werden. — Zu bemerken ist noch, daß man während des Kochens der Chocoladenglasur sehr Acht geben muß, daß sie nicht überlaufe, wozu sie sehr geneigt ist.

1104. Schneeglasur. Der Eiweißschnee, welchen man zu dieser Art Glasur anwendet, darf nicht ganz steif geschlagen sein. Man bestreicht mit demselben mittelst eines Pinsels das zu glacirende Backwerk, streut sehr feinen Zucker darüber, besprengt diesen mittelst des Pinsels mit ein wenig kaltem Wasser, setzt das Backwerk, nachdem der Zucker geschmolzen ist, in den mäßigheißen Ofen und läßt es so lange backen, bis es gar und die Glasur schön gelb, glänzend und croquant ist.

1105a. Braune Spiegelglasur. Diese wird nur bei den Backwerken von Blätterteig angewendet. Man bestäubt den beinahe gargebackenen Kuchen mit sehr feingesiebtem Zucker und läßt ihn noch so lange in dem heißen Ofen stehen, bis der Zucker geschmolzen und spiegelblank ist.

1105b. Grobzucker, Hagelzucker. Man gebraucht diesen Zucker zum Bestreuen mancher Backwerke und bereitet ihn auf folgende Weise: Man stößt Zucker in einem Mörser nicht zu fein, thut ihn in ein Sieb und siebt den feinen Staub davon ab. Den im Siebe zurückgebliebenen Zucker siebt man durch einen Durchschlag mit nicht zu kleinen Löchern, so daß die größeren Stücke zurückbleiben. Die durch die Löcher des Durchschlages gegangenen Zuckerkrümelchen, von denen man mittelst eines feinlöcherigen Durchschlages noch die feinsten Theile absieben muß, nennt man Hagelzucker, weil sie kleinen Hagelkörnern ähnlich sind, oder auch Grobzucker.

1106. Blätter-Torte mit Erdbeeren oder Himbeeren. Man bäckt von Blätterteig (siehe No. 758) einen Vol-au-vent nach Angabe der No. 770, bestreut ihn, wenn er gargebacken ist, mit seinem Zucker, und läßt ihn im Ofen spiegelblank werden. Dann schlägt man dicke süße Sahne zu einem steifen Schaum, vermisch't sie mit Zucker, füllt da-

mit und mit verlesenen Erdbeeren oder Himbeeren, welche mit Zucker gemengt sind, schichtweise die erkaltete Torte und garnirt sie zierlich mit Erdbeeren oder Himbeeren.

1107. Apfel-Torte. Aepfel werden geschält, gewürfelt, von den Kerngehäusen befreit, in feine Scheiben geschnitten, wie zur Aepfel-Charlotte in No. 899 gekocht und nach Belieben mit Apricot-Marmelade oder mit gereinigten Corinthen oder Citronenzucker vermischt. Dann rolle man Blätterteig zu halber Fingerdicke aus, schneide daraus eine runde Platte von der Größe, wie man die Torte haben will, und schneide diese noch einmal anderthalb Finger breit vom Rande entfernt rund aus. Man lege den großen Ring, welcher durch diesen Ausschnitt entstanden ist, behutsam bei Seite, rolle die zurückgebliebene runde Platte dünner aus, so daß sie die vorige Größe wieder erreicht, lege sie glatt auf ein angefeuchtetes Blech, bestreiche sie mit Ei und belege sie anderthalb Finger dick mit den erkalteten Aepfeln, doch so, daß am Rande hinreichender Raum für den großen Ring bleibt. Den Abfall des Teiges rolle man zu der Dicke eines starken Messerrückens aus, schneide davon halbfingerbreite Streifen von der Länge, daß sie über die Torte reichen, flechte damit ein Gitter über die Torte und drücke dabei die Enden der Streifen fest an den Teig des leergebliebenen Randes. Wenn dies geschehen ist, bestreiche man den Rand noch einmal mit Ei, lege den großen Ring glatt darüber, schneide den Teig, welcher unten hervorragt, ringsum ab, bestreiche die ganze Torte mit Ei, zacke den Rand nach Belieben ringsum aus, zeichne mit der Spitze eines Messers durch leichte Einschnitte Figuren in den Rand, backe die Torte im mäßigheißen Ofen zu schöner gelbbrauner Farbe, bestreue sie, wenn sie beinahe gar ist, mit feinem Zucker, und lasse sie vollends garbacken und recht blank glaciren. Sollte der Ofen nicht heiß genug sein, um den Zucker zu schmelzen, so halte man eine glühende Schaufel so lange über die Torte, nachdem dieselbe gargebacken und aus dem Ofen genommen, bis sie spiegelblank ist.

1108. Englische Mandel-Blätter-Torte. Ein halbes Pfund süße und 8 Stück bittere Mandeln werden abgezogen und mit ein wenig Eiweiß sehr feingestochen. Dann röhre man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, vermische sie mit den Mandeln, füge 4 Eidotter, 8 Loth Zucker, eine Prise Salz, 1 Loth feingehackte candirte Orangenblüthen, 4 Loth feingehackte bittere Makronen, 4 Loth gereinigte Sultanrosinen, ebensoviel Corinthen, etwas feinwürfelig geschnittenen Citronat, gestoßenen Zimmt, Citronenzucker, geriebene Muskatnuß, etwas Rum und Madera, auch nach Belieben einige würfelig geschnittene Aepfel hinzu, mische Alles gut zusammen, streiche diese Masse wie die Aepfel in voriger Nummer auf eine Blätterteig-Platte, flechte ein Gitter darüber, lege einen Rand

herum, und beendige und backe die Torte nach Angabe der vorigen Nummer.

1109. Blätter-Torte mit Crème pâtissière. 4 Loth Mehl, 6 Eidotter und 8 Loth Zucker werden mit einem halben Quart Sahne klärgerührt und mit 4 Loth frischer Butter auf dem Feuer zu einem Brei abgerührt, unter welchen man noch Citronenzucker und 4 bis 6 Loth halb süße, halb bittere Makronen mischt. — Dann rollt man Blätterteig etwas dünner wie zur Apfel-Torte in No. 1107 aus, schneidet daraus zuerst einen 2 Finger breiten Ring von der Größe, welche die Torte erhalten soll, rollt dann den übrigen Teig noch etwas dünner aus, legt ihn glatt auf ein angefeuchtetes Blech, bestreicht ihn mit Ei, legt den Ring glatt darauf, schneidet den unten hervorragenden Teig ringsum ab, bestreicht die Torte mit Ei, verziert den Ring durch leichte Einschnitte mit dem Messer, bäckt die Torte im heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreut sie mit Zucker, glacirt sie im Ofen, nimmt sie heraus, drückt den Teig in der Mitte leicht nieder, füllt die Crème, welche mit ein wenig Sahne verdünnt werden muß, wenn sie zu dick geworden sein sollte, in die Torte, bestreut sie mit Zucker und läßt sie noch ein wenig backen. Nach dem Erkalten verziert man die Torte mit Blättern &c., welche man mit einem Aussstecher aus dünn ausgerolltem Blätterteig gestochen, mit Ei bestrichen, im heißen Ofen gebacken und mit Zucker im Ofen glacirt hat, und mit eingemachten Früchten.

1110. Tausendblätter-Torte. Man rollt den Blätterteig messerrückendick aus und schneidet daraus 6, 8 oder mehr gleichgroße runde Platten von der Größe, welche die Torte erhalten soll, legt sie glatt auf angefeuchtete Bleche, bestreicht sie mit Ei, durchsticht sie an verschiedenen Stellen mit der Spitze eines Messers, damit sich der Teig beim Backen nicht aufbläht, bäkt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreut sie mit seinem Zucker und glacirt sie im Ofen schön blank. Dann legt man diese Platten mit dick dazwischen gestrichener Aprikosen-, Himbeer- oder Kirsch-Marmelade übereinander. Die oberste Platte muß besonders schön gebacken sein und kann auch vor dem Backen nach dem Bestreichen mit Ei durch leichte Einschnitte mit der Spitze des Messers, oder durch Belegen mit Verzierungen aus sehr dünn ausgerolltem Blätterteig geschmückt werden. Man kann auch die Platten in verschiedenen Größen backen, sie nach ihrer Größe abgestuft mit dazwischen gestrichener Frucht-Marmelade zusammen setzen und die leergeschlagenen Ränder der Platten mit eingemachten Früchten verzieren. — Ebenso kann man die Mitte einer jeden Platte, die untere und obere ausgenommen, vor dem Backen mit einem Aussstecher von dem Durchmesser eines Wasserglases

ausstechen und die Höhlung nach der Zusammensetzung der Torte mit geschlagener Sahne ausfüllen.

1111. Reis-Torte mit Citronen. Man schneide die dünnabgeschälte Schale einiger Citronen feinstiftlich und koch sie in Wasser weich; dann koch man ein halbes Pfund gereinigten Reis in vielem Wasser langsam halbweich, gieße ihn in einen Durchschlag, spüle ihn in vielem kalten Wasser gut ab und lasse ihn recht trocken abtropfen, thue ihn dann in eine Casserole, in welcher man ein halbes Pfund Zucker mit etwas Wein ganz kurz eingekocht hat, thue die Citronenschale und den Saft einiger Citronen dazu und lasse den Reis auf sehr gelindem Feuer eine halbe Stunde langsam dünsten, nehme ihn vom Feuer und lasse ihn erkalten. Zugleich backe man von dünn ausgerolltem Blätterteig eine leere Torte wie in No. 1109, fülle sie mit dem Reis und verziere sie reich mit eingemachten Früchten.

1112. Reis-Torte mit Apfelsinen. Diese wird ebenso bereitet wie die Reis-Torte in voriger Nummer, doch mische man an Stelle der stiftlich geschnittenen Citronenschale ebenso geschnittene Apfelsinenschale, und außer dem Citronensaft auch noch den Saft einer Apfelsine unter den Reis, und verziere die Torte statt mit eingemachten Früchten mit saubergeschnittenen, gezuckerten Apfelsinenscheiben.

1113. Stachelbeer-Torte. Ein Pfund unreife, von Blüthen und Stielen gereinigte Stachelbeeren werden in kochendem Wasser blanchirt und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Dann kocht man ein halbes Pfund in kleine Stücke geschlagenen Zucker mit ein wenig Wasser, einem Stück Zimmt und Citronenschale zu einem dicken Syrup und läßt darin die Stachelbeeren eine halbe Stunde auf sehr gelindem Feuer ganz langsam nur ziehen, nicht kochen. Sollten sie alsdann viel Saft von sich gegeben haben, so läßt man die Stachelbeeren auf einem Siebe abtropfen, kocht den Saft kurz ein und vermischt ihn wieder mit den Stachelbeeren. Nach dem Erkalten füllt man sie in eine Torte, welche man von Blätterteig wie in der No. 1109 blind abgebacken hat.

1114. Kleine Apfel-Torten. Man rollt Blätterteig gut messerrückendick aus, sticht daraus mit einem runden Ausstecher von dem Durchmesser eines gewöhnlichen Wasserglases runde Böden und diese mit einem kleineren Ausstecher noch einmal aus, so daß daraus Ringe entstehen, welche man vorläufig bei Seite legt. Die Teigabfälle drückt man leicht zusammen, rollt den Teig wiederum messerrückendick aus und sticht daraus mit dem größeren Ausstecher ebensoviele Böden aus, als man Ringe hat, legt sie 2 Finger breit von einander entfernt auf ein angefeuchtetes Backblech, bestreicht sie mit Ei und legt auf jeden Boden ein Häufchen

Aepfel, wie man solche nach Anweisung der No. 1107 zu einer großen Apfel-Torte zubereitet hat. Dann schneidet man aus dem übrigen dünn-ausgerollten Teige federkielbreite, etwa fingerlange Streifen, legt 6 bis 8 solcher Streifen sternartig über jedes Törtchen, drückt sie an den Teig der Böden ein wenig fest an, bestreicht sie mit Ei, legt die Ringe darüber, drückt auch diese ein wenig an, bestreicht die ganzen Törtchen mit Ei, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, streut feinen Zucker darüber und läßt sie im Ofen blank glaciren.

1115. Minced Pies. (Sprich: Minz Peis.) Zu diesen sehr wohlgeschmeckenden Törtchen backe man etwa 1 Pfund Kindernierentalg, welcher von allen Häuten befreit ist, sehr fein, vermische ihn mit ungefähr einem halben Pfund gekochter, erkalteter und feingehackter frischer Kinderzunge oder Kinder- oder Kalbsbraten, füge etwa $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte, feingehackte Aepfel, $\frac{1}{2}$ Pfund gutgereinigte, ausgekernte und zerschnittene große Rosinen, ebensoviel Corinthen, 4 Loth würfelig geschnittenen Citronat und Pomeranzenschale, Muskatblüthe, Zimmt, Zucker, gestoßene Nelken und Ingwer, etwas Citronensaft, Rum und Madera hinzu, mische Alles gut untereinander, thue die Masse in einen irdenen Topf und verdecke denselben gut. An einem kalten Orte verwahrt, erhält sich diese Masse 8 bis 14 Tage vollkommen gut. Will man die Kuchen davon bereiten, so rolle man den nach No. 758 angefertigten Blätterteig messerrückendick aus, steche davon, wie zu den Apfel-Torten in voriger Nummer, zuerst Ringe von dem Durchmesser eines kleinen Wasserglaſes aus, rolle den übrigen Teig noch dünner aus, steche von demselben ebensoviele runde Platten als Ringe eben so groß wie diese und eine gleiche Anzahl etwas größerer runder Platten aus, lege die kleineren Platten in einiger Entfernung voneinander auf ein angefeuchtetes Backblech oder in kleine flache Tartelettes-Formen, bestreiche sie leicht mit Ei, lege auf jede Platte ein Häufchen von der Masse, decke die größeren Platten, in deren Mitte man ein Loch von der Größe eines Silbergroschens ausgestochen hat, über die Häufchen, drücke sie leicht an die darunterliegenden Platten, bestreiche sie mit Ei, lege die Ringe darüber, drücke auch diese leicht an, bestreiche die Kuchen mit Ei, bäcke sie im heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, bestreue sie mit feinem Zucker, glacie sie im Ofen recht glänzend und gebe sie recht heiß auf die Tafel. Im Augenblicke des Auftragens gieße man ein wenig feinen Rum oder Arack durch die Öffnungen in die Kuchen hinein und zünde denselben an.

1116. Törtchen von Blätterteig mit Schlagsahne. Man sticht von Blätterteig, der etwa thalerdick ausgerollt ist, mit einem Ausstecher von ungefähr $2\frac{1}{2}$ Zoll Durchmesser und einem zweiten kleineren Ausstecher Ringe aus, rollt den übrigen Teig ziemlich dünn auseinander, sticht da-

von Böden aus, welche ein wenig, wenn auch nur unbedeutend, größer sein müssen, als die Ringe, legt die Böden auf ein mit Wasser leicht befecktes Backblech in einiger Entfernung voneinander, bestreicht sie leicht mit Ei, legt die Ringe darauf, bestreicht sie behutsam, ohne die Seiten des Teiges zu berühren, mit Ei, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie im Ofen. Wenn die Törtchen halb erkaltet sind, höhlt man die Mitte derselben aus und füllt sie nach dem gänzlichen Erkalten mit steifgeschlagener süßer Sahne, welche man mit Zucker vermischt und mit feingestochener und gesiebter Vanille oder Marasquin gewürzt hat. Auch kann man gezuckerte Erdbeeren oben-auf legen.

1117. Törtchen von Blätterteig mit Crème und Confitures. Die Törtchen, welche man nach Angabe der vorigen Nummer angefertigt hat, werden mit einer Crème nach No. 1082 oder 1083 gefüllt und mit eingemachten Kirschen, Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee garnirt.

1118. Tartelettes von Mandeln. Man lege kleine blecherne Tartelettesformen mit ganz dünn ausgerolltem Blätterteig glatt aus. Dann stoße man $\frac{1}{4}$ Pfund süße und 6 Stück bittere, abgezogene Mandeln mit ein wenig Eiweiß fein, röhre sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund feingestochenem Zucker und Citronenzucker, 2 ganzen Eiern und 3 Eidottern zu einer dickflüssigen Masse, fülle die Formen damit, lege oben auf jede Form ein kleines Carreau von Blätterteig, bestreiche dasselbe mit Ei, streue Zucker darüber und bäcke die Kuchen im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

1119. Fantschonetten. Man vermischt 6 Loth feingestochene süße Mandeln, worunter einige bittere sein können, mit 2 Loth Milch, 8 Loth Zucker, 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und etwa $\frac{1}{4}$ Quart Milch, röhrt das Ganze recht klar, fügt ein wallnussgroßes Stück Butter und ein paar Körner Salz hinzu, röhrt hiervon auf dem Feuer eine Crème ab und lässt diese erkalten. Dann legt man kleine blecherne oder kupferne Tartelettesformen mit dünnaußgerolltem Blätterteig aus, füllt sie mit der Crème und bäckt die Kuchen im gelindheißen Ofen. Wenn sie gar sind, nimmt man die Kuchen aus dem Ofen, bestreicht sie mit weißem Eiweißschnee, bestreut sie mit feinem Zucker, bespricht sie mittelst eines Pinsels mit ein wenig Wasser, setzt sie wieder in den Ofen, lässt sie noch so lange backen, bis die Glasur glänzend und trocken geworden ist, nimmt sie dann aus den Formen und tischt sie warm oder kalt auf.

1120. Florentins. Man setze 2 Quart Milch auf das Feuer,

gieße ein wenig Essig daran und lasse sie gerinnen, gieße sie in ein Tuch, lasse den Käse recht trocken ablaufen und streiche ihn durch ein feines Sieb. Dann röhre man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, füge nach und nach unter fortgesetztem Rühren 6 Eidotter, 8—12 Loth Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth fein-gestochene bittere Mandeln, Citronenzucker und zuletzt den Käse hinzu, und mische Alles gut untereinander. Nun lege man Tartelettesförmchen mit dünn ausgerolltem Blätterteige aus, fülle sie mit der gerührten Masse, verziere sie auf der Oberfläche mit kleinen Blättchen &c. von dünn ausgerolltem Blätterteige, bestreiche die Verzierung mit Ei, stäube Zucker darüber und backe die Kuchen im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

1121. Mundtaschen. Blätterteig wird messerrückendick ausgerollt und an der vordern Seite gerade geschnitten. Dann bestreiche man die untere Seite des Teiges leicht mit Wasser, setze zwei Finger breit vom untern Rande entfernt mit gehörigen Zwischenräumen kleine wall-nüßgroße Häufchen Apfelmus, Himbeer-, Kirsch- oder Pflaumen-Marmelade auf den Teig, schlage die untere leere Seite des Teiges darüber, drücke den Teig über und zwischen der Füllung fest aneinander und steche die Kuchen halbmondförmig mit einem runden Ausstecher aus, oder schneide sie mit einem Backrädchen in dieser Form aus, lege sie auf ein Blech, schneide den Teig, so weit er ausgestochen ist, wieder gerade, und dressire auf diese Weise so viele Kuchen, als man nöthig hat, bestreiche sie dann mit Ei, backe sie im gutheissen Ofen gar, bestreue sie mit Zucker und lasse sie im Ofen glaciren. — Man kann auch den Mundtaschen eine andere Form geben, wenn man den dünn ausgerollten Blätterteig in etwa 3 Zoll große Quadrate schneidet, diese leicht mit Ei bestreicht, auf die Mitte jedes derselben ein Häufchen Fruchtmus setzt, dann die 4 Ecken des Teiges nach dem Mittelpunkte überschlägt, die Kuchen mit Ei bestreicht, im heißen Ofen garbäckt und mit Zucker blank glacirt. Die wie zu der Blätter-Mandel-Torte in No. 1108 zubereitete Mandelfüllung eignet sich auch zur Füllung der Mundtaschen.

1122. Aepfel im Schlafröck. Man steche die Kerngehäuse kleiner Borsdorfer Aepfel aus, schale die Aepfel glatt ab, marinire sie mit Zucker und Rum, und fülle sie mit eingemachten Kirschen, Aprilosen oder gereinigten Corinthen. Dann rolle man Blätterteig dünn aus, schneide ihn in vieredige Stücke, hülle die Aepfel darin ein, tauche sie in Ei, wälze sie in feingehackten, mit gestoßenem Zucker vermischten Mandeln, setze sie mit der Seite, auf welcher der Teig zusammengedrückt ist, auf ein Blech und backe sie im heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. — Man kann auch lange, beinahe fingerbreite Streifen von dem Blätterteige schneiden, diese mit Ei bestreichen und mit denselben die Aepfel schneckenförmig, daß der Teig dabei ein wenig übereinander gelegt wird,

bewickeln. Die auf letztere Art eingehüllten Uepfel bestreicht man mit Ei und glacirt sie, wenn sie beinahe gar gebacken sind, mit seinem Zucker spiegelblank. (Siehe No. 1105.)

1123. Canapee's von Blätterteig. Man rolle den fertigen Blätterteig halbfingerdick aus, schneide ihn in 3 Zoll breite Bänder und diese querdurch in einen halben Finger breite Stücke, lege diese etwa 3 Zoll von einander entfernt mit der Schnittseite auf ein Backblech *) und setze sie in einen heißen Ofen. Sobald die Kuchen breit auseinandergetrieben sind und anfangen, sich zu färben, bestreue man sie mit seinem Zucker, lasse sie im Ofen blauk glaciren und vollends garbacken, nehme sie gleich vom Bleche ab, lasse sie erkalten, bestreiche sie auf der unteren, nicht glacirten Seite mit Aprikosen-Marmelade oder Himbeer-Gelee, lege sie zu 2 und 2 zusammen und richte sie zierlich an.

1124. Batons royaux. Der Blätterteig wird dünn ausgerollt, glatt auf ein mit Wasser leicht benetztes Blech gelegt und nach der Form des Bleches vierseitig zugeschnitten. Dann führt man sehr feingesiebten Zucker, unter welchen man auch feingestochene und gesiebte Vanille mischen kann, mit Eiweiss zu einer dicken Glasur, bestreicht mit derselben die Blätterteig-Platte, schneidet diese mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in fingerlange, etwa anderthalb Querfinger breite Streifen, und bäckt sie in sehr mäßiger Hitze zu gelblicher Farbe. Beim Abschneiden der Kuchen von dem Bleche sei man vorsichtig, damit man sie nicht zerbreche.

1125. Blätterbretzeln. Um diese zu formen, bediene man sich eines Brezel-Ausstechers von Blech, mit welchem man sie aus sehr dünn ausgerolltem Blätterteig ausschlägt. Dann bestreicht man sie mit Ei, legt sie mit der bestrichenen Seite in kleingehäckte, mit Zucker vermischt Mandeln, oder in grobgestochenen Zucker, von welchem sowohl der feine Staub, als auch die größeren Stücke abgesiebt sind, reihet sie dann, die bezuckerte Seite natürlich oben, auf ein Blech, und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe. Man kann die Bretzeln auch, ohne sie bestrichen und bezuckert zu haben, auf ein Blech legen und mit einer Glasur, welche, wie in voriger Nummer, von seinem Zucker und Eiweiss dick angerührt ist, vermittelst einer Papierdüte besprühen. Dazu darf jedoch die Glasur nicht dünn gehalten sein, sonst läuft sie ab, und die Bretzeln werden unsauber. Der Ofen, in welchem die glacirten Bretzeln gebacken werden, darf nicht zu heiß sein.

1126. Gestürzte Blätterküchen (Gateaux renversés). Man

*) Auf die Schnittseite gelegt, wie es hier geschieht, geht der Blätterteig in der Ofenhitze nicht in die Höhe, sondern in die Breite.

rollt den Blätterteig $\frac{1}{8}$ Zoll dick aus, sticht davon mit einem Ausstecher von 2— $2\frac{1}{2}$ Zoll Durchmesser runde Platten aus, bestreicht diese leicht mit Wasser, legt jede Platte doppelt zusammen, so daß sie eine halbrunde Form erhält, drückt sie leicht mit der Hand, damit der Teig zusammenklebt, legt die Kuchen auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im heißen Ofen. Wenn die Kuchen beinahe gar sind, bestreut man sie mit feinem Zucker, läßt sie vollends garbacken und schön glaciren, und belegt sie nach dem Erkalten mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee. — Durch das Zusammenlegen der Teigplatten wird es bewirkt, daß der Blätterteig, der in der Ofenhitze nur von der ausgestochenen Seite aufgeht, über sich selbst zurückstürzt, so daß die Kuchen wieder eine runde, hochgewölbte Form erhalten; daher der Name dieser Kuchen.

1127. Gedrehte Blätterkuchen (Tourniquets). Man schneidet den etwa $\frac{1}{4}$ Zoll dick ausgerollten Blätterteig in etwa fingerbreite, 4 Zoll lange Streifen, dreht diese um sich selbst 3 Mal um, so daß sie die Form eines Schraubengewindes erhalten, legt sie auf ein Blech, drückt dabei die Enden des Teiges fest auf dasselbe, bäckt sie im heißen Ofen, bestreut sie mit feinem Zucker und glacirt sie im Ofen. Nach dem Erkalten der Kuchen belegt man die vertieften Stellen derselben mit Johannisbeer- oder Himbeer-Gelee.

1128. Blätter-Mandelkuchen (Gateaux pralines). Zu denselben schneidet man $\frac{1}{2}$ Pfund abgezogene Mandeln feinststiftig, trocknet sie ein wenig im Ofen und vermischt sie mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 3 Eiweißen und 12 Loth feinem Zucker. Dann rollt man Blätterteig dünn aus, sticht davon runde Scheiben aus, belegt diese hoch mit der Mandelmasse, streut feinen Zucker darüber und bäckt sie in einem sehr mäßigheißen Ofen.

1129. Gateau fourré. Zu diesem Kuchen wird der Blätterteig dünn ausgerollt und in zwei gleichgroße, länglich-viereckige Platten geschnitten, von welchen man die eine glatt auf ein mit Wasser leicht benetztes Backblech legt, mit einer steifen Apfel-Marmelade, welche mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade vermischt ist, nicht zu dick bestreicht, wobei man ringsum einen etwa fingerbreiten Rand unbestrichen läßt, den man mit Wasser befeuchtet; dann deckt man die zweite Platte glatt darüber, drückt die Ränder des Teiges gut aneinander, bestreicht den Kuchen mit Ei, theilt ihn mit der Spize eines Messers durch leicht geführte Schnitte, die jedoch nicht durch den Teig gehen dürfen, in solche Stücke, in welche man ihn nach dem Backen zu zerschneiden wünscht, verziert auch die einzelnen Stücke durch leichte Schnitte mit der scharfen Messerspize, bäckt den Kuchen in mäßiger Ofenhitze, bestreut ihn mit

Zucker, glacirt ihn im Ofen und schneidet ihn, nachdem er halb erkaltet ist, in die bezeichneten Stücke.

1130. Hefenteig. Man bereitet den Hefenteig entweder mit frischen Bierhefen (welche man 6 bis 8 Stunden vor dem Gebrauche mit etwas kaltem Wasser vermischt, durch ein Sieb in ein feines Tuch gießt und dasselbe aufhängt, damit alle Flüssigkeit von den Hefen abtropft), oder mit künstlich bereiteten Hefen (sogenannter Pfundbärme oder Stückhefen), welche man in kleine Stücke theilt und in etwas Wasser aufweichen läßt. Beim Gebrauche gießt man das Wasser behutsam von den dicken Hefen ab. Zu 1 Pfund Mehl nimmt man, je nachdem der daraus zu bereitende Kuchenteig mit weniger oder mehr Butter, Eiern und Zucker bereitet werden soll, 2—4 Loth Stückhefen oder 2—4 Eßlöffel voll dicker Bierhefen. — Das Aufgehen des Hefenteiges wird befördert, wenn man etwa den vierten Theil des zum Kuchen bestimmten Mehles mit den Hefen und etwas lauwarmem Milch oder Wasser zu einem weichen Teig anröhrt (man nennt diesen Teig das Hefenstück), denselben an einem warmen Orte aufgehen läßt und ihn dann unter den während dieser Zeit von den übrigen zum Kuchen bestimmten Ingredienzien bereiteten Teig mischt; auch ist es nothwendig, daß man die Bereitung des Teiges an einem warmen Orte vornehme und das Mehl vorher gelind erwärme. — Noch sei bemerkt, daß die Milch, mit welcher man den Hefenteig anröhrt, nur schwach lauwarm, ja nicht heiß sein darf, weil man sonst die Hefen verbrüht und der Teig dann nicht aufgehen würde.

1131a. Napfkuchen. 2 Pfund feines Mehl siebt man in eine Schüssel, macht in der Mitte eine Grube, thut 6—7 Loth mit einem Weingläse voll lauwärmer Milch aufgelöste Hefen hinein und röhrt diese mit etwas Mehl zu einem weichen Teige an. Man bedeckt alsdann die Schüssel mit einem Tuche und läßt das Hefenstück gut aufgehen, fügt 4 ganze Eier, 8 Eidotter, ein wenig Salz, 8—12 Loth Zucker, abgeriebene Citronenschale, etwas Muskatblüthe, 1 Loth feingestochene bittere Mandeln, 1 Pfund laue zerlassene Butter und etwa $\frac{1}{4}$ Quart lauwarme Milch hinzu, röhrt hiervon einen nicht zu festen Teig an, und schlägt denselben mit dem Holzlöffel, bis er recht klar und feinblasig ist. Man vermischt nun den Teig mit $\frac{1}{2}$ Pfund ausgekörnten großen Rosinen, 8 Loth gereinigten Corinthen, 4 Loth würfelig geschnittenem Citronat, nach Belieben auch mit 4 Loth feingehackten süßen Mandeln, füllt ihn in eine große, dick mit Butter ausgestrichene und mit gehackten Mandeln oder geriebener Semmel oder Mehl ausgestreute Napfkuchenform (doch darf diese nur zur Hälfte gefüllt werden), läßt den Kuchen aufgehen und bäckt ihn in einem mäßigheißen Ofen etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde. — Eine andere

Napfkuchen-Masse besteht aus 3 Pfund Mehl, 6 ganzen Eiern, 6 Eidottern, 1 Pfund Butter, 9 Loth Hefen, 1 Theelöffel voll Salz, abgeriebener Citronenschale, Muskatblüthe, 1 Loth feingestochenen bitteren Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, ungefähr $\frac{1}{2}$ Quart Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund ausgekernten großen Rosinen und $\frac{1}{2}$ Pfund Corinthen. Die Behandlung der Masse ist dieselbe wie oben.

1131b. Glacirter Napfkuchen. 2 Pfund gesiebtes und lauwärmtes feines Mehl thut man in eine Schüssel, macht eine Grube in die Mitte des Mehles, gießt 6 Loth, mit etwa einer Ober­tasse voll schwach lauwarmem Wasser klar aufgelöste Hefen in die Grube, röhrt die Hefen mit etwas Mehl zu einem weichen Teige an und läßt diesen gut aufgehen. Dann fügt man 15 Loth Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 2 ganze Eier und 4 Eidotter, welche mit etwas warmer Milch klar gequirlt sind, etwas Salz, 20—24 Loth Butter, die erweicht, aber nicht geschmolzen ist, nach Belieben auch einige feingestochene bittere Mandeln hinzu, röhrt dies Alles mit schwach lauwärmer Milch zu einem nicht zu weichen Teige an, schlägt diesen tüchtig mit der Holzkelle, bis er recht klar und lustig ist, mischt ein halbes Pfund gut gereinigte Corinthen und eine gleiche Menge Sultanrosinen oder ausgekernte große Rosinen, nach Belieben auch etwas würfelig geschnittenen Citronat unter den Teig (die Rosinen müssen erwärmt sein, damit der Teig nicht im Aufgehen gestört wird), füllt denselben in eine mit Butter dick ausgestrichene und mit geriebener Semmel oder feingehackten Mandeln ausgestreute irdene oder eiserne Bratpfanne, die so groß sein muß, daß sie mit dem Teige halb angefüllt wird, und läßt den Teig gut aufgehen. Hierauf bestreicht man den Kuchen dick mit lauwarm zerlassener ungesalzener Butter, streut dick feingestochenen und gesiebten Zucker darüber, beträufelt den Zucker mit Butter und bäckt den Kuchen im mäßigheißen Ofen etwa eine gute Stunde. Die Oberfläche des Kuchens muß glänzend glacirt sein, wenn derselbe gar gebacken ist; ist dies nicht der Fall, so hält man eine glühende eiserne Schaufel über den Kuchen, damit der Zucker schmilzt. — Nachdem der Kuchen halb verkühlt ist, stürzt man ihn aus der Pfanne auf ein Bret, wendet ihn geschickt wieder um, daß die glacirte Seite oben kommt, und legt den Kuchen auf eine Schüssel.

1131c. Altdeutscher Napfkuchen. $\frac{1}{2}$ Pfund Butter röhrt man zu Schaum und mischt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 20 Loth feines Weizenmehl darunter. Gleichzeitig läßt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit 4 Loth süßen und $1\frac{1}{2}$ Loth bitteren, mit etwas Eiweiß sehr fein gestochenen Mandeln und mit dem Gelben von 8 Eiern recht dick und schaumig röhren, mischt alsdann beide Massen untereinander, fügt die auf Zucker abgeriebene und feingeschabte Schale einer Citrone, ein wenig

Muskatblüthe und ein wenig feingepulverte Cardamome hinzu, zieht das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weisse der 8 Eier unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel ausgestreute Form und bäckt den Kuchen in einem mäßigheißen Ofen etwa eine reichliche Stunde.

1132. Gerührter Napfkuchen. Man röhrt 1 Pfund Mehl mit 3 Loth Hesen und etwa $\frac{1}{4}$ Quart Milch zu einem Hesenstück an und lässt es aufgehen. Dann reibt man an einem warmen Orte $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, röhrt nach und nach 4 ganze Eier, 4 Eidotter, 6 Loth Zucker, abgeriebene Citronenschale, ein wenig Salz, etwas Muskatblüthe, 1 Loth feingestochene bittere Mandeln und den aufgegangenen Teig darunter, röhrt die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde, mischt $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen und $\frac{1}{4}$ Pfund Corinthen darunter, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, lässt sie aufgehen und bäckt sie etwa eine Stunde in einem mäßigheißen Ofen.

1133. Süster. Die Masse dazu besteht aus $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 18 ganzen Eiern, 9 Loth süßen und 2 Loth bitteren feingestochenen Mandeln, 12 Loth Zucker, 6 Loth Hesen, abgeriebener Citronenschale und Muskatblüthe. — Den vierten Theil des Mehles röhrt man mit den Hesen und etwas lauwarmter Milch zu einem weichen Teige an und lässt denselben aufgehen. Inzwischen röhrt man die Butter zu Sahne, röhrt die Mandeln, ein wenig Salz, die Citronenschale und die Muskatblüthe darunter, fügt nach und nach unter beständigem Rühren die Eier einzeln, den Zucker und das Mehl löffelweise hinzu, vermischt die Masse mit dem aufgegangenen Hesenstück, schlägt sie tüchtig, füllt sie in eine mit Butter gut ausgestrichene und mit Kartoffelmehl leicht ausgestreute Form, lässt sie gut aufgehen und bäckt sie in mäßiger Höhe etwa eine Stunde.

1134. Eine andere Süster. Hierzu besteht die Masse aus 1 Pfund Butter, $1\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 16 ganzen Eiern, 8 Loth Zucker, 2 Loth feingestochenen bitteren Mandeln, abgeriebener Citronenschale, ein wenig Muskatblüthe und 4 bis 5 Loth Hesen. — Die Zusammensetzung der Masse muss an einem recht warmen Orte geschehen. — Die Butter wird zu Sahne gerieben und mit den Mandeln, der Citronenschale und Muskatblüthe vermischt, die Eier werden eins nach dem andern, das Mehl und der Zucker löffelweise nach und nach daruntergerührt; dann mischt man die aufgeweichten dicken Hesen und eine Prise Salz unter die Masse, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, lässt sie aufgehen und bäckt sie etwa eine Stunde in einem mäßigheißen Ofen.

1135. Braunschweiger Kuchen. $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 4 ganze Eier, 8 Eidotter, ein wenig Salz, 12 Loth Zucker, abgeriebene Citronenschale, Muskatblüthe, 2 Loth feingestochene bittere Mandeln, 8 Loth Hefen, 16 Loth große Rosinen, 16 Loth Corinthen und ungefähr $\frac{1}{2}$ Quart Milch. Der vierte Theil des Mehles wird mit den Hefen und etwas warmer Milch zu einem weichen Hefenstück angesezt. Die Butter reibt man zu Sahne, röhrt den Zucker, die Citronenschale und Muskatblüthe, die Mandeln und die Eier darunter, schüttet das Mehl dazu und röhrt Alles mit warmer Milch zu einem nicht zu festen Teige an, welchen man, nachdem das Hefenstück daruntergemischt ist, mit einem Holzlöffel feinblasig schlägt und mit den Rosinen vermischt. Dann rollt man den Teig halbfingerdicke auf mit Mehl bestäubte Bleche aus, lässt ihn aufgehen, drückt ihn auf verschiedenen Stellen mit dem Finger leicht ein, legt in jede dadurch entstandene Vertiefung ein nussgroßes Stückchen ungesalzene oder ausgewaschene Butter, bestreut den Kuchen dick mit Zucker und bäckt ihn im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Man kann auch den Kuchen backen, ohne ihn mit Zucker bestreut zu haben; er wird dann gleich, sobald er aus dem Ofen kommt, mit einer nicht zu flüssigen Glasur von seinem Zucker und Rosentwasser vermittelst eines Pinsels überstrichen.

1136. Streuselkuchen. $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl wird mit 6 Loth Hefen und lauwärmer Milch zu einem Hefenstück angesezt. Dann röhrt man $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl mit 4 bis 6 ganzen Giern, 10 Loth Zucker, einer Prise Salz, abgeriebener Citronenschale, Muskatblüthe und lauwärmer Milch zu einem festen Teige an, röhrt $\frac{1}{2}$ Pfund zerlassene Butter und das ausgegangene Hefenstück darunter, schlägt den Teig tüchtig, rollt ihn dünn auf mit Mehl bestäubte Bleche aus, lässt ihn aufgehen, bestreicht ihn mit Butter, belegt ihn dick mit Streuseln und bäckt ihn im heißen Ofen zu schöner Farbe. Die Streuseln werden folgendermaßen gemacht. Man röhrt 4 Loth Butter mit 4 Loth Mehl, 4 Loth Zucker und 1 Theelöffel voll gestoßenem Zimmt zusammen, hakt die Masse mit dem Messer, indem man etwas Zucker und Mehl darüberstreut, in erbsengroße Stücke und streut sie dick über den Kuchen.

1137. Kaffee-Kuchen. Man bereitet von 3 Pfund Mehl, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 3 Loth feingestochenen bitteren Mandeln, ein wenig Salz, 8 ganzen Giern, abgeriebener Citronenschale und Muskatblüthe, 9 Loth Hefen und etwa $\frac{3}{4}$ Quart lauwärmer Milch einen lockern Teig, zu welchem man den vierten Theil des Mehles mit den Hefen und etwas Milch zu einem Hefenstück angestellt hat. Man rollt den Teig sehr dünn auf Bleche aus, lässt ihn aufgehen, bestreicht ihn dick mit geklärter Butter, bestreut ihn mit gröslich gehackten süßen Mandeln,

Zucker und Zimmt, bäckt ihn im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und besprengt ihn, sobald er aus dem Ofen kommt, mit Rosenwasser.

1138. Stolle oder Striezel. $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl wird mit 6 Loth Hefen und etwa $\frac{1}{8}$ Quart lauwärmer Milch zu einem Hefenstück angezetzt. Dann röhrt man 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 ganze Eier, 8 Loth Zucker, 1 $\frac{1}{2}$ Loth feingestochene bittere Mandeln, ein wenig Salz, Muskatblüthe und abgeriebene Citronenschale mit der nöthigen lauwarmen Milch zu einem festen Teige an, mischt das aufgegangene Hefenstück darunter, arbeitet den Teig recht glatt und fein, verbindet ihn durch Kneten mit 24 Loth in kaltem Wasser ausgewaschener Butter, mengt $\frac{1}{2}$ Pfund große, ausgekernte Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfund Corinthen, 4 Loth feinstiftig geschnittene süße Mandeln und 4 Loth ebenso geschnittenen Citronat darunter, streut Mehl über den Teig, bedeckt ihn mit einem Tuche, lässt ihn an einem warmen Orte langsam aufgehen, legt ihn dann auf den mit Mehl bestreuten Tisch, formt ihn zu einer walzenförmigen, an beiden Enden spitz zulaufenden Stolle, legt diese auf ein Blech, lässt sie aufgehen, setzt hierauf das Rollholz (Mangelholz) der Länge nach auf die Mitte der Stolle, rollt die eine Hälfte derselben etwas dünn, bestreicht sie leicht mit Wasser, klappt sie auf die andere wieder hinüber, so daß dadurch in der Mitte der Stolle der Länge derselben nach ein Saum gebildet wird und lässt die Stolle wiederum aufgehen. Man bestreicht die Stolle, ehe man sie in den mäßigheißen Ofen setzt, mit zerlassener Butter, lässt sie eine reichliche Stunde backen, bestreicht sie, wenn sie aus dem Ofen genommen ist, noch einmal mit Butter und bestreut sie sogleich mit feinem Zucker.

1139. Pflaumenkuchen von Hefeteig. $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl wird mit 3 Loth Hefen und etwas lauwärmer Milch zu einem Hefenstück angezetzt. Von $\frac{2}{3}$ Pfund Mehl, 2 ganzen Eiern, 5 Loth Zucker, einer Prise Salz, abgeriebener Citronenschale, Muskatblüthe und einem Loth feingestochenen bitteren Mandeln wird mit der nöthigen Milch ein nicht zu weicher Teig angerührt, welcher mit 8 Loth zerlassener Butter und dem aufgegangenen Hefenstück vermischt und tüchtig geschlagen wird. Dann lässt man den Teig aufgehen, wirkt ihn wieder zusammen, rollt ihn auf einem mit Mehl bestäubten Bleche dünn aus, kneipt den Rand des Kuchens ein wenig in die Höhe, lässt ihn wieder aufgehen, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, belegt ihn recht dicht mit geschälten oder ungeschälten, in Hälften geschnittenen und ausgesteineten Pflaumen, bestreut ihn dick mit Zucker und bäckt ihn im mäßigheißen Ofen gar. — Wenn man einen Guß über den Kuchen machen will, so quirlt man $\frac{1}{3}$ Quart Sahne, 2 ganze Eier, 4 Eidotter, etwas Zucker und Citronenzucker zusammen, gießt diese Masse über den Kuchen, wenn derselbe beinahe gar ist, und

läßt ihn dann vollends garbacken. Nach dem Erkalten bestreut man den Kuchen dick mit Zucker.

1140. Besings- oder Heidelbeerkuichen. Dieser wird bereitet wie der Pflaumenkuchen in voriger Nummer. Da die Besinge beim Backen viel Saft von sich geben, so mache man den Rand um den Kuchen so hoch, daß der Saft nicht abfließen kann. Auch über diesen Kuchen kann man, wie über den Pflaumenkuchen, einen Guß machen.

1141. Kirschkuichen von Hesenteig. Der Teig zu diesem Kuchen wird nach Angabe der No. 1139 bereitet, auf ein Blech sehr dünn ausgerollt und mit einem Rande umgeben. Nachdem der Teig aufgegangen ist, belegt man ihn recht dicht mit ausgesteinten, gut ausgedrückten sauren Kirschen, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen im nicht zu heißen Ofen gar. — Will man einen Guß über den Kuchen machen, so quirlt man den aus den Kirschen gepreßten Saft mit etwas saurer oder süßer Sahne, einem ganzen Ei, einigen Eidottern und Zucker zusammen, gieße dies über den beinahe garbackenen Kuchen und lasse ihn dann vollends garbacken.

1142. Mohnkuichen. Ein Pfund Mohn wird mit kochendem Wasser abgebrüht, mit ein wenig Milch feingerieben, mit 2 ganzen Eiern, 4 Eidottern, Zucker und Zimmt, ein wenig geschmolzener Butter, auch nach Belieben mit gereinigten Corinthen vermischt und mit Rosenwasser und süßer Sahne zu einem dicken Brei eingerührt. Nachdem der Teig, welchen man wie zum Pflaumenkuchen in No. 1139 bereitet, auf ein Blech ausgerollt und mit einem Rande umgeben hat, aufgegangen ist, bestreicht man ihn dick mit dem Mohnbrei, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen in mäßiger Hitze gar und zu schöner Farbe. Nach dem Erkalten wird der Kuchen mit Zucker bestreut.

1143. Mohnstriezel. Man rollt den wie zur Stolle in No. 1138, doch ohne Rosinen, Corinthen und Citronat bereiteten Teig zu einer dünnen Platte aus, bestreicht diese messerrückendick mit Mohn, welcher gebrüht, mit wenig Milch feingerieben, mit Zucker, Zimmt, feingestochenen Mandeln und Rosenwasser zu einem recht dicken Brei angerührt ist, rollt den Teig zusammen, legt die Rolle auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Butter, bäckt sie im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe, bestreicht sie, wenn sie aus dem Ofen kommt, noch einmal mit Butter und streut Zucker darüber.

1144. Käsekuchen. Man röhrt weißen Käse (Quark) in einem Reibekapfe recht fein, vermischt ihn mit Zucker, Zimmt, ein wenig Butter, einigen Eiern, feingestochenen Mandeln, gereinigten kleinen Rosinen, etwas süßer und saurer Sahne, auch, wenn man es liebt, mit ein wenig

feingepulvertem Safran, streicht diese Masse fingerdic^t auf den wie zum Pfauenkuchen No. 1139 bereiteten, sehr dünn auf ein Blech ausgerollten und mit einem Rande umgebenen Teig nach dem Aufgehen desselben, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen in mäßiger Hitze gar und zu schöner Farbe.

1145. Plunderbrezel. Man macht von $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl mit 10 bis 12 Loth Hefen und der nöthigen lauwarmen Milch ein Hefenstück und läßt es aufgehen. Dann röhrt man $2\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 2 ganze Eier, 8 Eidotter, ein wenig Salz, abgeriebene Citronenschale, Muskatblüthe und 12 Loth Zucker mit lauwärmer Milch zu einem nicht zu weichen Teige an, mischt 12 Loth Butter und das aufgegangene Hefenstück darunter, schlägt den Teig, welcher die Festigkeit haben muß, daß man ihn ausrollen kann, recht tüchtig, deckt ihn mit einem Tuche zu und läßt ihn ein wenig aufgehen. $1\frac{1}{2}$ Pfund feste Butter wird in kaltem Wasser ausgewaschen, auf dem Tische geknetet, bis alles Wasser daraus entfernt ist, zu einer runden Scheibe geformt und auf einem Tuche abgetrocknet, daß nicht die geringste Feuchtigkeit daran bleibt. Nun rollt man den Teig auf dem mit Mehl bestreuten Tische zu einer fingerdicken Platte aus, legt die Butter darauf, schlägt den Teig von allen Seiten darüber und rollt ihn wie den Blätterteig in No. 758 aus, doch kann man ihn hier anders zusammenschlagen, nämlich so, daß man die beiden Enden des zu einer länglich-viereckigen Platte ausgerollten Teiges nach der Mitte desselben hin überschlägt und den Teig dann noch einmal zusammenlegt, so daß er nun in 4 Blättern übereinanderliegt. Dieses Ausrollen und Zusammenschlagen wiederholt man noch zweimal, rollt dann den Teig dünn aus, bestreicht ihn mit zerlassener, ungesalzener Butter, bestreut ihn mit 1 Pfund ausgelernten großen Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfund gereinigten Corinthen (die Rosinen und Corinthen müssen gut abgetrocknet sein), 2 Loth bitteren und 4 Loth süßen, abgezogenen und feingehackten Mandeln, rollt ihn der Länge nach zu einer langen Wurst auf, formt davon auf einem Bleche eine große Brezel, läßt diese an einem warmen Orte recht hoch aufgehen, bestreicht sie mit Ei, bäckt sie in guter Ofenhitze gar, bestreicht sie, aus dem Ofen kommend, mit Butter und bestreut sie mit Zucker.

1146. Brioche. Prophetenkuchen. Man bereitet dieses Bakwerk von $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 10 ganzen Eiern, 1 Loth Salz, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Loth Zucker, 4 Loth Hefen und ungefähr $\frac{1}{15}$ Quart Milch oder Sahne. Von dem vierten Theile des Mehles wird mit den Hefen und etwas lauwarmem Wasser ein weiches Hefenstück gemacht, welches man zum Aufgehen an einen warmen Ort stellt. Das übrige Mehl schüttet man auf den Tisch, macht eine Grube darein, pflückt die

Butter, welche recht frisch und im Winter erst geschmeidig geknetet sein muß, in kleine Stücke über das Mehl, schlägt die Eier in die Grube, fügt den Zucker, das Salz und die Milch hinzu und knetet dies Alles zu einem recht feinen, klaren Teige zusammen. Wenn der Hefeteig aufgegangen ist, wird er über den Teig geschüttet und mit demselben durch gute Bearbeitung mit der Hand sehr genau vermischt. Dann legt man den Teig in einen leicht mit Mehl ausgestreuten Napf, bestäubt ihn mit Mehl, deckt eine mehrfach zusammengelegte Serviette darüber, bedeckt ihn noch mit einem passenden Deckel und läßt ihn an einem kalten Orte 12 Stunden ruhig stehen. Nun schüttet man den aufgegangenen Teig auf den mit Mehl bestäubten Tisch, drückt ihn mit der Hand breit auseinander und legt ihn wieder zusammen. Nachdem man dies nach einigen Stunden noch einmal wiederholt hat, schneidet man den vierten Theil des Teiges ab, dreht den größern Theil mit Hilfe von Mehl zu einem runden Brode, legt dies auf ein mit Butter bestrichenes Blech, drückt in die Mitte des Brodes eine kleine Vertiefung, bestreicht diese leicht mit Ei, dreht den kleineren Theil des Teiges ebenfalls rund, macht eine Spize daran, setzt ihn mit derselben in die Vertiefung des großen Brodes, bestreicht dies gut mit Ei und bäßt die Brioche, ohne sie weiter aufgehen zu lassen, in einem mäßigheißen Ofen etwa 1 bis $\frac{1}{4}$ Stunde. Die Brioche darf während des Backens nicht berührt werden. — Man kann die Brioche auch in einer mit Butter ausgestrichenen hohen Casserole, oder in einer hohen, runden, mit Butter ausgestrichenen Kapsel von starkem Papier backen.

1147. Kleine Brioches. Zu diesen mache man einen etwas feineren Teig von $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 1 Pfund Butter, 6 bis 7 ganzen Eiern, 3 Loth Hefen, ein wenig Zucker, Salz und nur wenig Milch. — Die Bereitungsweise des Teiges ist der des Teiges in voriger Nummer ganz gleich. — Nachdem der Teig 12 bis 18 Stunden an einem kalten Orte gestanden hat und aufgegangen ist, wird er auf einen mit Mehl bestäubten Tisch geschüttet, auseinandergedrückt, wieder zusammengelegt und in kleine Stücke geschnitten; diese dreht man mit Hilfe von Mehl zu Kugeln von der Größe ganz kleiner Uepsel, setzt sie ein wenig von einander entfernt auf ein Blech, drückt sie ein wenig breit, macht in jeden Kuchen mit der Fingerspize eine kleine Vertiefung und bestreicht sie leicht mit Wasser. Dann dreht man von demselben Teige ganz kleine Kugeln mit einer Spize daran, setzt sie auf die Kuchen, bestreicht diese mit Ei und bäßt sie, ohne sie weiter aufgehen zu lassen, im heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

1148. Homburger Kuchen. Von 2 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 6 ganzen Eiern, etwas Salz, abgeriebener Citronenschale, Mus-

Katblüthe, 10 Loth Zucker, 5 bis 6 Loth Hefen und der nöthigen Milch wird ein weicher Hefeteig nach Anweisung der No. 1139 bereitet, dieser auf mit Mehl bestäubte Backbleche dünn ausgerollt, mit einem Kneipeisen buntgeknippen, nach dem Aufgehen mit Butter bestrichen, mit Zucker und Zimmt bestreut und in guter Ofenhitze zu schöner Farbe gebacken.

1149. Homburger Brezeln. 1½ Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 2 ganze Eier, 4 Eidotter, eine Prise Salz, ein wenig Zucker, abgeriebene Citronenschale, 4 Loth Hefen und etwa $\frac{3}{16}$ Quart Milch. — Von dem dritten Theile des Mehles, den Hefen und der nöthigen Milch macht man ein Hefestück und läßt es aufgehen. Die übrigen Zutaten werden auf dem Tische zusammengeknnetet, mit dem aufgegangenen Hefestück vermischt und mit der Hand recht blasig geschlagen. Der Teig darf nicht zu weich sein, damit man ihn mit Hilfe von Mehl zu kleinen, gut fingerlangen Brezeln formen kann, welche man auf ein Blech legt, an einem warmen Ofen aufgehen läßt, mit Ei bestreicht und in guter Ofenhitze zu schöner Farbe bäckt. Nach dem Erkalten bestreut man die Brezeln mit Zucker.

1150. Englische Brezeln. Man setzt 8 Loth Mehl mit 3 Loth Hefen und etwas lauwarmem Wasser zu einem Hefestück an und läßt dies aufgehen. Dann schüttet man 20 Loth Mehl auf das Backbret, fügt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 4 Loth Zucker, etwas Citronenzucker, eine Prise Salz und das aufgegangene Hefestück hinzu, knetet dies Alles mit ein wenig lauwarmer Milch zu einem ziemlich weichen Teige zusammen, bearbeitet diesen tüchtig mit der Hand, daß er recht klar und blasig wird, thut ihn in einen mit Mehl ausgestreuten Napf, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Hiernach rollt man den Teig auf dem mit Mehl bestäubten Backbrette zu einer langen Walze aus, theilt diese in eigroße Stücke, bildet von diesen, indem man jedes Stück zuerst zu einer langen federfielddicken Walze dreht, etwa 4 Zoll lange, trompetenförmige Brezeln, legt diese auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe, bestreicht sie mit zerlassener Butter, schneidet sie warm vom Bleche ab und bestreut sie sogleich mit sehr feinem Zucker. Zum Thee und Kaffee ist dieses Backwerk ganz vorzüglich.

