

Wienbibliothek im Rathaus

**A 350051**

MA 9 – SD 25 – 012017 – MA 21



Großes  
**Kochbuch**

für  
bürgerliche Haushaltungen.

Praktische Anleitung  
zur schmackhaften und doch sparsamen

zubereitung

von

Speisen und Getränken.

Von

**Gisela Rehberger.**



Wien

Druck und Verlag von C. Fritsch,  
XIV. Dreihausgasse 16.

A-350051



95-2018-445



## Suppen.

### A) Fleischsuppen.

#### Fleischbrühe nach Justus von Liebig.

Man läßt 25 Deka grob zerkleinerte Knochen oder 30 Deka Rindermark, 2 Liter Wasser, Sellerie, Lauch, 1 gelbe, 1 weiße Rübe, 1 Zwiebel, einige Weißkohlblätter u. etwa eine Stunde kochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, entfernt die Knochen, treibt die Pflanzenstoffe nach Belieben noch durch, setzt 2 Deka Liebig's Fleischextrakt, Salz nach Geschmack zu und läßt nochmals aufkochen. So erhält man eine für 7 Personen ausreichende Suppe, welche von mit frischem Fleische hergestellter nicht zu unterscheiden ist.

#### Brotsuppe.

Man lasse ein Stück Schinken, mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie fein geschnitten, in gutem, von der Fleischbrühe abgeschöpften Fett etwas rösten, dann gebe man in dünne Scheiben geschnittenes Brot darein, und lasse es mit guter Suppe aufsteden. Nun schlage man so viele Eier, als Personen bei Tische sind, oben darauf, pfeffere sie und gebe sie zur Tafel. Man kann selbe auch mit kleinen Vögeln, welche mit Zwiebeln und Semmelbröseln schön braun gebraten wurden, garniren.

#### Schnelle, gute Suppe nach sparsamer Hausfrauenart.

Man sucht von den Abfällen der Gemüse und Suppenkräuter die noch brauchbaren Theile aus: Sellerieblätter, Kohl-, Salatblätter, auch das innere noch saftige Mark der Strünke, Rüben, kurz, was noch etwa frisch und verwendbar ist. Bestens gesäubert und gewaschen wird es passend zerschnitten, etwas

Kartoffeln hinzu und fest zugedeckt und weich, auch wohl bräunlich geschmort. Statt Butter oder Fett kann man Reste von fettem Fleisch, auch etwas Mehl mit durchbröckeln lassen. Dann wird allmählich mit Wasser angefüllt, Salz und Pfeffer hinzu gegeben, durch einen Durchschlag getrieben, die Brühe mit Liebig's Fleischextrakt gekräftigt, und kann sie noch mit Weißbrotwürfeln, jeder beliebigen Einlage, auch geriebenem Käse versehen und mit Ei abgerührt werden.

### Champignonsuppe.

Man dünste in einer Casserolle mit 7 Oefa Butter vier große, gereinigte, blattweis geschnittene Champignons, ein wenig klein geschnittene grüne Petersilie, eine Sellerie- und eine Petersilienwurzel, welche in dünne Streifen geschnitten werden, nicht gar zu weich, staube einen Kochlöffel voll Mehl daran und gieße, nachdem es wieder etwas gedünstet,  $1\frac{1}{3}$  Liter gute Fleischbrühe dazu. Nachdem dieselbe gut aufgesotten, wird sie über geröstete Semmel- oder Brotschnitten gegeben. In Ermangelung dieser Gattung Schwämme kann man auch andere Schwämme nehmen.

### Julienesuppe.

Allerlei junge Gemüse: Bohnen, gelbe Rüben, Carfiol, Brockelerbsen zc. werden in einem kleinen Stück Butter mit Fleischbrühe abgelöscht, darin vollends weich gekocht und diese Brühe mit den Kräutern über beliebige Knödeln oder kleine Kuchen gegossen.

### Einmachsuppe.

Eine ganz lichte Einbrenn von Rindschmalz oder Abschöpf-fett und ein paar Löffel voll Mehl übergießt man mit schwacher Fleischsuppe oder auch nur mit Petersilienwasser, und läßt sie, gehörig gesalzen, gut sieden. Dann kocht man einfache Mehlknöckel oder Semmelknödel ein, oder gibt geröstete Semmelschnitten hinein.

### Abgebrannte Griesknödel in die Suppe.

Unter 1 Liter Gries werden drei würfelig geschnittene Semmeln gemischt, dann läßt man eine ziemlich große Zwiebel und eine Hand voll grüner Petersilie, beides fein geschnitten,

in 10 Deka Butter oder Schmalz anlaufen, gibt sie darüber und mischt es wieder gut ab. Nun gießt man  $\frac{2}{3}$  Liter kochendes Wasser darüber, und läßt sie eine halbe Stunde stehen. Man kann, um zu sehen, ob sie die gehörige Festigkeit haben, eines in kochende Suppe geben, es muß sich, wenn es ausgekocht, spröde unter den Fingern fühlen; sollte der Gries etwas zu viel angezogen haben und sie daher fest sein, so gibt man noch etwas kochendes Wasser in den Teig.

#### Leberknödel.

Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo fein geschabte und gut gehäutete Kalbs-, oder im Ermanglungsfalle Rindsleber, werden fünf Semmeln, von welchen die Rinde zu Bröseln gerieben worden, in Wasser geweicht, und nachdem sie gut ausgedrückt worden, mit etwas Zwiebel und grüner Petersilie fein geschnitten. Dann wird  $\frac{1}{8}$  Kilo Butter oder Schmalz gut mit zwei Eiern abgetrieben, das ganze Gehäcke sammt der Leber darein gegeben, mit den Semmelbröseln etwas fester gemacht, und nachdem man gehörig Salz und etwas gestoßene Gewürznelken darunter gerührt, in kochende Rindsuppe mit zwei Kochlöffeln eingelegt.

#### Griesknödelsuppe.

3 Deka Butter werden leicht gerührt, 15 Deka Griesmehl, 3 Eier und etwas Salz gut darunter gemengt. Nach einer halben Stunde, wenn das Griesmehl gut aufgequollen ist, legt man ganz kleine Knödeln davon in siedende Fleischbrühe. Wenn die Masse zu fest ist, hilft man mit einem Ei oder süßer Milch nach. Im umgekehrten Fall nimmt man etwas geriebene Kartoffeln oder weißes Mehl