1151. Zwieback. 1 Pfund Mehl, 6 Loth Butter, 5 Loth Zucker, die sehr feingehackte Schale einer halben Citrone, eine gute Prise Salz, $2\frac{1}{2}$ —3 Loth Hefen, ungefähr ein Weinglas voll lauwarmen Milch. — Nachdem man die Hefen mit etwas schwach lauwarmem Wasser oder Milch klar aufgelöst hat, macht man in die Mitte des in einen Napf geschütteten und an einem warmen Orte gut erwärmtten Mehles eine Grube, thut die Hefen hinein, röhrt sie mittelst eines Holzlöffels mit

etwas Mehl zu einem weichen Teige an und läßt diesen an einem warmen Orte gut aufgehen. Dann thut man die oben angegebenen übrigen Zuthaten, denen man nach Belieben auch noch eine Prise feinen Bimmt beifügen kann, hinzu, röhrt dies Alles zu einem nicht zu weichen Teige an, schlägt den Teig tüchtig, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn noch einmal so hoch aufgehen. Hierauf wirkt man den Teig wieder zusammen, rollt ihn mit den Händen auf dem mit Mehl bestäubten Tische zu langen, 2 Zoll dicken Walzen aus, legt diese auf mit Mehl bestreute Bleche, läßt sie wieder aufgehen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, häft sie im mäßigheißen Ofen gar und zu schöner Farbe, schneidet sie nach dem vollkommenen Erkalten in Scheiben von der Dicke eines halben Zolles und röstet diese im Ofen oder auf einer heißen Platte auf beiden Seiten schön gelbbraun.

1152. Glacirter Zwieback. Derselbe Teig wie in der vorigen Nummer wird zu fingerdicken und gut fingerlangen Brödchen geformt, welche auf ein Blech gesetzt und, nachdem sie aufgegangen sind, im heißen Ofen zu schöner Farbe und gargebacken werden. Nach dem Erkalten schneidet man sie in Hälften, bestreicht sie mit einem steifen, mit Zucker vermischten Eiweißschnee, bestreut sie mit feingehackten Mandeln und Zucker und läßt sie im mäßigheißen Ofen schöne Farbe nehmen.

1153. Milchbrode. $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl röhrt man mit 4 bis 5 Loth Hefen und etwas lauwärmer Milch zu einem weichen Hefestück an. Dann bereitet man von $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl mit etwa $\frac{3}{8}$ Quart Milch und etwas Salz einen nicht zu weichen Teig, vermischte denselben mit dem aufgegangenen Hefestück und mit 4 Loth Butter, arbeitet den Teig recht klar, formt davon kleine runde oder lange Brode, legt sie auf ein Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Ei, welches mit etwas Wasser klarequirkt ist, und häft sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

1154. Kümmelkuchen. Man löse 3 Loth Hefen mit einem kleinen Weinglase voll schwach lauwärmer Milch auf, füge 2 ganze Eier, 2 Eidotter, 1 gehäuften Eßlöffel voll Zucker, ein wenig Salz und 8 Loth lau zerlassene Butter hinzu, mische Alles gut zusammen, röhre hiermit 1— $1\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl zu einem nicht zu festen Teige an, schlage denselben tüchtig, forme davon auf dem mit Mehl bestreuten Tische kleine längliche, an beiden Enden zugespitzte Kuchen von der Länge und Dicke eines Fingers, lege diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, drücke sie ein wenig platt, lasse sie gut aufgehen, bestreiche sie mit Ei, mache in jeden Kuchen mit der Messerspitze 3 oder 4 Stiche, bestreue die Kuchen mit Kümmel, belege sie mit kleinen Stückchen Butter, backe sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, und bestreiche sie,

wenn sie aus dem Ofen kommen, mit verlassener Butter. Man giebt diese Kuchen zum Thee und Kaffee.

1155. Speckkuchen. Man bereite von 1 Pfund Mehl, 12 Loth Butter, 3 ganzen Eiern, 2 Loth Zucker, 3 Loth Hefen, ein wenig Salz und etwa $\frac{1}{4}$ Quart lauwärmer Milch einen lockern Hefenteig, schlage ihn tüchtig, lasse ihn aufgehen, wirke ihn wieder zusammen, rolle ihn auf einem mit Mehl bestäubten Bleche dünn aus, forme einen Rand rings um den Kuchen, lasse ihn wieder aufgehen, belege ihn mit kleinwürfelig geschnittenem Speck, streue Kümmel darüber, bestäube den Kuchen mit ein wenig Zucker und backe ihn im heißen Ofen zu schöner Farbe.

1156. Zwiebelkuchen. Man schneide eine Meze abgeschälte Zwiebeln in dünne Scheiben, schmore sie in Butter oder Schweineschmalz mit Salz weich und weiß, und schütte sie zum Abtropfen in einen Durchschlag. Dann rolle man einen Hefenteig, welchen man wie in voriger Nummer bereitet hat, dünn auf einem Bleche aus, forme rings um den Kuchen einen etwas hohen Rand, lasse den Kuchen aufgehen, bestreiche den Rand mit Ei, lege die Zwiebeln glatt auf den Kuchen, backe ihn im heißen Ofen beinahe gar, mache einen Guß darüber und lasse ihn mit demselben völlig garbacken. Den Guß bereitet man von 3 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl, $\frac{1}{4}$ Quart Sahne und ein wenig Salz.

1157. Pfannkuchen. Fastnachtskrapsen. Der Teig zu diesem allgemein beliebten Bauwerk wird auf sehr verschiedene Art bereitet; ebenso verschieden ist die Füllung desselben; man kann die Pfannkuchen mit Apricot-, Pflaumen-, Himbeer- oder Kirsch-Marmelade füllen; auch Pflaumen- und Kirschmus, wenn es vorher mit wenig Wasser oder Wein zu einem recht dicken Brei aufgelöst, durch ein Sieb gestrichen und mit Zucker gehörig versüßt oder mit einer von den obengenannten Frucht-Marmeladen vermischt ist, eignet sich sehr gut zur Füllung der Kuchen. — Einige der bewährtesten Recepte zur Bereitung der Pfannkuchen sind folgende: 1½ Pfund lauerwärmtes Mehl schüttet man in einen Napf, macht eine Grube in die Mitte des Mehles, thut 5 Loth Hefen, welche mit einer reichlichen Oberfasse schwach lauwarmen Wassers klar aufgelöst sind, hinein, röhrt diese mit etwas Mehl zu einem weichen Teige an und lässt ihn gut aufgehen. Dann sügt man 8 Loth Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, eine Prise Muskatblüthe, ein wenig Salz, 6 Eidotter, 12—15 Loth erweichte Butter, nach Belieben auch einige feingestochene bittere Mandeln hinzu, röhrt hiervon mit schwach lauwärmer Milch einen weder zu festen, noch zu weichen Teig an, schlägt diesen mit dem Holzlöffel so lange, bis er ganz klar und feinblasig geworden ist, deckt den Teig mit einem Tuche zu und lässt ihn ein wenig aufgehen. Darauf arbeitet man ihn wieder zusam-

men, thut ihn auf den mit Mehl bestäubten Tisch, drückt ihn mit der Hand oder mit dem Rollholze dünn auseinander, bezeichnet durch leichte Eindrücke mit einem etwa $2\frac{1}{2}$ Zoll im Durchmesser haltenden runden Ausstecher Kreise auf die Hälfte der Teigplatte, setzt in die Mitte eines jeden Kreises ein kleines Häufchen Fruchtmüß (siehe oben), bestreicht den Teig rings um die Häufchen schwach mit Wasser, sticht dann mit einem etwas größeren Ausstecher runde Platten aus der leergebliebenen Hälfte der Teigplatte, deckt diese über die Häufchen Fruchtmüß, drückt den Teig rings um die Füllung mit den Fingern fest aneinander, sticht mit dem ersten Ausstecher die Pfannkuchen rund aus und legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech. Den übriggebliebenen Teig wirkt man wieder zusammen, und formt davon auf die eben beschriebene Weise gleichfalls Pfannkuchen. Nachdem die Pfannkuchen an einem warmen Orte aufgegangen sind, legt man sie zu 6 bis 10 Stück, je nachdem das Geschirr, in welchem man sie backen will, kleiner oder größer ist, in nicht zu heiße Backbutter oder Schmalz (siehe No. 20); bckt sie unter öfterem behutsamen Umwenden auf beiden Seiten zu schöner hellrother Farbe, legt sie, wenn sie gar sind, auf Löschpapier und bestreut sie, nachdem sie etwas abgekühlt sind, mit feinem Zucker oder glacirt sie mit einer Citronenglasur nach No. 1101. — Noch ist zu bemerken, daß man die Pfannkuchen nicht zu hoch aufgehen lassen darf, da sie sonst beim Backen viel Fett anziehen und dadurch ungenießbar werden.

Einen andern Teig zu den Pfannkuchen bereitet man folgendermaßen: Man läßt $\frac{1}{2}$ Quart Milch nur lauwarm werden, löst $\frac{1}{2}$ Pfund Butter darin auf, fügt 6—8 Loth Zucker, 4 Eidotter, abgeriebene Citronenschale, ein wenig Muskatblüthe, eine Prise Salz, 3 Loth mit ein Klein wenig kaltem Wasser erweichte Hefen und nach Belieben auch einige feingestochene bittere Mandeln hinzu, mischt Alles gut zusammen und röhrt hiermit und mit der etwa noch nöthigen Milch 1 Pfund lau erwärmtes Mehl zu einem ziemlich weichen Teige an, schlägt diesen tüchtig, damit er zähe und blasig wird, läßt den Teig etwas aufgehen, arbeitet ihn wieder zusammen und formt nach der oben angegebenen Weise Pfannkuchen daraus.

Ein dritter Teig besteht aus 2 Pfund Mehl, 14 Loth Butter, 6 Loth Hefen, 3 ganzen Eiern, 10 Loth Zucker, Citronenschale, einer Prise Salz, Muskatblüthe und etwa $\frac{1}{2}$ Quart Milch, und wird wie der vorige zusammengesetzt.

1158. Hefenwaffeln. Zu diesem Backwerk giebt es unzählige Recepte, welche im Quantum der Zuthaten und in der Art der Zusammensetzung derselben sehr von einander abweichen. Einige der besten Recepte sind folgende:

1) Man röhrt 1 Pfund Butter zu Sahne, fügt nach und nach unter fortgesetztem Röhren 8 ganze Eier, 2 Loth Zucker, abgeriebene Citronenschale und ein wenig Muskatblüthe hinzu, vermischt die Masse mit 3 Loth in lauwarmen Milch aufgelösten Hefen und mit 1. Pfund Mehl, verdünnt sie mit einem reichlichen halben Quart lauwarmen Sahne oder Milch, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, erhält dann das Waffeleisen recht gleichmäßig über starkflammendem Holz- oder Kohlenfeuer, streicht es mit Speck aus, füllt soviel als nöthig von der Masse hinein und bäckt die Waffeln, das Eisen öfters umdrehend, zu gelbbrauner Farbe. Dann kratzt man die beim Backen ausgetretene Masse vom Eisen ab und hebt oder klopft die Waffel aus dem Eisen, welches man sogleich wieder mit Masse füllt, um mit dem Backen fortzufahren; man darf die Waffeln nur erst kurz vor dem Anrichten backen, da sie bald weich und zähe werden. Beim Anrichten bestreut man sie mit Zucker und Zimmt.

2) $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 8 Eidotter, 3 Loth Hefen, $\frac{1}{2}$ Quart Sahne, 4 Loth Zucker, Citronenschale und Muskatblüthe. — Den dritten Theil des Mehles röhrt man mit den Hefen und lauwarmen Sahne zu einem weichen Hefenstück ein und läßt es aufgehen. Das übrige Mehl vermischt man recht klar mit den Eidottern, einer Prise Salz, der Citronenschale und Muskatblüthe, dem Zucker, der lauwarmen Sahne und der zerlassenen Butter, thut das ausgegangene Hefenstück dazu, schlägt die Masse tüchtig durcheinander, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen und bäckt Waffeln davon wie oben.

3) 1 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 2 ganze Eier, 7 Eidotter, 3 Loth Zucker, $\frac{8}{9}$ Quart Milch oder Sahne, 3 Loth Hefen. — Das Mehl wird mit den Hefen und der nöthigen lauwarmen Milch zu einem weichen Hefenstück angerührt. Dann röhrt man die Butter zu Sahne, röhrt die Eier nach und nach darunter, giebt eine Prise Salz, abgeriebene Citronenschale und ein wenig Muskatblüthe daran, röhrt das Hefenstück darunter, schlägt die Masse tüchtig, verdünnt sie mit der übrigen Milch und ein paar Löffeln voll Cognac, mischt den steifgeschlagenen Schnee von den 7 Eiweißen darunter, läßt sie aufgehen und bäckt auf die oben angeführte Weise Waffeln davon.

1159. Schneewaffeln. Man röhrt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, röhrt nach und nach 10 Eidotter, eine Prise Salz, 4 Loth Zucker, abgeriebene Citronenschale und 20 Loth Mehl darunter, verdünnt die Masse mit ungefähr $\frac{1}{2}$ Quart süßer Sahne, zieht zuletzt den sehr steifgeschlagenen Schnee von den 10 Eiweißen darunter und bäckt sogleich Waffeln davon.

1160. Waffeln von geschlagener Sahne. Man schlägt

$\frac{1}{2}$ Quart dicke süße oder saure Sahne zu einem steifen Schaum, röhrt 6 bis 8 Eidotter, 4 Loth mit Eiweiß feingestochene Mandeln, unter welchen einige bittere sein können, 4 Loth Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 12 Loth geklärte Butter und eine Prise Salz darunter, vermischt die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße, und bäckt sogleich Waffeln davon.

1161. Zimmt-Waffeln. Diese bäckt man in einem rundgeformten, nur wenig vertieften Waffeleisen. Die Masse dazu besteht aus 1 Pfund Butter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, 4 ganzen Eiern, 8 Eidottern, Citronenzucker, 2 Quentchen Zimmt und 1 Pfund Mehl. Man reibt die Butter zu Sahne, röhrt nach und nach die Eier, den Zucker, Citronenzucker und Zimmt und zuletzt das Mehl darunter, und vermischt die Masse mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Eiweiß. Man bäckt die Waffeln auf nicht zu starkem Feuer, weil sie wegen des vielen in der Masse befindlichen Zuckers leicht zu braun werden, und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt.

1162. Zimmtröhrchen. Man röhrt $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl mit $\frac{1}{4}$ Pfund feingestochenem Zucker, 2—3 ganzen Eiern, einer Prise Salz, $\frac{1}{2}$ Loth seinem Zimmt, 3 Loth geklärter Butter und ungefähr $\frac{1}{2}$ Quart lauwarmen Sahne oder Milch zu einer klaren, nicht zu dünnen Masse, macht das Zimmtröhrcheneisen auf flammendem Feuer heiß, streicht es mit Speck oder geklärter Butter aus, füllt einen Löffel voll von der Masse hinein, und bäckt sie auf beiden Seiten zu schöner Farbe. Sobald ein Kuchen aus dem Eisen genommen ist, wird er sogleich um ein rundes Stück Holz gewickelt. Man giebt dieses Backwerk zu geschlagener Sahne oder füllt es mit derselben. Auch zu Geströrnem ist es passend.

1163. Eisenkuchen mit Zimmt. Man reibt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter zu Sahne, röhrt 2 ganze Eier, 3 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und 1 Quentchen Zimmt darunter, verdünnt die Masse nur wenig mit Sahne und bäckt sie wie die Zimmtröhrchen in voriger Nummer in einem erhitzten, nur anfangs mit Speck oder Butter leicht bestrichenen Zimmtröhrcheneisen zu schöner Farbe.

1164. Petits-choux. Man lägt 8 Loth ($\frac{1}{8}$ Quart) Wasser mit 8 Loth Butter und einer Prise Salz aufkochen, schüttet 10 Loth Mehl hinz, röhrt Alles schnell untereinander, so daß ein klarer, ziemlich steifer Teig gebildet wird, und thut denselben, nachdem er noch einige Minuten oder so lange auf dem Feuer geröhrt ist, bis er sich von der Casserole und dem Löffel löst, in einen Napf. Man vermischt den heißen Teig nach und nach mit 4—6 ganzen Eiern und ein wenig Citronenzucker, rollt ihn mit den Händen auf dem mit Mehl bestäubten

Tische zu einer langen zolldicken Walze aus, schneidet diese in Stücke von der Größe eines kleinen Eies, rollt dieselben mit der Hand auf dem Tische recht rund und glatt, setzt sie $2\frac{1}{2}$ Zoll voneinander entfernt auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im sehr mäßig heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe und gar, bestreut sie mit seinem Zucker und glacirt sie im Ofen, oder, wenn dieser hierzu nicht mehr heiß genug ist, unter einer glühenden Schaufel spiegelblank. Die Petits-choux müssen, wenn sie für gut gerathen gelten sollen, hoch aufgelaufen, ganz steif und trocken und inwendig hohl sein; sie werden nach dem Erkalten auf einer Seite aufgeschnitten und mit geschlagener, gefüllter Sahne, oder mit einer Crème nach No. 1082, 1083, 1084 oder mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee gefüllt.

1165. Pains à la Duchesse. Dieses Backwerk unterscheidet sich von den Petits-choux in der vorigen Nummer nur durch die veränderte Form. Derselbe Teig wird zu kleinen Walzen von der Länge und der Dicke eines Fingers dressirt, auf ein Blech gelegt, mit Ei bestrichen, in mäßiger Hitze gebacken und mit Zucker glacirt. Man füllt diese Kuchen ebenso wie die Petits-choux.

1166. Makronenstrudeln. Man bereitet hierzu einen Teig, wie zu den Petit-choux in No. 1164, rollt denselben, indem man grob-körnig gehackte Makronen (halb süße, halb bittere) darunter und darüber streut, auf dem Tische zu langen, eines kleinen Fingers dicken Walzen aus, schneidet diese in gut fingerlange Stücke, legt die letzteren auf ein Blech und bäckt sie im sehr mäßig heißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe und recht trocken. Dieses Backwerk ist sehr gut zum Thee.

1167. Mürber Teig zu Obstkuchen. Man schüttet 1 Pfund Mehl auf den Tisch, macht eine Grube darein, pflückt $\frac{1}{2}$ Pfund in kaltem Wasser gut ausgewaschene Butter in kleine Stücke über das Mehl, schlägt 8 Eidotter oder 2 ganze Eier und 4 Eidotter in die Grube, giebt eine Prise Salz, 6 Loth Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und einen Eßlöffel voll Wasser daran und verbindet alle diese Zutathen durch eine rasche Bearbeitung mit den Händen zu einem glatten Teige. Man darf diesen jedoch nicht zu lange bearbeiten, sonst verbrennt er, das heißt, der Teig verliert seine Bindung und bricht beim Auströcken. Im Sommer, oder wenn die Butter sehr weich ist, geschieht dies sehr leicht. Man kühle deshalb die Butter in kaltem Wasser oder in Eiswasser ab, kochte auch 1 oder 2 von den zum Teige bestimmten Eiern hart, und mische die erkalteten und durch ein Sieb gestrichenen Dotter derselben unter den Teig, welcher dann nicht so leicht verbrennen wird.

1168. Kirschkuchen mit Guss. Man rolle den nach Angabe

der vorhergehenden Nummer bereiteten Teig auf einem mit Mehl bestreuten Bogen Papier zu einer etwa $\frac{1}{2}$ Zoll dicken Platte aus, schneide diese so groß, wie der Kuchen werden soll, rund zu, kneipe mit den Daumen und Beigeßingern beider Hände einen etwa einen Zoll hohen Rand um die Teigplatte und kneipe diesen mit dem Kneipeisen recht zierlich. Dann schneide man mehrere Papierstreifen ein wenig breiter, als der Rand hoch ist, klebe sie mit Ei und Mehl zu einem langen Streifen zusammen und umgebe den Teigrand mit dem Papierstreifen, welcher einen doppelten Zweck erfüllen, nämlich das Umsfallen des Teigrandes verhüten und denselben zugleich vor dem Braunwerden in der Ofenhölze bewahren soll. — Wer in dem Aufkneipen eines so hohen Randes nicht geübt ist, kann auf folgende Weise einen Rand um den Kuchen setzen: Man wirke die Absälle des Teiges, nachdem die ausgerollte Teigplatte rund zugeschnitten ist, zusammen, rolle sie zwei Messerrücken dick in die Länge aus und schneide daraus ein, einen Zoll breites, so langes Band, daß es um die Teigplatte reicht. Dann kneipe man mit den Fingern rings um die runde Teigplatte einen niedrigen Rand, bestreiche ihn ausswendig mit Ei, setze das Teigband rings um den Kuchen, bestreiche die beiden Enden des Bandes mit Ei, drücke sie fest aneinander, befestige den Rand an die Teigplatte durch Kneipen mit dem Daumen und Beigefinger, mache ihn mit dem Kneipeisen bunt und umgebe ihn mit Papier. Man schiebe nun den Kuchen auf ein Backblech, bestreue den Boden desselben mit Zucker, belege ihn recht dicht mit ausgesteinten sauren Kirschen, deren Saft man zuvor gut ausgedrückt hat, streue etwas Zucker über die Kirschen, setze den Kuchen in einen mäßig heißen Ofen und lasse ihn etwa eine halbe Stunde backen. — Wenn die Kirschen in dem Kuchen ins Kochen gerathen, so geschieht es leicht, daß der Saft über den Rand hinauskocht, wodurch der Kuchen nicht allein unsauber wird, sondern auch nach dem Erkalten schwer von dem Papier zu lösen ist; in diesem Falle nehme man den Kuchen, so wie man das Ueberkochen bemerkte, aus dem Ofen, fülle behutsam mit einem Löffel den überflüssigen Saft ab und setze den Kuchen wieder in den Ofen. Wenn der Kuchen beinahe gargebacken ist, fülle man einen nach untenstehender Angabe bereiteten Guß darüber, lasse ihn damit noch etwa 10 Minuten in dem Ofen stehen, nehme ihn heraus, lasse ihn erkalten, ziehe ihn auf ein rundes passendes Kuchenblech, befreie ihn von dem Papierrande und dem unter dem Kuchen liegenden Papier, lege ihn mit dem Blech auf eine Schüssel und bestreue ihn gut mit Zucker.

Der Guß wird folgendermaßen bereitet: Man stoße die Kirschsteine in einem Mörser, lasse sie mit dem ausgedrückten Kirschsaft siedend heiß werden, gieße den Saft durch ein feines Sieb, vermische ihn mit etwas

Rothwein, einem ganzen Ei und einigen Eidottern, Zucker und ein wenig süßer oder saurer Sahne und quirle Alles recht gut durcheinander.

1169. Pflaumenkuchen. Nachdem man von mürbem Teige nach Angabe der vorigen Nummer einen mit einem Rande versehenen Kuchen geformt hat, streue man Zucker in denselben, fülle ihn mit in Hälften geschnittenen, von den Steinen befreiten Pflaumen, welche man in guter Ordnung recht dicht in den Kuchen legt, streue Zucker darüber und backe den Kuchen etwa $\frac{1}{2}$ Stunde in einem nicht zu heißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Man kann auch, wenn der Kuchen beinahe gar ist, einen Guß darüberfüllen und mit demselben vollends garbacken lassen. Den Guß bereitet man von $\frac{1}{2}$ Quart Sahne, einem ganzen Ei, 4 bis 5 Eidottern, Zucker und Citronenzucker. — Nach dem Erkalten bestreut man den Kuchen dick mit Zucker. — Feiner wird der Kuchen, wenn man die Pflaumen abschält; auch kann man den Zucker, mit welchem man den Kuchen bestreut, mit Zimmt und ein wenig feingestochener und gesiebter Cardamome vermischen.

1170. Apfelkuchen. Man schält die Äpfel, schneidet sie in Viertel, befreit sie von den Kerngehäusen, schneidet sie in feine Scheiben, vermischt sie mit einigen feingestochenen bitteren Mandeln, Zucker, Citronenzucker und Rum, und lässt sie eine Stunde stehen. Dann bereitet man von mürbem Teige nach No. 1167, unter welchen man auch noch $\frac{1}{2}$ Loth feingestochene bittere Mandeln mischen kann, einen runden Kuchen wie zum Kirschkuchen in No. 1168, füllt ihn mit den Äpfeln ziemlich voll und bäckt ihn in einem mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe und gar, überzieht die Oberfläche des Kuchens mit etwas verdünnter Aprikosen-Marmelade, streicht weichen Eiweißschnee darüber, bestäubt den Kuchen dick mit Zucker, besprengt ihn mit Wasser oder Rosenwasser vermittelst eines Pinsels und lässt diese Glasur im Ofen schön glasig- und gelblichbacken. Beim Anrichten bestreut man den Rand des Kuchens mit Zucker. Man kann unter die Äpfel gut gereinigte Corinthen mischen, auch die Äpfel auf Hefeteig, welchen man wie in No. 1139 dünn auf ein Blech gerollt und mit einem Rande versehen hat, nach dem Aufgehen desselben legen und den Kuchen im gutheißen Ofen backen.

1171. Mohn-Torte. Man reibt 1 Pfund mit kochendem Wasser gebrühten Mohn in einem Reibenapfe fein, vermischt ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 12 Loth zerlassener Butter, 12 Eidottern, Zimmt, $\frac{1}{2}$ Pfund gereinigten Corinthen, etwas Rosenwasser und etwas Sahne, zieht den steifgeschlagenen Schnee von 12 Eiweißen darunter, füllt die Masse in einen nach No. 1168 von mürbem Teige bereiteten Kuchen und bäckt ihn im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Dann überzieht

man den Kuchen mit einem weichen Eiweißschnee, stäubt dick Zucker darüber, besprengt ihn leicht mit Rosenwasser und läßt diese Glasur im Ofen gelblich trocknen.

1172. Linzer-Torte. (Siehe Tafel 8.) Der Teig zu diesem wohlgeschmeckenden Bakwerk wird auf verschiedene Weise zubereitet. — Eine Teigmasse besteht aus 1 Pfund Mehl, 12 Loth Zucker, Citronenzucker, $\frac{1}{2}$ Pfund süßen und 1 Loth bitteren, mit Eiweiß feingestochenen Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 8 hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eidottern und einer Prise Salz. — Eine andere Masse wird von 1 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 12 hartgekochten Eidottern, 12 Loth Zucker, Citronenzucker, 8 Loth süßen und 1 Loth bitteren Mandeln bereitet. — Eine dritte Masse macht man von $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 12 Loth Zucker, 12 Loth Mandeln, 6 hartgekochten und 4 rohen Eidottern.

Man verbindet diese Rüthaten auf die in No. 1167 angegebene Weise zu einem recht glatten Teige, rollt ihn mit Mehl zu einer $\frac{1}{2}$ Zoll dicken Platte aus, schneidet diese rund zu, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Papier, bestreicht sie dick mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade und läßt dabei den Rand der Platte etwa fingerbreit leer. Dann rollt man den übrigen Teig mit Zucker oder mit einer Mischung von Mehl und Zucker in runde Stäbe von der Dicke eines Federkiels und der Länge, daß sie über den Kuchen reichen, flechtet davon ein Gitter über den Kuchen, drückt dabei die Enden der Stäbe fest auf den leeren Rand, stutzt die über den Rand hinausragenden Enden ab, bestreicht den Rand mit Ei, legt ein Band von demselben Teige von der Breite des Randes auf denselben rings herum, drückt es fest an, zackt den Rand aus, bestreicht den ganzen Kuchen mit Ei, bestäubt ihn mit Zucker, setzt einen Papierrand herum und bckt den Kuchen in einem sehr mäßigheißen Ofen zu röthlicher Farbe; befreit ihn, nachdem er erkaltet ist, von dem Papierrande, schiebt ihn behutsam auf ein kleines rundes Kuchenblech und richtet ihn auf eine Schüssel an. — Das Teiggitter über den Kuchen wird nach altherkömmlicher Weise folgendermaßen geslochten: Zuerst legt man 2 lange Stäbchen im Kreuz über die Mitte des Kuchens, legt auf jede Seite des zuerst gelegten Stäbchens eben ein solches, legt dann auf jede Seite des zweiten Mittelstäbchens ein gleiches über den Kuchen und fährt so fort, abwechselnd 2 Stäbchen nach dieser und 2 Stäbchen nach der entgegengesetzten Richtung zu legen, bis der Kuchen übergittert ist. Man darf die Stäbchen jedoch nicht dicht aneinanderlegen, sondern muß immer zwischen denselben einen noch einmal so breiten Zwischenraum lassen, als die Stäbchen dick sind.

1173. Apfelsinen-Torte. (Siehe Tafel 8.) Hierzu bereitet man von $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 6 bis 8 Loth Zucker, 4 Loth

süßen und $\frac{1}{2}$ Loth bitteren, mit ein wenig Eiweiß feingestochenen Mandeln, 3 ganzen Eiern und einer Prise Salz einen mürben Teig, rollt diesen zu einer etwa 2 Messerrücken dicken runden Platte aus, welche man glatt auf Papier legt und rund zuschneidet. Die Abfälle des Teiges rollt man zu einer langen, beinahe fingerdicken Walze aus, bestreicht den oberen Rand der Teigplatte mit Ei, legt die Walze darauf, drückt sie fest an und bildet auf diese Weise einen Rand um den Kuchen. Nachdem man den Rand mit dem Kneipeisen oder mit den Fingern buntgeknippen hat, bäckt man den Kuchen in einem mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe. Dann schlägt man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 10 Eidotter, den Saft von 2 Citronen, die auf Zucker abgeriebene Schale einer großen Apfelsine und ein Glas Wein mit einer Drahtruthe auf gelindem Feuer zu einer Crème ab, röhrt den steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiweißen leicht darunter, füllt diese Crème in die Torte, streicht sie glatt, bestäubt sie mit Zucker, setzt sie noch einige Minuten in den Ofen und garniert sie nach dem Erkalten mit gezuerteten Apfelsinenscheiben.

1174. Englische Apfeltorte. Man schält Apfel, schneidet sie in Viertel, befreit sie von den Kerngehäusen, schneidet sie in seine Scheiben oder in kleine Würfel und vermischt sie mit feingehackten Mandeln, Zucker, Citronenzucker, gut gereinigten Corinthen und etwas Rum. Dann rollt man den nach No. 1173 bereiteten mürben Teig zu einer gut messerrückendicken Platte aus, schneidet daraus 2 runde Böden, den einen ein wenig größer als den andern, legt den kleineren Boden auf ein mit Papier bedektes Blech, belegt ihn dick mit den Äpfeln, lässt jedoch rund herum einen gut fingerbreiten Rand frei, bestreicht diesen mit Ei, deckt den größeren Boden darüber, drückt die Ränder der beiden Teigböden fest aneinander, schneidet den Kuchen rund, zacht den Rand aus und macht ihn mit dem Kneipeisen bunt, bestreicht den Kuchen mit Ei und bäckt ihn im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe und gar. Bedingung ist, daß der Teig keine Deßnung habe, durch welche der Saft der Apfel dringen kann. Wenn die Torte gargebacken ist, wird sie nach einem Verkühlen mit einer Punsch-, Citronen- oder Apfelsinenglasur nach No. 1100 oder 1101 überzogen und zum Abtrocknen noch einmal auf einige Augenblicke in den Ofen gesetzt.

1175. Torte von Kirschen, Pflaumen, Aprikosen oder Pfirsichen. Diese wird von mürbem Teig nach No. 1173 auf dieselbe Weise bereitet wie die Apfeltorte in voriger Nummer. Die mit Zucker gemengten Früchte (Kirschen müssen vorher gut ausgedrückt werden) werden mit Freilassung eines fingerbreiten Randes auf eine runde Teigplatte gelegt; dann bestreicht man den Rand mit Ei, deckt eine andere Teigplatte über die Früchte, drückt die Ränder beider Platten fest an-

einander, zackt den Raud aus, bestreicht die Torte mit Ei, bäckt sie im mäßigheißen Ofen in etwa einer halben Stunde zu schöner Farbe und gar, bestreicht sie mit einer Wasserglasur nach No. 1099 und läßt diese im Ofen trocknen.

1176. Reistorte von mürbem Teig. Der Reis zu dieser Torte wird wie in No. 1111 zubereitet. Dann backe man eine leere Torte von mürbem Teig nach No. 1173, fülle den Reis darein, setze die Torte noch 10 Minuten in einen sehr mäßigheißen Ofen, überziehe den Reis mit einer Citronenglasur nach No. 1101, lasse diese im Ofen ein wenig trocknen und verziere die Torte mit eingemachten Früchten.

1177. Blasenkuchen. Man macht von 12 Loth Mehl, 6 Loth Butter, einem ganzen Ei, einem halben Löffel Zucker, einem Löffel Milch und einer Prise Salz einen mürben Teig, rollt ihn messerrücken-dick aus, schneidet runde Platten daraus, legt diese auf mit Butter bestrichenes Papier, bestreicht sie mit zerlassener ungesalzener Butter, streut Zucker und Zimt darüber und bäckt sie in mäßiger Höhe in etwa $\frac{1}{4}$ Stunde zu schöner gelber Farbe.

1178. Theekuchen von mürbem Teig. 1 Pfund Butter wird zu Sahne gerührt und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, Citronenzucker, 4 ganzen Eiern, 2 Eidatern, 8 Eßlöffeln voll Milch und $1\frac{3}{4}$ Pfund Mehl vermischt. Dann rollt man den Teig mit Mehl sehr dünn aus, schneidet ihn in länglichvierkäige Stücke, oder sticht ihn mit Aussstechern von verschiedener Form aus, bestreicht die Kuchen mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Zimt und bäckt sie im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe.

1179. Tartelettes von mürbem Teig mit geschlagener Sahne. Der nach No. 1167 bereitete mürbe Teig wird mit unterge streutem Mehl zu einer $\frac{1}{8}$ Zoll dicken Platte ausgerollt und mit einem runden Ausschöpfer von etwa 4 Quersinger Durchmesser zu runden Scheiben ausgestochen. Diese Scheiben forme man, indem man den Rand derselben mit den Daumen und Beigefingern beider Hände zollhoch in die Höhe kneipt, zu kleinen Tartelettes, mache den Rand mit dem Kneipeisen bunt, setze Papierränder um und in die Tartelettes, damit der Rand beim Backen der Kuchen nicht umfällt, backe sie im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe, bestreie sie von dem Papier, bestreue sie mit Zucker und fülle sie mit dickgeschlagener Sahne, welche mit Zucker vermischt und mit gestoeker und feingesiebter Vanille oder Marasquin gewürzt ist, oder mit diktgeschlagener saurer Sahne, welche man mit Zucker und Citronenzucker vermischt hat. Man kann die Tartelettes auch auf eine andere, leichtere Art formen, indem man die ausgestochenen Teig-

scheiben in kleine blecherne oder kupferne Tartelettesformen legt, in diesen noch etwas dünner ausdrückt, den hervorstehenden Teig rund herum abschneidet und die Ränder der Tartelettes mit dem Kneipeisen bunt macht. Wenn man die auf diese Art geformten Tartelettes blind abbacken will, so füllt man sie mit Erbsen, welche nach dem Erkalten der Kuchen herausgenommen werden.

1180. Tartelettes mit Crème. Die Tartelettes werden nach Angabe der vorigen Nummer geformt und gebacken, mit Zucker eingepudert, mit einer Crème nach No. 1082 oder 1083 gefüllt und mit eingeschlagenen Früchten belegt.

1181. Stachelbeer-Tartelettes. Dazu werden die Stachelbeeren wie zum Compote in No. 830 in Zucker geschmort; die Tartelettes werden nach Angabe der No. 1179 geformt und gebacken, mit den gutabgetropften Stachelbeeren gefüllt und reichlich mit Zucker bestreut.

1182. Himbeer-Tartelettes. Man mengt gut veclesene Himbeeren mit feinem Zucker, schüttet sie nach einer Stunde zum Abtropfen auf ein Sieb, kocht den abgelaufenen Saft kurz ein, lässt ihn erkalten, vermischt die Himbeeren damit, füllt sie in die nach Angabe der No. 1179 geformten und gebackenen Tartelettes, und bestreut diese reichlich mit Zucker.

1183. Erdbeer-Tartelettes. Diese werden bereitet wie die Himbeer-Tartelettes in voriger Nummer; auch kann man die Kuchen zur Hälfte mit steifgeschlagener und mit Zucker vermischter süßer Sahne füllen und die gutgezuckerten Früchte obenauf legen.

1184. Pflaumen-Tartelettes. Die nach No. 1179 geformten, aber nicht gebackenen Tartelettes werden mit gespaltenen oder ungespaltenen, in Hälften geschnittenen Pflaumen gefüllt und, nachdem Zucker darübergestreut ist, im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe und gergebacken. — Hat man die Tartelettes mit einem aufgeknippten Rande umgeben, so vergesse man nicht, einen Papierrand hinzumzusetzen, damit der Teigrand beim Backen der Kuchen nicht umsinke. Die in Förmchen gebackenen Kuchen müssen vor dem Erkalten aus denselben gehoben werden. Vor dem Anrichten werden die Kuchen mit Zucker, nach Belieben auch mit Zucker und Zimmt bestreut.

1185. Kirsch-Tartelettes. Man belege die von mürbem Teig (No. 1167) nach Angabe der No. 1179 geformten und mit einem so hoch als möglich aufgeknippten Rande umgebener Tartelettes mit ausgesteinten, gutausgedrückten sauren Kirschen, streue Zucker darüber, setze

auch einen Papierrand um die Kuchen und backe sie im nicht zu heißen Ofen beinahe gar. Dann mache man einen Guß darüber (siehe No. 1168), backe die Kuchen mit demselben vollends gar, und bestreue sie nach dem Erkalten mit Zucker.

1186. Aprikosen-Tartelettes. Pfirsich-Tartelettes. Hierzu formt man die Tartelettes wie in No. 1179, füllt sie mit Aprikosen oder Pfirsichen, welche geviertheilt, geschält, in Scheiben geschnitten und mit Zucker gemengt sind, bäckt sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner Farbe und gar, und bestreut sie nach dem Erkalten mit Zucker. — Man kann auch die Tartelettes nach Angabe der No. 1179 blind oder ohne Füllung backen und mit Aprikosen oder Pfirsichen, welche wie zum Compote gekocht sind, füllen.

1187. Citronen-Tartelettes. Man lege Tartelettesförmchen mit dünn ausgerolltem mürben Teig nach No. 1173 aus. Dann rühre man $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone mit 3 Eidottern $\frac{1}{4}$ Stunde, mische den Saft einer Citrone, einen Theelöffel geschmolzene frische Butter und das zu steifem Schnee geschlagene Weizen der 3 Eier darunter, fülle die Masse in die Förmchen, backe die Kuchen in gelinder Ofenhöhe gar, hebe sie aus den Formen, bestreiche sie mit einer Citronenglasur (No. 1101) und lasse diese im Ofen noch ein wenig trocknen.

1188. Mohn-Tartelettes. Die Tartelettesförmchen werden wie in der vorigen Nummer mit dünn ausgerolltem mürben Teig (No. 1173) ausgelegt und mit einer Masse von Mohn, welche man wie zur Mohn-Torte (No. 1171) bereitet hat, gefüllt. Man bäckt die Kuchen im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe und gar, bestreicht sie mit einer Glasur von Zucker und Rosenwasser (No. 1099), läßt diese im Ofen ein wenig trocknen und hebt die Kuchen warm aus den Formen.

1189. Apfel-Tartelettes. Die mit mürbem Teig (No. 1173) ausgelegten Tartelettesförmchen fülle man mit Apfeln, welche wie in No. 1170 vorbereitet und mit Aprikosen-Marmelade vermischt sind, und zwar so, daß rings herum ein schmaler Rand freibleibt. Dann rolle man von demselben Teige auf dem mit Mehl bestäubten Tische lange Walzen, so dick wie starker Bindfaden, bilde von diesen ein Gitter über die Kuchen und einen Rand rings um dieselben, bestreiche die Kuchen mit Ei, bestäube sie mit feinem Zucker und backe sie im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

1190. Ostfriesländer Kuchen. Von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 10 Loth Butter, etwas Citronenzucker, 6 hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eidottern und einer Prise Salz wirkt man einen Teig, rollt den-

selben $\frac{1}{2}$ Zoll dick aus, sticht davon mit einem Aussstecher von etwa $2\frac{1}{2}$ Zoll Durchmesser runde Platten aus, legt diese auf ein Blech, bäckt sie im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe, bestreut sie nach dem Erkalten mit sehr feinem Zucker und belegt sie mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee.

1191. Berlingos. Zu $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 12 Loth Zucker, Citronenzucker, eine Prise Salz, 7 hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter und 2 rohe Eidotter, wirkt hiervon einen glatten Teig, rollt denselben zu einer halbfingerdicken Platte aus, sticht davon mit einem runden Aussstecher von 3 Querfinger Durchmesser runde Platten aus, legt diese auf ein Blech, bestreicht sie dick mit weichem Eiweißschnee, bestäubt sie mit feinem Zucker, drückt den Schnee in der Mitte der Kuchen mit einem in gestoßenen Zucker getauchten Ei nieder, so daß dadurch eine kleine Höhlung entsteht, besprengt die Kuchen vermittelst eines Pinsels leicht mit Wasser, setzt sie in einen mäßigheißen Ofen und bäckt sie zu schöner Farbe und gar. Die Kuchen werden warm vom Bleche geschnitten und nach dem Erkalten mit eingemachten Aprikosen, Kirschen, Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee belegt.

1192. Berlingos auf eine andere Art. Von $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund schwer Eiern und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone bereitet man auf folgende Art einen Teig: Man reibt die Butter zu Sahne, röhrt nach und nach die Hälfte der Eier ganz und von der andern Hälfte nur die Dotter, dann den Citronenzucker, den Zucker und zuletzt das Mehl darunter. Von diesem Teige bildet man kleine runde Kränze, legt sie auf ein Backblech, überzieht sie mit der Schneeglasur nach No. 1104 und bäckt sie in gelinder Ofenhölze zu schöner Farbe.

1193a. Brezeln von mürbem Teig. Von dünn ausgerolltem mürben Teige (No. 1167, 1172 oder 1173) forme man vermittelst eines Brezelaussstechers von Blech kleine Brezeln, oder man rolle den Teig mit den Händen zu einer federkielndicken Walze aus und forme daraus die Brezeln, bestreiche sie mit Ei, bestreue sie dick mit grobgestoßenem Zucker, von welchem sowohl der feine Staub als auch die größeren Stücke abgesiebt sind und backe sie im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe.

1193b. Sandkringel. Von 1 Pfund Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, 3 Eidottern, 8 Loth Zucker, etwas Citronenzucker und ein wenig Wasser bereitet man auf die in No. 1167 angegebene Weise einen Teig, formt von diesem, indem man ihn zuerst auf dem mit Mehl bestäubten Tische mit den Händen zu langen dünnen Walzen ausrollet, kleine runde

Kränze, bestreicht diese mit Ei, bestreut sie dick mit Hagelzucker (s. No. 1105b.), legt sie auf ein Blech und bäckt sie im mäßigheißen Ofen zu schöner hellbrauner Farbe und gar.

1194. Tartelettes von mürbem Teig mit Confect. Man legt Tartelettesförmchen mit sehr dünn ausgerolltem mürben Teig (No. 1173) ans, legt in die Mitte einer jeden Form ein Häufchen Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade, bestreicht den leeren Teigrand mit Ei, deckt eine dünne Teigplatte darüber, drückt den Teig fest aneinander, schneidet den ans der Form hervorragenden Teig ringsum glatt ab, bestreicht die Tartelettes mit weichem Schnee, stäubt Zucker darüber, besprengt sie leicht mit Wasser, bestäubt sie noch einmal mit Zucker, besprengt sie wiederum mit Wasser und bäckt sie in schwacher Ofenhöhe zu schöner Farbe und gar.

1195. Kleine Johannisbeer-Kuchen. Von 30 Loth Mehl, 18 Loth Butter, 4 Loth Zucker, etwas Citronenzucker und den durch ein Sieb gestrichenen Dottern von 9 hartgekochten Eiern wirkt man einen glatten klaren Teig, rollt diesen etwa $\frac{1}{4}$ Zoll dick aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher von 2 Zoll Durchmesser, oder mit einem ovalen oder cotelettiformigen Ausstecher kleine Kuchen aus, legt diese auf ein Blech, stippt sie hier und da mit der Messerspitze und bäckt sie im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe. Nun schlägt man das Weiß einiger Eier zu recht steifem Schnee, vermischt ihn mit sehr feingestochenem, gesiebtem Zucker (auf jedes Eiweiß nimmt man 1 bis $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker), füllt die Schneemasse in eine Papiertüte und spritzt damit ein zierliches Gitter über und einen Rand um die Kuchen, stäubt Zucker darüber und bäckt sie in sehr gelinder Ofenhöhe gelblich. Nach dem Erkalten der Kuchen füllt man die Dellenungen des Gitters mit Johannisbeer-Gelée aus.

1196. Portugieser Kuchen. Man reibt ein Pfund gut angewaschene und erwärmede Butter zu Sahne, röhrt nach und nach 8 ganze Eier, 4 Eidotter, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, eine Prise Salz und zuletzt 1 Pfund Mehl darunter, füllt die Masse in kleine, flache, mit Butter ausgestrichene Förmchen, streicht die Oberfläche mittelst eines Messers recht glatt, belegt sie in Form eines Sternes mit abgezogenen, in Hälften gespaltenen Mandeln, stäubt feinen Zucker über die Kuchen und bäckt sie im sehr mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe und gar. — Man kann die Masse auch von 1 Pfund Butter, 10 Eidottern, 1 Pfund Zucker, Citronenzucker und 1 Pfund Mehl auf die oben beschriebene Weise zusammensetzen und zuletzt das zu recht steifem Schnee geschlagene Eiweiß der 10 Eier leicht darunterziehen.

1197. Génoise. Man reibt $\frac{1}{2}$ Pfund ausgewaschene und erwärmte Butter zu Sahne, röhrt nach und nach 2 ganze Eier, 4 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und etwas Citronenzucker darunter, vermischt die Masse, nachdem sie eine gute Viertelstunde gerührt ist, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, auch nach Belieben mit 4 Loth Mandeln, die mit ein wenig Eiweiß sehr feingestossen sind, streicht sie thalerdicke in länglichem Bieredick auf ein Backblech, umgibt sie mit einem Papierrande, welchen man mit Eiweiß und Mehl an das Blech festklebt, und bäckt sie in mäfiger Ofenhitze langsam zu schöner Farbe. — Man schneidet den Kuchen warm vom Bleche und in beliebig große, länglichvierlige Stücke, bestreicht diese mit einer Wasser-, Punsch-, Citronen- oder Apfelsinenglasur nach den Nummern 1099, 1100, 1101, und lässt sie im Ofen ein wenig trocknen.

1198. Magdalenenkuchen. $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker röhre man mit 8 Eidottern und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone eine gute Viertelstunde, mische $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und, nachdem dies darunter gerührt ist, $\frac{1}{2}$ Pfund geklärte Butter warm unter die Masse, vermische diese hierauf mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß, streiche sie thalerdicke auf ein Backblech, umgebe sie mit einem Papierrande, bestreiche sie mit einem weichen Eiweißschnee, bestreue sie mit stiftlich geschnittenen Mandeln, streue Zucker darüber, besprenge den Kuchen leicht mit Wasser und bäcke ihn im mäfigigheissen Ofen zu schöner Farbe und gar. Der Kuchen muß gleich, nachdem er aus dem Ofen genommen ist, in Stücke geschnitten und vom Bleche genommen werden, weil er sonst zerbricht.

1199. Aniskuchen. 1 Pfund feiner Zucker und 7 ganze Eier werden in einem Napfe mit einem Holzlöffel zu einer dickschaumigen Masse gerührt, welche man mit 1 Pfund feinem, trockenem Mehl und 1 Loth verlesenem Anis vermischt. Von dieser Masse setzt man auf ein mit Butter oder Speck bestrichenes Blech etwa 3 Finger breit voneinander entfernt wallnussgroße Häufchen, dreht diese, so wie man sie aufsetzt, schnell und geschickt mit der Fingerspitze rund, lässt die Kuchen an einem warmen Orte mehrere Stunden stehen, daß die Oberfläche derselben recht glatt wird und leicht trocknet, bäckt sie dann in sehr mäfiger Ofenhitze zu hellgelber Farbe und schneidet sie warm vom Bleche ab.

So einfach die Bereitung dieser Kuchen auch zu sein scheint, so ist das Gelingen derselben doch theils von dem guten Rühren, welches wenigstens eine halbe Stunde ununterbrochen dauern muß, theils von der Güte und Trockenheit des dazu verwendeten Mehles abhängig. — Da es bisweilen vorkommt, daß die Masse bei der Vermischung mit dem Mehl zu dick wird, indem das Mehl um so mehr bindet, je trockener es ist, und da die aufgesetzten Kuchen langsam ein wenig auseinanderflie-

ßen und eine glatte Oberfläche erhalten müssen, so thut man wohl, nicht auf einmal das ganze zu der Masse bestimmte Mehl darunter zu rühren.

Auf eine andere Art bereitet man die Masse zu den Aniskuchen folgendermaßen: Man mischt 10 Eier schwer Zucker mit 6 ganzen Eiern und 4 Eidottern in einem gut verzinnten Einmachekeßel oder in einem porzellanenen Napfe zusammen, schlägt die Mischung mittelst einer Drahttrüthe auf sehr gelindem Kohlenfeuer so lange, bis sie gut warm (nicht heiß) und recht dickschaumig ist, nimmt sie vom Feuer, fährt mit dem Schlagen fort, bis die Masse kalt ist, und vermischt sie mit 10 Eier schwer Mehl und 1 Loth Anis.

1200. Vanillekuchen. Die Bereitung derselben ist der der Aniskuchen in voriger Nummer ganz gleich, nur nehme man statt des Anis feingestochene und gesiebte Vanille unter die Masse.

1201. Tausendjährkuchen. $\frac{3}{4}$ Pfund seinen Zucker vermischt man in einem Napfe mit 8 Loth süßen und einigen bitteren, mit ein wenig Eiweiß sehr feingestochenen Mandeln und 7 ganzen Eiern, schlägt die Masse mittelst einer Drahttrüthe so lange, bis sie recht weiß und dickschaumig ist, mischt 8 Loth zerlassene Butter, etwas seinen Zimmt, Citronenzucker, etwas feingehackte, candirte Orangenschale und 1 Pfund Mehl darunter, setzt die Masse wie die Aniskuchen in kleinen runden Häufchen auf ein mit Butter oder Speck bestrichenes Blech, bäckt sie in einem mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe und schneidet die Kuchen, gleich nachdem sie aus dem Ofen genommen sind, vom Bleche ab.

1202. Wiener Collatschen. 1 Pfund geklärte Butter wird zu Sahne gerieben und mit 4 ganzen Eiern und 8 Eidottern nach und nach vermischt; dann röhrt man 1 Pfund Zucker, Citronenzucker und zuletzt 1 Pfund Mehl darunter, setzt die Masse in kleinen runden Häufchen auf Bleche, drückt sie ein wenig breit, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit gehackten oder stücklichgeschütteten Mandeln, gut gereinigten Corinthen und Zucker, bäckt sie in mäßiger Ofenhöhe zu schöner Farbe und schneidet die Kuchen warm von den Blechen ab.

1203. Sand-Collatschen. Ein halbes Pfund geklärte Butter röhrt man zu Sahne, mischt nach und nach unter fortwährendem Rühren 2 ganze Eier und 2 Eidotter, dann 12 Loth Zucker und etwas Citronenzucker, und zuletzt 8 Loth Weizenmehl und 8 Loth Puder darüber (den Zucker und das Mehl fügt man löffelweise hinzu), setzt von der Masse kleine runde Häufchen auf ein mit Papier belegtes Blech, streicht die Häufchen mit dem Messer ein wenig breit, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit gehackten Mandeln, die mit Zucker gemengt sind, und bäckt sie in sehr mäßiger Ofenhöhe zu schöner Farbe.

1204. Englische Collatschen. Man bereitet einen geschlagenen Hefeteig wie zur Plunderbrezel in No. 1145. Nachdem dieser in der dort angegebenen Weise dreimal ausgerollt und übereinandergeschlagen ist, rollt man ihn fingerdick aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher von etwa 2 Zoll Durchmesser runde Platten aus, legt diese in einiger Entfernung von einander auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, umgibt sie mit 3 bis 4 Zoll hohen, dicht anschließenden, mit Butter bestrichenen Papierrändern, läßt die Kuchen an einem warmen Orte aufgehen, legt auf jeden Kuchen ein Stück eingemachte Aprikose, streicht weichen Eiweißschnee darüber, bestreut sie mit Zucker, besprengt sie leicht mit Wasser und bäckt sie in einem mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe und gar.

1205. Karlsbader Collatschen. Man vermischt 12 Loth zu Sahne geriebene Butter mit 4 Eidottern, einem ganzen Ei, 4 Loth Zucker, etwas Citronenzucker, einer Prise Salz und etwas Muskatblüthe, fügt 24 bis 28 Loth lauerwärmtes Mehl, $2\frac{1}{2}$ Loth aufgeweichte Hefen und etwas lauwarme Milch hinzu, bereitet hiervon einen lockern, nicht zu weichen Teig, schlägt denselben tüchtig und formt ihn zu Kugeln von der Größe eines kleinen Apfels; man setzt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, drückt mit der in Mehl getauchten Spitze eines Eies Vertiefungen in die Collatschen, läßt sie an einem warmen Orte aufgehen, füllt die Vertiefungen mit eingemachten Früchten, bäckt die Kuchen im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe und gar, bestreicht sie mit weichem Eiweißschnee, bestäubt sie mit Zucker und läßt sie im Ofen noch ein wenig trocken.

1206. Croquettes. Die Masse dazu besteht aus 4 Eiern, 4 Eier schwer Butter, gleich schwer Zucker nebst Citronenzucker, und ebenso schwer Mehl. Die Butter wird zu Sahne gerieben und nach und nach mit 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern und dem Zucker vermischt; dann röhre man das Mehl darunter und streiche die Masse in gut fingerlange, 2 bis 3 Querfinger breite, messerrückendicke Streifen auf ein Blech, bäcke sie im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe, schneide sie vom Bleche ab und drehe sie über spitzgeformte Hölzer zu Dütten, welche man bis zum Gebrauche an einem warmen Orte verwahrt und beim Anrichten mit geschlagener Sahne füllt.

1207. Hohlhippen. Man röhre 12 Loth Zucker nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone mit 6 Eidottern recht dick, mische 6 Loth Mehl und das zu steifem Schnee geschlagene Weizenteig der 6 Eier darunter, setze von der Masse kleine Häufchen auf ein Backblech, bäcke sie im ziemlich heißen Ofen zu schöner gelber Farbe, schneide sie vom Bleche los und drehe sie, so lange sie noch heiß sind, zu kleinen

Düten, verwahre diese bis zum Gebrauche an einem warmen Orte und fülle sie kurz vor dem Auftragen mit geschlagener Sahne, die mit Zucker gesüßt und mit Vanille oder Marasquin gewürzt ist. Man kann den oberen Rand der Hohlhippen mit einer recht steifgerührten Glace royale (No. 1098) besprühen und mit Grobzucker, welchen man mit Kermessäft oder Cochenille rothgefärbt und an einem warmen Orte getrocknet hat, oder mit feingehackten Pistazien bestreuen.

Eine andere, sehr gute Masse zu den Hohlhippen besteht aus 4 ganzen Eiern, 4 Eier schwer Zucker und 2 Eier schwer Mehl und wird auf folgende Weise bereitet: Man vermischt den feingestochenen und gesiebten Zucker in einem kleinen Napf mit den ganzen Eiern und etwas Citronenzucker, schlägt die Mischung mit einer Drahtruthe zu dicker Schaum und röhrt das Mehl darunter.

Zu bemerken ist hierbei noch, daß, wenn die gebackenen Küchelchen während des Drehens zu Düten so kalt werden, daß sie sich nicht mehr zusammenbiegen lassen, man dieselben auf einige Augenblicke in den Ofen sehen muß, damit sie ihre Biegsamkeit wiedererhalten.

1208. Biscuit. 1 Pfund feiner, trockner Zucker, wobei die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, wird mit 20 ganzen Eiern in einem verzinnten Einmachekessel oder in einem großen porzellanenen Napf mit einer Drahtruthe über sehr gelinder Kohlengluth zu einer dicken, schaumigen Masse geschlagen, wobei man jedoch Sorge tragen muß, daß die Masse nur warm, nicht heiß wird; dann nimmt man den Kessel vom Feuer, schlägt die Masse kalt, röhrt 20 Loth Kartoffel- oder Kraftmehl, oder 24 Loth feines Weizenmehl, welches man nach und nach über die Masse siebt, mit einem Holzlöffel leicht darunter, füllt sie in Formen, die man gut mit geklärter Butter ausgestrichen, auch wohl mit feinem Zucker oder mit feingestochener Semmel ausgestreut hat, und bakt sie in gelinder Ofenhitzé, je nach der Größe der Formen, eine bis anderthalb Stunden. — Man darf die Formen aber nur zur Hälfte füllen, weil die Biscuitmasse sehr steigt. — Während des Backens darf der Biscuit nicht von der Stelle gerückt werden. — Fühlt sich die Oberfläche des Kuchens nach der angegebenen Zeit fest und trocken an, so ist er ausgebacken und wird nach einem Verkühlen aus der Form auf ein Sieb gestürzt. Wenn der Biscuit eine schöne hellbraune Farbe hat, so wird er ohne alle weitere Verzierung auf die Tafel gegeben; man kann ihn aber auch mit einer Punsch-, Citronen- oder Apfelsinenglasur nach den Nummern 1100 und 1101 glasiren, mit der Glasur No. 1098 in hübscher Zeichnung sauber besprühen und mit eingemachten Früchten belegen.

1209. Biscuit auf eine andere Art. 1 Pfund Zucker wird

mit 8 ganzen Eiern, 12 Eidottern und der abgeriebenen Schale einer Citrone nach Angabe der vorigen Nummer eine halbe Stunde warm- und dann kaltgeschlagen, mit 24 Loth Kartoffel- oder Kraftmehl vermischt, in Formen gefüllt und gebacken. — Ein anderes Recept zu einem guten Biscuit ist: Man röhrt 1 Pfund Zucker, wobei die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, mit 20 Eidottern in einem Napfe mittelst eines Holzlöffels zu einer dicken, schaumigen Masse und vermischt diese durch behutsames Umrühren mit dem zu sehr festem Schnee geschlagenen Weizen von 16 Eiern und 10 Loth Kartoffel- und 10 Loth seinem Weizenmehl. — Noch ein guter Biscuit wird auf folgende Weise bereitet: Man schlägt 14 Eiweiß zu einem sehr festen glatten Schnee, röhrt 14 Eidotter und 1 Pfund feinen Zucker darunter, und vermischt die Masse durch leichtes Rühren mit 8 Loth Kartoffel- und 8 Loth seinem Weizenmehl.

1210. Feiner Biscuitkuchen. Man röhre $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker und etwas Citronenzucker mit 12 Eidottern recht dick, ziehe das zu recht steifem Schnee geschlagene Eiweiß der 12 Eier nebst 12 Loth Kartoffelmehl leicht darunter, fülle die Masse in eine Form und bäck sie anderthalb Stunden in gelinder Ofenhitze.

1211. Semmel-Biscuit. Man röhrt 16 Loth Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und 16 Eidotter drei Viertelstunden, vermischt die Masse mit 16 Loth geriebener Semmel, welche recht weiß sein muß, einer guten Prise Zimmt und dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 10 Eiweißen, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form, und bäck sie in gelinder Ofenhitze anderthalb Stunden.

1212. Butter-Biscuit. Nachdem man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit 15 ganzen Eiern und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone eine halbe Stunde warm- und dann wieder kaltgeschlagen hat (siehe No. 1208), vermischt man die Masse, welche recht dick sein muß, zuerst mit $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffel- und $\frac{1}{4}$ Pfund seinem Weizenmehl und dann mit 16—20 Loth geklärter warmer Butter, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Form oder in flache Papierkapseln, und bäck sie in einem sehr mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe und gar. — Man schneidet den in Kapseln gebackenen Butter-Biscuit nach dem Erkalten in länglich-viereckige, hübsche Stückchen und überzieht diese mit einer Glasur nach den Nummern 1098 bis 1103.

1213. Ein anderer Butter-Biscuit. 14 ganze Eier werden mit 20 Loth Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone auf sehr schwachem Kohlengluth recht dickschaumig geschlagen. Hierauf schlägt

man die Masse wieder kalt, vermischt sie mit 18 Loth Mehl, zieht 12 Loth geklärte warme Butter leicht darunter, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie in gelinder Ofenhitze 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde.

1214. Mandel-Torte. 1 Pfund süße und 2 Loth bittere Mandeln stözt man, nachdem sie gebrüht, abgezogen, gewaschen und gut abgetrocknet sind, mit ein wenig Eiweiß sehr fein, vermischt sie mit 1 Pfund Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und 20 Eidottern, röhrt die Masse mit einem Holzlöffel, bis sie recht dick und weiß ist, vermischt sie durch leichtes Umrühren mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weizen der 20 Eier und mit 6—8 Loth weißer geriebener Semmel oder Kartoffelmehl, füllt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form, und bäckt sie in einem sehr mäßigheißen Ofen etwa $1\frac{1}{4}$ Stunde. Wenn die Torte aus dem Ofen kommt, wird sie aus der Form gestürzt, nach dem Erkalten mit Zucker bestreut, oder mit einer Glasur No. 1099 oder 1101 überzogen, zierlich mit der Zuckerglasur No. 1098 bespritzt und mit eingemachten Früchten belegt.

1215a. Mandel-Biscuit. Man vermischt 12 Loth süße und 1 Loth bittere, mit ein wenig Eiweiß sehr feingestochene Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und 10 ganzen Eiern, schlägt die Masse in einem verzintten Schwenkessel mittelst einer Drahtruthe auf sehr gelindem Feuer so lange, bis sie recht dickschaumig und gut warm ist (siehe No. 1208), schlägt sie wieder kalt, vermischt sie mit 6 Loth feinem Weizenmehl, füllt sie in eine Form und bäckt sie in einem sehr mäßigheißen Ofen 1— $1\frac{1}{4}$ Stunde.

Auf eine andere Weise bereitet man die Mandelbiscuit-Masse, indem man 10 Loth süße und 1 Loth bittere, mit dem Weizen eines Eies sehr feingestochene Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Zucker und 10 Eidottern recht klar röhrt, und mit dem Rühren etwa eine halbe Stunde oder so lange fortfährt, bis die Masse recht dick und weiß ist. Man mischt alsdann zuerst das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weizen der 10 Eier und hiernach 8 Loth seines Mehl unter die Masse und bäckt diese in sehr gelinder Ofenhitze.

1215b. Portugieser Torte. $\frac{1}{2}$ Pfund süße und 1 Loth bittere, mit etwas Apfelsinensaft mehlfein gestochene und durch ein Sieb gestrichene Mandeln röhrt man mit $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine und 6 Eidottern recht klar, fügt den Saft von 2 Apfelsinen hinzu und röhrt das Ganze, bis es recht dick und schaumig ist, thut 5 Loth Kartoffelmehl hinzu, fährt mit dem Rühren noch einige Minuten fort und mischt dann den sehr steifen Schnee von 6 Eiweißen darunter. Man füllt die Masse in eine mit Butter

ausgestrichene und mit feiner geriebener Semmel ausgestreute Form und bäckt sie in einem sehr mäßigheissen Ofen etwa eine Stunde. Nach einem Verkühlen stürzt man den Kuchen aus der Form und glacirt ihn mit einer Apfelsinenglasur nach No. 1101a. Nach Belieben kann man diesen Kuchen mit eingemachten Früchten belegen.

1216. Sand-Torte. Man reibt 1 Pfund geklärte Butter zu Sahne und röhrt nach und nach 16 Eidotter, - eine Prise Salz, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Pfund Zucker darunter. Wenn man die Masse drei Viertelstunden gerührt hat, vermischt man sie mit 1 Pfund Kartoffel- oder Kraftmehl, zieht den sehr steif- und glattgeschlagenen Schnee der 16 Eiweiße leicht darunter, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde in mäßiger Ofenhöhe. Die Torte wird warm aus der Form gestürzt und nach dem Erkalten entweder mit feinem Zucker bestreut oder mit einer Glasur überzogen und verziert wie der Biscuit in No. 1208.

1217. Wiener Torte. (Siehe Tafel 8.) Man streicht die nach der vorigen Nummer bereitete Sand-Torten-Masse, unter welche man jedoch nur den Schnee von 12 Eiweißen mischt, in 4 bis 5 runden Böden von der Größe, wie man die Torte haben will, thalerdick auf Backbleche oder auf Papier, umgibt die Böden mit Papierrändern, welche man mit Ei und Mehl gut festigt, damit die Masse beim Backen nicht ausläuft, und bäckt sie im mäßigheissen Ofen zu schöner, hellgelber Farbe, befreit sie von den Papierrändern und schneidet sie behutsam, ohne sie zu zerbrechen, von den Blechen oder vom Papiere ab. Nach dem Erkalten bestreicht man die Böden, ausgenommen einen, der zur Decke dienen soll, mit verschiedenfarbiger Frucht-Marmelade, legt einen Boden auf den andern, den unbestrichenen obenauf, schneidet die Torte gleichrund zu, bestreicht sie recht glatt mit einer Glasur, welche man von feinem Zucker, Citronensaft und ein wenig Wasser dick angerührt hat, läßt sie im Ofen ein wenig trocknen, bespritzt die Torte mit der Glasur No. 1098 und verziert sie mit eingemachten Früchten. — Man kann die Masse auch in Papierkapseln backen, was weniger umständlich ist, als daß Aufstreichen derselben auf Bleche oder Papier. Diese Kapseln werden auf folgende Weise angefertigt: Man bricht so viele Bogen Papier, als man Kapseln haben will, über dem Boden einer Casserole von der Größe der anzufertigenden Torte in Falten, schneidet das überstehende Papier so weit ab, daß nur ein zollhoher Rand bleibt, klebt ebensobreite Streifen Papier mit Eiweiß und Mehl rings um die Kapseln, damit der Rand beim Backen nicht umsinkt, und streicht die Kapseln mit Butter aus.

1218. Ungarische Torte. 1 Pfund geklärte Butter wird zu

Sahne gerieben und nach und nach mit 4 ganzen Eiern, 8 Eidottern, 24 Loth Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone vermischt. Nachdem man die Masse drei Viertelstunden gerührt hat, verbindet man sie mit 1 Pfund Kartoffelmehl oder $\frac{1}{2}$ Pfund Kartoffel- und $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Weizenmehl, zieht den sehr steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen leicht darunter, füllt die Masse in eine breite, mit Butter ausgestrichene Tortensform und bäckt sie in mäßiger Höhe 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunde zu einer schönen hellbraunen Farbe. Der Kuchen wird warm aus der Form gestürzt, mit feinem Rum besprengt, mit der rothgefärbten Glasur No. 1098 glatt bestrichen und im Ofen ein wenig getrocknet.

1219. Brod-Torte. 1 Pfund feiner Zucker, wobei etwas Citronenzucker, wird mit 8 ganzen Eiern und 12 Eidottern auf sehr gelinder Kohlengluth recht dickschaumig geschlagen. Man vermischt die Masse, nachdem man sie wieder kaltgeschlagen hat, mit 20 bis 24 Loth altbackenem, feingeriebenem Pumpernickel oder grobem Roggenbrod, würzt sie mit Zimmt, Cardamom, Gewürznelken, Muskatblüthe und Vanille, welches Alles zusammen feingestochen und gesiebt ist, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie etwa anderthalb Stunden in sehr mäßiger Höhe. — Eine andere Masse dazu besteht aus $\frac{1}{2}$ Pfund süßen und 1 Loth bitteren, mit Eiweiß sehr feingestochenen Mandeln, 6 ganzen Eiern, 6 Eidottern, $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, Citronenzucker, 6 bis 8 Loth geriebenem Brod, 4 Loth Mehl, 4 Loth geriebener Chocolade und Gewürz wie oben. Die Mandeln werden mit den Eiern und dem Zucker warm zu einer schaumigen Masse geschlagen, welche man wieder kaltschlägt, mit dem Brod, dem Mehl, der Chocolade und dem Gewürz vermischt und mit dem steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweißen durch leichtes Rühren verbindet. — Zu einer dritten Masse röhrt man $\frac{1}{2}$ Pfund feingestochene süße Mandeln, worunter einige bittere, mit 1 Pfund Zucker, Citronenzucker und 20 Eidottern drei Viertelstunden, würzt die Masse, welche recht dickschaumig sein muß, wie oben mit Zimmt, Nelken ic., vermischt sie mit 20 Loth feingeriebenem Pumpernickel oder grobem Roggenbrod, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebener Chocolade und 4 Loth feingehackter, candirter Orangenschale, und zieht den von den 20 Eiweißen recht steifgeschlagenen Schnee leicht darunter. — Die Brod-Torte wird warm aus der Form gestürzt und nach dem Erkalten wie die Wiener Torte in No. 1217 glacirt und verziert.

1220. Punsch-Torte. 1 Pfund Zucker wird mit 12 ganzen Eiern, 6 Eidottern und etwas Citronenzucker eine halbe Stunde warm- und dann wieder kaltgeschlagen (siehe No. 1208). Man vermischt die Masse mit 1 Pfund Kartoffel- oder Krästmehl und röhrt $\frac{3}{4}$ Pfund geklärte warme Butter leicht darunter. Von dieser Masse bäckt man in

Papierkapseln (No. 1217) 3 oder 4 runde Böden in mäßiger Ofenhitze, besprengt sie mit Rum, legt sie mit dazwischengestrichener Aprikosen-Marmelade übereinander, wie die Wiener Torte, und überzieht sie mit der Punschglasur No. 1100.

1221. Königskuchen. Man reibe 1 Pfund geklärte Butter zu Sahne, rühre nach und nach 12 Eidotter, 1 Pfund Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone darunter, rühre die Masse drei Viertelstunden, vermischt sie mit 1 Pfund feinem Mehl, 12 Loth gutgereinigten und trocken ausgedrückten Corinthen, 4 Loth feinwürfelig geschnittenem Citronat und dem steifen Schnee von den 12 Eiweißen, und backe sie in einer mit Butter ausgestrichenen Form oder in einem in Form eines Kastens zusammengelegten Bogen Papier im mäßigheißen Ofen ungefähr $1\frac{1}{4}$ Stunde. — Man kann den Kuchen nach dem Erkalten in Scheiben schneiden, auf einem Bleche im heißen Ofen gelbrostet und zum Thee serviren.

1222. Plumcake. Man reibt 1 Pfund geklärte Butter zu Sahne, mischt nach und nach unter fortwährendem Rühren 6 ganze Eier, 6 Eidotter, 1 Pfund Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone darunter, vermischt die Masse mit 1 Pfund Mehl, 1 Pfund gereinigten, gut abgetrockneten Sultanrosinen oder ausgekernten großen Rosinen, 1 Pfund Corinthen, 4 Loth würfelig geschnittenem Citronat, 4 Loth Orangenschale, einer Prise Salz und etwas feingepulverten Muskatblüthen und Gewürznelken, röhrt das zu steifem Schnee geschlagene Weizen von 6 Eiern leicht darunter, füllt die Masse in eine mit geklärter Butter gut ausgestrichene länglich-viereckige Form von Blech, oder in eine Kapsel von steifem Papier mit 3 Zoll hohem Rande, backt sie in sehr mäßiger Hitze $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden, und besprengt den warmen Kuchen mit feinem Rum. — Zum Thee eignet sich dieser Kuchen, welcher 8—14 Tage lang aufbewahrt werden kann, ganz besonders.

1223. Baum- oder Band-Torte. 1 Pfund geklärte Butter röhrt man zu Sahne, fügt nach und nach unter fortwährendem Rühren 24 Eidotter, 1 Pfund Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 4 Stück feingepulverte Gewürznelken, ein wenig feingepulverte Cardamome und Muskatblüthe hinzu, vermischt die Masse mit 1 Pfund Kraftmehl, und zieht zuletzt den von den 24 Eiweißen sehr steifgeschlagenen Schnee leicht darunter. Nun streicht man eine Tortenform von starkem Blech mit geklärter Butter aus, belegt den Boden derselben mit Papier, füllt eine etwa $\frac{1}{2}$ Zoll dicke Schicht Masse in die Form, streut feingehackte Mandeln, Pistazien, Orangenschalen und Citronat darüber und läßt diese Schicht in einem mäßigheißen Ofen schön gelbbraun und garbacken, füllt wieder ebensoviel Masse darauf, läßt die zweite Schicht,

nachdem sie wie die erste mit Mandeln &c. dünn überstreut ist, ebenfalls schön gelbbraun backen, und fährt so fort, bis die Masse verbraucht ist. Hierauf läßt man den Kuchen noch ein Weilchen backen, stürzt ihn aus der Form, läßt ihn erkalten, glacirt ihn mit einer Glasur nach No. 1099, welche man mit Rosenwasser angerührt hat, und verziert ihn nach Belieben mit eingemachten Früchten. Beim Backen dieser Torte (die man übrigens mit gutem Erfolg in einer Tortenpfanne backen kann) hat man vorzüglich darauf zu achten, daß die untersten Schichten nicht zu braun werden. Um dies zu verhüten, lege man, im Falle man die Torte im Ofen bäßt, nach dem Backen der zweiten oder dritten Schicht Backsteine in den Ofen und setze die Form darauf. Bäßt man den Kuchen in einer Tortenpfanne, so nehme man, nachdem die ersten beiden Schichten gebacken sind, daß Feuer unter der Tortenpfanne ganz weg und unterhalte es nur noch auf dem Deckel derselben. — Das Bestreuen der Teigschichten mit Mandeln, Pistazien &c. ist nicht durchaus nothwendig.

1224. Biscuit-Band-Torte. Dazu bäßt man in flachen, runden Papierkapseln von der Größe, welche die Torte erhalten soll (siehe No. 1217); 2 beinahe fingerdicke Böden von Mandel-Biscuit-Masse No. 1215 und 2 ebensodische Böden von Brod-Torten-Masse No. 1219. Nach dem Erkalten bestreicht man 3 derselben mit Frucht-Marmelade, legt sie in den Farben abwechselnd übereinander, legt den vierten Boden obenauf, schneidet die Torte gleichzuud, glacirt sie wie die Wiener Torte in No. 1217 und verziert sie mit eingemachten Früchten.

1225. Löffel-Biscuit. $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker vermischt man mit 8 ganzen Eiern und etwas Citronenzucker, schlägt die Masse über sehr gelinder Kohlengluth, bis sie recht dickschaumig und warm ist, schlägt sie wieder kalt und mischt endlich 12 Loth feines trockenes Mehl darunter. Von dieser Masse setzt man mittelst eines Trichters oder einer Spritze kleine Kuchen von der Länge und Breite eines Fingers, welche in der Mitte etwas dünner sein müssen, als an den Enden, auf Papier, bestäubt sie mit feinem Zucker, bäßt sie in einem sehr gelindheißen Ofen zu schöner gelber Farbe, löset sie, ehe sie erkalten, vom Papier ab und verwahrt sie an einem trockenen Orte.

Man kann diese Biscuitmasse auch auf eine andere Art zusammensezten, indem man den Zucker mit den Eidottern recht dick röhrt, dann den Schnee von den Eiweißen und zuletzt das Mehl darunter mischt.

1226. Chocoladenbrod. $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern und 6 Eidottern über sehr schwacher Kohlengluth mit einer Drahtrute zu einer dickschaumigen Masse geschlagen; wenn diese warm ist, nimmt man sie vom Feuer, schlägt die Masse kalt, vermischt sie mit 20 Loth feinem Mehl und etwas Anis, bäßt sie in langen, schmalen Pa-

pierkapseln zu schöner Farbe, schneidet den Kuchen nach dem Erkalten schräg in Scheiben, legt diese auf ein Blech, röstet sie im heißen Ofen schön gelbbraun und servirt sie zur Chocolade.

1227. Süße Makronen. 28 Loth süße und 4 Loth bittere Mandeln werden abgezogen, mit ein wenig Eiweiß sehr feingestochen und mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in einer Casserole auf sehr gelindem Kohlenfeuer so lange gerührt, bis die Masse dick und nicht mehr klebrig ist; man lässt sie unter wiederholtem Umrühren erkalten und röhrt sie mit Eiweiß oder recht steifem Eiweißschnee zu einem schwerflüssigen Teige, setzt davon wallnussgroße Häufchen auf Papier oder Oblaten, bestäubt sie mit feinem Zucker und bäßt sie in sehr gelinder Ofenhitze zu schöner gelber Farbe.

1228. Makronen auf eine andere Art. 1) 14 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln stößt man, nachdem sie gebrüht, abgezogen, gewaschen und sehr gut abgetrocknet sind, mit ein wenig Eiweiß sehr fein und röhrt sie mit $\frac{3}{4}$ — 1 Pfund Zucker und Eiweiß zu einem schwerflüssigen Teige an, setzt von diesem kleine wallnussgroße Häufchen auf Papier oder Oblaten, bestäubt sie mit feinem Zucker und bäßt sie in sehr gelinder Ofenhitze zu schöner gelber Farbe.

2) 30 Loth süße und 2 Loth bittere Mandeln stößt man nicht ganz fein oder reibt sie auf einem Reibeisen, mengt sie mit 1 Pfund Zucker, 2—3 Eßlöffeln voll Mehl und der auf Zucker abgeriebenen und feingeschabten Schale einer Citrone, mischt den steifen Schnee von 3—4 Eiweißern darunter, formt von der Masse runde Häufchen, setzt diese auf Oblaten und bäßt sie im sehr gelindheißen Ofen.

1229. Bittere Makronen. Zu diesen nimmt man halb süße, halb bittere Mandeln und auf 1 Pfund Mandeln $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Die Bereitung derselben ist der der süßen Makronen in voriger Nummer gleich.

1230. Chocoladen-Makronen. Man lässt 8 Loth Chocolade im Ofen erweichen und mischt sie unter die nach Angabe der No. 1228 bereitete Makronen-Masse, setzt die Makronen mit einem Löffel auf Papier oder Oblaten, streut grobkörnig gesiebten Zucker darüber und bäßt sie in sehr gelinder Hitze.

1231. Makronen-Torte. Man schneidet aus zusammengeklebten großen Oblaten einen runden Boden von der Größe, welche die Torte erhalten soll, legt ihn auf Papier, bestreicht ihn messerrückendick mit einer nach No. 1228 bereiteten Makronenmasse, unter welche man auch noch ein paar Loth feingehackten Citronat und Orangenschale gemischt hat, bildet von der Masse einen zierlichen Rand um den Kuchen,

besezt den innern Raum desselben in hübscher Zeichnung als Stern, Fächer, Gitter &c. mit kleinen zusammenhängenden Maktronen, läßt den Kuchen in ganz gelinder Ofenhölze zu schöner gelber Farbe backen, befreit ihn, ehe er verkühlt ist, von dem Papier und belegt ihn nach dem Erkalten zierlich mit gutabgetropften eingemachten Früchten.

1232. Marzipan. 1 Pfund süße, 2 Loih bittere, abgezogene und gut abgetrocknete Mandeln werden in einem Stein- oder Marmormörser sehr feingestossen und gerieben, wobei man dann und wann ein paar Tropfen Rosen- oder Orangenblüthenwasser darüber sprengt, um das Deligwerden der Mandeln zu verhüten. Dann röhrt man sie in einer Casserole mit 1 Pfund feinem Zucker über sehr schwachem Kohlenfeuer zu einem glatten Teige. Wenn derselbe unter stetem Rühren die Festigkeit erlangt hat, daß er, wenn man mit dem Finger darauf stupst, nicht mehr daran klebt, thut man ihn aus der Casserole auf ein mit Zucker bestreutes Bret, rollt ihn zu einem länglichen Brode zusammen,wickelt ihn in Papier und läßt ihn erkalten. Beim Gebrauch wirkt man den Teig wieder zusammen; sollte er sich spröde zeigen und bei der Verarbeitung brechen, so knetet man ihn mit ein wenig Eiweiß gut durch, daß er recht geschmeidig wird.

1233. Marzipan-Tartelettes. Man rollt den nach Angabe der vorigen Nummer bereiteten Marzipanteig mit feinem Zucker ziemlich dünn aus, sticht oder schneidet daraus runde, ovale, herz-, coelettes- oder rautenförmige Böden, deren Ränder man mit ein wenig Eiweiß bestreicht und mit einem dünnen, etwa fingerbreiten Bändchen von Marzipan umgibt. Man macht den obern Rand dieser Bändchen mit dem Kneipeisen bunt, setzt die Tartelettes auf Papier, läßt sie im mäßigheißen Ofen an den Rändern schöne gelbrothe Farbe nehmen und füllt sie nach dem Erkalten mit eingemachten Früchten. — Von dem Marzipanteige kann man auch kleine Brezeln, Ringe, Sterne &c. formen, welche man auf ein mit Mehl bestäubtes Papier legt und im mäßigheißen Ofen oberflächlich Farbe nehmen läßt; oder man schneidet den messerrückendick ausgerollten Marzipan in zwei gleichgroße viereckige Platten, bestreicht die eine derselben dünn mit steifer Aprikosen-Marmelade, deckt die andere Platte darüber und schneidet nun den Marzipan in kleine, rautenförmige Stücke, oder sticht davon hübsche Figuren aus, welche man mit der Eiweißglasur No. 1098 überzieht und in sehr gelinder Hölze gelblichbäckt.

1234. Mandelpäne. $\frac{1}{2}$ Pfund süße und einige bittere Mandeln stößt man, nachdem sie abgezogen, gewaschen und sehr gut abgetrocknet sind, mit ein wenig Eiweiß sehr fein, vermischt sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und röhrt sie mit etwas Eiweiß zu einer dickflüssigen Masse.

Man streicht von der Masse 3—4 Zoll lange und etwa 2 Zoll breite, sehr dünne ovale Blätter auf ein dünn mit weichem Wachs bestrichenes Blech (man kann sich hierzu, um die Blätter egaler zu machen, einer Art Schablone von Blech oder dünner steifer Pappe bedienen), bäckt sie im mäßigheißen Ofen zu schöner Farbe, schneidet sie heiß vom Bleche ab und krümmt sie sogleich über ein rundes Holz. Man gebraucht diese Mandelpäne hauptsächlich zur Verzierung von Torten &c. und verziert sie zu diesem Behufe bisweilen durch Besprühen mit der Glasur No. 1098. Von derselben Masse, die aber noch ein wenig mehr mit Eiweiß verdünnt sein muß, bereitet man auch

1235. Mandellocken. zu welchen man die in einer Spritze gefüllte Masse in fingerbreiten, 6 bis 8 Zoll langen Bändchen auf ein mit Wachs bestrichenes Blech spritzt, in mäßiger Ofenhöhe zu schöner Farbe bäckt, schnell vom Bleche schneidet und über fingerdicke Holzstäbchen lockenartig aufrollt. Man muß sowohl die Mandellocken, als auch die Mandelpäne in voriger Nummer bis zum Gebrauche an einem warmen Orte verwahren, weil sie sonst weich werden.

1236. Mandeldüten. $\frac{1}{2}$ Pfund abgeschälte Mandeln werden feinstiftig geschnitten und an einem warmen Orte getrocknet. Dann schlägt man das Weizé von 5 Eiern zu recht steisem Schnee, vermischt ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, Citronenzucker, den Mandeln und 4 Loth Mehl, streicht die Masse in länglichen Streifen wie die Croquettes in No. 1206 auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bäckt sie im heißen Ofen zu schöner Farbe, schneidet sie vom Bleche und dreht sie rasch über spitzige Hölzer zu Düten. Man füllt dieses Backwerk mit geschlagener Sahne.

1237. Zuckerbrezeln. Man reibt 12 Loth Butter zu Sahne, führt 8 Loth Zucker, Citronenzucker oder feingehackte candirte Orangenblüthe, 2 ganze Eier, 2 Eidotter und eine Prise Salz darunter, vermischt die Masse mit 20 Loth Mehl, läßt sie recht kalt und fest werden, formt davon mit Hilfe von Mehl kleine Brezeln, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, bestreicht sie mit Ei, bestäubt sie mit Zucker und bäckt sie in sehr mäßiger Höhe zu schöner Farbe.

1238. Mandelbrezeln. Man bereitet von 12 Loth Mehl, 12 Loth süßen und 1 Loth bitteren, mit Eiweiß sehr feingestochenen Mandeln, 12 Loth Zucker, Citronenzucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, einem ganzen Ei, einem Eidotter und ein wenig Salz einen glatten Teig, formt ihn zu kleinen Brezeln oder Ringen, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, überstreicht sie mit weichem Eiweißschnee, bestäubt sie mit Zucker und bäckt sie langsam in mäßiger Höhe zu schöner Farbe.

1239. Spanischer Wind. Man schlägt 10 Eiweiße zu einem sehr festen glatten Schnee, vermischt denselben mit 1 Pfund feingesiebtem Zucker und 3 Tropfen Bergamottöl, setzt ihn in Häufchen von der Größe eines kleinen Hühnereies auf Papier, stäubt feinen Zucker darüber und lässt ihn im ganz verkühlten Ofen trocknen.

1240. Spanische Torte. Man streicht von der nach Angabe der vorigen Nummer bereiteten spanischen Windmasse, unter welche man jedoch kein Bergamottöl mischt, etwa 6 fingerdicke, 8 bis 9 Zoll im Durchmesser haltende runde Platten auf Papier, welches vorher dünn mit seinem Del oder zerlassener Butter bestrichen ist, bestäubt die Platten mit Zucker und backt sie in einem gelindwarmen Ofen zu schöner gelber Farbe. Nach einem Verkühlen löst man die Platten behutsam von dem Papier los und verwahrt sie an einem warmen Orte, damit sie recht trocken bleiben. Kurz vor dem Gebrauche der Torte bestreicht man die Platten recht dicht mit steifgeschlagener, mit Zucker und feingestochener gesiebter Vanille oder Marasquin vermischter Sahne, setzt sie übereinander und legt die schönste der Platten unbestrichen oben auf. — Man kann auch die Masse, statt in Platten, in großen Ringen auf Papier streichen und backen, die Ringe mit dazwischengestrichener Aprikosen-Marmelade übereinander setzen, die leere Mitte der Torte mit geschlagener Sahne füllen und die Torte mit eingemachten Früchten verzieren,

1241. Baisers. Den sehr steifgeschlagenen Schnee von 10 Eiweißen vermischt man mit 1 Pfund sehr feinem, trockenem Zucker, setzt die Masse in runden Häufchen von der Größe eines ganz kleinen Apfels auf ein mit Papier beliebtes Bret, stäubt feinen Zucker darüber und backt sie in sehr sanfter Hitze gelblich, löst dann die Baisers behutsam von dem Papier, nimmt die noch weiche Masse aus dem Innern derselben mit einem Löffel heraus, lässt die Schalen umgekehrt noch ein wenig trocknen und verwahrt sie an einem warmen Orte. Beim Gebrauche füllt man die Schalen mit geschlagener Sahne und setzt sie zu je zwei und zwei zusammen. Man kann die Baisers auch, statt mit Sahne, mit Gefrörnem füllen.

1242. Meringues. Man schlägt 18 Eiweiße zu recht festem, glattem Schnee, vermischt diesen leicht mit 12 bis 16 Loth Zucker und 6 Loth Puder, setzt die Masse durch einen runden Ausstecher von etwa 3 Querfinger Durchmesser und 2 Zoll Höhe in runden Häufchen auf Papier, streicht sie recht glatt, bestäubt sie mit Zucker und backt die Meringues auf einem Brette in einem sehr gelindwarmen Ofen. Wenn sie Farbe genommen haben, werden sie von den Papieren gelöst, ausgehöhl

und vollkommen getrocknet. Man füllt die Meringues beim Gebrauch mit geschlagener Sahne.

1243. Weisse Nürnberger Pfesserkuchen. Man röhrt 1 Pfund Zucker mit 8 ganzen Eiern eine Stunde, mischt 1 Pfund feingehackte, im Ofen getrocknete Mandeln, 1 Pfund Mehl, etwas feingestochenen und gesiebten Anis, Nelken, Cardamom und Zimmt, 4 Loth feinwürselig geschnittene, candirte Orangenschale und ebensoviel Citronat darunter, rollt den Teig etwa thalerdic aus, schneidet ihn in beliebige große, länglich-viereckige Stücke, oder sticht ihn zu runden Platten aus, legt diese auf mit Mehl bestäubtes Papier und bäckt sie in mäßiger Höhe. Nach Belieben kann man den Teig auch auf Oblate streichen.

1244. Pfessernüsse. 1 Pfund Zucker wird mit 4 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, und mit 1 Pfund Mehl, der feingehackten Schale einer Citrone, etwas Muskatblüthe, gestochenen Nelken, Zimmt, Anis, 4 Loth feingehacktem Citronat und $\frac{1}{4}$ Loth Pottasche vermischt. Von dieser Masse formt man kleine Kugeln, legt sie auf mit Mehl bestäubtes Papier und bäckt sie im mäßigheißen Ofen.

XX. Abschnitt.

Von der Bereitung des Gefrorenen.

Die zur Anfertigung des Gefrorenen nöthigen Geräthschaften bestehen aus einer Gefrierbüchse von Zinn, einem kupfernen verzinnten Spatel mit langem Stiel und einem großen Eimer, welcher unten an der Seite mit einem Spundloch versehen sein muß. — Das dazu nöthige Eis wird kleingestampft und mit Salz vermischt. (Zu einem Eimer Eis gebraucht man etwa $\frac{3}{4}$ Mehe Salz.) Einige gröbere glatte Stücke Eis werden auf den Boden des Eimers gelegt, díc mit Salz bestreut, so daß die darauf gestellte verschlossene Büchse eine feste Unterlage hat und gerade steht; den Raum zwischen Büchse und Eimer füllt man mit dem kleingestampften Eise aus, streut auch immer noch Salz an den Seiten der Büchse dazwischen, stampft das Eis recht fest und läßt die Büchse recht kalt werden, öffnet sie, wischt sie mit einem Tuche recht rein aus, thut die erkaltete Masse hinein, deckt den Deckel wieder darüber und fängt an, die Büchse zu drehen; je schneller dies geschieht,

desto eher gefriert die Masse. — Nach 10 bis 15 Minuten öffnet man die Büchse, stößt die an den Seiten und auf dem Boden derselben ange setzte Masse mit dem Spatel ab, röhrt sie mit der noch flüssigen Masse recht klar, verschließt die Büchse wieder, dreht sie von Neuem 5 bis 10 Minuten recht schnell, stößt die angesetzte Masse wieder ab, arbeitet sie gut durch und wechselt mit dem Drehen und dem Abstoßen und Durch arbeiten so lange, bis die Masse anfängt, sich stark anzusehen. Nun läßt man die Büchse offen und bearbeitet die Masse mit dem Spatel un ter stetem Drehen der Büchse so lange, bis sie fest und zähe und dabei doch milde wie Butter geworden ist. Das durch das Schmelzen des Eises entstehende Wasser wird nur dann durch das Zapfenloch abgelassen, wenn es sich so stark ansammelt, daß die Büchse nicht mehr feststeht, oder wenn es zu hoch an die Büchse steigt. (Das salzige Eiswasser beschleunigt wegen seiner außerordentlichen Kälte das Gefrieren der Masse.) — Ist das Gefrorene fest, so drückt man es fest in eine dazu bestimmte, wie eine Melone, eine Kuppel, ein Käse &c. gestaltete Form, verschließt diese sehr gut,wickelt sie in steifes Papier ein, vergräbt sie tief in ganz klein gestampftes und mit viel Salz vermischt Eis und läßt sie einige Stunden an einem recht kalten Orte stehen, damit das Gefrorene recht fest werde. — Um ganz sicher zu sein, daß kein salziges Eiswasser in die Form eindringe und das Gefrorene verderbe, kann man die Fugen der mit dem Gefrorenen gefüllten Form mit Butter oder mit Resten von Blätterteig verstreichen, hat aber dann nicht nöthig, die Form in Papier einzwickeln. Beides, die Butter oder der Teig, ver härtet sich im Eise sehr rasch in dem Grade, daß das sonst sehr scharfe Eiswasser nicht hindurchdringen kann. — Beim Anrichten nimmt man die Butter oder den Teig von den Fugen der Form ab, hält leßtere ei nen Augenblick in lauwarmes Wasser, trocknet sie schnell ab und stülpt das Gefrorene auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel um. — Man kann auch das Gefrorene bis zum Gebrauch in der Büchse, in welcher es bereitet wurde, an einem kalten Orte stehen lassen und dann in Porzellan- oder Glasschalen gehäuft anrichten; man legt jedoch in diesem Falle noch Eis und Salz, so hoch es der Eimer erlaubt, um die gut verschlossene Büchse, und trägt auch Sorge, daß das Eiswasser im Eimer nicht so hoch steigt, daß es in die Büchse eindringen kann. — Nächst der richtigen Bereitung der Masse hängt das Gelingen des Gefrorenen davon ab, daß man nicht zu sparsam mit dem Salze umgeht und das Gefrorene tüchtig mit dem Spatel bearbeitet. — Eine Art Gefrorene wird weder in der Büchse gedreht, noch mit dem Spatel bearbeitet; es ist das Gefrorene von geschlagener Sahne, welche nach Angabe später folgender Recepte mit verschiedenen Ingredienzien vermischt und in Formen gefüllt wird. Man vergräbt die Formen, nachdem sie gut

verschlossen worden sind, tief in kleingestampftes, mit Salz vermischt Eis, und läßt sie an einem kalten Orte ruhig 2 bis 3 Stunden stehen, nach welcher Zeit die Sahne fest gefroren sein wird.

1245. Gefrornes von Vanille. Man kocht 1 Quart gute Sahne mit 20 Loth Zucker und einer Stange Vanille auf und läßt sie an der Seite des Feuers wohlverdeckt eine halbe Stunde ziehen. Dann röhrt man 8 ganze Eier, oder besser, 12 bis 15 Eidotter mit ein wenig Sahne recht klar, quirlt hiermit die Sahne ab und läßt sie unter beständigem Rühren noch so lange auf dem Feuer stehen, bis sie dem Kochen nahe ist und sich gut verdickt hat (wobei man sie jedoch sorgfältig vor dem Gerinnen bewahren muß), streicht die Masse durch ein feines Sieb, läßt sie unter öfterem Umrühren erkalten, thut sie in die Gefrierbüchse und läßt sie nach der oben gegebenen Anweisung gefrieren.

Anmerkung. Man kann unter jedes Sahnen-Gefrorne, wenn es fest gefroren ist, etwas stetsgeschlagene und gesüßte Sahne mischen: es wird dadurch noch ein wenig milder.

1246. Sahnen-Gefrornes von Marasquin. 1 Quart Sahne wird nach Angabe der vorigen Nummer mit 20 Loth Zucker und 8 ganzen Eiern oder 12 bis 15 Eidottern zu einer Crème abgerührt und nach dem Erkalten gefroren. Wenn das Gefrorne beinahe fest ist, mischt man ein Weinglas voll Marasquin darunter und läßt es dann vollends gefrieren. Gefrornes von anderen Liqueuren, wie Crème de noyaux, Parfait d'amour, Crème de vanille u. s. w. wird ebenso bereitet.

1247. Gefrornes von Orangenblüthen. 1 Quart Sahne wird mit 20 Loth Zucker und einer kleinen Handvoll frischen oder candirten Orangenblüthen aufgekocht, zugedeckt zurückgestellt, nach 10 Minuten durch ein Sieb gegossen, mit 15 Eidottern oder 8 ganzen Eiern wie in No. 1245 zu einer Crème abgerührt, durch ein feines Sieb oder Haartuch gestrichen, und nach dem Erkalten gefroren.

1248. Gefrornes von Chocolade. Die Masse dazu bereitet man von 1 Quart Sahne, einer halben Stange Vanille, 12—16 Loth feiner Chocolade, 12 Eidottern und 16 Loth Zucker. Die Sahne wird mit dem Zucker und der Vanille aufgekocht, nach einigem Verkühlen mit den Eidottern vermischt und auf dem Feuer zu einer Crème abgerührt. Die Chocolade wird in Stücke geschlagen oder gerieben, mit ein wenig Wasser oder Milch zu einem dicthen glatten Brei gekocht und mit der Crème genau vermischt, das Ganze durch ein feines Sieb oder Haartuch gestrichen und nach dem Erkalten gefroren.

1249. Gefrornes mit Brod. Man bereitet nach Angabe der Nr. 1245 von 1 Quart Sahne mit 20 Loth Zucker und 12 bis 15 Ei-

dottern eine Crème und läßt sie halb gefrieren, mischt dann etwa 12 Loth getrocknetes, gestoßenes und gesiebtes Schwarzbrot, welches vorher mit etwas Marasquin angeseuchtet und mit einigen gestoßenen und gesiebten Gewürznelken und ein wenig Zimmt vermischt ist, darunter und läßt die Masse vollends fest gefrieren.

1250. Gefrornes von Makronen. Wenn die nach No. 1245 bereitete Crème halb fest gefroren ist, arbeite man 12 bis 16 Loth feingestochene und gesiebte bittere Makronen darunter und lasse sie vollends fest gefrieren.

1251. Gefrornes von Kaffee. Man lasse $1\frac{1}{4}$ Quart Sahne aufkochen, schütte 8 Loth frischgebrannten gemahlenen Mokka-Kaffee hinein, nehme die Sahne vom Feuer und lasse sie wohlverdeckt eine Stunde stehen. Dann gieße man sie durch ein sehr feines Sieb, rühre sie mit 15 Eidottern und 20 Loth Zucker auf dem Feuer zu einer Crème ab, streiche diese durch ein feines Sieb oder Haartuch, lasse sie erkalten und nach der am Eingang dieses Abschnittes gegebenen Anweisung gefrieren. — Wenn man das Kaffee-Gefrorene ganz weiß bereiten will, so thue man die gebrannten Kaffeebohnen, ohne sie zu mahlen, in die Sahne, mische statt der Eidotter das zu weichem Schnee geschlagene Weiß von 8 Eiern unter die durchgegossene gesüßte Sahne und röhre diese damit zu einer Crème ab.

1252. Gefrornes von Mandeln. $\frac{1}{2}$ Pfund süße und $\frac{1}{2}$ Loth bittere, abgeschälte, mit ein wenig Wasser oder Milch sehr feingestochene Mandeln löse man mit 1 Quart kochender Sahne auf, in welcher man zuvor eine Stange Vanille ausgezogen hat, mische 20 Loth Zucker und 12 Eidotter oder statt letzterer das zu weichem Schnee geschlagene Weiß von 8 Eiern darunter, röhre hiervon auf dem Feuer eine Crème ab und lasse diese, nachdem sie durch ein feines Sieb gestrichen und erkaltet ist, gefrieren.

1253. Gefrornes von Haselnüssen. Man stoße $\frac{1}{2}$ Pfund Haselnusskerne, welche man zuvor in einer sehr reinen eisernen Pfanne auf gelindem Feuer unter beständigem Umrühren schwach geröstet, auf ein grobes Tuch geschüttet und durch Reiben mit demselben von der Haut befreit hat, mit ein wenig Wasser oder Milch sehr fein, und verfahre weiter damit wie mit den Mandeln in voriger Nummer.

1254a. Gefrörner westphälischer Pudding. Man läßt $\frac{1}{2}$ Quart Milch mit 12 Loth Zucker und einer halben Stange Vanille aufkochen, vermischt sie mit 3 ganzen Eiern oder 6 Eidottern, die mit ein wenig kalter Milch klar gerührt sind, röhrt die Masse auf dem Feuer, bis sie sich gut verdickt hat, läßt sie erkalten, gießt sie durch ein

Sieb in eine in Eis und Salz eingesetzte Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißiger Bearbeitung mit dem Spatel fest gefrieren, arbeitet nach und nach $\frac{1}{4}$ Quart steifgeschlagene Sahne, die mit gestoßenem Zucker angenehm gesüßt ist, nebst etwa $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Pumpernickel, 6—8 Loth halb bitteren, halb süßen, feingehackten Makronen und etwas Marasquin darunter, bearbeitet die Masse mit dem Spatel, bis sie ziemlich steif geworden ist, füllt sie in eine Kuppelform, verschließt diese fest mit ihrem Deckel, vergräbt sie in feingestampftes, mit vielem Salze vermischt Eis und läßt sie an einem kalten Orte 2—3 Stunden ruhig stehen. Beim Anrichten taucht man die Form in kaltes oder schwach lauwarmes Wasser, nimmt den Deckel davon ab, stürzt den Pudding aus der Form auf eine Schüssel und garniert ihn mit Hohlhippen (No. 1207).

1254b. Gefrorener Pudding à la Nesselrode. 1 Pfund abgeschälte und durch Abbrühen von der zweiten Schale befreite Maronen dünstet man mit ein wenig Milch und einer Stange Vanille weich, zerstampft sie und streicht sie durch ein feines Sieb. Dann läßt man 1 Quart Sahne mit 20—24 Loth Zucker aufkochen, legirt sie mit 10 Eidottern, röhrt sie auf dem Feuer, bis sie gut gebunden ist, vermischt sie mit dem Maronenbrei und mit ein wenig Caramel (s. d. No. 1081), streicht die Masse durch ein feines Sieb oder Haartuch, läßt sie erkalten, thut sie in die Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißiger Bearbeitung mit dem Spatel gefrieren. Wenn das Gefrorene recht fest ist, so mischt man zuerst ein Glas Marasquin nebst etwas steifgeschlagener Sahne darunter, dreht es noch ein Weilchen, damit es wieder fest wird, und vermischt es hiernach mit $\frac{1}{4}$ Pfund gutgereinigten, mit ein wenig Zuckewasser rund und kurz eingekochten und erkalteten Sultanrosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Corinthen und 4 Loth würfeligeschnittenem Citronat, füllt das Gefrorene in eine hohe Kuppelform, verschließt diese gut, vergräbt sie tief in feingestampftes, mit Salz vermischt Eis und läßt das Gefrorene noch 2 Stunden an einem recht kalten Orte stehen. Beim Anrichten hält man die Form einen Augenblick in lauwarmes Wasser, trocknet sie schnell ab, öffnet sie, stürzt den Pudding auf eine Schüssel und überzieht ihn mit einer Sauce, die folgendermaßen zubereitet wurde: Ein wenig Sahne läßt man mit etwas Zucker aufkochen, zieht sie mit einigen Eidottern dicklich ab, gießt sie durch ein Sieb, läßt sie erkalten und vermischt sie im Augenblid des Gebrauches mit etwas geschlagener Sahne und Marasquin.

1255. Gefrorene von geschlagener Sahne mit Vanille. 1 Quart dicke süße Sahne wird nach No. 1057 zu einem festen Schaum geschlagen, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, welcher mit einer Stange Vanille fein-

gestoßen und durch ein feines Sieb gesiebt ist, vermischt, in eine Kuppfel-form gefüllt, diese fest verschlossen in Kleingeschmiedtes und mit Salz vermischt Eis eingegraben, und 2—3 Stunden an einen recht kalten Ort gestellt. Beim Anrichten wird die Form einen Augenblick in lauwarmes Wasser getaucht, schnell abgetrocknet, geöffnet und das Gefrorene auf eine Schüssel gestürzt.

1256. Gefrornes von geschlagener Sahne mit Marasquin.

Man vermischt 1 Quart steifgeschlagene Sahne mit 12 bis 16 Loth feingesiebtem Zucker und einem Glase Marasquin, füllt sie in eine hohe Eisform, verschließt diese fest, packt sie in Eis und Salz ein, lässt sie an einem kalten Orte 2 bis 3 Stunden ruhig stehen und die Sahne auf diese Weise fest gefrieren.

1257. Gefrornes von geschlagener Sahne mit Chocolade.

Man löst $\frac{1}{2}$ Pfund feine Chocolade mit etwa 12 Loth Zucker und ein wenig Milch auf dem Feuer zu einem dicken glatten Brei auf, lässt diesen unter beständigem Rühren erkalten, vermischt ihn mit 1 Quart steifgeschlagener Sahne, füllt die Mischung in eine Form und lässt sie nach No. 1255 fest gefrieren.

1258. Gefrornes von geschlagener Sahne mit Erdbeeren oder Himbeeren.

Man streicht frische Erdbeeren oder Himbeeren durch ein feines Sieb, vermischt den Fruchtbrei mit feinem Zucker und steifgeschlagener Sahne, füllt die Masse in eine hohe Eisform und lässt sie nach Angabe der No. 1255 fest gefrieren.

1259. Gefrornes von geschlagener Sahne à l'Arlequin oder à la Pückler.

1 Quart recht steifgeschlagene Sahne wird mit etwa $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Zucker, einer halben Stange gestoßener und gesiebter Vanille, etwas Marasquin und 12 Loth feingehackten bitteren Makronen vermischt und in 3 Theile getheilt, von welchen man den einen weiß lässt, den andern mit Kermessäft oder Cochenille roth und den dritten mit aufgelöster Chocolade braun färbt. Dann füllt man die Sahne, in den Farben abwechselnd, Löffelweise in eine hohe Eisform, verschließt diese sehr gut, setzt sie fest in Eis und Salz ein, überdeckt sie auch damit und lässt sie an einem kalten Orte mehrere Stunden ruhig stehen, damit die Sahne recht fest gefriert.

1260. Bombe à la vanille (eigentlich Balomba).

Man lässt $\frac{1}{2}$ Quart Wasser mit einer Stange Vanille und 16 bis 20 Loth Zucker kochen und dann zugedeckt an der Seite des Feuers $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen. Hierauf röhrt man 12 bis 16 Eidotter mit ein wenig Wasser recht klar, vermischt sie mit dem kochenden Wasser, röhrt die Masse auf dem Feuer, bis sie anfängt sich zu verdicken, behütet sie aber sorgfältig

vor dem Gerinnen, streicht sie durch ein feines Sieb in einen Napf und schlägt sie mit einer Drahttrüthe, bis sie kalt, schaumig und dick geworden ist und sich um das Dreifache vermehrt hat. Dann mischt man etwa $\frac{1}{4}$ Quart steifgeschlagene Sahne darunter, füllt die Masse in eine hohe Eisform, verschließt diese sehr gut und läßt sie in Eis und Salz wohlvergraben 2 bis 3 Stunden an einem kalten Orte ruhig stehen und die Masse fest gefrieren. Beim Gebrauch wird die Valomba aus der Form auf eine Schüssel ausgestürzt.

1261. Gefrornes von Citronen. Man kocht 1 Pfund Zucker mit $\frac{2}{3}$ — $\frac{1}{2}$ Quart Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit dem Saft von 4—6 Citronen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer schönen Citrone, gießt die Mischung durch ein feines Sieb in die Gefrierbüchse und läßt sie unter tüchtiger Bearbeitung mit dem Spatel recht fest gefrieren. Nach Belieben kann man die Masse, ehe man sie zum Frieren in die Büchse thut, mit dem zu steifem glatten Schnee geschlagenen Weizen von 2 Eiern vermischen.

Anmerkung. Wenngleich die Masse zu jeder Art Fruchtgefornem hinreichend süß gemacht werden muß, so darf sie doch auch nicht zu süß sein. Das Gefrone wird nicht fest, wenn es zu satt, d. h. zu süß ist. Dahingegen wird es nicht geschmeidig und milde, sondern kurz und dem gefrorenen Schnee ähnlich, wenn es nicht Zucker genug hat. Man sucht bei der Zusammensetzung der Masse die richtige Mitte zu treffen. — Friert die Masse zu schwer, so sehe man ein wenig Wasser zu, friert sie jedoch zu leicht und ist das Angesehne kurz und trocken, so mische man etwas in Wasser aufgelösten, zu einem dicken Sirup eingelöschten und erkaltenen Zucker darunter.

1262a. Gefrornes von Punsch. Dazu bereite man eine Masse wie zum Citronen-Gefrornen im voriger Nummer, lasse sie fest gefrieren und arbeite dann ungefähr $\frac{1}{2}$ Quart feinen Rum oder Arack darunter.

1262b. Gefrornes von Marasquin. 1 Pfund Zucker loche man mit $\frac{2}{3}$ Quart Wasser auf, schäume ihn aus, lasse ihn erkalten, gieße ihn durch ein Sieb, vermische ihn mit dem Saft von 3—4 Citronen und dem zu festem glatten Schnee geschlagenen Weizen von 3—4 Eiern, lasse dies fest gefrieren und arbeite nach und nach unter fortgesetztem Drehen der Büchse und tüchtiger Bearbeitung der Masse mit dem Spatel etwa 2 Weingläser voll Marasquin darunter.

1263. Gefrornes von Apfelsinen. Man kocht 1 Pfund Zucker mit $\frac{2}{3}$ Quart Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt ihn erkalten, vermischt ihn mit dem Saft von 2 Citronen, 4 bis 6 Apfelsinen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine, gießt die Masse durch ein Sieb, mischt nach Belieben den steifen Schnee von 2 Eiweisen darunter und läßt sie nach der Seite 411 gemachten Angabe fest gefrieren.

1264. Gefrornes von Ananas. Man kocht 1 Pfund Zucker mit etwa $\frac{1}{2}$ Quart Wasser auf, schäumt ihn aus, vermischt ihn mit

einer auf dem Reibeisen feingeriebenen Ananas, läßt die Mischung erkalten, fügt den Saft von 2 bis 3 Citronen hinzu, streicht die Masse durch ein feines Sieb, vermischt sie nach Belieben mit dem Schnee von 2 Eiweißen und läßt sie fest gefrieren. Will man das Gefrorne von Ananasshrup machen, so vermischt man $\frac{1}{2}$ Quart dieses Shrups, der aber nicht zu dünn sein darf, mit dem Saft von 4 Citronen, vermehrt ihn mit kaltem Wasser bis auf 1 Quart, und mischt Eiweißschnee wie oben darunter.

1265. Gefrornes von Erdbeeren. 1½ Quart frische Erdbeeren wasche man, streiche sie durch ein feines Sieb, vermische sie mit 1 Pfund Zucker, welcher mit etwa $\frac{3}{8}$ Quart Wasser aufgekocht und erkalten ist, dem Saft von 2 bis 3 Citronen und einem halben Theelöffel voll feinem Rum und lasse die Masse fest gefrieren. Will man dieses Gefrorene von Erdbeersaft oder Erdbeer-Marmelade bereiten, so vermischt man den Saft oder die Marmelade mit Citronensaft, aufgelöstem Zucker und mit soviel kaltem Wasser, als zur Verdünnung nothwendig ist, und lasse die Masse wie oben fest gefrieren.

1266. Gefrornes von Himbeeren. Man bereite dieses Gefrorene von frischen Himbeeren, von Himbeersaft oder Himbeer-Marmelade in derselben Weise, wie das Gefrorne von Erdbeeren in der vorigen Nummer.

1267. Gefrornes von Aprikosen. Etwa 20 recht reife Aprikosen schält man und streicht sie durch ein feines Sieb. Dann kocht man 1 Pfund Zucker mit $\frac{8}{9}$ Quart Wasser und den feingestochenen Kernen der Aprikosen auf, läßt ihn erkalten, gießt ihn durch ein feines Sieb, vermischt ihn mit dem Aprikosenuß und mit dem Saft von einer bis zwei Citronen, thut die Masse in die Gefrierbüchse und läßt sie fest gefrieren. Sind die Aprikosen nicht so weich, daß sie roh durchgestrichen werden können, so müssen sie mit ein wenig Wasser weichgekocht werden.

1268. Gefrornes von Pfirsichen. 10 bis 15 Pfirsiche werden wo möglich roh durch ein feines Sieb gestrichen; die übrige Bereitungsweise dieser Gefrorenen-Masse ist der zum Gefrorenen von Aprikosen in voriger Nummer ganz gleich.

1269. Gefrornes von Kirschen. 1 Pfund Zucker wird mit $\frac{1}{4}$ Quart Wasser aufgekocht, ausgeschäumt und nach dem Erkalten mit dem Saft einer Citrone und dem Fleische von 1½ bis 2 Pfund sauren Kirschen, welche man ausgekernt, in einem Reibenapfe zerquetscht und zerrieben und durch ein feines Sieb gestrichen hat, vermischt. Eine Handvoll Kirschkerne werden zerstoßen und mit ein wenig Wasser

fiedendheiß gemacht; nach einer Viertelstunde wird die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gegossen und unter die Gefrorene-Masse gemischt, welche nicht zu dick sein darf. — Die Kirschen können auch gekocht werden; ebenso kann man das Gefrorene von eingemachtem Kirschsaft bereiten, welchen man zu diesem Zwecke mit kaltem Wasser, Citronensaft, auch, wenn es nöthig ist, mit in wenig Wasser aufgelöstem Zucker vermischt. Den Kerngeschmack ersetzt man durch eine Auskochung von 8 Stück bitteren Mandeln in wenig Wasser. Wenn das Gefrorene fest ist, kann man einen halben Theelöffel feinen Rum darunter mischen.

1270. Eis-Punsch. Ponche à la glace. Man kochte 1 Pfund Zucker mit $\frac{8}{8} - \frac{1}{2}$ Quart Wasser auf, schäume ihn aus, lasse ihn erkalten, vermische ihn mit dem Saft von 3 — 4 Citronen und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, gieße die Flüssigkeit durch ein feines Sieb und lasse sie fest gefrieren. Dann arbeite man nach und nach unter fortgesetztem Drehen der Büchse eine Flasche Rheinwein oder Champagner und $\frac{1}{4}$ Flasche feinsten Rum oder Arack, nach Belieben auch ein Glas Marasquin mit dem Spatel unter das Gefrorene, und servire diesen gefrorenen Punsch, welcher dickflüssig sein muß, in Champagnergläsern.

1271. Ponche à la romaine. Man kochte 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser auf, füge nach dem Erkalten die auf Zucker abgeriebene Schale einer Apfelsine oder Citrone und den Saft von 2 Citronen und 2 Apfelsinen hinzu, gieße die Masse durch ein Sieb, lasse sie fest gefrieren, arbeite dann unter fortgesetztem Drehen der Büchse nach und nach $\frac{1}{4}$ Flasche feinsten Rum oder Arack und eine Flasche Champagner darunter, und vermische diesen Punsch kurz vor dem Gebrauche vermittelst einer Schneeruthe mit dem steifgeschlagenen Schnee von 3 bis 4 Eiweißen. — Gewöhnlich servirt man diesen Punsch in Champagnergläsern beim Braten.

XXI. Abschnitt.

Vom Einmachen.

I. Vom Einmachen in Blechbüchsen.

Das Einmachen essbarer Stoffe in Blechbüchsen ist unstreitig für die Küche eine der wichtigsten Erfindungen der Neuzzeit. Diese Art des Einmachens ist sehr einfach und leicht zu bewerkstelligen, und die Früchte, Gemüse &c. sind, wenn beim Einmachen kein Fehler begangen wird, noch nach Jahren in demselben Zustande, in welchem sie sich beim Einlegen in die Büchsen befanden, und haben sowohl Geschmack, als Farbe und Geruch frisch bewahrt. (Eine Ausnahme in Betreff der Farbe machen nur die rothen Früchte, welche viel Säure enthalten, als z. B. die Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren &c.; diese färben sich durch die Einwirkung ihrer Säure auf das Zinn der Büchsen mehr oder weniger bläulich, weshalb man sie nicht in Büchsen einmacht.) Selbst Fleisch, wenn es vorher beinahe gargekocht wurde, erhält sich, in dieser Weise aufbewahrt, sehr lange vollkommen gut. — Die Hauptbedingungen zum Gelingen dieser Art des Einmachens sind: 1) daß die Gemüse und Früchte ganz frisch seien, sogleich zubereitet und in die Büchsen gelegt werden; 2) daß der Verschluß der Büchsen durch Verlöthung vollkommen luftdicht sei, und 3) daß der Inhalt der verschlossenen Büchsen durch und durch bis zum Siedepunkte erhitzt werde, was je nach der Größe der Büchsen 1 bis 2 Stunden dauert. — Die Erhitzung bis zum Siedepunkte wird durch das kochende Wasserbad bewirkt und ist deshalb nothwendig, damit der Sauerstoff der mit dem Inhalte der Büchse eingeschlossenen atmosphärischen Luft von den Bestandtheilen der Früchte &c. aufgenommen und dadurch die Gährung derselben verhindert werde, welche jedoch unfehlbar eintritt, wenn der Verschluß der Büchse nicht vollkommen luftdicht ist und die äußere Luft sich durch irgend eine, wenngleich noch so kleine Deffnung einen Weg in die Büchse bahnen kann. — Wie man sich von der Festigkeit des Verschlusses überzeugen kann, wird weiter unten mitgetheilt werden. — Die Büchsen werden von starkem, gut verzinnitem Eisenblech in verschiedenen Größen von $\frac{1}{2}$ bis $1\frac{1}{4}$ Quart Inhalt, und zu den Gemüsen

so groß angefertigt, daß sie eine für 6 bis 8 Personen hinreichende Quantität aufnehmen können; die Deckel dazu, deren Ränder ein wenig umgebogen werden, müssen genau in die Büchsen passen, so daß diese durch das Auflegen der Deckel schon ziemlich gut verschlossen werden können. — Die Büchsen werden, nachdem sie gut gereinigt sind, mit den dazu vorbereiteten Gemüßen und ihrem Saft, oder mit Früchten und Zucker so weit gefüllt, daß zwischen Inhalt und Deckel ein etwa strohhalmbreiter leerer Raum bleibt; die Deckel werden (die umgebogenen Ränder nach innen) darübergelegt und die Büchsen sogleich zugelöthet. Dann sehe man die Büchsen in einen großen Kessel, übergieße sie mit soviel kochendem Wasser, daß dieses wenigstens zollhoch darübersteht, setze den Kessel auf's Feuer und beobachte nun genau, ob irgendwo aus einer Büchse kleine Lustbläschchen aufsteigen, indem sich dadurch jede, selbst die kleinste Deffnung, welche man oft nicht einmal mit dem bloßen Auge entdecken kann, bemerkbar macht. Man bezeichne die Stelle, von welcher die perlartigen Lustblasen aufsteigen, sehr genau, nehme die Büchse aus dem Wasser, setze einen Tropfen Zinn auf die bemerkte Stelle, lasse die Büchsen, nachdem auf diese Art der vollkommene Verschluß derselben ermittelt und bewirkt worden ist, so lange ununterbrochen kochen, wie es in den nachstehenden Recepten angegeben ist. Kocht dabei das Wasser so weit ein, daß es nicht mehr die Büchsen bedeckt, so gieße man siedendes Wasser hinzu, bedecke auch den Kessel mit einem passenden Deckel, damit der Dampf nicht so leicht entweichen kann. Nachdem die Büchsen lange genug gekocht haben, nehme man sie heraus, setze sie in ein Gefäß mit kaltem Wasser und erneuere dies oft, damit die Büchsen recht schnell abgekühlt werden. Alsdann trockne man diese gut ab und verwahre sie an einem kalten, trockenen Orte. Von Zeit zu Zeit untersuche man die Büchsen; ist der Boden und Deckel derselben gerade oder ein wenig nach innen gebogen, so ist der Inhalt noch gut; erscheint aber an dieser oder jener Büchse der Deckel oder Boden nach außen gewölbt, was ein Zeichen der beginnenden Gährung des Inhaltes ist, so öffne man die Büchse und verbrauche den Inhalt sogleich, wenn er überhaupt noch brauchbar ist.

Vom Verlöthen der Blechbüchsen.

Da es bisweilen, besonders auf dem Lande, und in Fällen, wo man keine großen Quantitäten auf einmal einmacht, seine Schwierigkeiten hat, einen Klempner zum Zulöthen der Büchsen zur Stelle zu haben, so ist es gewiß angenehm, das Verlöthen selbst bewerkstelligen zu können. Vielleicht tragen folgende Notizen dazu bei, dasselbe zu erlernen.

Zum Verlöthen der Büchsen bedarf man eines nicht zu großen und schweren Löthkolbens von Kupfer, einer nicht zu groben Feile (Schlicht- oder Ansatzfeile), eines Stückes Salmiak, feingestochenen Colophoniums und Lötzinnes, welches in dünne Stangen gegossen sein muß. Eine Hauptsache zum Gelingen des Verlöthens ist es, daß das spitze Ende des Löthkolbens immer gut verzinnt sei; man muß sich deshalb hüten, den Löthkolben bei der Erhitzung zum Behufe des Löthens glühend werden zu lassen, wodurch seine Verzinnung immer mehr oder weniger beschädigt wird. Bemerkt man in einem solchen Falle, daß der Kolben nicht mehr löthen will, so muß man ihn neu verzinnen, und dies bewirkt man folgendermaßen: Man läßt den Kolben sehr heiß, beinahe glühend werden, feilt dann die Reste der alten Verzinnung sorgfältig von der Spize des heißen Löthkolbens ab, streicht sogleich die Spize desselben auf dem Salmiak einige Male einigemale hin und her, bringt Zinn mit der Spize des Kolbens in Berührung und fährt mit dem Streichen auf dem Salmiak so lange fort, bis die Spize des Kolbens vollkommen mit Zinn überzogen ist.

Will man nun eine Büchse zulöthen, so legt man auf die mit ihrem Inhalte bis etwa fingerbreit unter ihrem Rande gefüllte Büchse den Deckel, der genau hinein passen muß, bestreut den Deckel ringsum am Rande mit Colophonium, fährt dann mit der Spize des heizgemachten und auf dem Salmiak ein paar Mal hin- und hergestrichenen Löthkolbens, indem man Zinn mit derselben in Berührung bringt, rings um die Büchse dicht am Rande derselben und verschließt auf diese Weise mit dem durch die Hitze des Löthkolbens geschmolzenen Zinn die Deffnung zwischen Deckel und Büchse. — Zu bemerken ist noch, daß, bevor man den Deckel auf die Büchse legt, der Rand der letzteren sorgfältig mit einem feuchten Tuche gesäubert werden muß, was besonders bei mit Früchten gefüllten Büchsen nothwendig ist, da ein am Büchsende haftendes Tröpfchen Zucker oder Fruchtsaft oft genügend ist, um das Zulöthen einer solchen Büchse zu erschweren oder auch ganz unmöglich zu machen.

1272. Grüne Erbsen einzumachen. Die recht frischen grünen Erbsen, welche weder zu fein, noch zu stark sein dürfen, werden in stark siedendes, schwach gesalzenes Wasser geworfen, ein paar Mal übergewälzt, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, in die Büchsen gethan und mit so vielem kalten Wasser übergossen, daß solches mit den Erbsen gleich steht. Man löthet die Büchsen sogleich zu und kocht sie ununterbrochen 3 Stunden im Wasserbade.

1273. Grüne Bohnen. Die frischen jungen Brech- oder Schneidebohnen läßt man, nachdem sie sauber vorbereitet und gewaschen

sind, in stark siedendem, wenig gesalzenem Wasser einige Minuten kochen, thut sie zum Abtropfen auf ein Sieb, legt sie in die Büchsen, übergießt sie mit so viel kaltem Wasser, daß dasselbe die Bohnen eben bedeckt, löthet die Büchsen zu und läßt sie im Wasserbade 2 Stunden ununterbrochen kochen.

1274. Spargel. Den dicken Stangenspargel putzt man sauber, wäscht ihn, legt ihn in stark siedendes Wasser, läßt ihn einmal aufkochen, kühlst ihn in kaltem Wasser ab, thut ihn in die Büchsen, gießt kaltes Wasser darüber, löthet die Büchsen zu und läßt sie im Wasserbade eine Stunde ununterbrochen kochen. — Der Brechspargel wird, nachdem er in Stücke geschnitten oder gebrochen und geschält ist, ebenso behandelt, wie der Stangenspargel. — Salz an den Spargel zu thun, ist nicht anzurathen, weil er sonst leicht sauer wird.

Beim Gebrauche erwärmt man den eingemachten Spargel nicht in dem in den Büchsen befindlichen Wasser, weil er in demselben leicht einen säuerlichen Geschmack erhält, sondern man legt ihn in frisches, gesalzenes Wasser und läßt ihn in demselben siedendheiß werden.

1275. Blumenkohl. Den sauber gepuhten und gewaschenen Blumenkohl legt man in kochendes Wasser, läßt ihn auf starkem Feuer einmal aufkochen, kühlst ihn in kaltem Wasser ab, legt ihn in die Büchsen, gießt kaltes Wasser darüber, löthet die Büchsen zu und kocht sie etwa eine Stunde im Wasserbade. Beim Gebrauche erwärmt man den Blumenkohl wie den Spargel in frischem, hinreichend gesalzenem Wasser.

1276. Sauerampfer. Man streift den Sauerampfer von den Stielen, wäscht ihn, läßt ihn in kochendem, etwas gesalzenem Wasser auf raschem Feuer einmal überkochen, läßt ihn auf einem Siebe abtropfen, streicht ihn durch ein Sieb, kocht ihn zu einem dicken Brei, füllt ihn in Büchsen, verlöthet diese sogleich und kocht sie 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade. Ist der Sauerampfer noch jung und zart, so wäßt man ihn nicht ab, sondern setzt ihn, nachdem er gewaschen ist, mit einigen Löffeln voll Wasser auf gelindes Feuer, dünstet ihn in seinem eignen Saft weich, läßt ihn auf einem Siebe abtropfen, streicht ihn durch und kocht ihn zu einem dicken Brei. Beim Gebrauche kocht man den aus der Büchse genommenen Sauerampfer mit frischer Butter, dem gehörigen Salze, ein wenig Muskatnuß und etwas dicker, von Weismehl und Fleischbrühe gekochter weißer Sauce auf und legirt ihn mit einigen Eidottern.

1277. Junge Mohrrüben. Diese kocht man, nachdem sie gepuht und sauber zugestutzt sind, in Wasser mit wenig Salz halb weich, füllt sie in die Büchsen, übergießt sie mit ihrer Brühe, verlöthet die Büchsen und kocht sie 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade. Beim Gebrauche kocht man die Mohrrüben, wenn sie nicht vollständig weich sein

sollten, in leichter Fleischbrühe weich und behandelt sie weiter wie die frischen Mohrrüben in No. 592. Findet man sie jedoch beim Deffnen der Büchse weich genug, so lasse man sie abtropfen, verlöche etwas von ihrem Saft mit Fleischbrühe, Weizmehl, gehackter Petersilie, ein wenig Zucker und dem nöthigen Salze zu einer seimiger Sauce und lasse die Mohrrüben in derselben ein wenig durchlochen.

1278. Artischocken. Nachdem man den Boden der frischen Artischocken glatt abgeschält hat, loche man sie in Wasser so lange, bis man die inneren Blätter und die borstigen Staubfäden derselben herausnehmen kann (siehe No. 635), wasche sie sauber und dünsse sie mit etwas Wasser, ein wenig Citronensaft und Salz nur halb weich, lege sie warm in Büchsen, gieße so viel von ihrer Brühe darüber, daß sie damit bedekt sind, verlöthe die Büchsen sogleich und koch sie 2 Stunden im Wasserbade. Beim Gebrauche dünsse man die Artischocken mit Butter, Citronensaft, Pfeffer und Salz vollkommen weich und richte sie wie in No. 635 mit einer holländischen Sauce an.

1279. Gurken. Die Gurken werden wie in No. 638 geschält, in Stücke geschnitten und eingesalzen. Nach einigen Stunden schüttet man sie zum Abtropfen auf ein Sieb, legt sie in die Büchsen, übergießt sie mit kaltem Wasser, löthet die Büchsen zu und läßt sie im Wasserbade eine reichliche Stunde ununterbrochen kochen.

1280. Champignons und Steinpilze. Man putzt die Champignons und Steinpilze sauber, läßt sie mit ein wenig Wasser, etwas frischer Butter und Citronensaft ein paar Mal aufkochen, füllt sie mit ihrer Brühe in Büchsen, verlöthet sie und kocht sie je nach der Größe der Büchsen 2—3 Stunden.

1281. Morcheln. Diese werden nach No. 1 gereinigt, mit ein wenig gellärter Butter und Salz in ihrem eigenen Saft auf gelindem Feuer gedünstet, in Büchsen gefüllt, mit ihrem Saft und, wenn dieser nicht ausreicht, mit kochendem Wasser übergossen, zugelöthet und 3 Stunden im Wasserbade gekocht.

1282. Trüffeln. Man läßt die frischen Trüffeln in kaltem Wasser kurze Zeit weichen, reinigt sie mit einer Bürste, wäscht sie mehrmals in frischem Wasser, legt sie in die Büchsen, gießt Madera oder rothen Wein darüber (nach Belieben kann man auch ein paar Gewürznägel und ein halbes Lorbeerblatt in jede Büchse thun), verlöthet die Büchsen und kocht sie 3 Stunden im Wasserbade.

1283. Aprikosen. Die Aprikosen werden in Hälften geschnitten, glattgeschält und fest in die Büchsen eingeschichtet. Dann kocht man Zucker mit wenig Wasser auf (zu 1 Pfund Zucker nimmt man etwa

$\frac{1}{2}$ Quart Wasser), schäumt ihn ab, läßt ihn ein wenig verkühlen, gießt soviel davon über die Aprikosen, daß diese damit bedeckt sind, legt die abgezogenen Kerne der Aprikosen dazu, löthet die Büchsen zu und kocht sie, je nachdem die Aprikosen mehr oder weniger weich waren, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde im Wasserbade. Hierbei ist noch zu bemerken, daß man die Ränder der Büchsen vor dem Verlöthen sorgfältig von dem etwa daran-hastenden Zucker reinigen muß, weil dieser das Löthen sehr erschwert.

1284. Pfirsiche. Diese werden wie die Aprikosen behandelt.

1285. Pflaumen. Diese werden geschält oder ungeschält, ganz oder in Hälften geschnitten, gleich den Aprikosen in No. 1283, in Büchsen eingemacht. Zu bemerken ist, daß die ungeschälten Pflaumen in den Büchsen eine rothviolette Farbe annehmen, wohingegen die geschälten Pflaumen ihre schöne gelbe Farbe bewahren.

1286. Erdbeeren. Die recht rothen Erdbeeren färben sich in den Büchsen ein wenig bläulich. In geringerem Grade thun dies die Erdbeeren von hellrother Farbe, welche man häufig in Büchsen einmacht, weil sie auf diese Weise ihren köstlichen Geschmack und Geruch am vollkommensten bewahren. Man befreit die Erdbeeren von ihren Stielen und Blüthen, wäscht sie, läßt sie gut abtropfen, legt sie in die Büchsen, übergießt sie mit Zucker, welchen man wie in No. 1283 mit sehr wenig Wasser aufgelöst hat, verlöthet sie und läßt sie je nach der Größe der Büchsen 20 bis 30 Minuten kochen. Beim Gebrauche schüttet man die Erdbeeren aus der geöffneten Büchse auf ein Sieb, läßt sie abtropfen, kocht den Saft zu einem Syrup ein und vermischte ihn nach dem Erkalten durch leichtes Umschwingen mit den Erdbeeren.

1287. Ananas. Man schält die Ananas sehr sauber, legt sie ganz, oder in Hälften, Viertel oder Scheiben geschnitten in die Büchsen, übergießt sie mit aufgelöstem Zucker (siehe No. 1283), verlöthet sie und kocht sie 30—40 Minuten im Wasserbade.

1288. Stachelbeeren. Die eingemachten Stachelbeeren lassen sich in Blechbüchsen ganz vorzüglich aufbewahren. Man bereitet sie auf folgende Weise: Nachdem man große unreife grüne Stachelbeeren von den Stielen und Blüthen befreit hat (man kann auch einen Einschnitt in die Beeren machen und die Kerne herausnehmen), durchmenigt man sie mit etwas Salz und läßt sie bis zum folgenden Tage stehen. Dann läßt man Wasser sieden, thut die in kaltem Wasser gewaschenen Stachelbeeren hinein, läßt sie an der Seite des Feuers langsam ziehen, bis sie anfangen weich zu werden, legt sie mit einem Schaumlöffel in kaltes Wasser, läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen und legt sie behutsam in einen großen Napf. Nun kocht man auf jedes Pfund Stachel-

beerien 1 Pfund Zucker mit $\frac{2}{3}$ Quart Wasser auf, schäumt ihn gut ab, läßt ihn ein wenig verkühlen, gießt ihn warm auf die Stachelbeeren und bedeckt diese mit Papier. Am nächsten Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn unter gutem Abschäumen um ein Drittel ein und gießt ihn heiß über die Stachelbeeren; am dritten Tage läßt man die Früchte auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker so weit ein, daß er breit vom Löffel tropft, legt die Früchte behutsam in den Zucker, läßt sie siedend heiß werden, füllt sie in die Büchsen, löthet diese zu, und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade.

1288a. Rebhühner einzumachen. Die jungen Rebhühner werden, nachdem sie wie zum Braten sauber vorbereitet sind, mit Butter gar, aber nicht zu lange gebraten. Nachdem die Rebhühner beinahe erkaltet sind, legt man sie in die Büchsen, gießt so viel geklärte Butter (siehe No. 20) darüber, daß sie damit vollkommen bedeckt sind, löthet die Büchsen zu und läßt sie im Wasserbade ununterbrochen eine reichliche Stunde kochen.

1288b. Krammetsvögel und Lerchen einzumachen. Nachdem man die Vögel wie zum Braten vorbereitet hat, brät man sie in Butter mit wenig Salz gar, läßt sie aber nicht zu braun werden, läßt sie erkalten, legt sie in die Büchsen, übergießt sie mit so viel geklärter Butter (No. 20), daß die Vögel damit bedeckt sind, verlöthet die Büchsen und kocht sie eine Stunde im Wasserbade.

II. Das Einmachen der Früchte in Zucker.

Zum Einmachen der Früchte gebrauche man nur den feinsten Zucker; Früchte, die mit grobem, unreinem Zucker eingemacht sind, halten sich nicht lange. Die Früchte müssen sehr frisch (wo möglich soeben vom Baume oder Strauche gepflückt), ohne Flecken, und dürfen auch nicht zu reif sein. Die größte Reinlichkeit ist eine Hauptsache zum Gelingen des Einmachens und kann dabei nie zu weit getrieben werden; ganz besonders hüte man sich vor dem Gebrauche irdener Geschirre, in welchen vorher fettige Speisen bereitet oder aufbewahrt wurden, denn sie enthalten immer, selbst bei der sorgfältigsten Reinigung, etwas Fett. Man gehe auch nicht zu sparsam mit dem Zucker um, da die Früchte von demselben vollkommen durchdrungen sein müssen. In der Regel rechnet man auf ein Pfund Frucht $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund Zucker. Die Güte und Dauerhaftigkeit der eingemachten Früchte hängt größtentheils von dem richtigen Grade der Einkochung ihres Zuckers ab, welcher weder zu flüssig noch zu dick sein darf, da die Früchte sehr bald in Gährung übergehen, wenn der Zucker nicht kurz genug eingekocht ist, wogegen sie

unansehnlich und unschmackhaft werden, wenn derselbe zu dick ist. — Wenn man die Zubereitung der eingemachten Früchte beendigt und diese in Gläser gefüllt hat, so werden sie mit Papier, welches nach der Größe des Glases rund zugeschnitten und in Rum oder Cognac getaucht ist, überdeckt. Darauf werden die Gläser mit starkem Papier oder noch besser mit Schweins- oder Kindesblase zugebunden und an einem kühlen trocknen Orte verwahrt. Die Blase legt man zu diesem Zwecke mehrere Stunden in Spiritus, reibt sie dann mit Kleie oder Salz tüchtig ab, wäscht sie sauber in lauwarmem Wasser und trocknet sie auf einem Tuche ab.

1289. Kirschen in Zucker. Die besten Kirschen zum Einmachen sind die Glaskirschen, die Nattkirschen und die großen sauren Kirschen. Auf jedes Pfund ausgesteinter Kirschen rechnet man 1 Pfund Zucker; bei größeren Quantitäten etwas weniger. Der Zucker wird mit wenig Wasser (auf 1 Pfund Zucker etwa $\frac{1}{8}$ Quart Wasser) aufgekocht und ausgeschäumt. Dann schüttet man die Kirschen hinein, lässt sie unter sorgfältigem Abschäumen ungefähr 5 Minuten kochen, thut sie in einen Napf und bedeckt sie mit Papier; am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn ein, bis er ein wenig breit vom Löffel tropft, schäumt ihn dabei gut ab und lässt die Kirschen darin einmal ausklochen. Am nächsten Tage kocht man den abgegossenen Zucker so lange, bis er breit vom Löffel tropft und syrpartig wird (man lasse ihn jedoch nicht zu kurz einkochen), thut die Kirschen wieder dazu, kocht sie auf, nimmt sie vom Feuer, schüttet sie in einen Napf, lässt sie unter beständigem leichten Umschwingen verkühlen und füllt sie in Gläser. Durch das leichte Umschwingen im Kreise, welches man Tourniren nennt, werden die Kirschen voll und rund, indem sich dabei die hohle Mitte derselben mit dem eingekochten Safte füllt. Man kann auch die Kirschen auf einmal fertig einkochen, welche Art des Einmachens weniger umständlich und dabei nicht minder gut als die oben angegebene ist. Man lässt die Kirschen, nachdem man sie wie oben in den kochenden Zucker gehan hat, auf nicht zu schwachem Feuer unter wiederholtem Abschäumen so lange kochen, bis der Zucker etwas syrpartig wird und von einem dareingetauchten Löffel breit und langsam tropft. Nun nimmt man sie vom Feuer und lässt sie wie oben unter fortwährendem leichten Tourniren erkalten.

1290. Himbeeren in Zucker. Auf jedes Pfund Himbeeren, welche frisch und sauber verlesen sein müssen, nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht diesen mit wenig Wasser auf (siehe No. 1289), schäumt ihn aus, fügt die Früchte hinzu, lässt sie ein paar Mal überwällen, schäumt sie gut ab, schüttet sie in einen Napf, bedeckt sie mit Papier und lässt

sie bis zum folgenden Tage stehen. Dann läßt man die Früchte auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker bis zu dem Grade ein, daß er von einem dareingetauchten Löffel breit und gallertartig tropft, thut die Himbeeren dazu, läßt sie noch einmal aufkochen und füllt sie nach einigem Verkühlen in Gläser.

1291. Erdbeeren in Zucker. Auf jedes Pfund Erdbeeren kocht man 1 Pfund Zucker mit einem reichlichen Achtelquart Wasser auf, schäumt ihn aus, gießt ihn warm über die von Stielen und Blüthen befreiten, gewaschenen und gut abgetropften Erdbeeren, deckt Papier darüber und läßt sie bis zum folgenden Tage stehen; setzt dann die Erdbeeren mit dem Zucker auf, läßt sie einmal aufkochen, schäumt sie ab, nimmt sie mit einem Schaumlöffel aus dem Zucker heraus, kocht diesen noch ein wenig ein und gießt ihn wieder auf die Früchte. Am nächsten Tage läßt man die Erdbeeren auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker zu einem dünnen Syrup so weit ein, bis er breit und langsam von einem dareingetauchten Löffel tropft, fügt dann die Erdbeeren hinzu, läßt sie unter leichtem Umschwingen einmal aufkochen und füllt sie heiß in Gläser, welche man nach dem Erkalten der Früchte auf die oben angeführte Weise mit Papier bedeckt und mit Blase zubindet.

1292. Rothe Johannisbeeren in Zucker. Zu jedem Pfund Johannisbeeren nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht diesen mit wenig Wasser zu einem Syrup, schüttet die von den Stielen gepflückten Beeren hinein, schäumt sie aus, läßt sie unter öfterem behutsamen Umschwingen des Kessels so lange kochen, bis der Zucker breit und gallertartig von einem dareingetauchten Löffel fällt, nimmt sie dann vom Feuer, schwingt sie leicht um, bis sie verkühlt sind, und füllt sie in Gläser.

1293. Weiße Johannisbeeren ohne Kerne. Hierzu nimmt man große, sehr schöne Johannisbeeren. Die Kerne der von den Stielen gepflückten Beeren werden mit einer zugespikten Feder herausgezogen. Auf jedes Pfund dieser ausgekernten Beeren kocht man $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit ein wenig Wasser und etwas klar filtrirtem Saft von weißen Johannisbeeren zum Breitlauf ein, schüttet die Beeren hinein, schäumt sie aus und kocht sie unter oft wiederholtem behutsamen Umschwingen so lange, bis der Saft etwas breit und gallertartig vom Löffel tropft, nimmt sie vom Feuer, tournirt sie langsam, bis sie verkühlt sind, und füllt sie in Gläser.

1294. Wallnüsse in Zucker. Man nimmt hierzu die Wallnüsse im Anfange des Monats Juli, wo sie ausgewachsen sind, aber noch keine Holzschale angesetzt haben, vom Baume, durchsticht sie an verschiedenen Stellen mit einer starken Nadel, legt sie in kaltes Wasser,

läßt sie unter täglich dreimal wiederholtem Wechsel des Wassers 6 bis 8 Tage wässern, kocht sie dann in vielem Wasser mit einer Prise Salz so weich, daß man mit einer Nadel leicht hindurchstechen kann, legt sie wieder in kaltes Wasser, wässert sie unter wiederholtem Wechsel des Wassers noch einige Tage und läßt sie dann auf einem Siebe abtropfen. — Auf ein Pfund Nüsse kocht man wenigstens 1 Pfund Zucker mit etwa $\frac{3}{8}$ Quart Wasser auf, schäumt ihn ab, legt die Nüsse, welche man mit Zimmtückchen und Nelken bestreut hat, in den Zucker, läßt sie einmal aufkochen, legt sie in einen Napf, gießt den Zucker darüber und bedeckt sie mit Papier. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn unter gutem Abschäumen ein wenig ein und gießt ihn wieder über die Früchte. Am dritten und vierten Tage wiederholt man dies; am fünften Tage endlich kocht man die Nüsse mit dem Zucker einmal auf, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und dann in Gläser, kocht den Zucker so weit ein, daß er nach dem Erkalten einem dickflüssigen Syrup gleicht, und gießt ihn über die Nüsse, welche damit gut bedeckt sein müssen. Erreicht man dies mit 1 Pfund Zucker auf 1 Pfund Nüsse nicht, so muß man noch etwas Zucker mit sehr wenig Wasser zu einem Syrup kochen und dazunehmen. Dann bedeckt man die Gläser nach dem Erkalten der Früchte leicht mit Papier; hat sich der Zucker nach 2 bis 3 Tagen nicht wieder verdünnt, so bindet man die Gläser fest mit Blase zu; im entgegengesetzten Falle wird er noch ein wenig eingekocht und heiß über die Früchte gegossen. — Will man die Nüsse recht sauber haben, so bestreut man sie nicht mit Zimt und Nelken, weil dadurch die Schale beschädigt wird, sondern man fügt, wenn der Zucker zum zweiten oder dritten Male umgekocht wird, grobgestoßene Nelken und Zimt und etwas ganze Muskatblüthe hinzu, kocht den Zucker damit auf, gießt ihn durch ein Tuch und kocht ihn dann zur gehörigen Dicke ein.

1295. Halbe Aprikosen in Zucker. Man schneide die reifen, noch festen Aprikosen in Hälften, schäle sie glatt, lege sie in kochendes Wasser, lasse sie einmal aufkochen, thue sie in kaltes Wasser und lasse sie auf einem Siebe abtropfen. Auf 1 Pfund Aprikosen kochte man 1 Pfund Zucker mit etwa $\frac{3}{8}$ Quart Wasser auf, lege die Aprikosen hinein, lasse sie nicht zu weich kochen, schäume sie aus, thue sie in einen Napf, lege die abgezogenen Kerne dazu und bedecke sie mit Papier. Am folgenden Tage gieße man den Zucker ab, kochte ihn unter gutem Abschäumen ein wenig ein und gieße ihn heiß über die Früchte. Am dritten Tage wiederhole man dies. Am vierten Tage kochte man den Zucker so kurz ein, daß er von einem dareingetauchten Löffel breit und schwer tropft (man hüte sich aber vor dem Zukurzeinkochen des Zuckers), füge die Aprikosen hinzu, lasse sie einmal aufkochen, thue sie in einen

Napf und bedecke sie mit Papier. Nach dem vollständigen Erkalten muß der Zucker einem etwas dickflüssigen Syrup gleichen. Hat sich dieser nach 2 bis 3 Tagen nicht verdünnt, so fülle man die Aprikosen in Gläser, bedecke sie mit in Rum getränktem Papier und binde die Gläser mit Blase zu. — Sind die zum Einmachen bestimmten Aprikosen schon ein wenig weich, so koch sie gleich, ohne sie in Wasser zu blanchiren, in dem aufgelösten Zucker weich, gehe aber sehr behutsam damit um, weil die weichen Früchte leicht zerfahren.

1296. Reineclauden in Zucker. Zum Einmachen müssen diese Früchte vollkommen ausgewachsen, aber noch hart und grün und ohne Flecken sein. Man stuze die Stiele mit der Scheere halb ab, steche die Pflaumen überall, besonders an den Stielen, mit einer Nadel, setze sie mit viel kaltem Wasser, etwas Essig und einer Prise Salz auf's Feuer, lasse sie bis zum Siedepunkt heiß werden und dann an der Seite des Feuers ziehen, bis sie sich weich anfühlen, lege sie in kaltes Wasser, lasse sie verkühlen und lege sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf 1 Pfund Pflaumen lasse man 1 Pfund Zucker mit etwa $\frac{3}{8}$ Quart Wasser aufkochen, schäume ihn aus, lasse die Pflaumen einmal darin aufkochen, lege sie in einen Napf und gieße den Zucker darüber. Am folgenden und am dritten Tage wird der Zucker abgegossen, ein wenig eingeckelt und heiß über die Früchte gegossen. Am vierten Tage koch man den Zucker so weit ein, daß er breit und schwer von einem dareingetauchten Löffel tropft, lasse die Pflaumen darin einmal aufkochen, thue sie in einen Napf und bedecke sie mit Papier. Nach dem Erkalten muß der Zucker einem ziemlich dickflüssigen Syrup gleichen; hat er diesen Grad nicht, oder verdünnt er sich während der nächstfolgenden Tage wieder, so koch man ihn noch ein wenig ein und gieße ihn heiß über die Früchte, welche dann in Gläser geordnet und überstehend mit dem Zucker bedeckt werden. Nach dem Erkalten lege man in Rum getränktes Papier über die Früchte und binde die Gläser fest mit Blase zu.

1297. Hagebutten in Zucker. Große, recht rothe, vollkommen reife, doch noch feste Hagebutten werden, nachdem die Stiele derselben halb oder ganz abgestutzt sind, durch Abreiben auf einem recht groben Tuche von ihren Stacheln befreit. Dann schneide man die Krone der Früchte glatt ab und nehme die Kerne mit einem passend zugeschnittenen Federkiel heraus; wasche die Hagebutten mehrere Male, thue sie in kochendes Wasser, koch sie einmal auf und lasse sie an der Seite des Feuers zugedeckt langsam weichziehen, kühle sie in kaltem Wasser ab und lasse sie auf einem Siebe abtropfen. Auf jedes Pfund Frucht lasse man 1 Pfund Zucker mit etwa $\frac{4}{8}$ Quart Wasser aufkochen, schäume ihn gut aus und gieße ihn heiß über die in einen Napf gelegten Früchte.

Am nächsten Tage kochte man den Zucker etwas ein, füge die Früchte hinzu und lasse sie einmal aufkochen. Am dritten Tage kochte man den Zucker wieder ein und gieße ihn heiß über die Hagebutten, welche dann endlich am vierten Tage, nachdem der Zucker davon abgegossen und mit dem Saft von ein paar Citronen oder ein wenig sehr gutem Essig zu einem dünnen Syrup eingekocht worden ist, in demselben noch einmal aufgekocht, ausgeschäumt, nach dem Erkalten in Gläser gefüllt und mit ihrem Zucker reichlich bedeckt werden. Man kann auch in dem Zucker zu den Hagebutten ein wenig Zimmt und Nelken auslochen, doch dürfen diese Zusätze, besonders die Nelken, nicht darin bleiben, weil die Hagebutten davon fleckig werden.

1298. Melonen in Zucker. Zum Einmachen eignet sich vorzüglich die recht grob geneigte Melone. Man schneidet die nicht zu reife Melone in Streifen von 2 Finger Breite, schält sie, nimmt die Kerne und das Mark heraus, schneidet die Streifen querdurch in etwa fingerdicke Stücke und dressirt diese länglich rund, wobei man die scharfen Kanten abschneiden muß, weil diese beim Kochen zerfallen. Dann wiegt man die Frucht, legt sie in kochendes Wasser, thut eine gute Prise Salz daran, läßt sie einmal aufkochen, dann an der Seite des Feuers so lange ziehen, bis sie weich ist, und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf jedes Pfund Melone kocht man 1 Pfund Zucker mit etwa $\frac{1}{4}$ Quart Wasser auf, schäumt ihn aus, fügt ein Dutzend Gewürznelken, einige Stücke Zimmt und auf 4 bis 6 Pfund Zucker etwa $\frac{1}{2}$ Quart sehr guten Wein-essig hinzu, läßt es noch ein wenig kochen, nimmt die Nelken mit einem Schaumlöffel heraus, gießt den Zucker auf die in einen Napf gelegte Melone und deckt Papier darüber. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn etwas ein, gießt ihn heiß über die Melone und läßt sie diesmal 2 bis 3 Tage stehen. Jetzt kocht man die Melone mit dem Zucker auf, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Zucker bis zur Hälfte ein und gießt ihn heiß über die Frucht. Nach 3 bis 4 Tagen kocht man den Zucker zu einem dünnen Syrup ein, schichtet die Melone in Gläser ein, gießt den Zucker darüber und bedeckt die Gläser vorläufig mit Papier. Wenn der Zucker nach einigen Tagen sich nicht wieder verdünnt hat, so bindet man die Gläser mit Blase zu und verwahrt sie an einem trocknen, kühlen Orte; im entgegengesetzten Falle muß man den Zucker noch ein wenig einkochen und heiß auf die Melone gießen. — Der Zusatz von Essig kräftigt den Geschmack der Melone, ist jedoch nicht unbedingt nothwendig.

1299. Pfirsiche in Zucker. Man schneide die Pfirsiche, welche zwar reif, aber noch fest sein müssen, in Hälften, schäle sie glatt, lege sie in kochendes Wasser, lasse sie einmal aufkochen, lege sie zum Abküh-

len in kaltes Wasser und lasse sie dann auf einem Siebe abtropfen. Hierauf lasse man auf jedes Pfund Pfirsiche mindestens 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Quart Wasser kochen, lege die Pfirsiche hinein, koch sie langsam weich, lege sie in einen Napf, gieße den Zucker darüber und bedecke sie mit Papier. Die weitere Behandlung der Pfirsiche an den nächstfolgenden Tagen ist wie die der Aprikosen in No. 1295.

1300. Stachelbeeren in Zucker. Nachdem man die Stachelbeeren wie in No. 1288 zum Einmachen vorbereitet hat, legt man sie in kochendes Wasser, läßt sie an der Seite des Feuers ziemlich weichziehen, legt sie in kaltes Wasser und dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Auf jedes Pfund Stachelbeeren kocht man $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{2}{3}$ Quart Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt ihn erkalten und gießt ihn über die in einen Napf gelegten Stachelbeeren. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn ein wenig ein, schäumt ihn dabei aus und gießt ihn warm über die Früchte; am dritten und vierten Tage wird der Zucker, nachdem er jedesmal ein wenig mehr eingekocht ist, heiß darüber gegossen. Am fünften Tage läßt man die Beeren auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker zu einem dünnen Syrup ein, läßt die Früchte einmal darin auflochen, schäumt sie gut aus und füllt sie nach dem Erkalten in Gläser.

1301. Preiselbeeren einzumachen. Man seze die gut ausgelesenen und gewaschenen Preiselbeeren in einer Casserole, die nur etwa halb voll davon werden darf, auf's Feuer, lasse sie ordentlich aufkochen und schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Zu jedem Quart (1 Quart = 2 Pfund) des abgetropften Saftes nehme man 2 Pfund in kleine Stücke geschlagenen Zucker, koch den Saft mit dem Zucker unter guten Abschäumen zu Gelee ein, d. h. so lange, bis derselbe von dem dareingetauchten Schaumlöffel breit tropft, thue die Preiselbeeren hinein, schwenke sie gut um und fülle sie sogleich in Töpfe oder Gläser. — Man kann den Früchten, wenn sie noch nicht zu reif sind, dadurch etwas von ihrer Bitterkeit nehmen, daß man sie, nachdem sie gewaschen sind, mit kaltem Wasser auf's Feuer setzt, heiß werden läßt und zum Abtropfen auf ein Sieb schüttet. Man behandelt die Früchte dann weiter, wie oben angegeben ist. — Man kann die Preiselbeeren auch auf folgende Weise ohne Zucker einmachen: Man seze sie, nachdem man sie verlesen, gewaschen und auf Tüchern abgetrocknet hat, in einer Casserole, welche sie nur zur Hälfte ausfüllen, auf gelindes Feuer, und lasse sie unter wiederholtem Umschütteln allmälig heiß werden. Wenn die Beeren anfangen, Saft von sich zu geben, so seze man sie auf stärkeres Feuer, lasse sie nur einmal auflochen, fülle sie gleich in Gläser oder Töpfe, und binde sie nach dem Erkalten zu. — Beim Gebrauche vermischt man die

auf diese Weise eingemachten Preiselbeeren mit Zucker und etwas Wein, oder noch besser mit Zucker und geschlagener Sahne.

1302. Besinge (Heidelbeeren) mit Zucker. Die Besinge werden sauber verlesen und gewaschen. Auf jedes Pfund Früchte kocht man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit sehr wenig Wasser auf, schüttet die gut-abgetropften Besinge dazu, läßt sie unter gutem Abschäumen einmal überkochen, gießt sie auf ein Sieb, kocht den davon abgelaufenen Saft so weit ein, daß er breit und langsam von einem dareingetauchten Löffel tropft, vermisch die Früchte wieder damit und füllt sie nach einigem Verkühlen in Gläser. Nach Belieben kann man auch ein paar Stücke Zimmit mit den Früchten kochen.

1303. Birnen in Zucker. Zum Einmachen eignen sich vorzüglich die Muskateller Birnen und die Beurre blancs. Die reifen, aber noch festen Birnen werden ungeschält mit viel kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und halb weichgekocht, in kaltem Wasser abgekühlt, glatt geschält (wobei man die Stiele halb abstutzt), in Wasser mit etwas Citronensaft nur so weich gekocht, daß man sie mit einer Nadel leicht durchstechen kann, wieder in kaltes Wasser und dann zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Auf jedes Pfund Birnen kocht man wenigstens 1 Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Quart Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt die Birnen darin einmal aufkochen, thut sie in einen Napf und bedeckt sie mit Papier. Die weitere Behandlung der Birnen an den nächstfolgenden Tagen ist wie die der Apricotzen in No. 1295.

1304. Rothe Birnen. Man lasse Preiselbeeren, welche zuvor gewaschen sind, auf gelindem Feuer langsam weichkochen, gieße sie auf ein aufgespanntes Tuch und lasse den Saft ablaufen. Dann schneide man nicht zu weiche, aber saftige Beurre-blancs in Hälften oder Viertel, schäle sie glatt, befreie sie von den Kerngehäusen, setze sie mit dem Preiselbeersaft, Zucker und einem Stück Zimmit auf's Feuer (auf 1 Quart Saft rechnet man $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund Zucker und $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Quartmaß voll Birnen), und lasse sie unter stetem Ausschäumen langsam so lange kochen, bis sie weich sind und der Saft so kurz eingekocht ist, daß er von einem dareingetauchten Löffel breit tropft. Sind die Birnen weich, ehe der Saft kurz eingekocht ist, so nehme man sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, koch den Saft auf stärkerem Feuer ein und vereinige ihn wieder mit den Birnen. Nach einigem Verkühlen fülle man die Birnen in Gläser.— Mit dem Saft von Himbeeren kann man die Birnen auf dieselbe Weise einkochen.

III. Das Einmachen der Früchte in Franzbranntwein.

1305. Aprikosen in Branntwein. Die Aprikosen, welche zwar ausgewachsen und gelb, aber noch fest sein müssen, werden rund herum mit einer Stecknadel bis auf den Stein gestochen und mit Wasser auf's Feuer gesetzt; wenn sie auf dem Punkt des Kochens sind, nimmt man sie ab und läßt sie an der Seite des Feuers so lange ziehen, bis sie sich weich anfühlen. Da nicht alle Früchte zu gleicher Zeit weich werden, so untersuche man sie oft, damit nicht ein Theil derselben zu weich werde. Dann läßt man sie in kaltem Wasser abkühlen und legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. — Auf jedes Pfund Aprikosen kocht man wenigstens $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Quart Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt die Aprikosen darin einmal aufkochen, thut sie in einen Napf und bedeckt sie mit Papier. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn ein, bis er ein wenig breit vom Löffel tropft, fügt die Früchte hinzu und läßt sie langsam aufkochen; am dritten Tage läßt man die Früchte auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker so weit ein, bis er breit und langsam vom Löffel tropft, läßt ihn verkühlen, vermischte ihn mit einer gleichen Quantität oder noch etwas mehr des besten Franzbranntweins und gießt diesen Saft durch ein reines Tuch. Dann ordnet man die Früchte in Flaschen von weißem Glase mit weitem Halse, übergießt sie mit dem klaren Saft, verschließt die Flaschen mit Korkstöpseln, bindet sie mit Blase zu und verwahrt sie an einem trocknen Orte.

1306. Pfirsiche in Branntwein. Man reibe den Flaum der zwar reisen, doch noch festen Pfirsiche mit einem Tuche ab, steche sie rund herum mit einer Nadel bis auf den Stein, lasse sie wie die Aprikosen in lochendem Wasser langsam ziemlich weichziehen, und behandle sie weiter wie diese in vorstehender Nummer. Sind die Pfirsiche schon mürbe, so drücke man sie beim Abreiben nicht zu stark, blanchire sie auch nicht in Wasser, sondern loche sie gleich in dem aufgelösten Zucker langsam weich. — Man kann die Pfirsiche auch in Hälften geschnitten und geschält in Branntwein einmachen.

1307. Kirschen in Branntwein. Große schöne Glaskirschen, deren Stiele man halb abgestutzt hat, werden mit etwas, in ein leinenes Läppchen gebundenen, Zimmt und Nelken in weithalsige Flaschen gelegt. Auf jedes Pfund Kirschen vermischte man etwa $\frac{1}{4}$ Quart Franzbranntwein mit 12—16 Loth gestoßenem Zucker, gießt ihn über die Kirschen, verschließt die Flaschen gut mit Propfen und darübergebundener Blase und läßt die Früchte einige Wochen an der Sonne destilliren.

1308. Reineclauden in Branntwein. Man behandle die

Reineclauden wie in No. 1296, doch nehme man hierzu nur $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf 1 Pfund Blaumen. Am folgenden Tage kochte man den Zucker ziemlich kurz ein und gieße ihn kochendheiß über die Früchte, welche man am dritten Tage auf einem Siebe abtropfen läßt und in die zur Aufbewahrung geeigneten Gefäße legt. Der Zucker wird so weit eingelocht, daß er breit und schwer vom Löffel tropft, nach dem Verkühlen mit dem Branntwein vermischt, durch ein Tuch und dann über die Früchte gegossen.

1309. Mirabellen in Branntwein. Man wirft die nicht zu reifen Mirabellen, nachdem man die Stiele derselben ein wenig abgestutzt hat, in kochendes Wasser, nimmt sie, wenn sie in die Höhe kommen, heraus, läßt sie in kaltem Wasser verkühlen und dann auf einem Siebe abtropfen. Auf jedes Pfund dieser Früchte läßt man $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser auflochen, schäumt ihn aus und gießt ihn heiß über die in einen Napf gelegten Mirabellen. Die weitere Behandlung ist der der Reineclauden in voriger Nummer gleich.

1310. Quitten in Branntwein. Man schält die Quitten und kocht sie in Wasser ziemlich weich. Zu einem Pfund Quitten kocht man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser, schäumt ihn aus und läßt die gutabgetropften Früchte darin einmal aufkochen. Am folgenden Tage gießt man den Zucker ab, kocht ihn kurz ein und gießt ihn heiß über die Quitten; am dritten Tage läßt man diese auf einem Siebe abtropfen, kocht den Zucker syrpartig ein, vermischt ihn nach dem Verkühlen mit ebensoviel oder noch etwas mehr Franzbranntwein, gießt den Saft durch ein Tuch und dann über die in Gläser gelegten Früchte.

IV. Früchte und Fruchtsäfte in Glassflaschen vermittelst kochenden Wassers einzumachen.

1311. Stachelbeeren in Flaschen. Nachdem man die unreifen, grünen Stachelbeeren von Blüthen und Stielen befreit hat, füllt man sie in starke Glassflaschen, welche weite Hälse haben müssen, damit man die Früchte beim Gebrauche unbeschädigt und ohne große Mühe herausnehmen kann. Die Früchte müssen so fest als möglich in den Flaschen liegen; man stößt deshalb, um dies zu bewirken, beim Füllen der Flaschen den Boden derselben öfters auf ein mehrfach zusammengelegtes Tuch und rüttelt auf diese Art die Früchte recht dicht zusammen. Nach dem Füllen verschließt man die Flaschen mit sehr gut schließenden neuen Propfen und bindet sie mit Blase fest zu; dann bedeckt man den Boden eines Kessels, welcher reichlich die Höhe der Flaschen hat, mit ein-

wenig Heu, setzt die Flaschen darauf, umgibt sie von allen Seiten mit Heu, damit sie beim Kochen nicht zusammenstoßen können, giebt soviel kaltes Wasser in den Kessel, daß es mit den Früchten in den Flaschen gleichsteht, setzt den Kessel auf's Feuer, läßt das Wasser aufkochen und dann noch eine Viertelstunde sehr langsam kochen, nimmt den Kessel vom Feuer und läßt die Flaschen in dem Wasser erkalten. Man reinigt die Flaschen dann gut, verpicht sie recht dicht, schüttelt sie ein wenig, daß die Früchte mit ihrem Saft gleichen, und verwahrt sie an einem kalten, trocknen Orte. Beim Gebrauche schüttet man die Stachelbeeren aus der Flasche zum Abtropfen auf ein Sieb und kocht sie wie die frischen.

1312. Johannisbeeren in Flaschen. Die reifen, aber nicht zu weichen Johannisbeeren werden sauber abgebeert, in Flaschen gefüllt und wie die Stachelbeeren in vorstehender Nummer weiter behandelt, aber nur 8—10 Minuten gekocht.

1313. Himbeeren in Flaschen. Mit den frischgepflückten reifen, aber nicht zu weichen Himbeeren verfährt man, nachdem sie gut verlesen sind, in derselben Weise, wie mit den Stachelbeeren in No. 1311, läßt sie jedoch nur 5 Minuten kochen.

1314. Kirschen in Flaschen. Frischgepflückte Glaskirschen, Nattkirschen oder große saure Kirschen werden von den Stielen befreit, behutsam ausgekernt, fest in Flaschen gefüllt, mit dem Saft, der sich beim Auskernen gesammelt hat, übergossen und wie die Stachelbeeren in No. 1311, nur etwas länger (etwa 20 Minuten) gekocht. — Nach dem Erkalten werden die Flaschen wohl verpicht und an einem kalten trocknen Orte verwahrt.

1315. Aprikosen in Flaschen. Die reifen, aber nicht weichen Aprikosen werden in Hälften oder in Viertel geschnitten, glattgeschält und mit den abgezogenen Kernen recht fest in Flaschen gefüllt, welche man sehr fest zusammendrückt und mit Blase zubindet. Die Aprikosen müssen wie die Kirschen 20 Minuten langsam kochen und nach dem Erkalten sehr gut verpicht werden.

1316. Pfirsiche in Flaschen. Diese werden wie die Aprikosen in vorstehender Nummer behandelt.

1317. Blaue Pflaumen in Flaschen. Die frisch gepflückten Pflaumen werden in Hälften geschnitten (nach Belieben kann man die Pflaumen auch schälen), recht fest in die Flaschen gelegt und weiter behandelt wie die Stachelbeeren in No. 1311. Man läßt sie 10—15 Minuten kochen.

Man kann übrigens die Pfirsichen, Aprikosen, Kirschen, Himbeeren und Johannisbeeren auch mit Zucker in Flaschen einmachen und löst zu diesem Behufe den in kleine Stücke geschlagenen Zucker mit ein wenig Wasser auf (zu 1 Pfund Zucker etwa $\frac{1}{2}$ Quart Wasser), läßt ihn aufkochen und erkalten, und gießt dann so viel davon auf die in die Flaschen gelegten Früchte, daß diese damit bedeckt sind. Die weitere Behandlung ist der in den vorstehenden Nummern angegebenen vollkommen gleich.

1318. Frucht-Marmelade zu Gefrorenem einzumachen.

Man streicht dazu die Früchte, als: Himbeeren, Erdbeeren, weiche Aprikosen, Pfirsiche oder Kirschen roh durch ein Sieb, vermischt 1 Pfund dieser Marmelade mit 1 bis $1\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem Zucker, füllt sie in Flaschen (starke Weinsflaschen mit weitem Halse können dazu benutzt werden), verschließt diese gut mit neuen Pstopfen, bindet sie mit Blase zu und kocht sie wie die Stachelbeeren in No. 1311 langsam etwa $\frac{1}{4}$ Stunde. — Nach dem Erkalten müssen die Flaschen sehr gut verpicht werden. — Die abgezogenen Kerne der Pfirsiche und Aprikosen können zu der Marmelade von diesen Früchten in die Flaschen gethan werden. — Man kann die Frucht-Marmelade auch ohne Zucker in Flaschen einmachen.

1319. Himbeersaft in Flaschen.

Man setze die Himbeeren mit ganz wenig kaltem Wasser auf gelindes Feuer, lasse sie unter öfterem Umrühren aufkochen, schütte sie, wenn sie flüssig geworden sind, auf ein aufgespanntes leinenes Tuch, lasse den Saft rein ablaufen und presse dann die Himbeeren leicht aus, fülle den Saft nach einigem Verkühlen in starke Flaschen, verschließe diese fest mit neuen, vorher gebrühten und wieder getrockneten Pstopfen, wobei man darauf zu achten hat, daß zwischen Saft und Pstopfen ein fingerbreiter leerer Raum bleibt, binde sie mit Blase fest zu und koch sie langsam wie die Stachelbeeren in No. 1311 10 bis 15 Minuten. Nach dem Erkalten verpiche man die Flaschen sehr gut und verwahre sie an einem kalten, trocknen Orte. — Man kann auch den Saft der Himbeeren, nachdem man diese roh zerquetscht hat, durch ein reines Tuch pressen, doch gewinnt man aus den gekochten Früchten mehr Saft, als aus den roh ausgepreschten.

1320. Johannisbeersaft in Flaschen.

Man zerdrückt die von den Stengeln gestreiften rothen Johannisbeeren, preßt den Saft durch ein Tuch und filtrirt ihn durch ein aufgespanntes Tuch; oder man läßt die Beeren, wie die Himbeeren in voriger Nummer, auf gelindem Feuer so lange sacht kochen, bis sie aufgeplastzt sind, gießt den Saft durch ein aufgespanntes Tuch, füllt ihn in Flaschen und behandelt ihn weiter wie den Himbeersaft. Auf eine andere Art gewinnt man den Saft dieser

Früchte, wenn man sie in einen neuen Topf schüttet, diesen verdeckt in ein Geschirr mit kochendem Wasser setzt und ihn unter fortwährendem Kochen des Wassers so lange darin stehen lässt, bis die Beeren flüssig geworden sind, was freilich etwas lange dauert, wofür jedoch der Saft sehr klar wird.

1321. Kirschsaft in Flaschen. Man zerstößt die Kirschen mit ihren Steinen in einem Mörser, preßt den Saft durch ein Sieb, filtrirt ihn klar durch ein aufgespanntes Tuch, füllt ihn in Flaschen, verschließt diese mit Korkstöpseln und Blase, und kocht sie nach Anweisung der No. 1311 $\frac{1}{2}$ Stunde. — Man kann sowohl diesen, als auch den Saft von Johannisbeeren und Himbeeren vor dem Einfüllen in die Flaschen mit gestoßenem Zucker vermischen; man nimmt auf 1 Quart Saft 1 bis $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker.

V. Vom Einkochen der Fruchtsäfte mit Zucker.

1322. Mohrrübensaft. Man schabt große, saftreiche Mohrrüben, so wie sie im Herbste aus der Erde kommen, recht rein ab, reibt sie auf einem Reibeisen, preßt den Saft durch einen leinenen Beutel, lässt ihn einige Stunden ruhig stehen, gießt ihn von dem trüben Bodensatz ab, kocht ihn unter gutem Rühren zu einem Syrup ein, füllt ihn in Steintöpfe und bindet diese nach dem Erkalten des Syrups mit Papier oder Blase fest zu. Dieser Saft ist ein vortreffliches Mittel wider den Husten und überhaupt bruststärkend.

1323. Kirschsaft. Man preßt den Saft der in einem Mörser zerstoßenen Kirschen durch ein Tuch, lässt ihn 12 Stunden ruhig stehen und gießt ihn vom Bodensatz behutsam ab; oder: man lernt die Kirschen aus, setzt sie mit ein wenig Wasser auf gelindes Feuer, lässt sie aufkochen und den Saft durch ein aufgespanntes Tuch laufen. Auf jedes Pfund Saft nimmt man $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund Zucker, schlägt ihn in Stücke, legt ihn in den Saft und lässt ihn darin sich auflösen, setzt den Saft auf's Feuer, kocht ihn unter gutem Ausschäumen auf, lässt ihn an der Seite des Feuers noch so lange kochen, bis er klar ist und nicht mehr schäumt, und gießt ihn in eine Terrine; nach dem Erkalten füllt man ihn in Flaschen, verschließt diese fest mit Korkstöpseln und darübergebundener Blase, verpicht sie gut und verwahrt sie an einem kalten, trocknen Orte. — Man kann die Flaschen, ehe man sie verpicht, noch einmal im Wasserbade 5 Minuten kochen (siehe No. 1311); der Saft hält sich dann um so besser.

1324. Himbeersaft. Der Saft der Himbeeren wird, wie es in No. 1319 angegeben ist, durch Auspressen der rohen Früchte oder

durch Auflochen derselben gewonnen. Auf jedes Pfund Saft nimmt man $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund Zucker und behandelt ihn wie den Kirschsaft in vorhergehender Nummer. Man kann auch ein Drittel so viel rothe oder weiße Johannisbeeren als Himbeeren mit letzteren zusammen ausspreßen; der Geschmack des Saftes wird dadurch kräftiger.

1325. Johannisbeersaft. Auf jedes Pfund klaren Saftes, welchen man nach Angabe der No. 1320 aus den Johannisbeeren gewinnt, rechnet man 1 Pfund Zucker und behandelt ihn weiter wie den Kirschsaft in No. 1323.

1326. Erdbeersaft. Schöne reife, gut gereinigte Garten- oder Wald-Erdbeeren werden in eine Terrine gethan. Zu $1\frac{1}{2}$ Quart Erdbeeren kocht man ein Pfund Zucker mit etwa $\frac{1}{3}$ Quart Wasser zu einem Syrup, gießt diesen heiß über die Erdbeeren, läßt sie erkalten und deckt sie fest zu. Nach 24 Stunden preßt man den Saft leicht durch ein Tuch, läßt ihn noch einige Stunden stehen, gießt ihn von dem Bodensatz behutsam ab, füllt ihn in Flaschen, verschließt diese mit Pflöpfen, überbindet sie kreuzweise mit Bindfaden und läßt sie im Wasserbade (siehe No. 1311) etwa 10 Minuten kochen. Nach dem Erkalten werden die Flaschen gut verpicht.

1327. Kermesbeersaft. Der schöne, hochrothe Saft der Kermesbeeren wird zur Färbung der Gelees, Crèmes &c. benutzt und auf folgende Art eingemacht: Man setzt die ganz reisen Kermesbeeren mit ein wenig Wasser auf gelindes Feuer, läßt sie auflochen, zerdrückt sie und klärt den Saft durch eine Serviette. Auf jedes Pfund Saft nimmt man $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund Zucker, löst ihn in dem Saft auf und behandelt ihn weiter wie den Kirschsaft in No. 1323. Zu bemerken ist noch, daß man den Kermessaf, wenn er schön roth und klar bleiben soll, vor jeder Berührung mit Zinn bewahren muß.

VI. Vom Einmachen der Frucht-Gelees.

1328. Himbeer-Gelee. Man nimmt hierzu 2 Theile Himbeeren und einen Theil weiße oder rothe Johannisbeeren. Der Saft dieser Früchte wird nach No. 1319 entweder roh ausgepreßt, oder durch Kochen derselben gewonnen. Auf jedes Pfund Saft nimmt man 1 Pfund Zucker, schlägt diesen in kleine Stücke, vermischt den Saft mit dem Zucker und kocht ihn unter stetem Abschäumen so lange, bis er breit und gallertartig vom Löffel tropft, und ein Tropfen, welchen man davon auf einen kalten Teller fallen läßt, nicht mehr breit auseinanderfließt und bald leicht erstarrt. Dann nimmt man den eingekochten Saft vom Feuer, schäumt ihn noch einmal gut ab und füllt ihn so heiß als

möglich in die dazu bestimmten, vorher erwärmten Gläser; nach dem Erkalten wird das Gelee mit in Rum oder Cognac getauchtem Papier bedeckt; die Gläser werden mit steifem Papier oder Blase fest zugebunden.

1329. Johannisbeer-Gelee. Damit das Johannisbeer-Gelee nicht zu dunkelroth wird, nimmt man dazu halb rothe und halb weiße Johannisbeeren. Der Saft der Beeren wird roh ausgepreßt oder ausgekocht, wie es in No. 1320 angegeben ist, und durch ein Tuch gellärt. Zu jedem Pfund Saft nimmt man 1 Pfund Zucker und verfährt damit weiter wie bei dem Himbeer-Gelee in voriger Nummer.

1330. Rotes Johannisbeer-Gelee. Man nimmt dazu halb rothe und halb weiße Johannisbeeren, preßt den Saft derselben roh durch ein Tuch in ein neues irdenes Gefäß, läßt ihn mehrere Stunden ruhig stehen und gießt ihn vom Bodensaße klar ab. Zu 1 Pfund Saft braucht man $1\frac{1}{4}$ Pfund feingestochenen und gesiebten Zucker. Man röhrt den Saft, alle 5 Minuten einen Löffel Zucker hinzufügend, in einem porzellanenen Napfe mit einem silbernen Löffel ununterbrochen anderthalb Stunden und füllt ihn dann in Gläser, in welchen er nach einigen Tagen zu einem Gelee erstarrt sein muß. — Das auf diese Art bereitete Johannisbeer-Gelee hat einen herrlichen Geschmack, hält sich aber nicht lange.

1331. Preiselbeer-Gelee. Man wäscht recht reife Preiselbeeren, läßt sie auf gelindem Feuer flüssig werden, kocht sie dann auf stärkerem Feuer weich und läßt den Saft durch ein aufgespanntes Tuch klar ablaufen. Auf 1 Quart Saft nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, kocht den Saft damit auf, schäumt ihn rein ab und läßt ihn unter oft wiederholtem Abschäumen so lange kochen, bis er breit und gallertartig vom Löffel tropft, nimmt ihn vom Feuer, läßt ihn einige Minuten abkühlen, schäumt ihn dann noch einmal ab und füllt ihn in Gläser. — Man muß beim Einkochen der Fruchtsäfte mit Zucker zu Gelee sehr ausmerksam sein, daß man sie weder zu wenig noch zu kurz einkochte; im ersten Falle bleibt der Saft nach dem Erkalten flüssig, wogegen er, wenn man ihn zu kurz kocht, seine schöne Farbe verliert und erkaltet einem zähnen Syrup gleicht. Um sicher zu gehen, lasse man während des Einkochens von Zeit zu Zeit ein paar Tropfen des Saftes auf einen kalten zinnernen Teller fallen; nach dem Erkalten derselben kann man leicht beurtheilen, ob der Saft den richtigen Grad der Einkochung erreicht hat oder nicht.

1332. Aepfel-Gelee. 1 Meze Nenetten und 1 Meze Borsdorfer Aepfel wasche man mit einem Tuche sauber ab, befreie sie von

den Stielen und Blumen, schneide sie ungeschält in Stücke, setze sie mit so vielem Wasser auf's Feuer, daß sie damit bedeckt sind, und koch sie ziemlich weich. Dann schütte man sie auf ein aufgespanntes Tuch und lasse den Saft abtropfen. Am nächsten Tage gieße man den Saft von dem trüben Bodensaft behutsam ab, vermische ihn mit Zucker (1 Pfund Saft mit $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund Zucker), setze ihn auf's Feuer, koch ihn unter sorgfältigem Abschäumen rasch so kurz ein, daß er von einem dareingetauchten Löffel breit und gallertartig tropft, füge den durch ein Sieb gegossenen Saft von 2 Citronen hinzu, lasse den Apfelsaft damit noch einige Minuten kochen, schäume ihn gut aus, nehme ihn vom Feuer und fülle ihn heiß in Gläser.

1333. Quitten-Gelee. Dazu werden schöne gelbe Quitten genommen, mit einem Tuche recht rein abgerieben, ungeschält in Stücke geschnitten, mit soviel Wasser, daß es darübersteht, auf's Feuer gesetzt, weichgekocht und zum Abtropfen auf ein aufgespanntes Tuch geschüttet. Mit dem Sauste verfährt man im Übrigen wie bei dem Apfels-Gelee in voriger Nummer.

VII. Vom Einmachen der Frucht-Marmeladen (-Muße).

1334. Himbeer-Marmelade. Man streicht die reifen Himbeeren roh durch ein Sieb, fügt auf jedes Pfund Himbeerbrei 20 Loth gestoßenen Zucker hinzu und kocht beides zusammen auf nicht zu starkem Feuer unter stetem Rühren zu einem Muße ein. Man darf dieses jedoch nicht zu kurz einkochen, weil es sonst sowohl seine schöne Farbe, als seinen schönen Geschmack verliert. Wenn das Muß breit und gallertartig vom Löffel fällt, nimmt man es vom Feuer, füllt es heiß in Töpfe oder Gläser, bedeckt es nach dem Erkalten mit in Rum getauchten Papierblättern und bindet die Gläser mit steifem Papier oder Blase fest zu.

1335. Erdbeer-Marmelade. Diese bereitet man von den roh durchgestrichenen Erdbeeren wie die Himbeer-Marmelade in voriger Nummer.

1336. Johannisbeer-Marmelade. Die Früchte werden roh durchgestrichen; auf jedes Pfund Fruchtbrei nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker. Das weitere Verfahren giebt die No. 1334 an.

1337. Kirsch-Marmelade. Die sauren Kirschen werden ausgesteint; die Steine werden zerstoßen und mit ein wenig Wasser aufgekocht; den Saft von den Steinen gießt man durch ein Sieb auf die Kirschen, kocht diese weich, streicht sie durch ein Sieb, nimmt auf jedes

Pfund dieses Breies $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, und verfährt nach Angabe der No. 1334 weiter damit. — Eine andere Art des Einkochens der Kirsch-Marmelade ist: Man kocht die ausgesteinten Kirschen in ihrem eigenen Saft mit Zucker (1 Meze Kirschen 1 Pfund Zucker) unter stetem Rühren so lange, bis der Brei dick und gallertartig vom Rühr-Löffel fällt, fügt dann die abgehäuteten Kirscherne und etwas feingehackte Citronenschale hinzu, lässt das Muß damit noch ein wenig kochen und füllt es heiß in Töpfe oder Gläser.

1338. Kirschmuß ohne Zucker. Man steint die Kirschen aus, zerstögt die Steine, setzt sie mit ganz wenig Wasser auf das Feuer, lässt sie siedendheiß werden, preßt die Flüssigkeit durch ein Tuch, gießt sie auf die Kirschen und kocht diese unter stetem Rühren zu einem dicken Muße ein. Man kann übrigens auch die Steine ausschlagen, die Kerne herausnehmen und abhäuten, und solche nebst feingehackter Citronenschale unter das Muß mischen, wenn dieses beinahe dick genug eingekocht ist, oder statt der Kirscherne abgezogene, feingehackte bittere Mandeln daruntermischen.

1339. Marmelade von geschälten Pflaumen. Die recht reifen Pflaumen werden geschält, entsteint, mit Zucker auf gelindes Feuer gesetzt und unter öfterem Umrühren in ihrem eigenen Saft weichgekocht. (Auf 1 Pfund Pflaumen rechnet man etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker.) Hierauf streicht man sie durch ein Sieb oder einen Durchschlag und kocht sie unter stetem Rühren zu einem dicken Muße ein, vermischt dieses nach Belieben mit ein wenig feinwürfelig geschnittener Orangenschale, lässt es noch ein wenig kochen und füllt es heiß in Töpfe oder Gläser.

1340. Pflaumenmuß. Man pflückt eine Meze Fliederbeeren von den Stielen, setzt sie auf gelindes Feuer, lasse sie flüssig werden und auflochen, presse den Saft durch ein Tuch, gieße ihn in den zum Kochen des Mußes bestimmten Kessel, füge einen halben Scheffel ausgesteinte Pflaumen (zuerst etwa 2 Mezen, und, wenn diese flüssig geworden, nach und nach die übrigen), 1 Loth gestoßene Gewürznelken, etwas gestoßenen Zimmt, nach Belieben auch kleingeschnittene Citronenschalen hinzu, und koch die Pflaumen auf nicht zu starkem Feuer, welches man später, sobald das Muß anfängt, sich zu verdicken, nur schwach unterhält, unter stetem Rühren zu einem Muße ein, welches so steif sein muß, daß es aus einem damit angefüllten Löffel, wenn man ihn umkehrt, nicht herausfällt. Man bewahre das Muß durch fleißiges Rühren vor dem Anbrennen, mache auch von Zeit zu Zeit das sich an den Seiten des Kessels angeseckte Muß los und vermische es wieder mit dem übrigen. An manchen Orten kocht man, um das Muß dunkel zu färben und um es zu würzen, etwa $\frac{1}{2}$ Dutzend Wallmölle in ihren grünen Schalen mit

den Pflaumen. — Sobald das Muß nun steif genug eingekocht ist, entferne man das unter dem Kessel befindliche Feuer, fülle das Muß so gleich in Steintöpfe und setze diese, bis zum Stande gefüllt, in einen warmen Brat- oder Backofen, damit das Muß oben eine Rinde bekomme und dadurch vor dem Schimmeln bewahrt werde. Derselbe Zweck läßt sich auch dadurch erreichen, daß man das Muß mit klarausgelassenem Hammel- oder Kindertalg übergießt. Man bindet die Töpfe nach dem Erkalten mit starkem Papier fest zu und verwahrt sie an einem trocknen Orte.

1341. Fliedermuß. Die von den Stielen gepflückten schwarzen Flieder- oder Hollunderbeeren werden auf gelindes Feuer gesetzt und einige Male aufgekocht; dann preßt man den Saft durch ein leinenes Tuch und kocht ihn unter stetem Rühren zu der Dicke eines Syrups ein, füllt ihn in kleine Steintöpfe und bindet diese nach dem Erkalten mit Papier zu. Wenn man dieses Muß allzudick einkocht, so erhält es einen bittern Geschmack.

1342. Muß von Borsdorfer Aepfeln und Renetten. 1 Meze dieser Aepfel werden rein abgewischt, nach Beseitigung der Stiele und Blüthen geschält und auf einem Neibeisen feingerieben. Die Schalen und Kernhäuser kocht man mit $\frac{3}{4}$ Quart Wasser gut aus, gießt den Saft durch ein reines Tuch, fügt 1 Pfund Zucker hinzu und kocht ihn unter gutem Abschäumen zu einem Syrup ein. Wenn dieser breit und schwer von einem dareingetauchten Löffel tropft, so giebt man die geriebenen Aepfel und etwas feingehackte Citronenschale dazu, kocht die Aepfelmasse unter stetem Umrühren mit einem Holzlöffel dick ein, füllt sie in Gläser, bindet sie nach dem Erkalten mit Papier zu und verwahrt sie, wie alle eingemachten Früchte, an einem trocknen Orte. Dieses Muß läßt sich zur Füllung von Torten &c. vortrefflich anwenden.

1343. Apricot-Marmelade. Sind die zur Marmelade bestimmten Apricotens weich, so streicht man sie nach Beseitigung der Steine roh durch ein Sieb; harte Früchte werden in Stücke geschnitten, mit ein wenig Wasser unter beständigem Rühren weichgekocht und dann durchgestrichen. Auf 1 Pfund Apricotensbrei kocht man $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker mit ein wenig Wasser zu einem dicken Syrup, thut den Brei hinzu und kocht denselben unter beständigem Rühren zu einem ziemlich dicken, jedoch auch nicht zu steifen Muße ein. Nach Belieben kann man, wenn das Muß beinahe steif genug ist, auch die abgezogenen Kerne der Apricotens daruntermischen. — Da die Fruchtmüze beim Einkochen sehr leicht anbrennen, so sei man darauf aufmerksam, daß das Feuer nicht zu stark sei; auch muß das Geschirr, in welchem man das Muß einkocht, einen dicken Boden haben; wenn man dann nicht nur leicht obenhin, sondern

fest und strichweise auf dem Boden des Geschirres röhrt, so wird das Muß gewiß vor dem Anbrennen bewahrt bleiben.

1344. Quitten-Marmelade. Große, recht gelbe und mürbe Quitten werden in Viertel geschnitten, geschält, gewaschen und in Wasser weichgekocht. Nach dem Abtropfen auf einem Siebe streicht man sie durch, kocht das Muß mit Zucker wie das Aprikosenmuß in voriger Nummer kurz ein, und füllt es heiß in Gläser oder Töpfe. Auf jedes Pfund Quittenmuß rechnet man 20 bis 24 Loth Zucker.

1345. Quittenbrod. Man kocht die Quitten mit der Schale in Wasser weich, schält sie, befreit sie von den Kerngehäusen und streicht sie durch ein Sieb. Auf 1 Pfund Quittenmuß nimmt man 1 Pfund Zucker, kocht diesen mit ein wenig Wasser unter gutem Abschäumen zu einem dicken Syrup ein, fügt dann das Quittenmuß nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und eine Prise Zimmt hinzu, kocht es unter stetem aufmerksamen Rühren steif ein, füllt es in Papierkapseln und trocknet es in einem abgekühlten Ofen. Nachdem das Quittenbrod erkaltet und recht steif geworden ist, befreit man es von den Papierkapseln, welche man zu dem Ende von außen anfeuchtet, und schneidet es in beliebige Stücke.

1346. Dreimuß. Man kocht $1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund Zucker mit etwas Wasser zu einem Syrup ein, fügt ein Pfund ausgesteinte saure Kirschen, 1 Pfund Himbeeren und 1 Pfund Johannisbeeren hinzu, schäumt die Früchte gut ab, läßt sie so lange kochen, bis der Zucker breit und gallertartig vom Löffel tropft, giebt ein wenig gestoßenen Zimmt und die abgezogenen Kirschkerne dazu, läßt die Früchte damit noch einmal aufkochen und füllt sie heiß in Gläser.

VIII. Vom Einmachen in Essig.

1347. Birnen in Essig. Dazu nimmt man weiße Butterbirnen (Beurre-blancs), oder schöne Bergamotten, schält sie glatt und läßt sie entweder ganz, oder schneidet sie in Hälften und befreit sie von den Kerngehäusen. Auf 4 Pfund Birnen nimmt man $\frac{3}{4}$ Quart Essig und $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, kocht beides zusammen auf und schäumt es ab, legt die Birnen hinein, kocht sie weich, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und legt sie in ein Glas. Den Essig kocht man mit etwas abgeschälter Citronenschale, Zimmt und Gewürznelken zu einem sehr dünnen Syrup ein, läßt ihn durch eine Serviette laufen und gießt ihn über die Birnen. Nach einigen Tagen kocht man den Essig, wenn er dünner geworden ist, ein wenig ein, gießt ihn abgekühlt über die Birnen, und wiederholt dies von Zeit zu Zeit, bis der Essig sich nicht mehr verdünnt.

Hierauf bindet man die Gläser fest mit Papier oder Blase zu und verwahrt sie an einem kalten, trocknen Orte.

1348. Geschälte Pflaumen in Essig. Man schäle recht reife, schöne Pflaumen glatt ab und lege sie in einen neuen Topf oder in ein Glas. Zu 2 Pfund Pflaumen kochte man $\frac{3}{8}$ Quart Essig mit $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund Zucker, etwas Nelken und Zimmt auf, lasse ihn erkalten, gieße ihn durch ein Sieb auf die Pflaumen, welche damit bedeckt sein müssen, binde den Topf mit Papier zu, setze ihn in einem Geschirr mit so viel kaltem Wasser, daß dasselbe über die Hälfte der Höhe des Topfes reicht, auf's Feuer, lasse es eine halbe Stunde kochen, nehme es vom Feuer und lasse den Topf mit den Pflaumen in dem Wasser erkalten. — Nach einigen Tagen gieße man den Essig ab, kochte ihn zu einem Shrup ein, gieße ihn kalt auf die Früchte und wiederhole das Einkochen so oft, bis sich der Essig nicht mehr verdünnt. Dann binde man den Topf mit Blase zu und verwahre ihn an einem kalten, trocknen Orte.

1349. UNGESCHÄLTE PFLAUMEN IN ESSIG. Zu 5 bis 6 Pfund schöner, großer Pflaumen nimmt man etwa 1 Quart Essig, 1 bis $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken und $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt. Man kocht den Essig mit dem Zucker und Gewürz auf, legt die gutabgewaschenen Pflaumen, deren Stiele halb abgestutzt worden, hinein, kocht sie einige Minuten, bis die Haut plakt, nimmt sie dann heraus, legt sie in Töpfe oder Gläser, kocht den Essig noch ein wenig ein, gießt ihn etwas abgekühlt auf die Pflaumen und bindet sie nach dem Erkalten fest zu.

1350. Pflaumen in Essig und Rothwein. Zu einer Menge Pflaumen nimmt man $\frac{1}{2}$ Quart Rothwein, $\frac{3}{4}$ Quart Essig, $1\frac{1}{2}$ bis 2 Pfund Zucker, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken und $\frac{1}{2}$ Loth Zimmt. Das Verfahren beim Einmachen ersieht man aus der vorigen Nummer.

1351. Melonen in Essig. Man schneidet eine völlig reife, nicht zu weiche Melone in Scheiben, welche an der äußern Seite etwa anderthalb Finger dick sind, beseitigt die Kerne und die inneren weichen Theile, schneidet sie in singerbreite und singerlange Stücke, legt diese in einen Napf und gießt Essig, welchen man mit Zucker und Nelken aufgekocht hat, durch ein Sieb heiß darüber. Auf $2\frac{1}{2}$ bis 3 Pfund Melone nimmt man 1 Quart Essig und $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker. Am nächsten Tage kocht man die Melone in dem Essig ziemlich weich, schäumt sie dabei gut ab und läßt sie in dem Napfe mit Papier bedeckt bis zum dritten Tage stehen, an welchen man sie auf einem Siebe abtropfen läßt, mit Zimmt und Nelken in Gläser legt (die Nelken müssen in ein leinenes Läppchen gebunden sein, damit die Frucht nicht schwarzfleckig wird), und mit dem zu einem sehr dünnen Shrup eingekochten Essig

übergießt. Sollte sich der Essig nach einiger Zeit wieder verdünnt haben, so gießt man ihn ab, kocht ihn ein wenig ein und gießt ihn heiß auf die Melone.

1352. Aprikosen in Essig. Die reisen, nicht zu weichen Aprikosen werden in Hälften geschnitten und geschält. Zu 3 bis 4 Pfund Aprikosen kochte man $\frac{3}{4}$ Quart Essig mit 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker auf, schäume ihn ab, lasse die Aprikosen darin einmal aufkochen und dann auf einem Siebe abtropfen, lege sie mit den abgezogenen Aprikosenkernen in ein Glas, kochte den Essig mit einigen Gewürznelken und etwas Zimmt zu einem dünnen Syrup ein, und gieße ihn kalt durch ein Sieb auf die Früchte. — Wenn der Saft sich nach einigen Tagen verdünnt hat, so kochte man ihn noch ein wenig ein und wiederhole dies so oft, bis er nicht mehr dünn wird.

1353. Grüne Bohnen in Essig und Zucker. Ganz junge grüne Bohnen werden von den Fäden befreit und in Wasser mit ganz wenig Salz gar, aber nicht zu weich gekocht, in kaltem Wasser abgekühlt und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Zu 1 Pfund Bohnen kochte man $\frac{3}{8}$ Quart Essig mit $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, einigen Nelken und einem Stück Zimmt auf, und gieße ihn durch ein Sieb lochend auf die in einen Napf gelegten Bohnen. Am nächsten Tage kochte man diese einmal auf, lege sie in Gläser, kochte den Essig noch ein wenig ein und gieße ihn auf die Bohnen, die damit bedeckt sein müssen.

1354. Senfgurken. Man nimmt hierzu große Schlangengurken, schält sie, schneidet sie der Länge nach in 4 Theile, befreit sie von den Kernen, schneidet sie in beliebig große Stücke und stutzt diese rundlich zu. Dann läßt man Wasser mit etwas Salz kochen, thut die Gurken hinein, läßt sie einmal aufkochen, legt sie in einen Durchschlag, läßt sie sehr gut abtropfen, thut sie in einen Napf und gießt soviel guten Weinessig, der mit etwas Salz aufgekocht ist, darüber, daß sie reichlich damit bedeckt sind. Nach einigen Tagen schüttet man die Gurken in einen Durchschlag, läßt den Essig abtropfen, legt die Gurken mit ganzem Pfeffer, Muskatblüthen, rothen Pfefferschoten, weißen Senfkörnern, Schalotten, würfelgeschnittenem Meerrettig, Rocambole oder Knoblauch, Lorbeerblättern und Estragon schichtweise in Gläser oder Töpfe ein, kocht den Essig mit Gewürznägeln auf, schäumt ihn aus, läßt ihn verkühlen und gießt ihn durch ein Sieb auf die Gurken. Nach Verlauf von 8 bis 14 Tagen gießt man den Essig davon ab, kocht und schäumt ihn, läßt ihn erkalten, gießt ihn wieder auf die Gurken und bindet die Töpfe oder Gläser fest mit starkem Papier oder Blase zu.

1355. Süße Gurken. Nachdem man die Gurken wie in der vorigen Nummer geschält und in Stücke geschnitten hat, thut man sie in kochendes gesalzenes Wasser, läßt sie einmal aufkochen und dann auf einem Siebe sehr gut abtropfen. Nun kocht man auf 4 Pfund Gurken etwa 1 Quart guten Weinessig mit 1 bis $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Loth Nelken und einigen Stücken Zimmt auf, nimmt die Nelken und den Zimmt heraus, und gießt den Essig heiß über die in ein Glas oder einen Steintopf gelegten Gurken, die damit bedeckt sein müssen. Den in dem Essig gekochten Zimmt kann man zu den Gurken in das Glas thun; die Nelken hineinzuthun, ist nicht räthlich, weil die Gurken davon schwarzfleckig und unansehnlich werden. Nach Belieben kann man auch einige Stück Muskatblüthe und trocknen Ingwer zwischen die Gurken legen, die davon einen würhaftesten Geschmack bekommen. — Nach etwa 8 Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn auf, schäumt ihn aus, läßt ihn erkalten, gießt ihn wieder auf die Gurken, und wiederholt dies nach einiger Zeit noch einmal. Sollte sich der Essig durch das Aufkochen so verringern, daß er die Gurken nicht mehr bedeckt, so fügt man noch etwas aufgekochten guten Bieressig hinzu.

1356. Pfeffergurken. Ganz kleine, höchstens einen Finger lange und starke Gurken werden gut abgerieben, gewaschen und mit Salz gemengt. Nach 24 Stunden trockne man sie ab, lege sie in einen Topf und gieße soviel aufgekochten und verkühlten Essig darauf, daß sie damit bedeckt sind. Am nächsten Tage gieße man den Essig ab, lasse ihn einmal aufkochen und gieße ihn heiß auf die Gurken. Am dritten Tage lasse man die Gurken mit dem Essig einmal aufkochen, schütte sie in einen Napf, lasse sie erkalten, lege sie schichtweise mit Pfefferkörnern, Lorbeerblättern, Schalotten, Muskatblumen, Pfefferschoten und Estragonblättern in ein Glas, gieße den Essig darüber und binde das Glas mit Papier oder Blase zu.

1357. Champignons und Steinpilze. Hierzu nehme man ganz kleine Pilze, welche fest und unten noch geschlossen sind, schneide die Wurzeln ab, puze die Pilze sauber, wasche sie gut (sind die Pilze weiß und recht fest, so braucht man sie nicht zu puzen, sondern man reibt sie nur mit Salz und Essig ab), koch sie in Wasser, welches mit etwas Salz und Essig vermischt ist, einige Male über, kühle sie in kaltem Wasser ab, und lasse sie auf einem Siebe abtropfen. Dann koch man Weinessig mit Pfeffer, Lorbeerblättern, Estragon, Schalotten, Muskatblumen und ein wenig Salz einige Minuten, lasse ihn verkühlen und gieße ihn durch ein Sieb über die Champignons. Nach einigen Tagen gieße man den Essig wieder ab, lasse ihn aufkochen und gieße ihn über die in Gläser gelegten Champignons.

1358. Perlzwiebeln. Die Perlzwiebeln schält man sauber, wäscht sie, thut sie in kochendes, mit etwas Salz und Essig vermischt Wasser, läßt sie gut aufkochen und dann auf einem Siebe abtropfen, thut sie in einen Napf und gießt kochenden Essig darüber. Nach einigen Tagen kocht man den Essig mit weitem Pfeffer, einem Lorbeerblatt, etwas Muskatblüthe und ein wenig Salz wieder auf, läßt ihn erkalten, gießt ihn durch ein Sieb über die Zwiebeln, füllt diese in Gläser oder Töpfe und bindet sie mit Blase zu.

1359. Türkischer Weizen. Zum Einmachen dürfen die jungen Kolben des türkischen Weizens nicht dicker als ein kleiner Finger sein. Man entblättert und wäscht sie, kocht sie in gesalzenem Wasser einmal auf, kühlst sie in kaltem Wasser ab, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und legt sie in Töpfe oder Gläser. Dann kocht man Essig mit ein wenig Salz, Pfeffer, Muskatblüthen, einigen Lorbeerblättern und Schalotten einige Minuten, läßt ihn erkalten und gießt ihn durch ein Sieb über den türkischen Weizen. Nach einigen Tagen wird der Essig abgegossen, wieder aufgekocht und kalt über den türkischen Weizen gegossen.

1360. Rothe Rüben. Man wäscht die rothen Rüben, ohne das Geringste davon abzuschneiden, recht rein, kocht sie in Wasser weich oder bickt sie in einem mäßigheißen Ofen gar, läßt sie ein wenig verkühlen und befreit sie von der Haut, welche sich sehr leicht abstreifen läßt; nach dem Erkalten legt man sie ganz oder in Scheiben geschnitten schichtweise mit würselig geschnittenem Meerrettig, einigen Gewürznägeln und Kummel in einen Steintopf oder in Gläser, und gießt soviel mit ein wenig Salz aufgekochten und wieder erkalteten Wein- oder guten Bieressig darüber, daß sie damit bedeckt sind.

IX. Gemüse mittels Salz einzumachen oder dieselben zu trocknen.

1361. Grüne Erbsen mit Salz einzumachen. Die jungen, recht frischen grünen Erbsen werden ausgehülsset, mit Salz gemengt (auf 4 Theile Erbsen nimmt man 1 Theil Salz) und recht fest in weithalsige Flaschen gefüllt. Man verschließt die Flaschen sogleich mit genau passenden Korkstöpseln, verpicht sie und verwahrt sie in Sand gepackt im Keller.

1362. Grüne Erbsen zu trocknen. Auch hierzu müssen die Erbsen jung und recht frisch sein. Man schüttet die ausgehülseten Erbsen in kochendes, ein wenig gesalzenes Wasser und läßt sie einmal aufkochen; nachdem sie dann auf Sieben oder Tüchern gut abgetropft sind, trocknet man sie sehr langsam im Ofen, der jedoch nur eine sehr

mäßige Wärme haben darf. Völlig getrocknet schüttet man sie in einen leinernen Beutel und hängt diesen an einem trocknen Orte auf. Beim Gebrauche läßt man sie 24 Stunden in weichem Wasser aufweichen, kocht sie mit eben solchem Wasser langsam weich, läßt sie auf einem Siebe abtropfen, und behandelt sie weiter wie die frischen grünen Erbsen.

1363. Schneidebohnen mit Salz einzumachen. Man schneidet die abgesädeten jungen Bohnen recht fein und mengt sie mit Salz. Auf eine Meze Bohnen rechnet man eine Hand voll Salz. Darauf drückt man sie in einen Steintopf oder in ein Fäß, dessen Boden mit Salz bestreut ist, recht fest ein, streut auch während des Eindrückens noch etwas Salz dazwischen, legt Weinblätter obenauf, deckt einen Deckel darüber und beschwert diesen mit Steinen. Nach 8 bis 14 Tagen nimmt man die Weinblätter und die Haut, die sich etwa gebildet hat, von den Bohnen ab, bedeckt diese mit einem reinen leinernen Tuche, und legt den gereinigten Deckel mit den Steinen wieder darauf. Von Zeit zu Zeit muß man das Tuch auswaschen und Deckel und Steine reinigen. — Man kann auch die Bohnen, nachdem sie geschnitten sind, in kochendes Wasser schütten und einige Minuten kochen lassen. Alsdann läßt man sie auf Sieben abtropfen, breitet sie auf einem mit einem reinen Tuche bedeckten Tische auseinander, läßt sie erkalten, mengt sie mit Salz und behandelt sie weiter wie oben. Beim Gebrauche werden die Salzbohnen gut gewässert, mit viel weichem Wasser auf gelindes Feuer gesetzt und sehr langsam weichgekocht. Dann gieft man das Wasser rein ab, setzt die Bohnen mit Fleischbrühe wieder auf und behandelt sie wie frische Bohnen. — Ebenso wie die Schneidebohnen macht man die Brechbohnen mit Salz ein.

1364. Bohnen zu trocknen. Junge grüne Bohnen werden abgesädet, feingeschnitten oder gebrochen, in kochendes Wasser geschüttet und mit ein wenig Salz halb weichgekocht; die weitere Behandlung ist wie die der grünen Erbsen in No. 1362.

1365. Morscheln zu trocknen. Man schneidet die sandigen Wurzeln derselben ab, zieht die Morscheln auf Fäden und trocknet sie an der Luft.

1366. Sauerkohl einzumachen. Dazu nimmt man recht festen, schönen Weizenkohl, schneidet die Strünke und dicke Blattrippen heraus und schneidet den Kohl vermittelst eines Kohlhobels oder mit einem Messer fein, mengt ihn mit Salz gut durch (nach Belieben kann man auch etwas Kümmel und Dill daran thun), und stampft ihn mit einer Keule recht fest in ein eichenes Fäß ein, dessen Boden mit Kohl-

blättern bedeckt ist. Man kann auch Borsdorfer Aepfel zwischen die Kohlschichten in das Faß legen; obenauf streut man noch etwas Salz, legt Kohlblätter und ein reines Tuch darüber, bedeckt das Faß mit einem Deckel und beschwert denselben mit Steinen; man läßt das Faß an einem nicht zu kühlen Orte stehen, bis der Kohl in Gährung kommt, dann erst bringt man es in einen kalten Keller. Wenn der Kohl nicht Brühe genug hat, so kocht man Wasser mit Salz auf und gießt es erkalten über den Kohl. Zu einem Eimer geschnittenen Kohl nimmt man ungefähr eine Hand voll Salz.

1367. Salzgurken (saure Gurken). Hierzu nimmt man nicht zu große, reich fleischige und glatte Gurken, wäscht sie in kaltem Wasser sauber ab und schichtet sie mit Blättern von sauren Kirschen, Weinblättern und Dillstauden in ein eichenes Faß ein. Dann kocht man Wasser und Salz auf (zu 1 Anker Gurken ungefähr 14 Quart Wasser und 2 Pfund Salz) und gießt es kochend über die Gurken. Nach einigen Tagen gießt man das Wasser ab, kocht es auf, gießt es heiß auf die Gurken, läßt diese erkalten, spundet das Faß fest zu und verwahrt es an einem kalten, trockenen Orte. — Auch kann man das gekochte Salzwasser lauwarm auf die Gurken gießen, diese an einem warmen Orte in Gährung kommen lassen, dann das Faß fest zuspunden und an einem kalten Orte verwahren. Von Zeit zu Zeit muß man das Faß umkehren.

XXII. Abschnitt.

Von der Bereitung verschiedener Arten Essig.

1368. Obstessig. Man stampft die zum Essig bestimmten Aepfel, Birnen, Pfauen 2c. so klein als möglich, thut sie in ein Faß, gießt kochendes Wasser darüber (auf 8 Mezen Obst ungefähr 20 Quart Wasser) und läßt das Faß an einem warmen Orte ruhig stehen. Wenn das Obst nach 6 bis 8 Tagen in Gährung gerathen ist, so gießt man die Flüssigkeit durch ein reines Tuch in ein anderes Faß, thut ein halbes Quart Bierhefen und ein Stück schwarzes Brod hinzu, bedeckt das Faß mit einem passenden Deckel, bindet eine wollene Decke darüber und stellt es an einen warmen Ort, wo es unberührt 4 Wochen stehen muß. Nach dieser Zeit wird die Flüssigkeit sich in einen schönen Essig

umgewandelt haben, der nun auf trockene und gut gesäuerte Flaschen abgezogen wird.

1369. Estragon-Essig. Die von den Stengeln abgepfüsteten Estragonblätter thut man ungewaschen in eine große Flasche, fügt einige Schalotten, einige Stücke Rocambole, ein wenig Muskatblume und Nelken hinzu, gießt sehr guten Weinessig darauf, verschließt die Flasche fest und läßt den Essig an der Sonne oder an einem warmen Orte mehrere Wochen destilliren. Dann gießt man den Essig durch ein reines Tuch und füllt ihn in Flaschen.

1370. Veilchen-Essig. Einige Hände voll Veilchenblätter thut man in eine Flasche, übergießt sie mit scharfem Weinessig, verkorkt die Flasche und läßt den Essig einige Wochen an der Sonne oder an einem warmen Orte destilliren. Man verwendet diesen Essig zu Saucen und Ragouts; auch soll ein Getränk, welches man von einem Theelöffel voll davon mit einem Glase Wasser und Zucker bereitet, bei Nervenleiden und Kopfschmerz beruhigend wirken.

1371. Gewürz-Essig. Man zerstößt 4 Stück Muskatnüsse, $\frac{1}{2}$ Loth Nelken, $\frac{1}{2}$ Loth Ingwer und 1 Loth Senf gröblich, fügt $\frac{1}{4}$ Pfund Salz, $\frac{1}{2}$ Loth ganzen Pfeffer, die Schale einer frischen Pomerange und 12 Stück abgehäutete Schalotten hinzu, thut Alles in eine große Flasche, gießt 3 Quart scharfen Weinessig darauf, verkorkt die Flasche fest und läßt sie einige Wochen an der Sonne oder an einem warmen Ofen stehen. Dann gießt man den Essig durch ein Tuch klar ab, füllt ihn in Flaschen und verschließt diese recht fest mit Pfropfen.

1372. Himbeer-Essig. Man zerdrücke ein Quartmaß voll Himbeeren mit einem Löffel, thue sie in eine Flasche, gieße ein Quart Weinessig darauf, lasse ihn einige Wochen an der Sonne oder an einem warmen Ofen destilliren, gieße den Essig durch ein reines Tuch klar ab und verwahre ihn in festverkorkten Flaschen. Man bereitet von diesem Essig ein erfrischendes Getränk, indem man ein wenig davon mit Zucker und Wasser vermischt. — Eine andere Art der Bereitung des Himbeer-Essigs ist: Man zerdrücke 2 bis 3 Pfund Himbeeren, thue sie in ein Porzellangefäß, gieße ein Quart Weinessig darauf und lasse die Früchte damit einige Tage ruhig stehen, presse dann den Saft rein aus, koch ihn mit Zucker auf, schäume ihn rein aus, lasse ihn erkalten, fülle ihn in Flaschen und verwahre diese gut zugekorkt an einem kühlten Orte. Zu 1 Quart Saft nimmt man 1 bis $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker.

XXIII. Abschnitt.

Von der Bereitung einiger Getränke und Erfrischungen.

1373. Brodwasser. Man schneidet grobes Brod in Scheiben, röstet diese auf beiden Seiten braun, gießt kochendes Wasser darauf, fügt Citronenschale hinzu, lässt es erkalten und gießt es durch ein Sieb. Man vermischt das Brodwasser nach Belieben mit Zucker, auch mit Citronensaft und Wein.

1374. Gerstenwasser (Tisane). 8 bis 12 Loth rein verlesene und gewaschene Gerste wird mit 1 Quart Wasser nebst der dünnabgeschälten Schale einer halben Citrone eine Stunde gekocht; dann seiht man die Flüssigkeit durch ein reines Tuch, vermischt sie nach Belieben mit Zucker und lässt sie erkalten.

1375. Ein kühlendes Getränk für Kranke. Man vermischt 1 Quart Gerstenwasser mit dem Saft von 2 Citronen, abgeriebener Citronenschale, 4 Loth Maulbeer- oder Himbeersaft, 4 Loth geröstetem groben Brod, etwas Zucker und sehr wenig Rheinwein, lässt dies eine Stunde warm stehen, seiht es durch, füllt es in Flaschen und verwahrt es bis zum Gebrauch im Keller.

1376. Braunschweiger-Mumme-Trank. 2 Lassenköpfe voll starker Mumme werden mit Zuckercand gekocht und mit einem Eidotter abgequirkt. Des Morgens an Stelle des Kaffees genossen, ist dieses Getränk sehr bruststärkend.

1377. Nephelwasser. Man schneidet 6 Stück Borsdorfer Nephel in Viertel, befreit sie von den Kerngehäusen, und lässt sie mit einem Quart Wasser und ein wenig Citronenschale eine halbe Stunde langsam kochen, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb, vermischt sie nach Belieben mit Zucker und lässt sie erkalten. Zur Erhöhung des Wohlgeschmacks kann auch ein wenig weißer Wein hinzugefügt werden.

1378. Graupenseim. Reisseim. Hafergrützeim. Man kocht Graupen, Reis oder Hafergrüze, nachdem man solche zuvor gut gereinigt und gewaschen hat, mit einer hinlänglichen Menge Wasser 1—2 Stunden, gießt die seimige Flüssigkeit durch ein feines Sieb oder Tuch und vermischt sie mit einer Prise Salz, dem Saft einer Citrone und Zucker, auch, wenn solches den Verordnungen des Arztes nicht widerspricht, mit einem Glase Wein. Bisweilen kocht man mit den

Graupen, dem Reis oder der Hafergrühe gut gereinigte große oder kleine Rosinen aus, wodurch das Getränk einen angenehmen Geschmack erhält.

1379. Isländisches Moos. Man kocht 1 Loth Isländisches Moos, nachdem es mit kochendem Wasser abgebrüht ist, mit $\frac{1}{2}$ Quart Wasser langsam bis zu 2 Tassen ein, preßt die Flüssigkeit durch ein Tuch und trinkt sie mit Zucker, auch wohl mit frischer Milch des Morgens als Thee. Man kann das Moos am Tage vorher kochen und beim Gebrauche warm machen.

1380. Glühwein. Ein Quart Rothwein wird mit einem Stück Zimmt, 6 Nelken, der dünnabgeschälten oder auf Zucker abgeriebenen Schale einer halben Citrone und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker aufgekocht und durch ein Sieb gegossen.

1381. Grog. Man vermischt $\frac{1}{4}$ Quart Rum oder Arack mit $\frac{1}{2}$ Quart kochendem Wasser und 12 bis 16 Loth Zucker.

1382a. Whip. Eine Flasche weißer Wein wird mit 16 Loth Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone, ein wenig feinem Zimmt und 4 ganzen Eiern vermischt, und mit einer Drahttrüthe auf dem Feuer bis zum Kochen geschlagen.

1382b. Warmbier. 1 Quart Weißbier kochte man mit 8 bis 12 Loth Zucker, der Schale und dem Saft einer Citrone und etwas Zimmt auf, mache es mit ein wenig in Butter weißgeschwitztem Mehl dünnseimig und lasse es noch einige Minuten sacht kochen. Dann quitle man 3 bis 4 Eidotter mit ein wenig Wasser, Milch, Bier oder Wein recht klar, ziehe hiermit das Bier ab und gieße es durch ein Sieb. Soll das Bier stärker gewürzt sein, so füge man vor dem Aufkochen desselben noch etwas Ingwer und Muskatblüthe hinzu.

1383. Gewöhnlicher Punsch. Auf 2 Quart Wasser nimmt man $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, den Saft von 3 bis 4 Citronen und $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Quart Rum oder Arack. Der Zucker wird in kleine Stücke geschlagen und mit dem durch ein Sieb gepresften Citronensaft in eine Terrine gethan; dann gießt man das siedende Wasser und den Rum dazu, bedeckt die Terrine mit dem passenden Deckel und läßt den Punsch auf einer heißen Stelle oder in einer warmen Röhre noch eine kurze Zeit ziehen.

1384. Weinpunsch. Man läßt $1\frac{1}{2}$ Quart Wasser mit $2\frac{1}{2}$ Pfund Zucker kochen, fügt 2 Flaschen Rheinwein, 2 Flaschen Rothwein und 1 Flasche Arack hinzu und läßt die Mischung wohlverdeckt auf gelindem Feuer siedend heiß werden.

1385. Wein-Punsch auf eine andere Art. $\frac{1}{2}$ Loth Thee läßt man in 1 Quart kochendem Wasser ausziehen, gießt es durch ein Sieb, fügt 2½ bis 3 Pfund Zucker, auf welchem die Schale von einer Citrone abgerieben worden, 2 Flaschen Rheinwein, 2 Flaschen Rothwein, $\frac{1}{2}$ Flasche Portwein, 1 Flasche Madera und 1 Flasche Cognac hinzu und läßt den Punsch siedendheiß werden.

1386. Eier-Punsch. Man vermischt 1½ Flasche Rheinwein mit $\frac{3}{4}$ Quart Wasser, in welchem man vorher $\frac{1}{2}$ Loth Thee ausgezogen hat, 1½ Pfund Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, dem Saft von 2 bis 3 Citronen, 4 ganzen Eiern und 8 Eidottern, schlägt dies Alles mit einer Drahtruthé auf nicht zu starkem Feuer bis zum Aufkochen ab, und fügt $\frac{1}{2}$ Flasche Arack hinzu.

1387. Eierwein. Zu einer Flasche weißem Wein nimmt man 16—20 Loth Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale und den Saft einer Citroue, und 4 bis 5 ganze Eier, oder 3 ganze Eier und 4 Eidotter, quirlt Alles gut durcheinander und schlägt es mit einer Drahtruthé auf gelindem Feuer bis zum Aufkochen.

1388. Sillebub. Man vermischt $\frac{1}{2}$ Quart dicke süße Sahne mit $\frac{1}{2}$ Quart Ilcheinwein oder Ungarwein, 12 bis 16 Loth gestoßenem Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und dem Saft von 2 Citronen, lasse dies auf Eis recht kalt werden, und schlage es in einem Topfe oder in einem Napf mit einer Drahtruthé zu einem dicken Schaum. Will der Schaum nicht dick werden, so unterbreche man von Zeit zu Zeit das Schlagen, lasse den Sillebub eine Weile ruhig stehen, fülle den Schaum von der Oberfläche ab in Gläser oder Tassen, in welchen man ihn servirt, und wiederhole das Schlagen und Auffüllen so lange, bis die ganze Flüssigkeit in Schaum verwandelt ist. Man giebt den Sillebub bisweilen statt des Gefrörnen auf die Tafel.

1389. Milch-Chocolade. Zu einer Tasse Chocolade nimmt man $\frac{1}{8}$ Quart Milch und 1 bis 1½ Loth Chocolade. Man läßt die Milch kochen, schüttet die geriebene Chocolade hinein, quirlt sie auf dem Feuer so lange, bis sie schäumend aufkocht, läßt sie an der Seite des Feuers unter fortgesetztem Quirlen noch einige Minuten kochen und giebt den nöthigen Zucker hinzu. Nach Belieben kann man die Milch-Chocolade mit Eidottern abquirlen, doch darf in diesem Falle die Chocolade nicht mehr kochen, wenn man sie abquirlen will, weil sonst die Eier gerinnen. Bisweilen vermischt man die Milch-Chocolade auch noch mit steifem Eiweißschnee; dieser gerinnt noch leichter als die Eidotter, wenn die Chocolade bei der Vermischung mit demselben zu heiß ist. Wenn man die Chocolade nicht mit Eiern abquirlt, so kann man sie in dem

Augenblicke, wo man sie in die Tassen gießen will, mit etwas steifgeschlagener Sahne vermischen oder auch die Chocolade unvermischt in Tassen füllen und dann auf jede Tasse einen Löffel Schlagsahne legen.

1390. Wasser-Chocolade. Zu jeder Tasse von diesem Getränk nimmt man $\frac{1}{2}$ Quart Wasser und wenigstens 2 Loth feine Chocolade. Man kocht das Wasser auf, schüttet die geriebene Chocolade hinein, läßt sie unter gutem Quirlen kochen, fügt den nöthigen Zucker hinzu, und quirlt sie an der Seite des Feuers recht schaumig und so lange, bis man sie in die Tassen gießt. Nach Belieben kann man oben auf die in Tassen gesetzte Chocolade ein wenig geschlagene Sahne legen.

1391. Mandelmilch oder Orgeade. Zu 1 Quart Mandelmilch stözt man $\frac{1}{2}$ Pfund süße und 6 bis 8 Stück bittere, abgezogene Mandeln in einem Mörser sehr fein, wobei man dann und wann ein wenig Wasser darüber sprengt, damit die Mandeln nicht ölig werden. Dann löst man sie in einem Porzellangefäß mit 1 Quart Wasser auf, fügt 10 bis 12 Loth gestoßenen Zucker hinzu und preßt die Mandelmilch durch eine Serviette. Nach Belieben kann man ein wenig Orangenblüthenwasser darunter mischen.

1392. Limonade. — Orangeade. Man kocht 16 bis 20 Loth Zucker mit ein wenig Wasser auf, schäumt ihn aus, läßt ihn etwas verkühlen und fügt die dünn abgeschälte Schale einer halben Citrone hinzu. Nach dem vollständigen Erkalten des Zuckers vermischt man ihn mit dem Saft von 2 bis 3 Citronen und etwa $\frac{3}{4}$ Quart kaltem Brunnenwasser und gießt die Limonade durch ein sehr reines Tuch. — Zu der Orangeade nimmt man statt des Citronensaftes den Saft von mehreren Apfelsinen; die Bereitungsweise ist sonst ganz dieselbe.

1393. Gefrorner Kaffee. Man läßt 1 Quart Sahne aufkochen, fügt 8 Loth frischgebrannte Kaffeebohnen hinzu, läßt die Sahne gut zugedeckt an der Seite des Feuers eine halbe Stunde ziehen, vermischt sie mit 12 bis 16 Loth Zucker, gießt sie durch ein Haartuch oder sehr feines Sieb, läßt sie erkalten, gießt die Masse in eine in Eis und Salz eingesetzte Gefrierbüchse und läßt sie unter fleißigem Drehen (siehe den 20. Abschnitt) zu einem dünnflüssigen Brei gefrieren, welchen man in Tassen oder kleinen gehenkelten Gläsern servirt. — Man kann die Kaffeebohnen auch mahlen oder stoßen, und davon auf die gewöhnliche Weise etwa $\frac{1}{2}$ Quart Kaffee kochen, welchen man dann mit Zucker und $\frac{1}{2}$ Quart Sahne vermischt und wie oben gefrieren läßt.

1394. Cardinal von Pomeranzen. Man legt die feinabgeschälte Schale einer großen gelben Pomerange in ein Glas mit etwas Wasser oder Wein und läßt sie fest zugedeckt einige Stunden ziehen,

gießt dann die Flüssigkeit durch ein feines Sieb und fügt 2 Flaschen Rheinwein, nach Belieben auch eine halbe Flasche Rothwein und auf jede Flasche Wein ungefähr 12 Loth Zucker hinzu.

1395. Apfelsinen-Cardinal. Hierzu nimmt man 4 Flaschen Rheinwein, 1 Flasche Rothwein, 6 bis 8 Apfelsinen und 2 Pfund Zucker. Die sehr dünn abgeschälte Schale von einer Apfelsine lässt man in Wein oder Wasser mehrere Stunden ziehen, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb, vermischt sie mit dem Wein und dem Zucker, und fügt zuletzt das aus den Zellen in hübsche kleine Scheiben geschnittene Fleisch der Apfelsinen, welche sehr sauber geschält sein müssen, hinzu. Nach Belieben kann man auch noch eine Flasche Champagner zusehen.

1396. Ananas-Cardinal. Man schält die Ananas, schneidet sie in sehr feine Scheiben, mengt sie mit gestoßenem Zucker und lässt sie mehrere Stunden stehen. Die Schale der Ananas kocht man mit ein wenig Wasser aus, gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb, lässt sie erkalten, vermischt sie mit Rheinwein und Zucker, und fügt dann die Ananas-scheiben und nach Belieben Champagner hinzu. Auf jede Flasche Wein rechnet man 12 bis 14 Loth Zucker.

1397. Johannisbeerwein. Man zerstampfe die von den Stengeln gepflückten, vollkommen reifen Johannisbeeren in einem hölzernen Gefäße, lasse die Masse 24 Stunden an einem kühlen Orte stehen, presse den Saft aus, vermische ihn mit Zucker (1 Quart Saft 6 bis 8 Loth Zucker) und fülle ihn in ein Fäß, welches man dann mit offenem Spunde bis zur vollendeten Gärung ruhig im Keller liegen lässt; darauf fülle man das Fäß mit einem andern Theil ebenfalls gegohrenen Saftes wieder voll, spunde es zu, lasse es 2 Monate ruhig liegen, ziehe dann den Wein auf ein anderes Fäß klar ab, lasse ihn noch 5 bis 6 Monate liegen und ziehe ihn auf Flaschen ab.

1398. Äpfelwein oder Cider. Zur Bereitung desselben sind alle Äpfel ohne Unterschied tauglich, indessen wird der Wein um so besser und geistreicher, je feiner und zuckerreicher die Äpfel waren, aus welchen man den Saft gewonnen hat. Man zerquetscht die Äpfel gehörig, preßt den Brei vermittelst einer Presse tüchtig aus und füllt den Saft auf Fässer, worauf vorher guter Wein gelegen hat. Der Saft kommt ohne weiteren Zusatz sehr bald in Gärung, welche einige Tage fort-dauert. Nach beendigter Gärung werden die Fässer mit ebenfalls gegohrenem Äpfelmoste vollgefüllt, wohlverspundet und nun 5 bis 6 Monate in einem Keller ruhig liegen gelassen, worauf der Wein, nachdem er sich vollkommen geklärt hat, auf andere Fässer abgezogen wird. Nach einigen Monaten kann man den Wein auf Flaschen ziehen.

Anhang.

1399. Gemüse und Obst aufzubewahren. Zum Aufbewahren der Gemüse wähle man wo möglich einen hellen, lustigen Keller, dessen Lufthöcher bis zum Eintritt des Winters offen bleiben, bei dem ersten Froste jedoch verstopft werden müssen. In denselben lasse man so viel Erde oder Sand tragen, daß man davon ein oder zwei Beete von 1 Fuß Höhe machen kann.

In diese Beete pflanzt man nun den vorher von den äußern groben Blättern und Stengeln befreiten Blumenkohl, den Sellerie, die Petersilien- und Zuckerwurzeln mit den Wurzeln ein. Auf dieselbe Weise verfährt man mit dem Wirsingkohl, der sich so nicht allein erhält, sondern noch gelber wird. Recht große, schöne Eichorienvorzeln bekommen Blätter, die einen wohlgeschmeckenden und gesunden Salat liefern. Grünkohl, auf die nämliche Art eingepflanzt, erhält sich den ganzen Winter über. Die während eines trockenen Sommers gewonnenen Gemüse sind der Fäulniß weniger unterworfen, als die in einem feuchten Sommer gezogenen. Alle 8 Tage muß man die Erde oder den Sand im Keller mit Wasser begießen, im Fall er trocken geworden sein sollte.

Mohrrüben, von denen die Köpfe etwas abgeschnitten, werden in Haufen an einen trocknen Ort des Kellers gelegt.

Kartoffeln erhalten sich am besten in Tonnen geschüttet, die auf einer Unterlage von Steinen stehen. Auf feuchtem Boden wachsen sie leicht aus.

Obst, als Äpfel, Birnen &c., nehmen im besten Keller einen wüdrigen, dumpfigen Geschmack an, daher solcher Ort zum Aufbewahren derselben unpassend ist.

1400. Weiße Rüben aufzubewahren. Man füttert eine trockne Tonne auf dem Boden und an den Seiten mit grauem Löschpapier aus, so daß kein Holz mehr gesehen werden kann, packt die Rüben hinein, legt zwischen jede Lage Rüben Löschpapier, und fährt damit fort, bis die Tonne gefüllt ist. Mit Löschpapier und einem hölzernen Deckel fest zugedeckt und an einen trockenen, vor Frost bewahrten Ort gestellt, halten sich die Rüben auf diese Art sehr lange gut.

1401. Weiße Rüben auf eine andere Art den Winter über aufzubewahren. So viel Rüben, als man auf eine Mahlzeit zu brauchen gedenkt, schüttet man in einen diesem Verhältniß angemessenen Topf und vertheilt auf diese Weise die ganze Masse der aufzubewahrenden Rübenmahlzeiten in verschiedene kleine, vor dem Einflusse der Luft durch festes Zudecken geschützte Töpfe, stellt solche im Garten in ein frischgegrabenes, mit Bretern und Stroh ausgelegtes Loch und bedeckt sie fest mit Erde. Zum jedesmaligen Gebrauche gräbt man einen Topf nach dem andern aus, darf jedoch keinen angebrochenen wieder in die Erde bringen, weil die übrigen Rüben in diesem Falle verdorben würden.

1402. Mostrich zu bereiten. Man röhrt $\frac{1}{2}$ Pfund weißen und $\frac{1}{4}$ Pfund schwarzen, feingestochenen und gesiebten Senf in einem Napf mit etwas siedendem Wasser zu einem dicken Brei an und läßt diesen aufquellen und erkalten. Dann kocht man $\frac{1}{2}$ Quart Weinessig mit 8 bis 12 Loth Zuckercand und 2 Loth Salz auf, läßt ihn erkalten, verdünnt damit nach und nach unter gutem Rühren die Senfmasse, fügt 1 Quentchen englisches Gewürz, 1 Quentchen Nelken, 1 Quentchen Zimmt, $\frac{1}{2}$ Quentchen Muskatblüthe und $\frac{1}{2}$ Quentchen Ingwer, Alles feingestochen und gesiebt, hinzu, füllt den Mostrich in Steintöpfe und bindet diese mit Papier oder Blase fest zu.

1403. Enten in vierzehn Tagen fett zu machen. Um in 14 Tagen speckfette Enten zu erhalten, quelle man Gerste in Wasser aus, gieße dann das Wasser davon ab, schütte die gequollene Gerste zum Auskeimen auf einen Haufen und breite solche nach dem Keimen zum Trocknen auseinander. Die bei zunehmendem Mond in einen engen, aber gut mit Stroh ausgelegten Stall gesetzten Enten erhalten nun in einem Troge dieses, aber nur mit wenigem Wasser angefeuchtete Malz zum Futter, damit sie mit diesem zugleich nur nothdürftig ihren Durst

stillen. Besonderes Wasser zum Saufen wird ihnen nicht gereicht, auch von dem angefeuchteten Malze nur immer wenig nach und nach vorgespreut, sobald sie das erstere rein verzehrten. Bei Beobachtung dieser Regel sind die Enten nach Verlauf obiger Zeit äußerst fett.

1404. Kapaunen in vierzehn Tagen fett zu machen. Hierzu bedarf man eines Hühnerkobens, der einem Gänsekoben ganz gleich gebaut sein kann. Die in diesen Koben gesetzten Kapaune pflegen die ersten Tage über nicht gut zu fressen, daher füttere man sie auf folgende Art:

Drei Hände voll auf der Mühle geschrötes Gerstenmalz vermische man mit 3 Messerspißen voll Antimonium, 3 Messerspißen voll Gummi und Salpeter nebst 4 Eßlöffeln voll Baumöl, knete dieses, mit Milch angefeuchtet, zu einem ordentlichen Teige, fertige davon kleine Klöße von der Größe an, daß sie ein Kapaun verschlucken kann. Jedem Kapaun stecke man Morgens, Mittags und Abends jedesmal 8 Stück ein, und gebe ihm außerdem gemeinschaftlich in dem Trog zu einem Brei angefeuchtetes Gerstenschrot. Mit dicker saurer Milch angefeuchtetes Schrot verdient vor dem mit süßer Milch den Vorzug, auch braucht man bei diesem, den Kapaunen gehörig steif gegeben, denselben dann täglich nur einmal Klößchen einzustecken.

Nach 14 Tagen werden die Kapaune mit Fett überzogen sein, sie magern aber wieder ab, sobald sie länger als diese Zeit sitzen müssen.

140. Rindsfleisch auf Hamburger Art einzupökeln. Zu einem Centner Fleisch, wozu vorzüglich Brustkern, gestückte Rippe und Schwanzstück am besten sind, wird $\frac{1}{2}$ Pfund Salpeter unter 8 bis 10 Pfund Salz gemischt, womit das Fleisch eingerieben und nachher lagenweise bestreut wird, $\frac{1}{4}$ Pfund weißer Pfeffer, 4 Loth Muskatblüthe, 4 Loth Gewürznägel zusammen ein wenig gestoßen, wie auch ein Teller voll Wachholderbeeren, ein Teller voll Schalotten, ein halber Teller mit Rocambole und Knoblauch, 6 Teller voll Zwiebeln, alles dieses in Scheiben geschnitten, 8 Loth Lorbeerblätter, vier Hände voll Basilikum, ebensoviel Thymian und Majoran. Wenn das Fleisch (aus dem die Knochen vorher ausgelöst sein müssen, damit man es fester zusammenlegen kann) mit Salz und Salpeter eingerieben ist, wird ein Fäß, der Menge des einzupökelnden Fleisches angemessen groß, herbeigeschafft, selbiges wohl ausgebrüht, und nachgesehen, ob es nicht läuft, weil sonst das Fleisch verderben würde, alsdann immer eine Lage von obigenannten Sachen und dann eine Lage Fleisch mit einer hölzernen Keule recht fest eingestampft, damit die Gewürze recht eindringen und durchziehen können. Sobald die Lagen vollständig sind, bedeckt man solche

mit einem gutpassenden Deckel, der entweder mit Steinen beschwert, oder durch eine Schraube fest zugeschraubt wird. Sollte nach einigen Tagen das Fleisch wider Vermuthen nicht so viel Sauce haben, daß sie knapp über den Deckel herausquillt, so macht man 1 Quart Salzwasser und gießt es darüber. Ist das Fleisch hinlänglich beschwert, so bedarf es keines Salzwassers. Nach drei Wochen kann man die kleineren Stücke des auf diese Weise gepökelten Fleisches zum Kochen nehmen; die größen Stücke gebrauchen eine längere Zeit zum Durchpökeln.

1406a. Butter lange aufzubewahren. 4 Loth Kochsalz 4 Loth Zucker und 4 Loth Salpeter werden gestoßen zusammengemischt, Auf 1 Pfund Butter rechnet man 2 Loth dieser Mischung, knetet die gutausgewaschene Butter mit derselben durch, schlägt sie in Steintöpfe dergestalt fest ein, daß keine Lücken bleiben, bindet sie dann fest zu und stellt sie in den Keller. Auf diese Art behandelt, wird die Butter nicht ranzig, sie erhält vielmehr eine kernhafte Dichtigkeit und ein schönes Ansehen.

1406b. Ranzige Butter zu verbessern. Man sticht die ranzig gewordene Butter in Scheiben aus, knetet sie tüchtig durch, indem man etwas heißes Wasser in Absäcken hinzugießt, fügt frische Milch hinzu, fährt mit dem Durchkneten der Butter recht lange fort und läßt dann die Butter einige Stunden ruhig stehen. Hiernach gießt man die Milch ab, wäscht die Butter mit kaltem Wasser recht rein aus und mischt Salz darunter.

1407. Eier lange aufzubewahren. Die in den Monaten August und September gelegten Eier packt man schichtweise mit recht trockenem Häcksel, der aber nicht dumpfig sein darf, in einen Kasten und setzt denselben an einen vor Frost geschützten Ort zum Aufbewahren.

Erfrorene Eier erhalten ihre Brauchbarkeit wieder, wenn man sie in recht kaltes Wasser legt.

1408. Krebsschwänze mittels Salz aufzubewahren. Man kocht die Krebsse in Wasser mit Salz ab, bricht die Schwänze aus den Schalen, putzt sie aus und legt sie in Gläser oder Töpfe. Nun kocht man Wasser mit so viel Salz und ein wenig Salpeter auf, daß nach dem Erkalten dieser Lake sich oben auf derselben eine dünne Decke von Krystallisirtem Salz bildet. Man gießt diese Lake kalt über die Krebsschwänze, gießt sie nach einigen Tagen wieder ab, füllt eine nach obiger Angabe frisch bereitete Lake auf die Krebsschwänze, bindet die Gefäße mit Blase zu und verwahrt sie an einem kalten Orte. Beim Gebrauch wässert man die Krebsschwänze unter öfterem Wechsel des Wassers in kaltem Wasser wenigstens einen halben Tag oder so lange, bis sie nicht mehr salzig sind.

1409. Tafelsalz zu bereiten. Zu jedem Pfund gewöhnlichem Kochsalz nimmt man 1 Quart Brunnenwasser. Das Salz mischt man mit dem Wasser zusammen, röhrt es oft um, damit das Salz sich auflöst und läßt es mehrere Tage ruhig stehen. Dann gießt man das klare Salzwasser von dem trüben Bodensatz ab, seiht es durch ein feines Tuch in eine gut verzinnte Casserole und läßt es ganz einkochen; dabei nimmt man von Zeit zu Zeit das Salz, welches sich auf dem Boden der Casserole angesetzt hat, mit einem Schaumlöffel heraus und thut es zum Abtropfen auf ein aufgespanntes Tuch. Am nächsten Tage thut man das Salz auf große Schüsseln, läßt es im Ofen, der jedoch nur gelind warm sein darf, damit das Salz nicht gelb werde, vollkommen trocknen und reibt es im Mörser fein.

Bom Tranchiren.

Vorschneiden, Berlegen.

Unerlässlich ist es, daß jede Person, welche die Speisen zuzubereiten versteht, auch bewandert in der Kunst, dieselben zu zerlegen, sei. Das Tranchiren bei Tafel ist jetzt ziemlich aus der Mode gekommen; es geschieht nur noch hier und da im engsten Familienthüse. Man zieht es vor, die Speisen in der Küche vorschneiden zu lassen, und eben deshalb müssen die Küchene und Köchinnen sich beschäftigen, schnell und sauber vorschneiden zu lernen. Die nachstehende, kurz gefaßte Anleitung wird vielleicht dazu beitragen, das Erlernen des Tranchirens zu erleichtern, und die beigegebenen Zeichnungen werden hoffentlich zum besseren Verständniß dieser Anleitung dienen. Noch muß bemerkt werden, daß man zum Tranchiren einer großen starken Gabel und eines starken, spitzen, etwas biegsamen, recht scharfen Messers bedarf, und daß man die Fleischfasern, aus welchen die Muskeln bestehen, in der Regel der Quere nach durchschneiden muß.

1. Roastbeef (Rinderbraten).



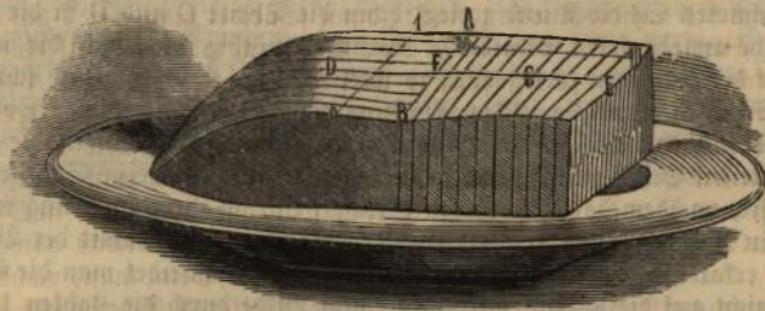
Den in der beigegebenen Zeichnung mit dem Filet (Lendenbraten, Mürbebraten) nach oben liegenden Rinderbraten tranchirt man, indem man, das Messer bei A einsetzend, zuerst längs des Rückgrates bis B, oder nur so weit, wie man das Filet schneiden will, einen tiefen Einschnitt bis auf die Knochen macht; dann schneidet man, bei 1 anfangend, das Filet querdurch in nicht zu dicke Scheiben, macht hierauf einen Längenschnitt von C bis D, setzt das Messer wieder in die Linie A—B ein, führt es dicht auf den Rippen bis zu dem Schnitt C—D und trennt auf diese Weise die Fleischscheiben von den Knochen. Mit der anderen Seite des Rinderbratens (dem Contrefilet) verfährt man ebenso, doch muß man hier die Fleischscheiben, weil sie größer aussallen, noch dünner schneiden, als auf der Filetseite. — Eine hiervon etwas abweichende Art, den Rinderbraten vorzuschneiden, ist es, wenn man, nachdem der Längenschnitt A—B gemacht ist, ohne Weiteres Scheibe für Scheibe von dem Fleischstück herunter schneidet und bei jeder Scheibe das Messer, wenn dasselbe bis auf den Knochen gelangt ist, ein wenig links wendet und durch einen beinahe wagerechten Schnitt die Fleischscheibe von dem Knochen löstrennt. Die erste Scheibe wird bei Seite gelegt, weil sie trocken und unansehnlich ist.

2. Ein gespicktes Rinderfilet.



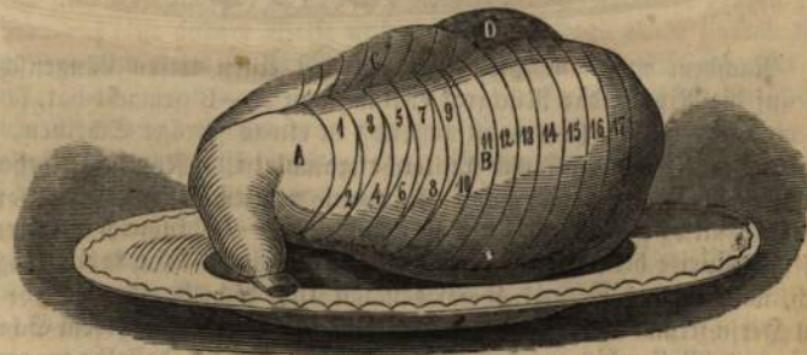
Dies Fleischstück läßt sich leicht tranchiren. Man schneidet zuerst die Spitze A ab (welche immer ein wenig trocken ist, sei das Filet auch noch so saftig gebraten), legt sie bei Seite, und schneidet hierauf das Filet querdurch in etwas schräge, nicht zu dicke Scheiben, wie es auf dem Bilde durch Zahlen angegeben ist. Den Kopf des Filet B, welcher zähes Fleisch hat und in der Regel mit Fett durchwachsen ist, schneidet man auch nicht gern mit vor.

3. Rinderschwanzstück.



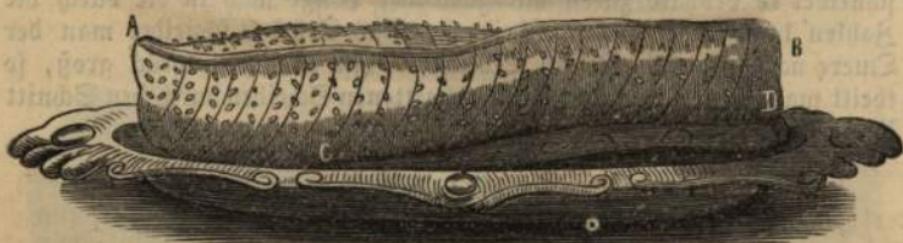
Auch dies Stück ist leicht zu tranchiren. Das Schwanzstück muß in der Küche auf allen Seiten sauber zugeschnitten sein; ist es mit sehr viel Fett belegt, so schneidet man einen Theil desselben recht glatt ab. Man schneidet das Schwanzstück zuerst in der Mitte querdurch, wie es auf der Zeichnung durch die Linie A—B angedeutet ist, und theilt es in die Stücke C und D. Das Stück D hat das zarteste Fleisch; man schneidet es deshalb zuerst und zwar der Länge nach in die durch die Zahlen 1—9 bezeichneten Scheiben. Das Stück C schneidet man der Quere nach von 10—20 in Scheiben. Ist das Fleischstück groß, so theilt man die von dem Stücke C geschnittenen Scheiben durch den Schnitt E—F in zwei Theile.

4. Eine Kalbskeule.



Zuerst schneidet man von der Keule das mit A bezeichnete Stück heraus und legt dasselbe, weil es sehnicht ist, bei Seite. Nun schneidet man mit dem schräg nach dem Ausschnitt gehaltenen Messer die mit B bezeichnete obere große Nutz in die auf dem Bilde mit 1, 2, 3 u. s. w. bezeichneten Scheiben und zerlegt dann die Theile C und D in die durch Striche angedeuteten Scheiben. Wenn es nöthig ist, auch die untere Seite der Keule zu zerlegen, so wendet man die Keule um und schneidet die Scheiben ebenfalls in der Richtung nach dem Bein hin. Soll die Kalbskeule ihre vorige Gestalt wieder erhalten, so legt man die abgeschnittenen Scheiben nach ihrer Reihenfolge auf eine heiße Schüssel und legt sie, nachdem das Tranchiren beendigt ist, in ihrer Ordnung wieder an den Knochen, wobei man schnell verfahren muß, damit der Braten nicht erkalte. — Ist die Kalbskeule nur klein, so schneidet man die Scheiben nicht auf die Weise, wie es auf dem Bilde durch die Zahlen 1—10 angegeben, sondern über die ganze Breite der großen Nutz B hinweg, wie es durch die Zahlen 11—17 bezeichnet ist. — Wildkeulen, Schinken und Hammelkeulen werden auf gleiche Weise tranchirt.

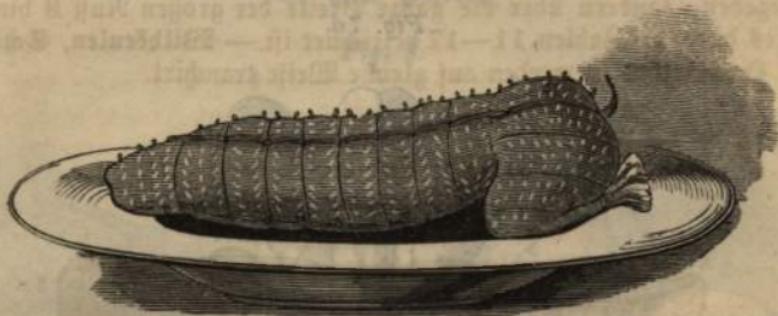
5. Ein Hirschziemer.



Nachdem man am Hirschziemer zuerst einen tiefen Längenschnitt bis auf die Rippen das Rückgrat entlang von A—B gemacht hat, schneidet man das Fleisch (bei A anfangend) in etwas schräge Scheiben, wie es auf der Zeichnung durch Linien angedeutet ist, setzt das Messer in den Einschnitt A—B ein, führt es, indem man es fest gegen die darunterliegenden Rippen drückt, bis zu der Linie C—D hindurch und trennt auf diese Weise die Fleischscheiben von dem Knochen. Man kann übrigens auch, nachdem der Schnitt A—B gemacht ist, Scheibe für Scheibe von dem Hirschziemer loslösen; man muß jedoch dann bei jedem Schnitt, sowie das Messer bis auf den Knochen gedrungen ist, dasselbe wagerecht

wenden und durch einen wageredten Schnitt die Fleischscheibe von dem Knochen trennen. — Man legt die Fleischscheiben in guter Ordnung auf eine warme Schüssel und läßt sie herumreichen. Wird der Hirschziemer in der Küche zerlegt, so schneidet man die ganzen Muskeln von den Knochen los, zerlegt sie in schräge Scheiben, legt diese nach ihrer Reihenfolge wieder an den Knochen, so daß der Braten seine vorige Gestalt wieder erhält, und setzt ihn auf kurze Zeit wieder in den warmen Ofen. Im Augenblicke, wo der Braten auf die Tafel getragen werden soll, übergießt man ihn mit etwas siedendheißen Braten-Jüss. — Auf gleiche Weise tranchirt man einen Rehziemer, einen Kalbs- oder Hammelrücken.

6. Ein Hase.



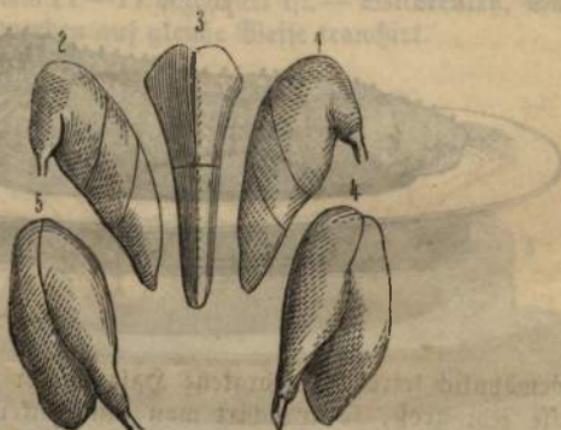
Gewöhnlich wird der gebratene Hase in der Küche zerlegt. Ist der Hase sehr groß, so tranchirt man den Rücken desselben wie einen Rehziemer; von den Keulen des Hasen schneidet man die großen Muskeln los und zerlegt diese in mehrere Scheiben. — Kleinere Hasen zerlegt man auf eine andere Weise und bedient sich dazu eines starken Küchenmessers und eines Hackmessers. Man nimmt das Küchenmesser in die linke Hand, hält die Schneide desselben senkrecht auf die zu durchhauende Stelle und schlägt dann mit dem Rücken des in die rechte Hand genommenen Hackmessers stark auf den Rücken des Küchenmessers, wodurch die Stücke glatt getrennt werden. — Nachdem man den zu zerlegenden Hasen auf ein starkes Küchenbret gelegt hat, trennt man zuerst auf die oben angegebene Weise die Keulen von dem Rücken, theilt dann jede Keule je nach der Größe des Hasen in 3—4 Stücke und den Rücken in 6—8 Stücke und legt diese auf einer Schüssel wieder passend zusammen.

7. Ein Kapaun.

Fig. 7.



Fig. 7a.

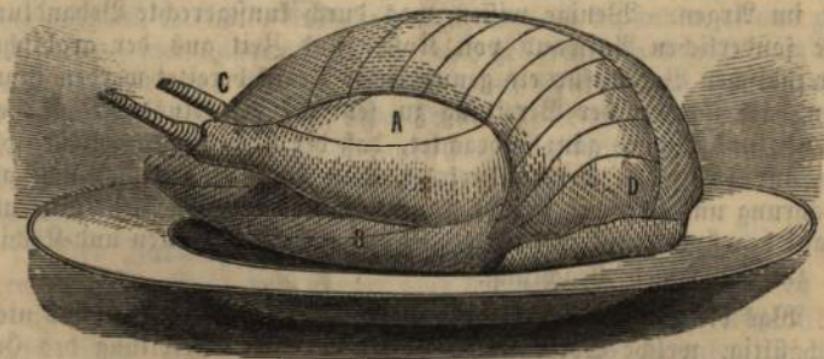


Beim Verlegen des Kapauns löst man zuerst die Keulen von der Brust, indem man die in die linke Hand genommene Gabel oben in die Keule sticht, und das Messer bei A zwischen Brust und Keule einsetzend, einen Schnitt bis zu dem Wirbel, der sich auf der inneren Seite der Keule an der auf der beigegebenen Zeichnung Fig. 7 mit B bezeichneten Stelle befindet, führt. Nun zieht man mit der Gabel die Keule von der Brust ab, durchschneidet den Wirbel und trennt durch einen Unterschnitt die Keule vollends vom Körper. Sind auf diese Weise beide Keulen losgelöst, so macht man einen vom Brustknochen schräg ablaufenden Schnitt von dem Flügel D bis zur Brustspitze C, durchschneidet das Flügelgelenk und verfährt mit der anderen Seite der Brust ebenso. Man hat nun den Kapaun in 2 Flügelstücke, 1 mittleres Brust-

stück und 2 Keulen zerlegt, wie diese Stücke auf der oben befindlichen Zeichnung Fig. 7a mit 1, 2, 3, 4 und 5 bezeichnet sind. Die Flügelstücke schneidet man nach Belieben der Länge oder der Quere nach in 2—3 Theile; das mittlere Bruststück trennt man durch einige Schnitte von den Rippen und vom Rücken und schneidet es, wenn es groß ist, querdurch in 2 Stücke; die Keulen schneidet man durch das Gelenk E in 2 Theile. — Große junge Hühner zerlegt man ebenso, wie den Kapaun, jedoch zerschneidet man die Flügelstücke, das mittlere Bruststück und die Keulen nicht nochmals, wie beim Kapaun. — Kleine junge Hühner und Tauben schneidet man der Länge nach in 2 Stücke. — Ein Fasan wird gleich dem Kapaun tranchirt. Rebhühner und Waldschneppen werden je nach ihrer Größe der Länge nach in 3—5 Stücke geschnitten.

8. Ein Puter.

Fig. 8.



Man löst vom Puter zuerst die Keulen los, wie es oben beim Kapaun angegeben ist, durchschneidet sie im Gelenk und theilt sie in 2 Stücke: das Beinstück und das eigentliche Keulenstück. Vom Beinstück schneidet man das auf der Zeichnung mit A bezeichnete Stück ab; der übrige Theil des Beines wird wegen der vielen darin befindlichen Sehnen nicht servirt. Von dem anderen, mit B bezeichneten Theile der Keule schneidet man durch schräge Schnitte 3—4 Stücke. Nun macht man von der Brustspitze C den Brustknochen entlang einen tiefen Schnitt bis zum Flügelgelenk D, durchschneidet letzteres und zerlegt alsdann die Brust in schräge Scheiben, indem man beim Flügel anfängt und bei jedem Schnitte das Messer beinahe wagerecht wendet, sobald es die Rippen berührt. Ebenso zerlegt man die andere Seite der Brust. Bei ge-

füllten Putern muß man den mit Füllsel gefüllten Kopf herauschneiden, ehe man das Tranchiren der Brust beginnt. Das Füllsel wird ebenfalls in Scheiben geschnitten.

Wenn das Mahl vorüber ist, glaubt der Magen, daß es noch irgend eines Schlusses bedürfe, eines freundlichen Vermittlers, der die Widersprüche bezwinge, welche theils die Speisen, oder auch, wenn eine besondere Veranlassung war, der Wein, hervorgerufen haben können. So zum Schluße eines Kochbuches dürfte es am Platze erscheinen, wenn auch der kunstgerechten Bereitung des

Kaffee's

eine besondere Abhandlung gewidmet wird. Die Bereitung dieses edlen, aromatischen, die Lebensgeister erweckenden Getränk's liegt noch sehr im Argen. Wenige wissen, was durch kunstgerechte Behandlung ohne sonderlichen Aufwand von Kosten und Zeit aus der arabischen oder indischen Bohne für ein genüfreicher Trank bereitet werden kann! Man hält sich bei der Bereitung zu sehr an den Ausdruck „Kaffee-kochen“, und läßt es ganz unbeachtet, daß der Kaffee nicht gekocht, sondern nur filtrirt werden darf. — Wie Allcs in diesem Buche auf Erfahrung und Prüfung beruht, so ist auch nachstehende Anweisung nur darauf begründet, und wir empfehlen dieselbe allen Frauen und Köchin-nen zur sorgsamen Beachtung.

Was die Wahl der Kaffeebohnen betrifft, so ist es durchaus nicht gleichgültig, welche Sorte Kaffeebohnen man zur Bereitung des Ge-tränk's nimmt. Eine Betrachtung verschiedener, hauptsächlich bei uns in den Handel kommender Kaffeesorten wird dies bestätigen.

Der Mokha-Kaffee nimmt den ersten Rang ein. Derselbe übertrifft an Aroma alle anderen Sorten, verliert jedoch leider beim Rösten einen großen Theil seiner Kraft. Der Mokha-Kaffee kommt selten ächt in den Handel und nur bei anerkannt rechtlichen Kaufleuten findet man ihn unvermischt; er besteht aus kleinen, fast runden und meisttentheils noch in ihren Hülsen befindlichen Bohnen, sieht sehr un-sauber aus, ist leicht und in rohem Zustande fast geruchlos, hat eine bald goldbraune, bald blaßgelbe, auch grünliche Farbe und ist mit Hülsen und Bröckelchen untermengt, die man nicht auslesen darf, weil der Kaffee sonst einen Theil seiner Güte verliert.

Der Martinique-Kaffee. Es giebt von diesem Kaffee 2 Sorten;

die eine: „Der ordinäre Martinique“, mit gelblichgrünen, mittelgroßen Bohnen; die andere: „Der feine Martinique“, mit kleinen, schön grünen Bohnen. Die Bohnen beider Sorten sind stets mit einem Häutchen von granlichem Silberschimmer überzogen. Ein großer Theil seines Aromaß geht beim Brennen dieses Kaffee's verloren, wogegen er unter allen Kaffeesorten die meiste Kraft behält. Kenner wollen behaupten, daß der Martinique-Kaffee vor allen anderen Sorten am empfänglichsten für alle schlechte Dünste und Gerüche sei, welche dem beim Rösten des Kaffee's angewandten Brennmaterial entsteigen, und sich dieselben am leichtesten aneigne.

Der Bourbon-Kaffee. Von diesem hat man drei Sorten: den „ordinären Bourbon“, mit großen, weißlichen Bohnen; den „goldgelben Bourbon“, mit mittelgroßen gelblichen Bohnen, und den „kleinen Bourbon“, der kleine dunkelgrüne, beinahe runde Bohnen hat. Der Bourbon-Kaffee ist reicher an Aroma, als der Martinique, kommt ihm aber an Kraft nicht gleich.

Der St. Domingo- oder Hanti-Kaffee, im Allgemeinen gering geschäft, weil sein Aussehen nicht das beste ist, indem er aus ziemlich großen, schmutzigen weißen, auch hellgrünen und gelblichen Bohnen besteht, die mit Hälften, schwarzen und schimmeligen Stückchen untermischt sind, und roh ganz ohne Aroma ist, liefert dennoch ein sehr gutes Getränk, weil er beim Brennen nicht viel Kraft verliert und mehr Aroma bewahrt, als alle andern Kaffeesorten. Die hellgrüne Sorte ist die beste.

Der Java-Kaffee besteht aus länglichovalen, mittelgroßen Bohnen von fahlgelber, auch grüner oder braungelber Farbe, die roh sehr wenig Aroma haben. Da die Java-Bohne sehr weich ist, läßt sie sich leicht rösten. Der Java-Kaffee hat sehr wenig Kraft, bewahrt aber beim Rösten viel Aroma. Unvermischt liefert er kein besonders angenehmes Getränk. Der Cheribon- und Jacatna-Kaffee sind Java-Sorten; letzter ist der beste.

Die Havanna- oder Cuba-Kaffeebohne ist mittelgroß und von verschiedener Farbe; man findet grünliche, blaßgelbe und weiße Bohnen. Dieser Kaffee hat wenig, aber scharfes und angenehmes Aroma und ist kräftig.

Der Guadeloupe-Kaffee, mit graulich grünen Bohnen von regelmäßiger, länglicher Gestalt, zeichnet sich durch Feinheit und Stärke im Geruch und Geschmack aus.

Außer den hier genannten kommen bei uns noch viele andere Sorten Kaffee im Handel vor, z. B.: Der Surinam-, Ceylon-, Portorico-, Cayenne-, Brasil-, La Guayra-, Demerary-, Sumatra-, Manilla-, Ca-

racas- u. s. w. Kaffee. Von den hier zuletzt angeführten Sorten giebt man dem Surinam den Vorzug.

Wenn man die Eigenschaft der oben genannten Kaffeesorten in Be- treff ihrer Kraft und ihres Aromas in Betracht nimmt, so liegt es wohl sehr nahe, daß man, um das Getränk sowohl kräftig als aromatisch bereiten zu können, verschiedene Kaffeesorten, von denen die eine mehr Kraft als Aroma, die andere umgekehrt viel Aroma und wenig Kraft hat, miteinander vermischen muß. Einige von Kennern als gut empfohlene Mi schungen sind folgende:

- 1) Zu 1 Pfund Domingo 1 Pfund Mokha.
- 2) Zu 1 Pfund Mokha $\frac{1}{4}$ Pfund Domingo und $\frac{1}{4}$ Pfund Bourbon.
- 3) Zu 1 Pfund Martinique $\frac{1}{2}$ Pfund Mokha und $\frac{1}{2}$ Pfund Domingo.

Da einige Sorten der Kaffeebohnen härter und feuchter sind, als andere, und sich beim Brennen schwerer bräunen, als die weichen und trockenen Sorten, so thut man wohl, jede Sorte für sich zu brennen; nach dem Verkühlen der gebrannten Bohnen vermengt man die verschiedenen Sorten innig mit einander. Das Brennen oder Rösten des Kaffee's ist einer der wichtigsten Processe der Kaffeebereitung. Viele behaupten, daß, um das Getränk wohlschmeckender bereiten zu können, die Kaffeebohnen gewaschen werden müssen, und auch der Chemiker Herr Grobe aus Hannover, der mit seiner Kaffeebereitungs-Methode in vielen Hauptstädten öffentlich aufgetreten ist, macht das Waschen der Kaffeebohnen zu einer wesentlichen Bedingung seines Versahrens, durch welches allerdings ein ausgezeichnetes Getränk erzielt wird. — Man wasche also die Kaffeebohnen zweimal in lauwarmem, ja nicht heißem Wasser, thue sie zum Abtropfen in einen Durchschlag, breite sie dann auf einem reinen Tuche aus und lasse sie abtrocknen. Sodann schütte man sie in die Kaffeetrommel, die kaum bis zur Hälfte mit Kaffeebohnen angefüllt werden darf, und röste sie über Holzfeuer, welches mit recht trockenem Holze unterhalten werden muß, oder noch besser über Kohlenfeuer, unter fortwährend gleichmäßigem, weder zu schnellem noch zu langsamem Drehen der Trommel zu schöner dunkelzimmetbrauner Farbe. Hierbei muß nach Verlauf von etwa fünf Minuten die Trommel zum ersten Male vom Feuer genommen und stark geschüttelt werden, um durch das Durcheinanderwerfen der Bohnen eine gleichmäßige Färbung derselben zu bewirken. Dies Abnehmen vom Feuer und Schütteln der Trommel muß von Zeit zu Zeit wiederholt, dabei auch der Schieber der Trommel auf einen Augenblick geöffnet werden, damit der vom Kaffee entwickelte feuchte Dampf entweichen kann. Bemerkt man nun, daß sich von dem Kaffee ein dunkler und stark riechender Dampf entwickelt, und fängt der Kaffee an, leise zu knistern, was ein Zeichen ist, daß der Röstungsproceß

seinem Ende naht, so nehme man die Trommel vom Feuer, schwinge sie noch einige Augenblicke, öffne den Schieber, lasse den Dampf entweichen und sehe, ob die Bohnen die gewünschte braune Farbe angenommen haben. Sind sie noch hellzimmetfarben, so bringe man die Trommel wieder über das Feuer; sind sie aber beinahe braun genug, so verschließe man die Trommel wieder und lasse sie unter stetem Schütteln noch so lange darin, bis sie hinreichend gebräunt sind. Man schütte nun die Bohnen rasch auf eine große Schüssel und breite sie sogleich mit einem geruchlosen Löffel auseinander, damit sie nicht nachröstet. Sind die Kaffeebohnen abgekühl, so thue man sie in reine Gefäße, am besten in Glassflaschen mit weitem Halse, verschließe dieselben mit genau passenden Stöpseln und verwahre sie an einem trockenen Orte.

Beim Gebrauche werden nun, je nach den Ansprüchen, welche man hinsichtlich der Stärke des Getränkes macht, aus jede nicht zu große Tasse $\frac{1}{2}$ —1 Loth Kaffeebohnen in einer Mühle in ein feines Pulver umgewandelt, welches man entweder in den Filtrirsack von Barchent (der unmittelbar vor dem Gebrauche erst noch einmal in Wasser ausgespült, sonst aber auch sehr rein gehalten werden muß), oder in ein mit Fliezpapier ausgelegtes Kaffeesieb thut und sogleich mit etwas Wasser, welches im vollen Sieden sein muß, übergießt. Man decke nach geschehenem Aufgusse den Kaffee mit einem passenden Deckel fest zu und wiederhole den Aufguß in etwas größerem Maße so oft, bis die nöthige Quantität Kaffee filtrirt ist. Nun decke man den Kaffee fest zu und erhipte ihn kurz vor dem Auftragen über dem Feuer, bis sich am Rande des Gefäßes ein kleiner, weißer Saum bildet, lasse ihn aber ja nicht kochen, weil sonst sein Aroma sich verflüchtigen würde. Noch besser ist es, den Kaffee im Wasserbade heiß zu machen.

An vielen Orten mischt man unter das Kaffeepulver Eichorie und meint damit den Kaffee zu verbessern. An Intensität der Farbe gewinnt der Kaffee freilich durch den Zusatz der Eichorie, aber eine recht dunkelbraune Farbe ist keinesweges ein Beweis der Güte des Getränk's und dem Kenner flößt die dunkle Farbe desselben schon Misstrauen ein. Kaffee, von wenig Bohnen bereitet, kann natürlich nicht die braune Farbe haben, welche dasselbe Getränk hat, wenn mehr Bohnen dazu genommen werden, jedoch liefert schon ein halbes Loth Kaffeebohnen für jede nicht große Tasse einen hinreichend dunklen Aufguß. Man sollte schon aus diätetischen Rücksichten die Eichorie aus der Kaffeeküche der Personen verbannen, welche hinreichende Mittel haben, um dies Surrogat entbehren zu können, denn es ist bekannt, daß die Eichorie das Blut erhitzt und bei andauerndem Genusse die Veranlassung zu vielen Krankheiten ist, dereu Ursache man in allerlei anderen Dingen, nur nicht in dem Genusse der Eichorie sucht.

Von Chemikern wird empfohlen, zum Aufguß des Kaffeepulvers siedendes Wasser anzuwenden, welchem auf die Tasse 1 Gran (etwa erbsengroß) doppeltes kohlensaures Natron zugesetzt ist, damit der Aufguß concentrirter und wohl schmeckender werde.

Zur bequemen Uebersicht stellen wir die Hauptpunkte des obigen Verfahrens hier kurz zusammen.

- 1) Die Bohnen müssen zweimal in lauwarmem Wasser gewaschen, dann in einen Durchschlag gethan und auf einem reinen Tuche ausgebreitet getrocknet werden.
- 2) Die Kaffebohnen thut man in eine Kaffeetrommel, welche jedoch kaum bis zur Hälfte gefüllt werden darf. Man röstet sie über Feuer, welches mit trockenem Holze unterhalten werden muß, oder, noch besser, über Kohlenfeuer, und dreht dabei die Trommel egal, doch weder zu langsam, noch zu schnell.
- 3) Nach etwa 5 Minuten nimmt man die Trommel vom Feuer und schüttelt sie stark; dabei muß auf einen Augenblick der Schieber geöffnet werden. Dies Abnehmen, Schütteln und Deffnen der Trommel wiederholt man mehrere Male.
- 4) Entwickelt der Kaffee einen dunkeln, stark riechenden Dampf, fängt er an leise zu knistern, und hat er eine schöne dunkelzimtbraune Farbe, so schüttet man die Bohnen rasch auf eine große Schüssel, breitet sie sogleich mit einem reinen Löffel auseinander, und thut sie, abgekühlt, in eine Glassflasche, die man fest verschließt.
- 5) Zu einer mäßig großen Tasse nimmt man $\frac{1}{2}$ —1 Loth Kaffebohnen, macht sie zu feinem Pulver, und thut dies in einen Filtrirsack von Barchent oder Fließpapier. Man übergießt das Kaffeepulver sogleich mit etwas Wasser, welches im vollen Sieden sein muß, deckt dann den Kaffee fest zu, und wiederholt den Aufguß noch einige Male in etwas größerer Quantität. Dann deckt man den Kaffee fest zu, erhält ihn vor dem Auftragen so lange, bis am Rande des Gefäßes ein kleiner weißer Saum sich zeigt, läßt ihn aber ja nicht kochen.

BIBLIOTEKA

UMCS
LUBLIN

Alphabetisches Register.

Die Zahlen zeigen die Seite an, auf welcher die hier angegebenen Speisen zu finden sind.

A.

- Aal à la Tartare 238
= in Apfel 239
= in Bier gebröckt 237
= im Ofen gebraten 238
= auf dem Roste gebraten 238
= gekochter mit Salbei 237
= geräucherter (Spic-Aal) 239
= Mayonnaise von 238
= Pastete 261
= Roulade von 238
= Suppe, Hamburger 65
Appassiren 10
Abquirlen (Abziehen) der Speisen 20
Abschwitzen 10
Apfel-Auslauf 294
Apfel à la Crème 303
Apfel-Beignets 339
Apfel-Charlotte 303, 304
Apfel-Compote 279, 280
Apfel-Crème-Speise (falte) 331
Apfel-Eierkuchen 324
Apfel-Gelee 439
Apfel in Gelee 347
Apfelloße 36
= ordinäre 36
Apfelmus (eingemachtes) 442
Apfel-Budding 286
Apfel-Sauce 54
Apfelscheiben mit Corinthen 280
Apfel im Schafrock 369
Apfelschmarren 312
Apfel-Speise, Linzer 303
Apfel-Suppe 86
Apfel-Wasser 451
Apfel-Wein 455
Alteutscher Napfkuchen 373

- Ananas-Cardinal 455
Ananas-Crème à la Bavaroise 353
Ananas, eingemachte 424
= Gefrorenes von 416
= Gelee von 346
Angeschlagener Hecht 234
Angeschlagene Kalbskeule 126
Anisküchen 396
Apfelsuppen 388
Apfelmus 279
Apfelinien, Beignets von 340
Apfelinien-Cardinal 455
Apfelinien-Compote 280
Apfelinien-Crème 357, 358
Apfelinien-Crème à la Bavaroise 354
Apfelinien, Gefrorenes von 416
Apfelinien, Gelee von 345
Apfelinien-Glasur 361
Apfelinien-Kalteschale 87
Apfelinien-Mehlpeise 308
Apfelinien-Torte 389
Apfel-Tartelettes 393
Apfel-Torte 364
= englische 390
= kleine 366
Aprikosen, Beignets von 339
Aprikosen-Brödchen mit Wein-Crème 340
Aprikosen-Compote 280
Aprikosen-Crème à la Bavaroise 353
Aprikosen, eingemachte 423, 428,
435, 445
Aprikosen, Gefrorenes von 417
Aprikosen, Gelee von 347
Aprikosen-Kalteschale 89
Aprikosen-Marmelade 442
Aprikosen-Sauce 54

- Aprikosen-Tartelettes 393
 Aprikosen-Torte 390
 Arme Ritter 325
 Artischedden 221
 = eingemachte 423
 Aspic oder Fleisch-Gelée 28
 Attachiren 4
 Auerbahn, gebratener 193
 = geschmorter 193
 Auflauf von Apfeln 294
 = von Aprikosen 294
 = von Chocolade 293
 = von Citronen 294
 = von Erdbeeren 294
 = von Himbeeren 294
 = von Käse 315
 = von Kirschen 294
 = von Makronen 293
 = von Mandeln 293
 = von Pfirsichen 294
 = von Punsch 294
 = von Quitten 294
 = von Reis mit Vanille 294
 = von Vanille 293
 Ausbaden 21
 Ausbade-Teig 25
 Ausgebackene Petersilie 97
 Ausgebackene Plinsen 341
 Aufstern, gebratene 101
 = in Coquillen-Schalen 102
 = -Pastete 260
 = Ragout von 271
 = -Sauce 48
- B.**
- Backfett zu Klären 21
 Backobst als Compote 277
 Backobst mit Klößen oder Pudding 224
 Bain-marie 4
 Bärmlöfze 37
 Baierisches Kraut 216
 Baisers 409
 Band-Torte 404
 Barben, Barbire 4
 Barse auf holländische Art 240
 = mit holländischer Sauce 239
 = Kaul= 240
 = nackte 240
 = mit Petersilie 240
 = in Wein gelocht 239
 Bâtons royaux 370
 Baum-Torte 404
- Bavaroise, s. Crème à la Bavaroise.
 Bécaſſine, gebratene 191
 Bécaſſinen, Gratin von 192
 Béchamel, Sauce à la 47
 Beefsteaks 117
 = -Pastete 260
 Beignets von Apfeln 339
 = à l'anglaise 340
 = von Apfelsinen 340
 = von Aprikosen 339
 = von Erdbeeren 340
 = von Gries 338
 = von Kartoffeln 199
 = von Kartoffeln (ülfte) 339
 = von Kirschen 340
 = von jächs. Mehlspeise 338
 = von Nudeln 338
 = von Pfirsichen 339
 = von Plaumen 339
 = von Reis 337
 = von Reis-Mehlspeise 338
 Bereiste Johannisbeeren 335
 Berg-Suppe 83
 Berlingos 394
 Besinge, Compote von 282
 = eingemachte 432
 Besings-Kalteschale 89
 = -Kuchen 377
 = -Suppe 85
 Bier-Kalteschale 87
 Bierkarpfen 236
 Bier-Suppen 83, 84
 Birlhahn, geschmorter 193
 Birnen-Compote 278
 Birnen, eingemachte 432
 = in Eßtg 443
 = mit Klößen 223
 = -Suppe 86
 Birnlöfze 36
 Bischofswerber Suppe 78
 Biscuit 339, 400
 Biscuit-Band-Torte 405
 Biscuit, Butter- 400
 Biscuitluchen, feiner 400
 Biscuit, Löffel= 405
 Biscuit, Mandel- 401
 Biscuit, Mehlspeise à la reine 306
 Biscuit, Semmel- 400
 Bittere Makronen 406
 Blanchiren 13
 Blanmanger 349, 350
 = von Chocolade 350

- Blanquette von Kolsbraten 133
 Blasenkuchen 391
 Blätterbrezeln 370
 Blätterkuchen, gedrehte 371
 = gestürzte 370
 Blätter-Mandelkuchen 371
 Blätterteig 255
 = Canapee's von 370
 = Halbmonde von 262
 = Törtchen von 367, 368
 Blätter-Torte m. Crème pâtissière 365
 Blätter-Torte mit Erdbeeren oder Him-beeren 363
 Blei in Bier gelocht 241
 Blind abbacken 4
 Blinis von Gries 91
 = von Kartoffelmehl 91
 Blumenkohl 211
 = eingemachter 422
 = gebackener 212
 = -Sauce 41
 = -Suppe 75
 Boesen von Lachs 99
 Bohnen, eingemachte zu kochen 202
 = einzumachen 421, 445, 448
 = grüne, auf englische Art 202
 = Brech= 201
 = Puff= 205
 = Sau= 205
 = Schneide= 201, 202
 = Schneide= mit Sahne oder Milch 202
 Bohnensalat 276
 Bohnen, saure weiße 203
 = -Suppe 63
 = zu trocknen 448
 = weiße 203
 Bombe à la vanille 415
 Bouillon zu kochen 28
 Boulettes von Fleisch 121
 Braise 5
 Braisirter Kapoun 169
 Braisirtes Huhn 169
 Braten, Bemerkungen darüber 109
 = Auerhahn 193
 = Becassine 191
 = Birlhahn 193
 = Ente 185
 = Ente, wilde 193
 = Fasan 187
 = Frischling 168
 = Gans 180
- Braten, Gans, wilde 193
 = Hammel= 141
 = Haselhuhn 190
 = Hase= 163
 = Hirsch= 158
 = Huhn 168
 = Kalbs= 141
 = Kapoun 168
 = Krammetsvögel 194
 = Lamm= 148
 = Lerchen 195
 = Puter 177
 = Rebhuhn 190
 = Reh= 162
 = Rinderfilet 114
 = Spanferkel 157
 = Schweine= 150
 = Taube 179
 = Trappe 193
 = Waldschneefse 191
 = Wildschweins= 166
 Bratwurst 157
 Braune Coulis 40
 Braune Kapern-Sauce mit rohem Wein 44
 Braune Mostrich-Sauce 43
 Braunmehl 14
 Braun-Mehl trocken zu rösten 24
 Braunschweiger Kuchen 375
 Braunschweiger Mumme-Trank 451
 Brechbohnen 201
 Brechspargel 208
 Brezel, Blunder= 378
 Brezeln, Blätter= 370
 = englische 380
 = Homburger 380
 = Mandel= 408
 = von mürbem Teig 394
 = Zucker= 480
 Brioche 378
 Brioches, kleine 379
 Brisolettos 131
 Brot, Chocoladen= 405
 = Gefrorenes mit 412
 = Mehlspeise von 304
 = =Pudding 289
 = =Speise mit Äpfeln 304
 = -Suppe 76
 = = mit Milch 79
 = = mit Wein 82
 = -Torte 403
 Brodwaffer 451

- Brunnenkresse 220
 = Salat 275
 Buchweizengrütze 206
 = dicke ausgequollene 319
 = Flammieri von 329
 = Klöße von 35
 = in Milch 318
- Butte 251
 Butter abzuksären 21
 Butter zum Aussacken 21
 Butter lange aufzubewahren 459
 Butter, rauzige, zu verbessern 459
 Butter-Biscuit 400
 Butter, Maître d'hôtel- 25
 Buttermilch-Suppe 81
 Butternecken, Mehlspeise von 307
 Butternecken, meringuirte 307
 Butter, Sardellen- 25
 Butter-Sauce 44
 = = mit Anchovis-Essenz 44
 Butterteig 255
 Butter zu Schaum zu röhren 14
- C.**
- Cabinets-Pudding 289
 Canapee's von Blätterteig 370
 = von Sardellen 99
 Caramel, Duns-Crème mit 356
 Carcasse 5
 Cardinal von Ananas 455
 = von Apfelsinen 455
 = von Pomeranzen 454
 Casserole au riz 270
 Caviar 91
 Champagner-Gelee 344
 Champignons 222
 = einzumachen 423, 446
 = Ragout von 271
 = Sauce 46
 Charlotte von Apfeln 303
 = = mit Schwarzbrot
 304
 Charlotte russe 354
 Chartreuse 224
 Chaudron 52
 Chocolade, Auflauf von 293
 = Duns-Crème von 355
 = Gefrornes von 412
 = Milch= 453
 = Wasser= 454
 Chocoladen-Blancmanger 350
 = Brod 405
- Chocoladen-Crème 357
 = à la Bavaroise 352
 = Glasur 362
 = Makronen 406
 = Pudding 288
 = Sauce 55
 = Suppe 81
- Eider 455
 Citronen, Auflauf von 294
 = Crème mit Sahne 356
 = = mit Wein 357
 = Gefrornes von 416
 = Glasur 361
 = Kalteschale von 87
 = Mehlspeise 295
 = Saft zu klären 344
 = Karteleites 393
 = Zucker 287
 Eivet von Hasen 164
 Echenille-Auflösung zum Färben der
 Speisen 29
 Collatschen, englische 398
 = Karlsbader 398
 = Sand= 397
 = Wiener 397
 Compote von Apfeln 279
 = von Apfelsinen 280
 = von Aprikosen 281
 = von Backobst 277
 = von Beisingen 282
 = von Birnen 278
 = von Erdbeeren 281
 = v. Hagebutten u. Rosinen 278
 = von Heidelbeeren 282
 = von Himbeeren 282
 = von Johannisbeeren 282
 = von Kirschen 280
 = von Maulbeeren 282
 = von Melonen 281
 = von Pfirsichen 281
 = von Pflaumen 278
 = von Preiselbeeren 282
 = von Quitten 283
 = von Stachelbeeren 281
 Coquillen mit Ragout 92, 93
 Cotelettes, Fisch= 234
 = Hammel= 145
 = Hammel, à la Soubise 145
 = Hammel-, sautirte 145
 = Hasen= 164
 = Hühner= 174
 Kalbs= 130

Cotelettes, Kalbs-, gehäckste 130
 = Kalbs-, gespickte 131
 = Kalbs-, sautirte 131
 = Lamm= 149
 = Reh= 162
 = Rinder= 116
 = Rinder- auf Wiener Art 116
 = Schweins= 152

Corinthen 23

Coulis, weiße und braune 40

Créey-Suppe 71

Crème à la Bavaroise von Ananas 353

= = = v. Apfelsinen 354
 = = = v. Aprikosen 353
 = = = v. Chocolade 352
 = = = v. Erdbeeren 353
 = = = v. Haselnüssen 352
 = = = v. Himbeeren 353
 = = = von Kaffee 352
 = = = v. Kastanien 353
 = = = von Madera 354
 = = = v. Makronen 352
 = = = v. Mandeln 352
 = = = v. Marasquin 351
 = = = von Orangenblüthen 351
 = = = v. Pfirsichen 353
 = = = von Pumpernickel 352
 = = = v. Punsch 354
 = = = v. Vanille 351
 = = = v. Wallnüssen 352

Crème von Apfelsinen 357, 358

Crème brûlée 357

= von Champagner, Malaga und Madera 358
 = von Chocolade 357
 = von Citronen mit Sahne 356
 = von Citronen mit Wein 357
 = von Erdbeeren 357
 = von Makronen 356
 = von Marasquin 356
 = à la Nesselrode 358
 = von Punsch 357
 = von Reis à la Piémontaise 358
 = von Reis à la princesse 358
 = von Vanille 356
 = von Wein 358
 = (Dunst-Crème) mit Caramel 356
 = = = von Chocolade 355
 = = = v. Vanille 355

Crème, Tartelettes mit 392
 Crepinettes von Kalbsleber 140
 Croquant 5
 Croquettes (Backwerk) 398
 = von Fisch 93
 = von Haschtee 94
 = von Huhn 94
 = von Kalbsmilch 94
 = von Kartoffeln 95
 = von Reis 94

Croustaden von Kartoffeln mit Ragout 95
 = von Nudeln 96
 = von Reis 95
 = von Semmel 95

Croutons 5

Cumberland-Sauce 52

D.

Dampfnudeln 309

Krebs= 310

Degraissiren 5

Desoßsiren 6

Dill-Sauce 242

Dorsch 247

Dreimuß 443

Dressiren 6

Dukatennudeln 311

Dunst-Crème von Caramel 356
 = = von Chocolade 355
 = = von Vanille 355

Durchpassiren 10

E.

Eier à la Béchamel 322

= farcirte, mit Fricassée-Sauce 322
 = farcirte, mit Milch-Sauce 322
 = zu kochen 321
 = lange aufzubewahren 459
 = mit holländischer Sauce 322
 = mit Mestrich-Sauce 322
 = saute 321
 = Seizeier (Spiegeleier) 321
 = verlorne 15

Eierkäse 325

Eierklöße 80

Eierkuchen (Pfannkuchen) 323

= Eiweiß= 324
 = Kartoffel= 325
 = Pflaumen= 324
 = Semmel= 324
 = Speck= 324

Eier-Punsch 458

Eier-Wein 453

Einbiegen 6

**Eingemachte Früchte und Gemüse
in Blechbüchsen 421**

Eingemachte Ananas 424

= Apricosen 423

= Artischocken 423

= Erdbeeren 424

= Pfirsiche 424

= Pflaumen 424

= Stachelbeeren 424

Eingemachter Blumenkohl 422

Eingemachte Bohnen 421

= Champignons 423

= Erbsen, grüne 421

= Gurken 423

= Möhrrüben 422

= Morcheln 423

Eingemachter Sauerampfer 422

= Spargel 422

Eingemachte Trüffeln 423

Eingemachte Früchte (in Zucker) 425

Eingemachte Aprikosen 428

= Beizinge 432

= Birnen 432

= Birnen (rote) 432

= Erdbeeren 427

= Hagebutten 429

= Himbeeren 426

= Johannisbeeren, rothe 427

= weisse ohne Kerne 427

= Kirschen 426

= Melonen 430

= Pfirsiche 430

= Breiselbeeren 431

= Reineclauben 429

= Stachelbeeren 431

= Wallnüsse 427

**Eingemachte Früchte in Franz.-
branntwein 444**

Eingemachte Aprikosen 433

= Kirschen 433

= Mirabellen 434

= Pfirsiche 433

= Quitten 434

= Reineclauben 433

**Eingemachte Früchte und Frucht-
fäste (in Glasflaschen vermittelst
lochenden Wassers) 434**

Eingemachte Aprikosen 435

= Fruchtmarmelade zu Ge-
frörnem 436

= Himbeeren 435

= Himbeersaft 436

= Johannisbeeren 435

= Johannisbeersaft 436

= Kirschen 435

= Kirschsaft 437

= Pfirsiche 435

= Pflaumen 435

= Stachelbeeren 434

**Eingemachte (mit Zucker eingekochte)
Fruchtfäste u. Fruchtgelees 448**

Aepfelgelee 439

Erdbeersaft 438

Himbeergelee 438

Himbeersaft 437

Johannisbeergelee 439

Johannisbeersaft 438

Kermesbeersaft 438

Kirschsaft 437

Möhrrübensaft 437

Preiselbeergelee 439

Quittengelee 440

**Eingemachte Fruchtmarmeladen
(Muße) 440**

Aprikosenmarmelade 442

Dreimuß 443

Erdbeermarmelade 440

Fliedermuß 442

Himbeermarmelade 440

Johannisbeermarmelade 440

Kirschmarmelade 440

Kirschmuß ohne Zucker 441

Muß von Borsdorfer Aepfeln 442

Muß von geschälten Pflaumen 441

Pflaumenmuß 441

Quittenbrot 443

Quittenmarmelade 443

Eingemachte Früchte in Essig 443

Aprikosen in Essig und Zucker 445

Birnen in Essig und Zucker 443

Bohnen in Essig und Zucker 445

Champignons in Essig 446

Gurken, Senf- 445

= süße 446

Melonen in Essig und Zucker 444

Perlwiebeln 447

Pfeffergurken 446

- Pflaumen, geschälte, in Essig u. Zucker 444
 Pflaumen, ungeschälte, in Essig und Zucker 444
 Pflaumen in Essig und Rothwein 444
 Rothe Nüßen 447
 Steinpilze 446
 Türkischer Weizen 447
Eingemachte Gemüse (mittels Salz)
 447
 Eingemachte Bohnen 448
 = grüne Erbsen 447
 = Gurken (sauere) 449
 Einpassiren 10
 Einrangiren 6
 Eisenkuchen mit Zimmt 385
 Eisprung 418
 Eiweiß zu Schnee zu schlagen 22
 Emince von Hammel 147
 = von Hirsch 160
 Endivien 220
 Endiviensalat 275
 Englische Apfel-Torte 390
 = Brezeln 380
 = Collatschen 398
 = Marbel-Blätter-Torte 364
 = Schnitte 336
 Ente, braiste 185
 = farcire, mit Maronen 186
 = gebratene 185
 = gedämpfte 185
 = geschmorte 186
 = in Gelee 186
 = Pökel= 186
 = Ragout von 186
 = Roulade von 186
 = Salmi von 187
 = Weissauer von 186
 = wilde 193
 Enten in vierzehn Tagen fett zu machen 457
 Entrecôte von Rindfleisch 115
 Epigranum von Hühnern 173
 = von Kalbsmilch 136
 = von Lamm 149
 Erbsen, gelbe 205
 = graue 205
 = grüne 203
 = grüne eingemachte 421, 447
 = Suppe, gelbe 72
 = Suppe, grüne 72, 78

- Erdbeer-Trême 357
 = Grême, Bavaroise 353
 Erdbeerglasur 361
 Erdbeermarmelade 440
 Erdbeersaft 438
 Erdbeer-Tartelettes 392
 Erdbeeren, Auflauf von 294
 = Beignets von 340
 = Compote von 281
 = eingemachte 424, 427
 = Gefrornes von 417
 = Gele von 346
 = Kalteschale 89
 Escalops von Reh 162
 Essig, Estragon= 450
 = Gewürz= 450
 = Himbeer= 450
 = Obst= 449
 = Veilchen= 450
 = = Schmorbraten 113
 Estragon-Essig 450
 Estragon-Sauce 45

F.

- Fadennudeln, Mehlspeise von 299
 Fanschonetten (Bäckwerl) 368
 Farce zum Farciren 17
 = von Hirsch 19
 = von Huhn 18
 = von Leber 19
 = zu kalten Pasteten 17
 = zum Füllen der Puter und Tauen 19, 20
 Farce, verschiedene Arten 7
 Farce, Fleisch- zu Klößen 16
 Farcirte Eier mit Fricassee-Sauce 322
 = mit Milch-Sauce 322
 Farcirte Ente mit Maronen 186
 Farcirte gebakene Sardellen 99
 Farcirte Kinderszungre mit Kapern-Sauce 120
 Farcirte Roulettes von Wirsingkohl 213
 Farcirter Kapaun 176
 = Puter 179
 = Weisskohl 214
 Fasan, gebratener 187
 = gefüllter, mit Trüffeln 187
 = Gratin von 189
 Fasanenkeulen zu Gemüsen 189
 Fasanen-Pastete, warme 265
 = = kalte 266
 Fasan, Salmi von 188

- Fasan, Sauté von 188
 Fasnachtskrapfen 382
 Figaro-Mehlspieße 305
 Filet 7
 Filets von Hirsch 161
 - von Reh 162
 - von Wild 114, 115
 - von Schwein 153
 - von Zander 230, 231
 Fines-herbes 7
 Fisch-Côtelettes 234
 Fisch, Croquettes von 93
 - Farce 19
 - gebackener, à la Villeroi 103
 - Klöße 34
 Fische zu mariniren 243
 Fisch, Mehlspieße von 315
 - Pastete von 250
 - Pudding 290
 - Ragout in Coquillenschalen 92
 - Ragoutwürste von 106
 - Salat 232
 - Suppe 66, 67
 - Würste 105
 Flambiren 7
 Flammeri von Buchweizengrütze 329
 - von Gries 328
 - von Hirse 329
 - von Kartoffelmehl 327
 - von Kartoffelmehl mit Mar-
 kronen 328
 - von Kirschen 329
 - von Reisgries 329
 - von Sago 329
 - von Schwaden 329
 Fleck, Königberger 124
 Fleisch-Farce zu Klößchen 16
 - Gelee oder Aspic 28
 - Füls 27
 - Kloß, großer 39
 - Klöße 33
 - Pudding 291
 Fleurons 262
 Fliedermilch, kalte 90
 Fliedermus 442
 Florentins (Backwerk) 368
 Fond 7
 Fondills 91
 Forellen, blaugekochte 242
 - gebackene 243
 - kalte in Aspic 242
 Fränkische Panaden-Suppe 69
 Französische Suppe 56, 63
 Fricandeaux von Hirsch 159
 - von Kalb 125, 126
 Fricandelle 39
 Fricassée von Froschleußen 254
 - von Hühnern 170, 173
 - von Kalbsbrust 128, 129
 - von Tauben 179
 - Sauce 50
 Frischling 168
 Fritüre 8
 Froschleußen, Fricassée von 254
 - gebackene 255
 Fruchtarmelade zu Gefrorenem einzu-
 machen 436
 Füllmet 8
- G.**
- Galantine von Huhn 177
 - von Kapau 177
 - von Puter 179
 Gallertstoffe, Bemerkungen über die-
 selben 342
 Gans, gebratene 180
 - in Gelee 183
 - Pökel- 184
 - Ragout von 184
 - Roulade von 184
 - Weißsauer von 183
 - wilde 193
 Gänseklein 181
 - mit Apfeln 182
 - mit Bohnen 182
 - mit weißen Rüben 182
 - Schwarzsauer von 182
 Gänseleber, gebraten 185
 - sautirt 185
 - = Pastete 268
 Gänsefleischmalz 181
 Garnire 8
 Garnitur 8
 Gartenkreuze, Salat 275
 Gateau fourré 371
 Gateaux pralinés 371
 Gateaux renversés 371
 Gebadene farcire Sardellen 99
 - Forellen 243
 - Froschleußen 255
 - Griesklöße zur Suppe 35
 - Heringe 98
 - Hollunderblüthen 341
 - Hühner 102

- Gebäckene** Kalbsfüße 104
 = Kalbsgehirne 105
 = Kartoffeln 199
 = Kartoffellöfche 92
 = Muränen 243
 = Nudeln mit Vanille-Crème
 299
 = Reisschnitte 297
 = Sarbellen 99
 = Seezungen 252
- Gebäckener** Blumenkohl 212
 = Dorsch 248
 = Fisch à la Villeroi 108
 = Karpfen 235
 = Schellfisch 248
 = Schinken 152
 = Zander 281
- Gebrannte** Fleischsuppe 79
- Gebratene** Austern 101
 = Beccassinen 191
 = Butte 251
 = Ente 185
 = Gans 180
 = Gänseleber 185
 = Hammelbrust 146
 = Kalbsleber 138
 = Kartoffeln 198
 = Krammetsvögel 194
 = Lerchen 195
 = Muränen 243
 = Taube 179
 = Waldschnecke 191
 = wilde Ente, Salmi davon
 198
 = wilde Gans, Ragout sc. da-
 von 193
 = oder gebäckene frische Her-
 ringe 245
- Gebratener** Birkhahn 193
 = Hasan 187
 = Hecht 233
 = Kapuun 168
 = Puter 177
 = Trappe 193
 = Zander 231
- Gebratenes** Huhn 168
 = Rebhuhn u. Haselhuhn 190
- Gebrühter** Wasserteig zu kalten Pa-
 steten 257
- Gedämpfte** Ente 185
- Gedämpftes** Hammelcarree 143
 = Kalbfleisch 125
- Gedämpftes** Kinderfilet mit Madera 114
Gebackte Blätterküchen 371
Gefüllig, Vorbereitung des zahmen 1
 = Suppe mit Plüree von 70
- Gefroerner** Kaffee 454
 = Pudding à la Nesselrode
 414
 = Punsch (Eispuisch) 418
 = = a la Romaine 418
 = westphälischer Pudding 413
- Gefroernes** von Ananas 416
 = von Apfelsinen 416
 = von Aprikosen 417
 = (Bombe à la vanille oder
 Balomba) 415
 = mit Brod 412
 = von Chocolade 412
 = von Citronen 416
 = von Erdbeeren 417
 = von Haselnüssen 413
 = von Himbeeren 417
 = von Kaffee 418
 = von Kirschen 417
 = von Maronen 413
 = von Mandeln 413
 = von Marasquin 412, 416
 = von Orangenblüthen 412
 = von Pfirsichen 417
 = von Punsch 416
 = von Vanille 412
 = von geschlagener Sahne à la
 Pückler oder l'Arlequin
 415
 = von geschlagener Sahne mit
 Chocolade 415
 = von geschlagener Sahne mit
 Erdbeeren 415
 = von geschlagener Sahne mit
 Himbeeren 417
 = von geschlagener Sahne mit
 Marasquin 415
 = von geschlagener Sahne mit
 Vanille 414
- Gefüllte** Gurken 222
 = Hammelschulter mit Gurken
 146
 = Lammbrüste 149
 = Broebeln 221
- Gefüllster** Hasan 187
 = Kopfsalat 220
 = Schweinskopf 154
- Gefülltes** Rebhuhn mit Trüffeln 190

- Gehackte Kalbscotelettes 130
 = Schweinscotelettes 152
 Gehackter Grünkohl 218
 = Weißkohl mit Sahne 216
 Gelochte Hühner 168
 = Kapaune 168
 = Muränen 243
 Gekochter Aal mit Salbei 237
 = geräucherter Schinken 151
 Gelbe Erbsen 205
 Gelbe Erbsen-Suppe 72
 Gelee, Apsel in 347
 = von Ananas 346
 = von Aprikosen 347
 = von Apfelsinen 345
 = von Champagner 344
 = von Erdbeeren 346
 = Fleisch= 28
 = von Himbeeren 346
 = von Kalbsfüßen 348
 = (Macédoine) 347
 = von Marasquin 348
 = von Pfirsichen 347
 = von Rheinwein 344
 = russe 348
 = Spec= 349
 = von Vanille 348
 = Veilchen= 346
 Gemischter Salat 276
 Gemischtes Gemüse 224
 = Gewürz 8
 Génoise 396
 Gepflegter Karpfen 297
 Geräucherter Aal 239
 Geriebene Kartoffeln 199
 Geröstete frische Heringe zu mariniren 245
 Geröstete Hammelbrust 146
 = Lammbrust 149
 Gerösteter Karpfen 285
 Gerstenwasser (Tisane) 451
 Gerührte Klöße 34
 Gerührter Napfkluchen 374
 Gefälzene Heringe zum Garnieren der
 Gemüse zu braten 246
 Gefälzene und getrocknete Heringe zu
 braten 245
 Geschälte Pflaumen in Essig 444
 Geschlagene Sahne 350
 = mit Erdbeeren 350
 = mit Himbeeren 350
 = m. Pumpernickel 350
 = mit Vanille 350
 Geschlagene saure Sahne 351
 Geschlinge, Kalbs= 135
 = Lamm= 150
 Geschmorte Ente 186
 = Gurken 221
 = Hammelkeule 142
 = Hirschkeule 159
 = Kalbsleber 188
 = Rehkeule 162
 = Trappenhühnchen 193
 = Zwiebeln 221
 Geschmorter Auerhahn 193
 = Virehahn 193
 Geschnittene Leber, gejdmort 140
 Geschwungene (sautirte) Kalbsnieren 141
 Gespickter Hecht 234
 = Karpfen 236
 Gestövter Kopfsalat 220
 Gestürzte Blätterküchen 370
 Getränk, kühzendes, für Kranke 451
 Gewürz 8
 = gemischtes 8
 Glace 8
 Glace fondante 361
 Glace royale 360
 Glaciren 8
 Glasur, Apfelsinen= 361
 = Chocoladen= 362
 = Citronen= 361
 = Erdbeer= 361
 = Himbeer= 361
 = Kaffee= 361
 = Punsch= 361
 = Schmelzende 361
 = Schnee= 363
 = Spiegel= 363
 = Spritz= 360
 = Wasser= 360
 = Zucker=, weiße 360
 Glühwein 452
 Granate von Hühnern 175
 = von Kalbfleisch 133
 = von Wild 160
 Gratin von Beccafinnen 192
 = von Fasan 189
 = von Hammelzungen 148
 = von Hecht 233
 = von Kalbsmilch 136
 = von Krammetsvögeln 195
 = von Lachs 247
 = von Lerchen 195
 = von Rebhühnern 190

- Gratin von Banber 232
 Gratiniren 8
 Graue Erben 205
 Graupenseim (Getränk) 451
 Graupensuppe (Fleischbrüh-) 58, 65
 = (Wasser-) 77
 = mit Milch 80
 = mit Wein 83
 Gries, Beignets von 338
 = Blinis von 91
 = Flammeri von 328
 = Klöße 35
 = Mehlspeise von 297
 = Mehlspeise mit Confitüres 305
 = = mit Käse 316
 = -Pudding 286
 = -Schnitte 327
 = -Suppe (Fleischbrüh-) 59
 = = (Wasser-) 77
 = = (Milch-) 80
 = = (Bier-) 84
 Grillade 8
 Grilliren 8
 Grog 452
 Grund-Sauce 40
 Grüne Bohnen auf englische Art 202
 Grüne Erbsen 203
 = = einzumachen 421, 447
 = = und Mohrrüben 207
 = = Böllere von 204
 = = Suppe 72, 78
 Grünkohl 217, 218
 = = Suppe 69
 Grüze, Buchweizen= 206
 = rothe 329
 Gulaschfleisch, ungarisches 119
 Gurken, einzumachen 423, 445, 446,
 449
 = gefüllte 222
 = geschnorte 221
 = Ragout von 271
 = Salat 275
 = Sauce 44
- H.**
- Hafsergrützheim (Getränk) 451
 Hafsergrütz-Suppe 78, 80
 Hagebutten-Compote 278
 = eingemachte 429
 = = Sauce 53
 = = Suppe 85
 Halbmonde von Blätterteig 262
- Hamburger Al-Suppe 65
 = Blöckfinken 122
 = Rauchfleisch 122
 Hammelbraten 141
 = Ragout von 147
 Hammelbrust, geröstete 146
 Hammelcarree, gebämpft 143
 = auf dem Rooste gebraten
 144
 = = glacirt 144
 Hammel-Côtelettes 145
 = = à la Soubise 145
 = = sautirt 145
 Hammel, Emince von 147
 Hammelfleisch mit Zwiebeln und Kümmel 147
 Hammelfleisch-Suppe 62
 Hammel, Haschee von 148
 = = Kalbaunen 148
 = = Keule à la Daube 142
 = = geschmorte 142
 = = marinirt mit farcirten
 Gurken 143
 Hammelschulter, gefüllte 146
 Hammelsteaks 146
 Hammelzungen 148
 = = Gratin von 148
 Haschee, Croquettes von 94
 Haschee von Hammelbraten 148
 = von Kalbsbraten 188
 Haschieren 8
 Haselhuhn, gebratenes 190
 Haselnuss-Crème à la Bavaroise 352
 Haselnuss-Gefrotties 415
 Hasenbraten 163
 Hasen-Côtelettes 164
 Hase en civet 164
 Hasenklein 165
 Hasen, Kloß von 164
 Hasenkuchen 165
 Hasen-Pastete, kalte 268
 Hasen, Pastete von (warme) 264
 Héché à la Béchamel 233
 = angegeschlagener 234
 = auf bürgerliche Art gekocht 233
 = blaugekochter 233
 = mit brauner Butter 233
 = gebratener 233
 = gespickter 234
 = Gratin von 233
 = mit Petersilie und Klößchen 233
 = Schüssel= 234

- Hefenklöse 37
 Hefenplinsen 314
 Hefenteig 372
 Hefenwaffeln 383
 Heidelbeer-Compote 282
 Heidelbeeren, eingemachte 432
 Heidelbeer-Kalteschale 89
 Heidelbeer-Kuchen 377
 Heidelbeer-Suppe 85
 Heringe, frische gebackene 245
 = gebratene 245
 = geröstete 244
 = gebackene 98
 = gesalzene gebackene 245
 = = gebratene 245
 = zu marinieren 245
 = en papillotes 98
 Herring-Pastete 261
 Heringßpfännchen 108
 Heringßsalat 273
 Heringß-Sauce 42
 Himbeeren, Auflauf von 294
 = Compote von 282
 Himbeer-Crème à la Bavaroise 353
 Himbeeren, eingemachte 426, 4
 Himbeer-Essig 450
 Himbeeren, Gefrörnes von 417
 = Gelee von 346, 4
 = =Glasur 361
 Himbeer-Kalteschale 89
 Himbeer-Marmelade 440
 Himbeersaft 436, 437
 Himbeer-Sauce 54
 Himbeeren-Suppe 86
 Himbeer-Tartlettes 392
 Hirschblatt 160
 Hirschbraten 158
 Hirsch, Emince von 160
 = Filets über Mürbebraten von
 161
 = Fricandeaux von 159
 = Granate von 160
 = Pain von 160
 = kalte Pastete von 267
 = Schmorfleisch von 161
 Hirschfleisch, Kloß von 160
 = Ragout von 161
 Hirschleule, geschmort 159
 Hirschstücke, krustiert 159
 Hirse 206
 = Flammeri von 329
 = Mehlspieße von 312
 Hirse, Milch- 318
 = Pudding von 287
 = mit Schweinesfleisch 153
 Hohlkippen 398
 Holländische Sauce 41
 Hollunderbeer-Suppe 86
 Hollunderblüthen, gebackene 341
 Homburger Brezeln 380
 = Kuchen 379
 Huhn, braisirtes 169
 = gebratenes 168
 = gekochtes 168
 = Croquettes von 94
 = Galantine von 177
 = mit Reis 169
 = verlorenes 88
 Hühner auf dem Rooste 175
 = gebackene 102
 = = à la Horly 103
 = = à la Villeroi 103
 = = auf Wiener Art 103
 = =Côtelettes 174
 = Epigramm von 173
 = =Farce 18
 = Fricassee von 170, 173
 = Granate von 175
 = =Keulen mit Blinsen 179
 = =Klöße 34
 = Mayonnaise von 176
 = =Pastete (alte) 266
 = = (warme) 258
 = =Salat 176
 = =Sauté von 172
 = =Suppe 62, 70
 = =Suprême von 172
 Hühner, junge, mit Blumenkohl 173
 = = mit Estragon 169
 = = mit gefülltem Kopfsalat
 170
 = = mit Stachelbeeren 170
 Hummer zu kochen 253
 = =Ragout 272
 = =Salat 253
 = =Sauce 49

S.

- Johannisbeeren, bereiste 835
 = Compote von 282
 = eingemachte 427, 435
 Johannisbeer-Gelee 439
 = Kuchen 395
 = Marmelade 440

- Johannisbeer-Saft 436, 438
 = Wein 455
 Isländisches Moos 452
 Jus 27
- R.**
- Kabeljau 248
 = gratinirter 248
 Raffee 468
 = gefrörner 454
 = Crème à la Bavaroise 352
 = Gefrorene von 413
 = Glac'ur 361
 = Kuchen 375
 Kalbfleisch, gebämpstes 125
 = Granate von 133
 = mit Kapern-Sauce 129
 = Klops von 130
 = Klöße von 38
 = mit Majoran 129
 = Pastete von 259
 = mit Reis 130
 = Schnitte 127
 = Suppe 62, 74
 Kalb, Fricandeaux 125, 126
 = Roulette von 132
 Kalbsbraten, Blanquette von 133
 = Häschee von 133
 = Ragout von 132, 133
 = mit Sahne 141
 Kalbsbrust, Fricassee von 128, 129
 = gefüllte 127
 = geschmorte 127
 Kalbs-Cotelettes 130
 = = gehäckste 130
 = = gespickte 131
 = = sautirte 131
 Kalbsfüße 137
 = gebadene 104
 = Gelee von 348
 Kalbsgehirne 137
 = gebadene 105
 = Mayonnaise 137
 Kalbsgeschlinge 135
 Kalbskeule à la Béchamel 124
 = angeschlagene 126
 Kalbskopf 137
 Kalbsleber, gebratene 138
 = geschmorte 138
 = geschnitten und geshmort
 140
 = Crepinettes von 140
 Kalbsleber, Pudding von 290, 291
 = Schnitten 139
 Kalbsmilch 135
 = à la Villeroi 104
 = Croquettes von 94
 = Epigramm von 136
 = Gratin von 136
 Kalbsnieren 141
 = sautirte 141
 Kalbs-Roulettes 132
 Kalbsstückchen mit Macaroni 125
 Kalbschnitzel 132
 Kalbs-Tendrons à la Villeroi 104
 Kalbszungen 134
 = à la Tartare 135
 Kalberlungen-Suppe 62
 Kalbaunen, Hammel- 148
 = Rinder- 123
 Kalte Milch mit Reis 89
 Kalte Pasteten 226, 269
 Kalteschale, verschiedene 87—90
 Kalte süsse Speisen 327—335
 Kapaun, braisirter 169
 = sarcirter 176
 = gebratener 168
 = gelochter 168
 = mit gefülltem Kopfsalat 170
 = mit Reis 169
 = Galantine von 177
 Kapaunen in vierzehn Tagen fett zu machen 458
 Kapaunen, kalte Pastete von 266
 Kapern-Sauce 44
 Karauschen 242
 Karlsbader Collatschen 398
 Karpfen, Bier- 236
 = blaugelochter 235
 = gebädener 235
 = gepflückter 237
 = gerösteter 235
 = gespickter 236
 = auf polnische Art 236
 = mit rothem Wein 236
 Kartoffeln mit Äpfeln 225
 = à la Béchamel 200
 = Beignets von 199
 = = = (füße) 339
 = Croquettes von 95
 = Troustaden von 95
 = Eierkuchen 325
 = à la Figaro 201
 zu Fischen 197

- Kartoffeln, gebackene 199
 = gebratene 198
 = geriebene, Pilree von 199
 = mit Hering 200
 Kartoffellöfze ohne Eier bereitet 33
 = zu Suppen 33
 Kartoffeln, Mehlspeise von 308
 Kartoffel-Mehlspeise mit Käse 316
 Kartoffelnubeln 225
 Kartoffeln mit Mostrich-Sauce 197
 = Petersiliens= 197
 = Pudding von 288
 = Reibekuchen von 225
 Kartoffelsalat 273
 Kartoffeln, saure 197
 = in der Schale 196
 = Straßburger 200
 Kartoffel-Suppen 64, 76
 Kascha 320
 Käse, Auflauf von 315
 = gerührter weißer 326
 Käsekäulchen 341
 Käseklöfze 37
 Käsekuchen 377
 Käse, Eier= 325
 = Sieb= 325
 Kastanien 218
 = zu braten 27
 Kastanien-Crème à la Bavaroise 353
 Kastanien, Mehlspeise von 311
 = Pudding von 290
 = Pilree von 218
 Kaulbars 240
 Kerbel-Suppe 65, 76
 Kermesbeerfast 488
 Kibitzier 100
 Kirschen, Beignets von 340
 Kirschen-Compote 280
 = eingemachte 426, 433, 435
 = Flammeri von 329
 = Gefrorene von 417
 Kirschen-Kalteschale 88
 Kirschenspeise 306
 Kirschklöfze 37
 Kirschkluchen von Hefeteig 377
 = mit Guß 386
 Kirsch-Marmelade 440
 Kirschmus 441
 Kirschsaft 437
 Kirschsauce 53
 Kirsch-Suppe 85
 Kirsch-Tartelettes 392
 Kirsch-Torte 390
 Klare zum Ausbacken 25
 Klarkochen 9
 Klarmehl 9
 Klären des Apfelsinenhauses 345
 = des Citronensaftes 344
 Klärung; Klärungsmittel 22
 Klippfisch 249
 Klöps von Haasen 164
 = von Hirschfleisch 160
 = von Kalbfleisch 130
 = von Neh 162
 = von Rindfleisch 120, 121
 = von Schweinefleisch 153
 Kloß, großer Fleisch= 39
 Klöschen, Fleischfarce zu solchen 16
 Klöße, Nepsel= 36
 = Bärm= 37
 = Birnen= 36
 = von Buchweizengrütze 35
 = Eier= 30
 = Fisch= 34
 = Fleisch= 33
 = gebackene Kartoffel 42
 = gerührte oder Nockeln 34
 = gewöhnliche 32
 = von Gries 35
 = Hesen= 37
 = Hühner= 34
 = Kalbfleisch= 33
 = Kartoffel= 32, 33
 = von weissem Käse 37
 = Kirsch= 37
 = von grünen Kräutern 88
 = Krebs= 34
 = Leber= 38
 = Mandel= 38
 = Mehls=, kleine, oder Spaggen 33
 = Mohr= 330
 = zu Obst 31
 = Reis= 34
 = Sago= 36
 = Sahnen= mit Parmesanlässe 317
 = saure 31
 = Schnee= 81, 90
 = Semmel= 30
 = Schwimm= 30
 = mit Thymian 31
 Kneffs oder Quenelles 9
 Kohlrabi 210
 Kohlrüben 210
 Kohlsalat 276

Königskuchen 404
 Kopfsalat 274, 275
 = gefüllter 220
 = geflohter 220
 Königsberger Fleck 124
 Krammetsvögel einzumachen 425
 = gebratene 194
 = Gratin von 195
 = Suppe mit 74
 Krausgebackenes 337
 Kraut, bairisches 216
 Kräuterklöße 38
 Kräuter-Sauce 47
 Kräuter-Suppen 56, 60
 Krebse zu kochen 253
 Krebs-Butter 16
 = Dampfnudeln 310
 = Klöße 34
 = Matte 254
 = Mehlspeise 302
 = mit Käse 316
 = Pudding 287
 = Ragout 271
 = Sauce 49
 = Schwänze mittelst Salz aufzubewahren 459
 = Suppe 61
 = Wuchteln 310
 Kresse, Brunnen- 220
 = Salat 275
 Kuchen, Anis- 396
 = Apfel- 388
 = Befing- 377
 = Blaien 391
 = Braunschweiger 375
 = Eisen- mit Zimmt 385
 = Heidelbeer- 377
 = Homburger 379
 = Johannisbeer- 395
 = Kaffee- 376
 = Käse- 377
 = Kirsch- 377, 386
 = König- 404
 = Kümmel- 381
 = Magdalenen- 396
 = Mohn- 377
 = Napf- 372, 378
 = Ostfriesländer 393
 = Pfann- 382
 = Pflaumen- 376, 388
 = Portugieser 395
 = Propheten 378=

Kuchen, Spec- 382
 = Spritz- 336
 = Streusel- 275
 = Laufenzähler- 397
 = Thee- 391
 = Vanille- 397
 = Zwiebel- 382
 Kuhleuter 123
 Kühlendes Getränk für Kranke 451
 Külebaß 97
 Kümmel-Kuchen 381
 = Sauce 42
 = Suppe 77
 Kürbis-Suppe mit Milch 80
L.
 Laberban 249
 Lachs, Bosen von 99
 = frischer 246
 = geschmorter 247
 = Gratin von 247
 = Mayonnaise von 247
 = Pastete von 261
 = Rühreier mit 100
 = Sauté von 247
 = auf Schweizer Art 247
 Lammbraten 148
 Lammbrüste, gefüllte 149
 = geröstet 149
 Lamm-Cotelettes 149
 Lamm, Epigramm von 149
 Lammgeschlinge 150
 Lammstöpfe 150
 Lammleber 150
 Lamm-Ragout mit Sauerampfer 149
 Lamm-Tendrons à la Villeroi 104
 Leberfarce 19
 Leber, Gänse- 185
 = Kalbs- 138, 139
 = Lamm- 150
 = Neh- 163
 Leberklöße 38
 Leberkuchen 139
 Leber, Pudding von 290
 Legiren der Speisen 20
 Legirte Milch 52
 Lerchen einzumachen 425
 = gebratene 195
 = Gratin von 195
 Liaison 20
 Limonade 454
 Linsen 205

Linsen, saure 206
 = - Suppe 72
 = " einfache 65
 Linzer Apfelspeise 303
 = Torte 389
 Löffel-Biscuit 405
 Lungen-Suppe 62

M.

Macaroni 223
 = in Coquillenschalen 93
 = Mehlspeise von 315
 = Suppe mit 57, 61
 Macédoine von Früchten (Gelée) 347
 Mavera-Crème à la Bavaroise 345
 = - Sauce 47
 = - Speise 333
 Madlle-Müräne 243
 Magdalenen-Kuchen 396
 Maitre d'hôtel-Butter 25
 Makrelen 246
 Makronen, füsse 406
 = bittere 406
 = Chocoladen= 406
 = Auslauf 293
 = Crème 356
 = = à la Bavaroise
 = 352
 = Crème-Speise, kalte 334
 = Gefrorenes von 413
 = Strudeln 386
 = Torte 406
 Mandel-Auslauf 293
 = Biscuit 401
 = Brezeln 408
 = Crème à la Bavaroise 352
 = Dütten 408
 Mandeln, Gefrorenes von 413
 Mandellöfje 38
 Manbellocken 408
 Mandelmilch 466
 = kalte mit Schneelöfchen
 89
 Mandelnubeln, Mehlspeise von 300
 Mandelpäne, 407
 Mandeln, Tartelettes von 368
 Mandel-Torte 401
 Marasquin-Crème 356
 = = à la Bavaroise 351
 = Gefrorenes von 412, 416
 = Gelée von 348
 = Sahngefrorenes von 415

Marinade 9
 Marinirte Heringe 245
 Marinirte Neunaugen 245
 Markiren 10
 Maronen 218
 = gebratene 27
 = Mehlspeise von 311
 = Suppe 73
 = Vorbereitung derselben 27
 Marzipan 407
 = Tartelettes 407
 Maslikren 10
 Maulbeeren, Compote von 282
 Mayonnaise von Kal 238
 = von Hühnern 176
 = von Kalbsgehirn 137
 = von Lachs 247
 = von Puter 179
 = von Zander 232
 Mayonnaisen-Sauce 50
 Meerrettig-Sauce 49
 Mehl, Braun- 14
 = Weiß- 14
 = trocken geröstetes 24
 Mehlsbrei 206
 Mehlerbsen, gebackene 64
 Mehlgräupchen 15
 Mehllämmchen in Milch 320
 Mehlschmarren 312
 Mehlspeise von Apfeln à la Crème
 303
 = Apfelschmarren 312
 = von Apfelsinen 308
 = von Biscuit à la reine 306
 = von Brod 304
 = = mit Apfeln 304
 = von Butterknödeln 307
 = von Citronen 294
 = = à la Lyon-
 naise 295
 à la Dauphin 295
 von Fadennudeln 299
 à la Figaro 305
 = von Fisch mit Käse 315
 = von Gries 297
 = von Gries mit Confitüres 305
 = von Gries mit Käse 316
 = von Hirse 312
 = von Kartoffeln 308
 = = mit Käse 316
 von weißem Käse (Quark)
 311

- Mehlspieße von Kirschen 306
 von Krebsen 302
 mit Käse 316
 Linzer Apfelspeise 303
 von Macaroni mit Käse 315
 von Mandelnubeln 300
 von Maronen 311
 Mehlschmarren 312
 Milchshäberle 309
 von Nockeln mit Käse 316
 von Nudeln 299
 Nudelschmarren 312
 von Nüssen 307
 Omelettes aux confitures 301
 Omelettes à la neige 301
 Omelettes soufflées 300
 von Blaumen 307
 kalte à la portugaise 334
 Rahmstrudeln 302
 von Reis 296
 mit Äpfeln oder
 Aprikosen 297
 von Reis meringuirt 296
 Reisschnitte, gebackene 297
 sächsische 298
 mit Bisquit und
 Äpfeln 298
 sächsische mit Früchten 307
 mit Makronen 298
 von saurer Sahne 308
 von Semmel mit Äpfeln 301
 von Semmel mit Aprikosen 300
 von Semmel-Biscuit mit
 Kirschen 306
 Schmankerle 309
 Semmelschmarren 312
- Mehl-Suppe 77
 gebrannte 79
- Melone, Compote 281
- Melonen, eingemachte 430, 444
- Meringues 409
- Milchbrot, vom Einweichen desselben 14
- Milch-Brode 381
 -Chocolade 453
 -Hirse 318
 kalte mit Eierklößen 89
 kalte mit Erdbeeren 90
 kalte mit Reis 89
 legirte 52
- Milch-Nudeln 319
 = -Reis 317
 = = mit Äpfeln 318
 = = mit Kürbis 318
 = = kalter 330
 = = Sauce 52
 = = Schaberie 309
 = = Suppen 79—81
 Minced-pies 367
- Mirabellen, eingemachte 434
- Miroton (en miroton) 10
- Mod-Turtle-Ragout 271
 = = Suppe 67
- Möveneier 100
- Mohn-Klöße 330
 = -Kuchen 377
 = -Pielen 330
 = Pudding von 287
 = -Speise, kalte 330
 = -Striezel 377
 = -Tartelettes 393
 = -Torte 388
- Möhrrüben 206, 207
 einzumachen 422
 und grüne Erbsen 207
 mit Sahne 207
 und Spargel 207
- Möhrrübensaft 437
- Moos, isländisches 452
- Morchele 211
 eingemachte 423
 =Sauce 46
 mit Spargel u. Krebsen 211
 zu reinigen 13
 zu trocknen 448
- Mostrich zu bereiten 457
 =Sauce 43
- Mousserons 222
- Mumme, Braunschweiger 451
- Mundtaschen 369
- Muränen, gebackene 243
 gebratene 243
 geflockte 243
 zu mariniren 243
- Muräne, Mabilé 243
- Mürbebraten 114
- Mürber Teig zu Obstküchen 386
 zu Pasteten 257
- Muscheln zu kochen 255
- Muschel-Sauce 48
- Muß, Äpfel- 279
 eingemachtes 442

Muß, Kiebler- 442
 = Kirsch- 441
 = Blaumen 441

N.

Napfkuchen 372, 373
 = altdeutscher 373
 = gerührter 374
 Neunaugen 245
 Nierenchnitte 327
 Nockeln 34
 = Mehlspeise von 307
 = = = mit Käse 316

Nudeln, eingelauftene 60
 = geschnittene 15
 = Beignets von 338
 Croustaden von 96
 = Kuchen 326
 = Mehlspeise von 299
 = Kartoffel- 225
 = in Milch 319
 = Schmarren 312
 = Suppe 57, 59
 = mit Milch 79

Nürnberger Pfefferlnchen 410
 Russ-Crème 352
 = Gefrörnes 413
 = Mehlspeise 307

D.

Obst aufzubewahren 456
 Obst-Essig 449
 = Klöße zu 31
 = -Saucen 53—55
 = -Suppen 85—86
 Oliven-Sauce 44
 Omelettes mit Büddlingen oder Svrotten 101
 Omelettes mit Confitüres 301
 = zum Garniren der Gemüse 326
 = mit Jus 101
 = mit Kalbsniere 101
 = à la neige 301
 = soufflées 300

Orangeade 454
 Orangenblüthen-Crème à la Bavaroise 351
 Orangenblüthen, Gefrörnes von 412
 Orgeade (Mandelmilch) 454
 Osfriesländer Kuchen 393

P.

Pain von Fleisch (Fleischkläse) 157
 = von Hirsch 160
 = von Schweinsleber 156
 = von Trappe 194
 Pains à la Duchesse (Badewerk) 386
 Pally-Nudeln 299
 Panade 10
 Panaden-Suppe 69, 78
 Pancakes (Pannequets) 314, 315
 = englische 314
 = holländische 314
 = à la rocher de Cancale 315
 Paniten 10
 Pannfisch 250
 Paritzen 10
 Pastinen 10
 Pastetchen von Butterteig mit Salpicon 106
 Pastetchen von Butterteig au naturel 107
 = = = schwedische 108
 Pasteten blind zu backen 263
 kalte, von Hasen 266
 = = von Gänselebern 268
 = = von Hasen 268
 = = von Hirsch 267
 = = von Höhnlern 268
 = = von Kapaunen 626
 = = von Puter 266
 = = von Rebhühnern 266
 = = von Reh 267
 = = von Schinken 268
 = warme, von Aal 261
 = = von Austern 260
 = = von Beefsteaks 260
 = = von Hasen 265
 = = von Hirsch 259
 = = von Hasen 264
 = = von Heringen 261
 = = von Kalbsleisch 259
 = = von Lachs 261
 = = von Rebhühnern 266
 = = von Reh 265
 = = von Rinderzunge 263
 = = von Stockfisch 262
 = = von Tauben 259
 = = Vol-au-vent 261
 = = von Zander 269
 Patrone 11
 Perlzwiebeln einzumachen 447
 Petersilie, ausgebackene 97

- Petersilien-Fische 229, 233
 = Kartoffeln 197
 = Sauce 45
- Petits-choux 385
- Pfannkuchen (Eierkuchen) 323
 = (Fasnachtskrapfen) 382
- Pfeffergerüten einzumachen 446
- Pfefferkuchen, Nürnberger 410
- Pfeffernüsse 410
- Pfefferlinge 222
- Pfirsiche, Beignets von 339
- Pfirsich-Compote 281
 = Crème à la Bavaroise 353
 = eingemachte 424, 430, 433, 435
 = Gefrörtes 417
 = Gelee von 347
 = Kaltschale 89
 = Sauce 54
 = Tartelettes 393
 = Torte 390
- Pflaumen, Beignets von 339
 = Compote 278
 = Eierkuchen 324
 = eingemachte 424, 435, 444
 = Kaltschale 88
 = Kuchen 388
 = von Hefenteig 376
 = Marmelade von geschälten
 441
 = Wein 441
 = Sauce 54
 = Speise 307
 = Suppe 86
 = Tartelettes 392
 = Torte 390
- Pillaw 144
- Pilze 222
- Piroggen 97
- Piroties 323
- Plinsen 313
 = ausgebackene 341
 = mit Confitüres 313
 = Hefen 314
 = mit Mandel-Crème 313
 = Speise à la reine 313
- Blodskinken 122
- Plumcake 404
- Plumpudding 288, 289
- Plunderbretzel 378
- Pomeranzen, Cardinal von 454
- Ponche à la glace 418
 = = = Romaine 418
- Pökel-Ente 186
 = = Fleisch (Rind=) 123
 = = (Schwein=) 156
 = = Gans 184
 = = Junge abzuklochen 120
- Polnischer Tee 84
- Polnisches Straszy 119
- Pommersche Suppe 63, 64
- Portugieser Kuchen 395
 = Torte 401
- Portulak 220
- Potrock-Suppe 69
- Poupeton von Reis mit Fisch 269
 = = = mit Hühnern 269
 = von Wild 264
- Preiselbeeren-Compote 282
- Preiselbeeren, eingemachte 431
- Preiselbeer-Gelee 439
- Preslop 155
- Prophetenkuchen 378
- Pudding mit Äpfeln 286
 = von Brod 289
 = Cabinets- 289
 = von Chocolade 288
 = von Fisch 290
 = von Fleisch 291
 = gefroerner westphälischer 413
 = von Gries 286
 = von Hirse 287
 = von Kalbsleber 290, 291
 = von Kartoffeln 288
 = von Kartoffelmehl 284
 = von Kastanien 290
 = von Krebsen 287
 = von Mohn 287
 = gestorner à la Nesselrode
 414
 = zu Obst 285
 = Plum= 288, 289
 = von Reis 285
 = von Sago 288
 = von saurer Sahne 286
 = von Semmel mit Kirschen 285
 = von geriebener Semmel 286
 = von Stockfisch 291
 = von Weizenmehl 285
- Puffbohnen 205
- Puffer 325
- Pumpernickel-Crème à la Bavaroise
 352
- Punisch, gewöhnlicher 452
 = = Auflauf 294

Punsch-Crème 357

- = à la Bavaroise 354
- = Eier= 453
- = Eis= 418
- = Gefrorenes von 416
- = Glasur 361
- = Sauce 53
- = Torte 403
- = Wein= 452, 453

Pilree 11

- = von weißen Bohnen 203
 - = von grünen Erbsen 204
 - = von Kartoffeln 199
 - = von Kastanien 218
- Puter,** Farce zum Füllen der 20
- = mit Austern 178
 - = farcirtter 179
 - = gebratener 177
 - = Galantine von 179
 - = mit Kastanien 177
 - = Mayonnaise von 179
 - = kalte Pastete von 266
 - = mit Trüffeln 178

Q.

- Quuppen,** Quuppenlebern 240
- Quark,** Mehlspeise von 311
- Quenelles** oder **Kneff's** 9
- Quitten,** Auflauf von 294
- Quitten-Brot** 443
- = Compote von 283
 - = eingemachte 434
 - = Gelee 440
 - = Marmelade 443

R.

- Ragout à la financière** 271
- = à la Toulouse 270
 - = fin in Coquillenschalen 92
- Ragout** von **Austern** 271
- = von Champignons 271
 - = von Ente 186
 - = von Fisch in Coquillenschalen 92
 - = von Fisch in Semmel-Trou-
staden 95
 - = von Gans 184
 - = von wilder Gans 193
 - = von Gurken 271
 - = von Hammelbraten 147
 - = von Hasen 164
 - = von Hirschfleisch 161
 - = Hummer= 272

Ragout von **Kalbsbraten** 133

- = von Krebßen 271
- = von Krebßen in Coquillenschalen 93
- = von Lamm mit Sauerampfer 149
- = Mock-Turtle= 271
- = von Reh 163
- = Rissoles mit 96
- = von Trüffeln 271
- = von Wildschwein 166
- = Würste 105
- = = von Fisch 106

Rahmbrei mit **Rameln** 319

- = eingebraunter 320

Rabinstrudeln 302**Rameln** 319**Namequins** 92**Rapiren** 11**Rauchfleisch,** Hamburger 122**Ravigote,** Sauce, kalte 51

- = = warme 49

Rebhühn, gebratenes 190

- = gefülltes, mit Trüffeln 190
- = Gratin von 190
- = Salmi von 190
- = Sauté von 190

Rebhühner einzumachen 425

- = -Käse 190
- = -Pastete (kalte) 266
- = = (warme) 266
- = -Suppe 74

Reh-Braten 162

- = Cotelettes 162
- = Filets und Escalops von 162
- = Keule, geschmort 162
- = Kloß von 162
- = Leber 163
- = Pastete von (kalte) 267
- = = = (warme) 265
- = Ragout 163

Reibekuchen von **Kartoffeln** 225**Reineclauben,** eingemachte 429, 433**Reis-Auflauf** 294

- = à la eréole 318
- = à la Malte 332
- = Beignets von 337
- = Casserole 270
- = Crème à la Piémontaise 358
- = = à la Princesse 358
- = Croquettes von 94
- = Croustaden von 95

Reis-Kalteschale 87, 88
 = Klöße zu Suppen 34
 = Milch= 317
 = = Falter 330
 = = mit Apfeln 318
 = mit Kürbis 318
 = mit Mandelmilch 318
 = Mehlspeise 296
 = Poupeton von 269
 = Pudding 285
 = Schnitte, gebackene 297
 = Seim 451
 = Suppe 59, 77
 = Torte 391
 = = mit Apfelsinen 366
 = = mit Citronen 366
 Reisgries, Klöße von 35
 Reizler 222
 Remoladen-Sauce 51
 Rhaポンチラ-Salat 275
 Rheinwein-Gelee 344
 Rinderbraten 114
 = Cotelettes 116
 = = auf Wiener Art 116
 = Filet à la jardinière 115
 = = gebratenes 114
 = = gebämpftes, mit Madera
 114
 = Gaumen 123
 = Kaldaunen 123
 = Schmorfleisch 113
 = Schwänze 119
 Winderzunge, farcire 120
 = = frische, mit Sauce 120
 = = gepölt. od. geräucherte 120
 = = Pastete von 263
 Rindfleisch im der Braise 112
 = = auf Hamburger Art einzu-
 pölkeln 458
 = = Klops von 120, 121
 = = mit einer Kruste 121
 = = mit einer Reiskruste 122
 = = Roulettes von 118
 = = gelochtes, zu braten oder zu
 röstten 124
 Rindfleisch zu kochen 111
 Rissoles mit Ragout 96
 Ritter, arme 325
 Roastbeef 114
 Robert-Sauce 49
 Rosenkohl 212

Rosinen-Sauce 42
 = zu reinigen 23
 Rothe Grilze 329
 Rothe Rüben 276
 = = einzumachen 447
 Rothkohl 215
 Rothwein-Sauce 53
 Roulade von Aal 238
 = von Ente 186
 = von Gans 184
 = von Schwein 153
 = von Wildschwein 167
 Roulettes von Kalbfleisch 132
 = von Rindfleisch 118
 = von Seezungen 252
 = von Wirsingkohl 213
 Rüben, rothe 276
 = weiße, aufzubewahren 457
 = = mit Hecht 209
 = = mit Kaldaunen 209
 = = mit Kastanien 209
 = = mit Sahne 209
 = Suppe 71
 = Teltower 208
 = Wasser= 210
 Rühreier mit Büddlingen 100
 = mit Kieler Sprotten 100
 = mit Lachs 100
 = von Möven= oder Kibitzeltern
 101
 Rum-Sauce 52
 Numsford'sche Suppe 69
 Rumpsteaks 118
 Russische Suppe 68

S.
 Sächsische Mehlspeise 298
 = = Beignets von 338
 = = mit Biscuit unb
 Apfeln 298
 = = mit Früchten 307
 = = mit Maltronen 298
 Sago zu reinigen 24
 Sago-Klöße 36
 Sago, Flammeri von 329
 = Kalteschale von 88
 = Pudding von 288
 = -Sauce 53
 = Bier-Suppe mit 84
 = Wein-Suppe mit 82
 Sahne, geschlagene saure 351
 = geschlagene süße 350

Sahnen-Klöße mit Parmesan-Käse	317	Sauce	hachée	46	
= = Sauce	48	=	Hagebutten-	53	
= = Waffeln	384	=	Heringe	42	
Salat, Bohnen-	26	=	Himbeer	54	
= Brunnenkresse	275	=	Hummer	49	
= Endivien	275	=	holländische	41	
= Gartenkresse	275	=	Käpfer	43, 44	
= gemischter	276	=	Kirch	53	
= Gurken	275	=	Kräuter	47	
= Heringe	276	=	Krebs	49	
= Kartoffel	273	=	Kümmel	42	
= Kohl	276	=	Madera	47	
= Kopf	274, 275	=	Mayonnaise	50	
= Rhapontika	275	=	Meerrettich	49	
= von rothen Rüben	276	=	Milch	52	
= Sardellen	274	=	Morchele	46	
= Sellerie	276	=	Mostrich	43	
= Spargel	276	=	Muschel	48	
= Speck	275	=	Oliven	44	
= von Fisch	232	=	Petersilien	45	
= von Pilzern	176	=	Pfirsichen	54	
= von Hummer	253	=	Pflaumen	54	
Salmi von Ente	187	=	poivre	45	
= = wilder	193	=	Punsch	53	
= von Fasan	188	=	à la ravigote (falte)	51	
= von Rebhühnern	190	=	(warmer)	49	
= von Waldschnepfen	192	=	rémolade	51	
Salpicón	11, 106	=	Robert	49	
Salz, Tafel-	460	=	Rosinen	42	
Salzgurken	449	=	Rothwein	53	
Sand-Tortchen	397	=	Rum	52	
Sandtorte	402	=	Sago	53	
Sardellenbutter	25	=	Sähnen	48	
Sardellen, Canapees von	99	=	Sardellen	42	
= gebackene	99	=	Sauerampfer	46	
= Salat	274	=	Schnittlauch	45	
= Sauce	42	=	Spargel	43	
Gaufbohnen	205	=	Speck	42	
Sauce, Apfel-	54	=	tomate	48	
= Aprikosen-	54	=	Trüffel	47	
= Austern-	48	=	Wein	52	
= à la Béchamel	47	=	Weinschaum- ob.	Thaubeau	52
= Blumenkohl	41	=	Zwiebel	47, 48	
= Butter	44	Saucisses	157		
= Champignons	46	=	in Butterteig	108	
= Chocoladen-	55	Sauerampfer	219		
= Cumberland-	52	=	eingemachter	422	
= Dill	242	=	= Sauce	46	
= Estragon	45	=	= Suppe	57, 64	
= Fricassée	50	Sauerkohl	216		
= Grund- (Coulis)	40	=	eingemachen	448	
= Gurken	44	=	mit Fisch	217	

- Sauerkohl mit Fisch-Ragout 217
 Saure Eier 321
 = Gurken 449
 = Kartoffeln 197
 = Klöße 31
 = Linsen 206
 = weiße Bohnen 203
 Sautés 11
 Sauté von Fasan 188
 = von Hühnern 172
 = von Lachs 247
 = von Rebhühnern 190
 = von Zander 229
 Sautirten 11
 Schaum-Milch-Suppe 81
 Schellfisch 248
 = à la Béchamel 248
 = gebackener 248
 = mit seinen Kräutern 248
 Schinken; gebackener 152
 = gelöchter 151
 = in Burgunder 152
 = mit einer Kruste 152
 = -Pastete (kalte) 268
 Schleichen 241
 Schlüsselkuchen 337
 Schmankerle 309
 Schmelzende Glasur 361
 Schmorbraten 113
 Schmorfleisch 112, 113
 = à la Daube 113
 = vom Fisch 161
 Schnäpel 252
 Schneebälle 337
 Schneeburg 331
 Schnee-Glasur 363
 Schnee-Klöze 81, 89
 Schnee-Nockeln-Speise 335
 = -Omelettes 301
 = -Waffeln 384
 = zu schlagen 22
 Schneidebohnen 201
 = = mit Sahne über Milch
 202
 = = mit Salz einzumachen
 448
 Schnitte, englische 336
 = Kalbsleber 139
 Schnittlauch-Sauce 45
 Scholle 251
 Schüsselhecht 234
 Schüssel-Pastete v. jungen Hühnern 285
 Schüssel-Pasteten, versch. 258—259
 Schwaben, Flammeri von 329
 = in Milch 319
 Schwämme 222
 Schwarzsauer von Gänselein 182
 Schwarzwurzeln 210
 Schwedische Pastetechen 108
 Schweinebraten 150
 = saurer 151, 152
 Schweins-Carré, frustiert 153
 Cotelettes 152
 = Filets 153
 Schweinesleisch mit Hirse 153
 = Klops von 153
 Schwein, Roulade von 153
 Schweinsfüße 154
 Schweinstopf, gefüllter 154
 Schweinsleber, Pain von 156
 Schweins-Bölkelsleisch 156
 Schwemmklöze 30
 Seefinte 246
 Seegzungen 251
 = gebadene 252
 = Roulettes von 252
 Sellerie-Salat 276
 = -Suppe 73
 Gemmel einzuweichen 14
 = zu braten 24
 = -Biscuit 400
 = -Biscuit-Mehlspieße mit Kirschen 306
 = -Croustaden 95
 = -Eierkuchen 324
 = -Küßchen 30
 = -Kuchen 326
 = -Mehlspieße mit Äpfeln 301
 = -Pudding 286
 Gemmelschmarren 312
 Sensgurken einzumachen 445
 Sezeyer 321
 Siebläse 325
 Sillebub 453
 Spanferkel, gebraten 157
 Spanische Torte 409
 Spanischer Wein 409
 Spargel, eingemachter 422
 = zu lochen 207
 = Brech 208
 = und Mohrrüben 207
 = -Salat 276
 = -Sauce 43
 Spätzlen 33

- Späßen von Kartoffeln 33
 Speci-Eierkuchen 324
 - Gelee 349
 Spedluchen 382
 Speci-Salat 275
 - Sauce 42
 - und Zwiebeln zu braten 24
 Spicden 25
 Spid-Aal 239
 Spiedgans 184
 Spiegeleier 321
 Spiegelglasur 363
 Spinat 219
 Spinatmatte 26
 Spritzglasur 360
 Spritzküchen 336
 Sprossenkohl oder Spruten 218
 Szasz, polnisches 119
 Stachelbeeren, Compote von 281
 eingemachte 424, 431
 Stachelbeer-Tartelettes 392
 -Torte 366
 Stand 11
 Stangenspargel 207
 Steinbutte 251
 Steinpilze 222
 - einzumachen 423, 446
 Stinte, gebackene 244
 - mit saurer Sauce 244
 Stockfisch 249
 - Pastete 262
 - Pudding von 291
 Stör 252
 Stolle 376
 Stolzer Heinrich 106
 Straßburger Kartoffeln 200
 Streuselkuchen 375
 Striezel 376
 - Mohn- 377
 Strudeln, Maltronen- 386
 - Rahm- 302, 3 3
 Sultan-Speise 333
 Suppe, Aal- 65, 66
 - Äpfel- 86
 - Berg- 83
 - Besinge- 85
 - Bier-, verschiedene 83, 84
 - Birnen- 86
 - Bischofswerder 78
 - Bohnen-, mit Speci 63
 - Brod- (Wasser-) 76
 - - (Milch-) 79
 Suppe, Brod- (Bier-) 84
 = Buttermilch- 81
 = cardinale 62
 = chasseur 75
 = Chocoladen- 81
 = a la Crécy 71
 = mit Eiergrüppchen 60
 = mit Eierklößen 60
 = Erbsen- 72
 = Fisch- 66, 67
 = französische 56
 = Graupen- (Fleischbrüh-) 58
 = (Wasser-) 77
 = (Milch-) 80
 = (mit Wein) 83
 = Graupenstein- 65
 = mit Grieschnitten 60
 = Gries- 59
 = (Wasser-) 77
 = (Milch-) 80
 = grüne Erbsen- (Wasser-) 78
 Grünkohl- 69
 = Hafergrütz-, mit Milch 80
 = (Wasser-) 78
 = Hagebutten- 85
 = Hammelfleisch- 62
 = Heidelbeeren- 85
 = Himbeeren- 86
 = Hollunderbeer- 86
 = Hühner- 62
 = Julienne 66
 = Kalbfleisch- 62
 = von Kälberlungen 62
 = Kartoffel- 64
 = (Wasser-) 76
 = Kerbel- 65
 = (Wasser-) 76
 = Kirsch- 85
 = Klare mit Kräutern 56
 = mit Nudeln 57
 = mit Sauerkraut 57
 = mit Schwemmklößen 57
 = mit verlorenem Huhn 57
 = Kräuter- mit gefülltem Kopfsalat 60
 = Krebs- 61
 = Kümmel- (Wasser-) 77
 = Kürbis-, mit Milch 80
 = einsacke Linsen- 65
 = mit Macaroni 57, 61
 = Mehl- (gebrannte) 79
 = (Milch-) 79

Suppe Mehl, (Wasser-) 77
 = mit gebackenen Mehlsäben 64
 = Milch-, mit Brot 79
 = = mit Buchweizen-
 grüne 80
 = = mit Graupen 80
 = = mit Gries 80,
 = = mit Grützloß 81
 = = mit Hafsergrüne 80
 = = mit Hirse 80
 = = mit Kartoffelmehl 79
 = = mit Kürbis 80
 = = mit Mandelküßen 79
 = = mit Mehklümppchen 79
 = = mit Mehklöß 80
 = = mit Nudeln 79
 = = mit Schwaden 80
 = = mit Zwiebeln 81
 Mock-Turtle= 67
 Nudel= 57, 59, 60, 79
 Panaden= 69
 = (Wasser-) 78
 Blaumen= 86
 Polnischer Thee 84
 Pommersche, mit Bohnen 63
 = mit Kartoffeln u.
 Ente 64
 Potreb 69
 purée von Blumenkohl 75
 = von Geflügel 70
 = von gelben Erbsen 72
 = von grünen Erbsen 72
 = von Hasen 74
 = von Kalbsteich 74
 = von Krammetsvögeln 74
 = von Linsen 72
 = von Maronen 73
 = von Rebhühnern 74
 = von weißen Rüben 71
 = von Sellerie 73
 = de volaille 70
 = von Wild 74
 = von Wurzeln 71
 à la reine 70
 Reis= 59
 = (Wasser-) 77
 Rumford'sche 69
 Russische 68
 Sago- (Bier-) 84
 = (Wein-) 82
 Sauerampfer= 64
 Tauben= 63

Suppe, türkische Wein= 83
 = Wasser= 76—78
 = Wein-, mit Biscuit 82
 = Wein-, mit Brot 82
 = Wein-, mit Kartoffelmehl 83
 = Wein-Schaum 82
 = Weißbier-, mit Kartoffelmehl 83
 = = mit Reisgries oder
 Gries 84
 = = mit Sago 82
 = = mit Semmel 84
 = Windsor= 75
 = Zwiebel= 63
 Suppenwurzeln 12
 Suprême von Hähnern 172
 Süße 156
 Süße Gurken einzumachen 446
 Süße Makronen 406
 Süßer 374
T.
 Tafelsalz 460
 Tartelettes, Apfel= 393
 = Apfelsen= 393
 = Cäronen= 393
 = mit Confect 395
 = mit Crème 392
 = Erdbeer= 392
 = Hünbeir= 392
 = Kirsch= 392
 = von Mandeln 368
 Matzipan= 407
 Melon= 393
 Pfirsich= 393
 Blaumen= 392
 mit geschlagener Sahne 391
 Stachelbeeren= 392
 = von mürbem Teig 391
 Tauben, Fricassée von 179
 = gebratene 179
 = mit Blumenkohl 179
 = mit grünen Erbsen 179
 = mit Kepfjalat 179
 = mit Klochln 180
 = mit Reis 179
 = Pastete von 259
 = = Suppe 63
 Tausendblätter-Lorle 365
 Tausendjährkuchen 397
 Teig zum Ausbacken 25
 = Butter- oder Blätter- 255
 = gebrühter Wasser= 257

- Teig, Hesen= 372
 = mürber zu Obstkuchen 386
 = mürber zu Pasteten 257
 Teltower Rilben 208, 209
 Tenbrons 11
 = Lamm- à la Villeroi 104
 Theekuchen von mürbem Teig 391
 Tisane 451
 Tomate, Sauce 48
 Torte, Apfel= 364
 = Apfelsinen= 389
 = Aprikosen= 390
 = Baum- oder Band= 404
 = Biscuit-Band= 405
 = Blätter= 364
 = Blätter= mit Crème pâtissière 365
 = Brod= 403
 = englische Apfel= 390
 = = Mandel-Blätter= 364
 = von Kirschen 390
 = Linzer 389
 = Makronen= 406
 = Mandel= 401
 = Minced Pies 367
 = Mohn= 388
 = von Pfirsichen 390
 = von Pflaumen 390
 = = Portugiejer 401
 = Punsch= 403
 = Reis= 366, 391
 = Reis-, mit Apfelsinen 366
 = = mit Citronen 366
 = Sand= 402
 = Spanische 409
 = Stachelbeer= 366
 = Tausendblätter= 365
 = Ungarische 402
 = Wiener 402
 Torten, Apfel-. kleine 366
 Törtchen von Blätterteig 367, 368
 Tournieren 11
 Trancken 12
 Tranckiren, vom 461
 Tourniquets 371
 Trappe, gebratener 193
 Trappenbrüste, geschmorte 193
 Trappe, Pain von 194
 Tronçons de veau 127
 Trüffeln, eingemachte 423
 = Ragout von 271
 Trüffel-Sauce 47
 Türkische Wein-Suppe 83
 Türkischen Weizen einzumachen 447
- U.
- Ungarisch Gulaschfleisch 119
 Ungarische Torte 402
- V.
- Vanille, Auflauf von 293
 = = Crème 356
 = = à la Bavaroise 351
 = = Speise 333
 = Dünft-Crème von 355
 = Gefrorene von 412
 = Gelee von 348
 Vanillekuchen 397
 Veilchen-Essig 450
 = Gelee von 346
 Verlöthen der Blechbüchsen 420
 Verlorne Eier 15
 Verlorenes Huhn 38
 Vol-au-vent 261
 Vulcains 340
- W.
- Waffeln, Hesen= 383
 = von geschlagener Sahne 384
 = Schnee= 384
 = Zimmt= 385
 Waldbähnepfe, gebratene 191
 Waldbähnepfen, Salmi von 192
 Wallnuss-Crème à la Bavaroise 352
 Wallnüsse, eingemachte 427
 Warmbier 452
 Wasser-Chocolade 454
 = = Glasur 360
 = = Rüben 210
 = = Suppen 76—78
 Wasserteig, gebrühter 257
 Wein-Crème 358
 = = Punsch 453
 = = Sauce 52
 Wein-Schaum-Sauce 52
 Wein-Schaum-Suppe 82
 = = Suppen 82—83
 Weißbier-Suppen 83, 84
 Weiße Bohnen 203
 = = Püree von 203
 = = saute 203
 Weiße Coulis 40
 Weiße Kapern-Sauce 43
 Weiße Rüben 208, 209

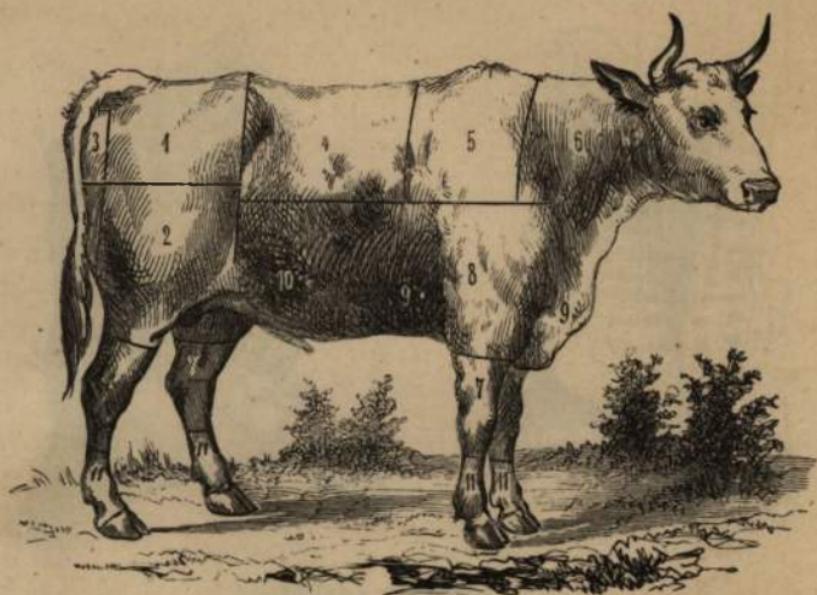
- Weisse Rüben aufzubewahren 457
 = = mit Hect 209
 = = mit Kartoffeln 209
 = = mit Kastanien 209
 = = mit Sahne 209
 = = Suppe von 72
 Weisse Zuckerglasur 360
 Weisser Räuse, gerührter 326
 = = Mehlspeise von 311
 Weißkohl 214
 = sarciter 214
 = gehackter, mit Sahne 216
 Weizmehl 14
 Weißsauer von Ente 186
 = von Gans 183
 Wels 240
 Westphälischer gefroerner Pudding 413
 Whip 452
 Wiener Collatschen 397
 = Torte 402
 Wilbe Ente 193
 = Gans 193
 Wildschwein, Ragout von 166
 = Moulade von 167
 Wildschweins-Braten 166
 = Keule 166
 = Kopf 166
 = Rücken, frustirt 166
 Wild-Suppe 74
 Wind, spanischer 409
 Windsor-Suppe 75
 Wirsingkohl 212
 = Roulettes von 213
 Wruken 210
 Wurzeln 12
 Wurzel-Suppe 71
 Wurzelwerk 12

- 3.
- Zander à la Béchamel 231
 = ganzer 228
 = sarciter 230
 = Filets von, decorirt 230
 = " große gebackene 230
 = " kleine gebackene 231
 = gebackener 231
 = gebratener 231
 = Gratin von 232
 = Mayonnaise von 232
 = mit Petersilie 229
 = Pastete von 259
 = sautirter, mit seinen Kräutern 229
 = in Stücken 228
 Zimmitröhchen 385
 Zimmt-Waffeln 385
 Zuckerbrezeln 408
 Zuckerglasur, weiße 360
 Zucker-Jüs 27
 Zuckershoten 204
 Zunge, Hammel= 148
 = Kalbs= 134
 = Rinder-, sarcirte 120
 = " frische 120
 = " gepökelte 120
 = " geräucherte 120
 Zwieback 380
 = glacirter 381
 Zwiebeln (Perl-) einzumachen 447
 = gejüllte 221
 = geschmorte 221
 Zwiebel-Kuchen 382
 = -Sauce mit Kümmel 47, 48
 Zwiebeln und Speck zu braten 24
 Zwiebel-Suppe, französische 63
 = = mit Milch 81
-

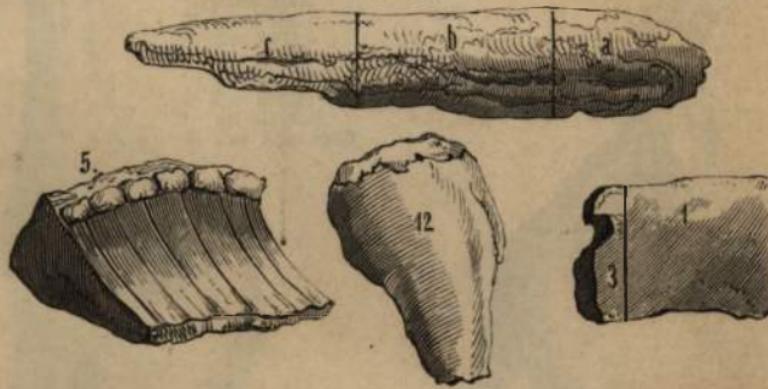
Leipzig.

Druck von A. Edelmann.

Tab. I.



4a.

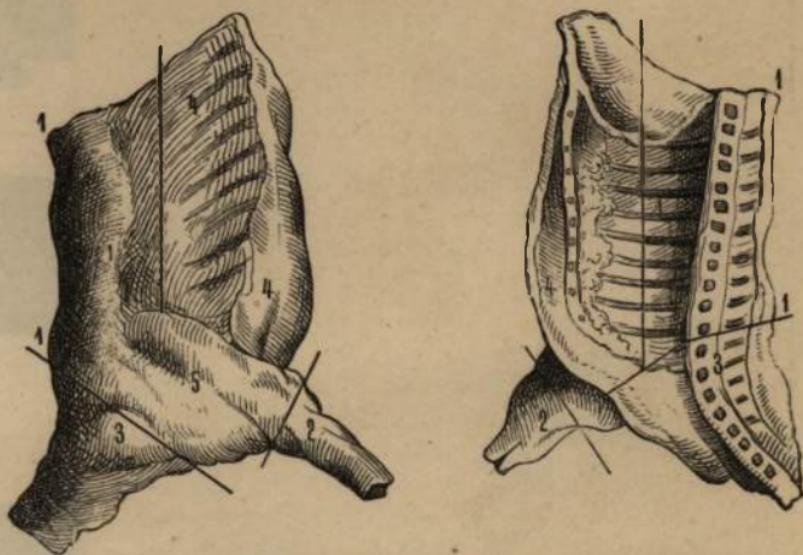


Theilung eines Rindes.

Benennung.

- | | |
|---|---|
| 1) Das Schwanzstück. | 5) Das Rippenstück. |
| 2) Das untere Schwanzstück. | 6) Der Kamm. |
| 3) Die Ecke des Schwanzstückes. | 7) Die Hessen. |
| 4) Der Rinderbraten ob. Engl. Braten. | 8) Das Blatt. |
| 4a) Das Filet oder der Lendenbraten,
liegt innerhalb der Rippen, dicht am
Rückgrat. | 9) Die Brust. |
| a) Der Kopf des Filets. | 10) Die Dünnungen. |
| b) Das beste Stück. | 11) Die Füße. |
| c) Die Spieze. | 12) Der nach Innen liegende Theil der
Reule, genannt Oberschale. |

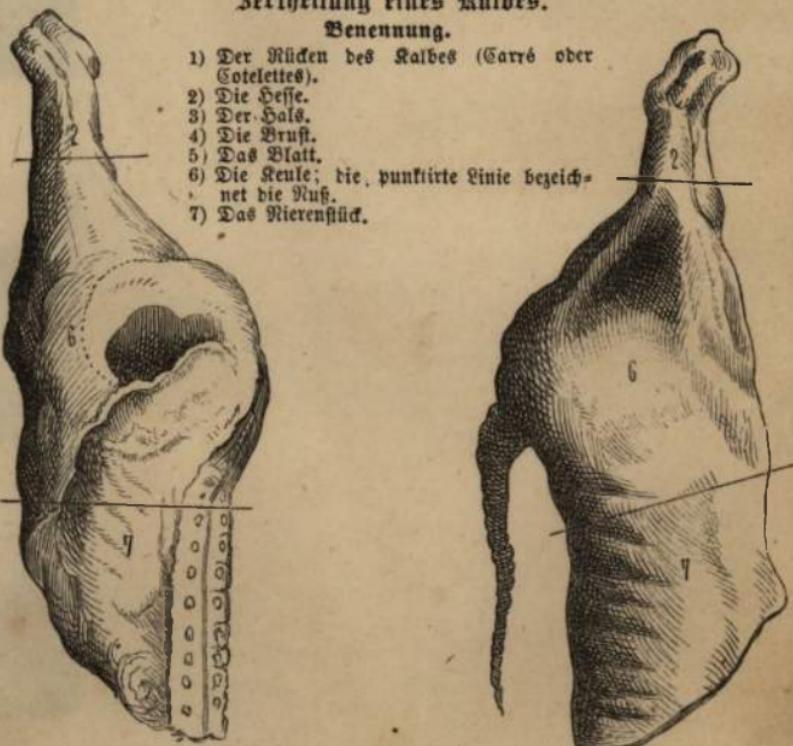
Tab. II.



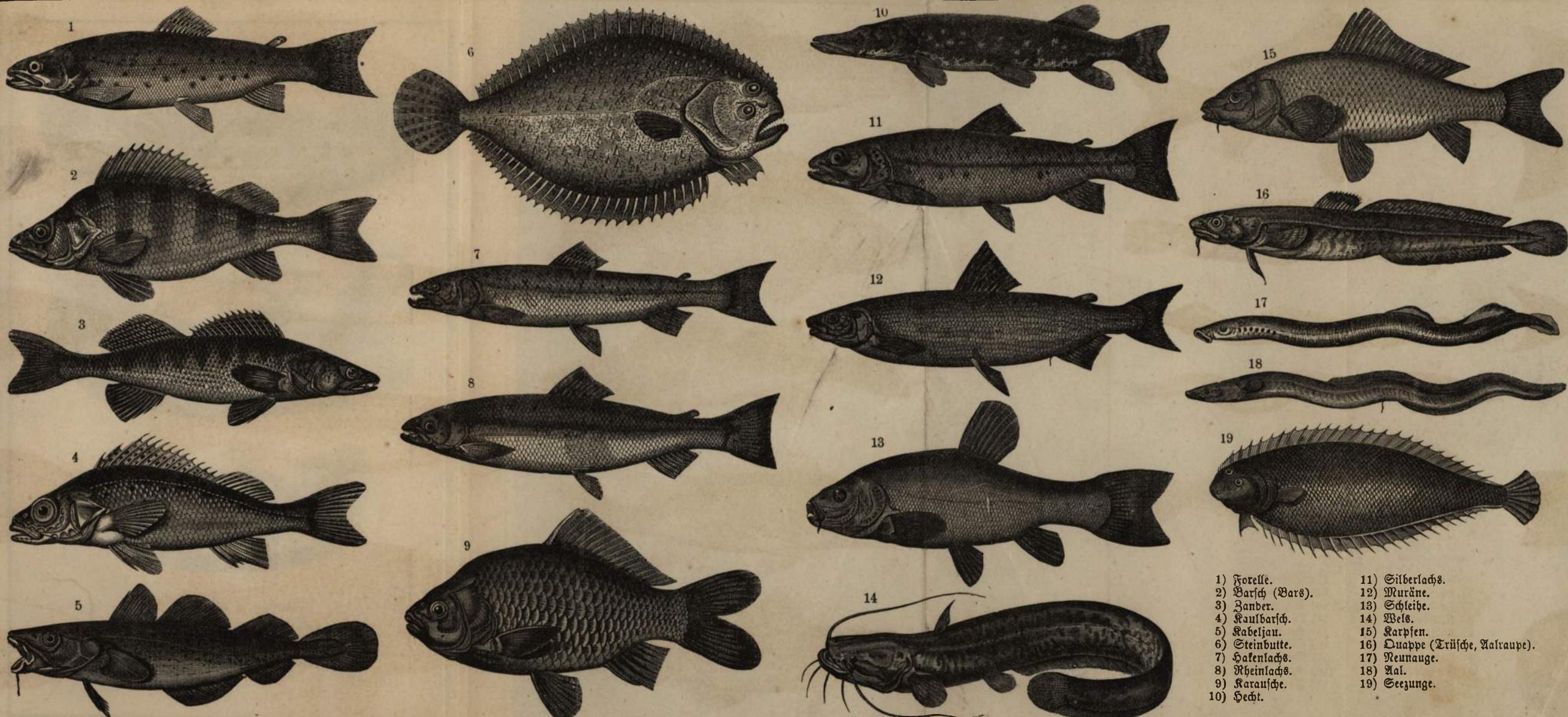
Vertheilung eines Kalbes.

Benennung.

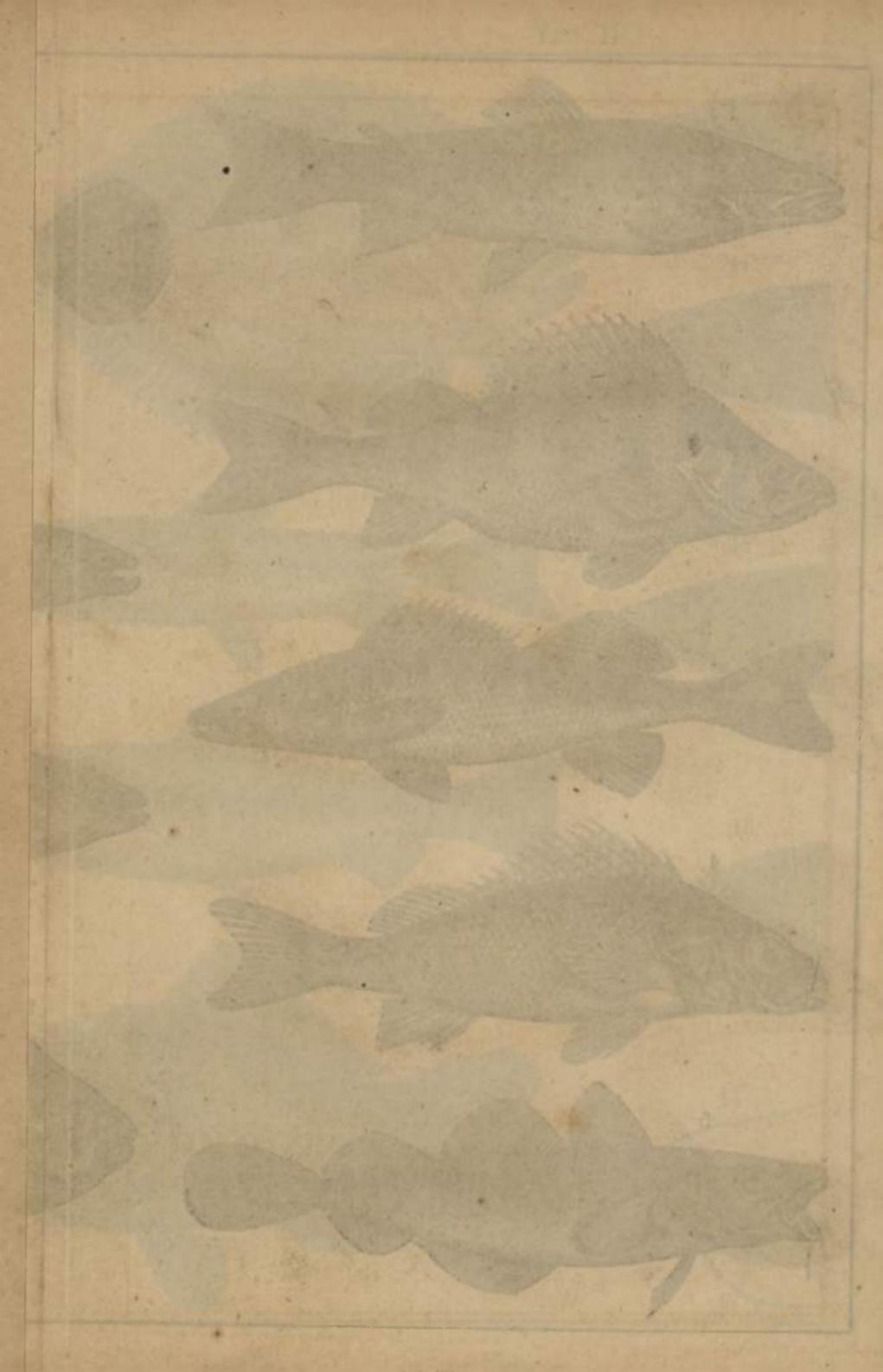
- 1) Der Rücken des Kalbes (Garré oder Gotelettes).
- 2) Die Hesse.
- 3) Der Hals.
- 4) Die Brust.
- 5) Das Blatt.
- 6) Die Keule; die punktierte Linie bezeichnet die Rüf.
- 7) Das Nierenstück.



Tab. III.



- | | |
|-------------------|--------------------------------|
| 1) Forelle. | 11) Silberlachs. |
| 2) Barsch (Bars). | 12) Muräne. |
| 3) Zander. | 13) Schleipe. |
| 4) Kaulbarsch. | 14) Wels. |
| 5) Kabeljau. | 15) Karpfen. |
| 6) Steinbutte. | 16) Quappe (Trüsse, Aalraupe). |
| 7) Halsenlachs. | 17) Neunauge. |
| 8) Rheinlachs. | 18) Aal. |
| 9) Karausche. | 19) Seezunge. |
| 10) Hecht. | |



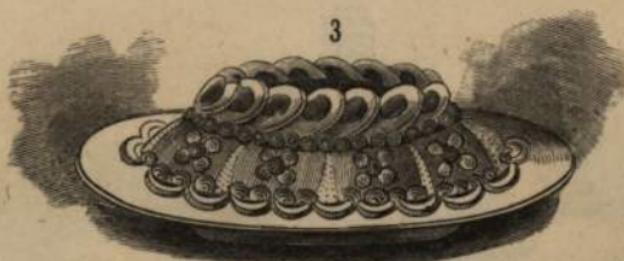
Tab. IV.



1



2



3

1) Rinderfilet à la jardinière.

2) Kapoun in einem Meisrand.

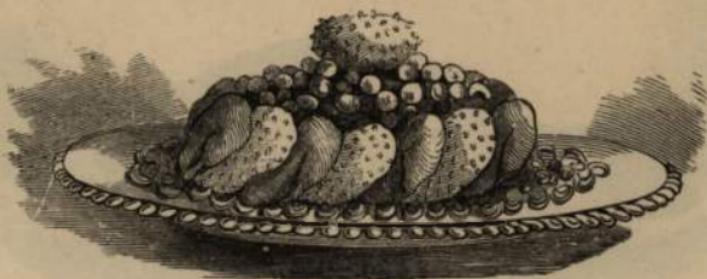
3) Gratin von Kalbsmilch.



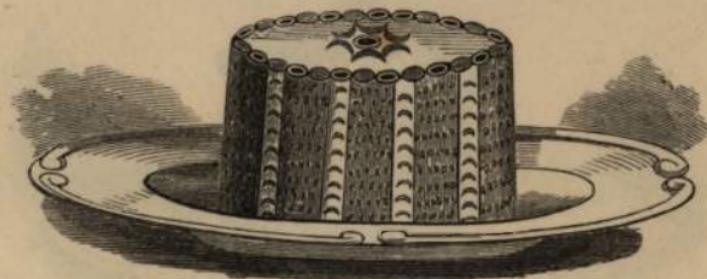
卷之三
卷之三
卷之三

Tab. V.

1



2



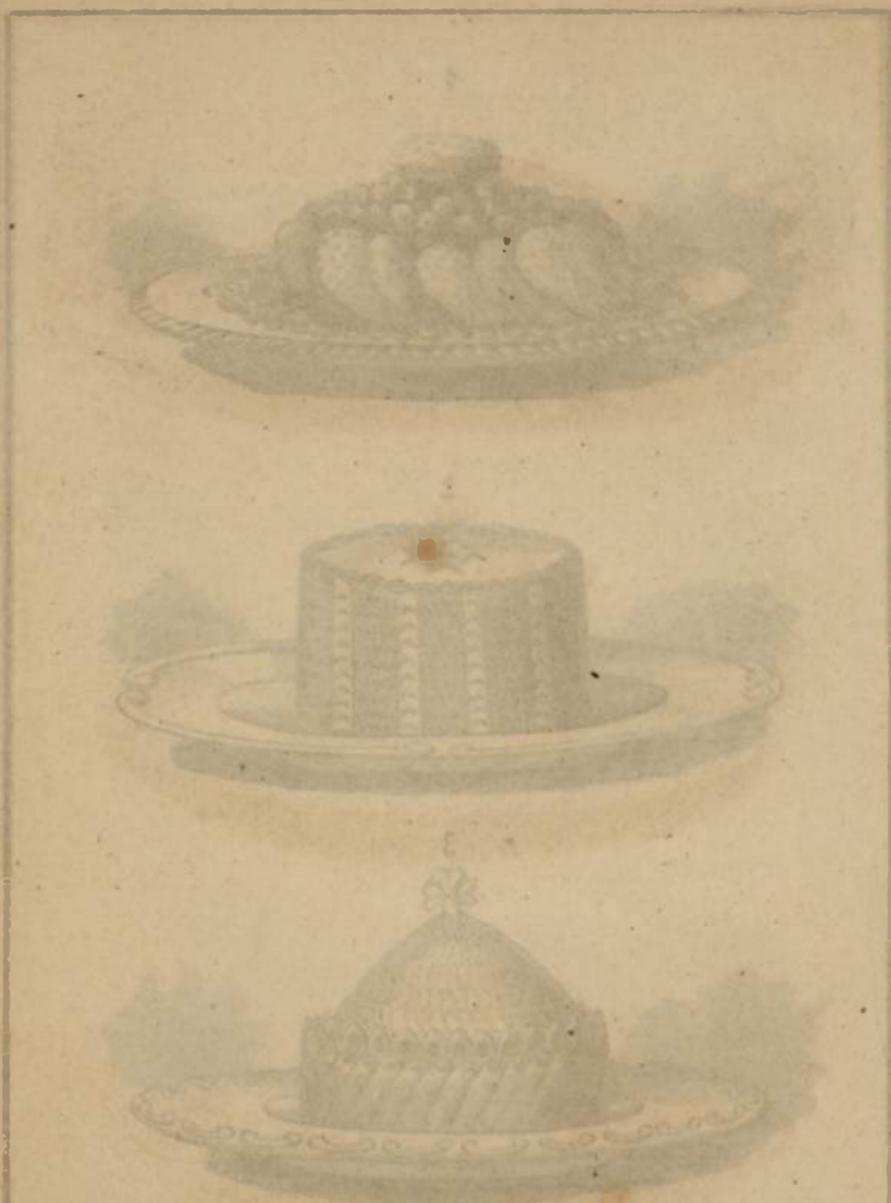
3



1) Epigramm von Hühnern.

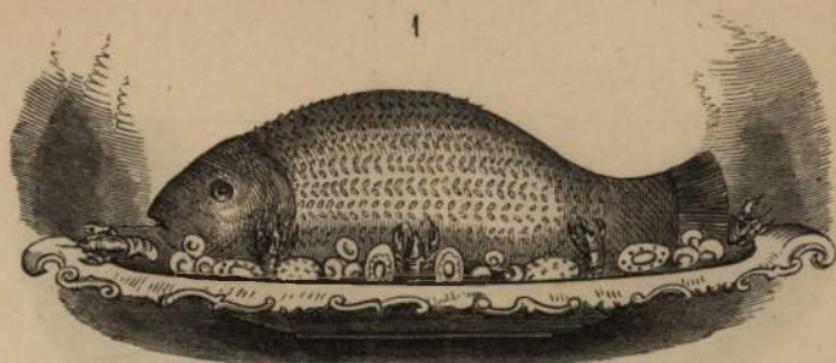
2) Granate von Hühnern.

3) Mayonnaise von Hühnern.

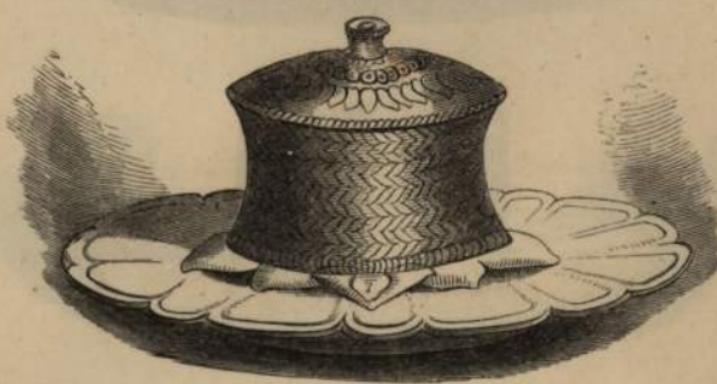


} առաջին տարբերակ (1)
տասնինից ուշամաս (2)
առաջին և մասնավոր (3)

Tab. VI.



1



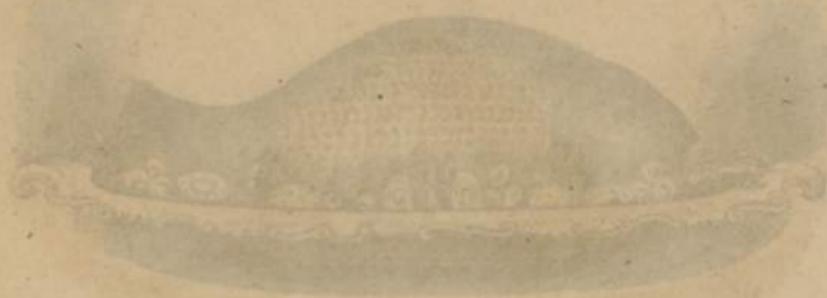
2



1) Gespickter Karpfen.

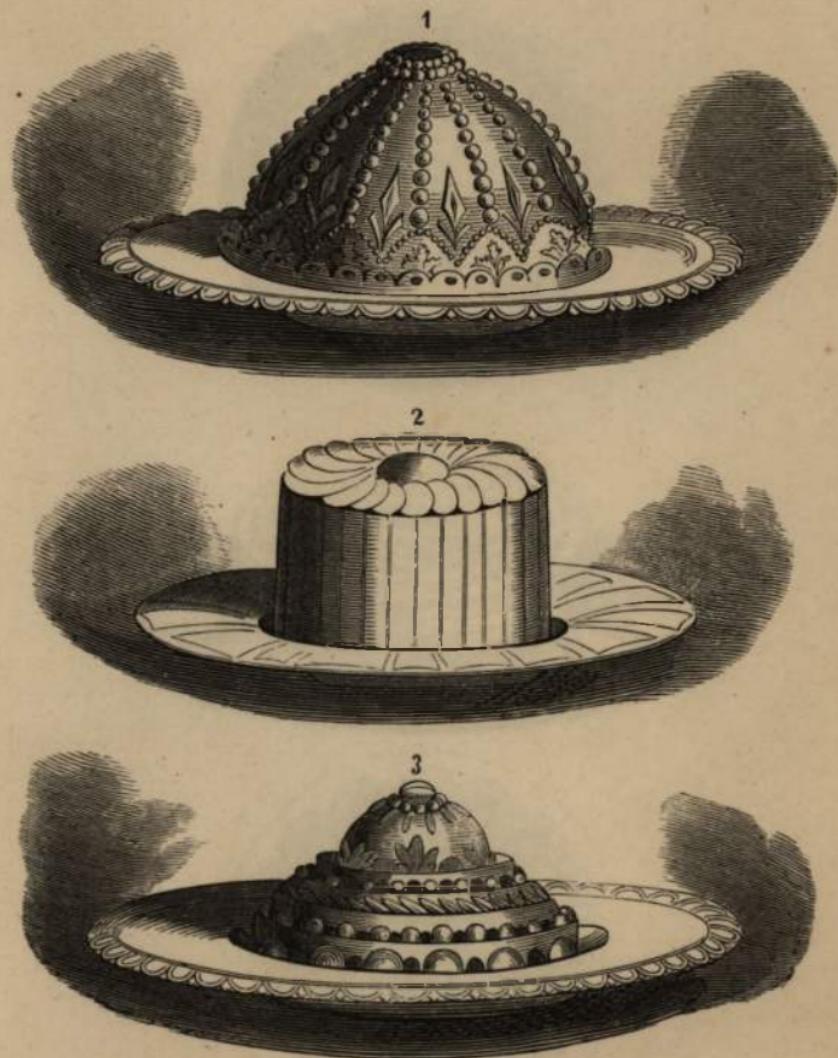
2) Kalte Pastete.

3) Reis-Casserole.



五
卷

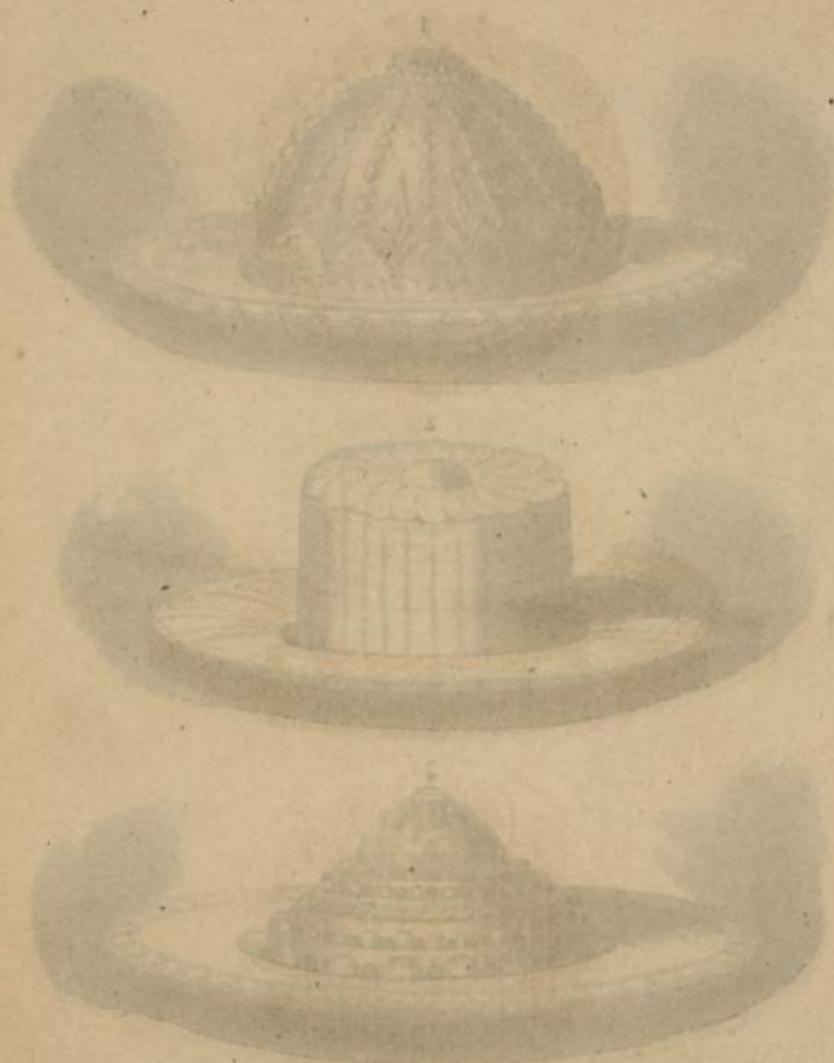
Tab. VII.



1) Mehlspieße à la Dauphin.

2) Charlotte von Aepfeln.

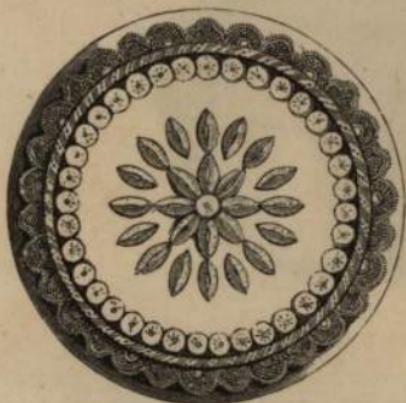
3) Reis à la Malte.



industri al d'industria
industria italiana
studi al d'industria

Tab. VIII.

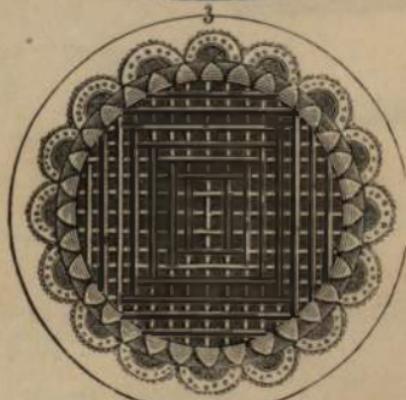
1



2

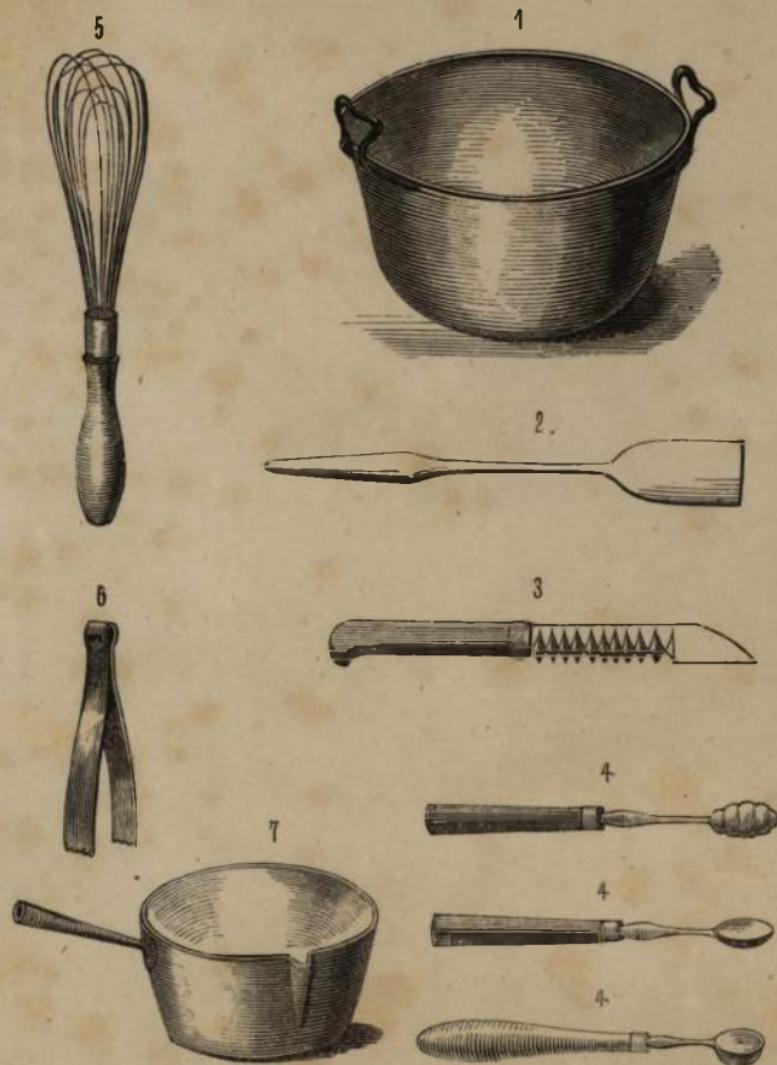


3



- 1) Apfelsinen-Torte.
- 2) Wiener Torte.
- 3) Linzer Torte.

Tab. IX.



Einige Küchengeräthe.

- 1) Kupfernes Gefäß zum Früchte-Einmachen und zum Schneeschlagen.
- 2) Dampfnudelschaukel.
- 3) Kartreuse-Messer.
- 4) Gemüse-Bohrer.
- 5) Besen von Draht zum Schneeschlagen.
- 6) Kneipeisen.
- 7) Zucker-Casserole.

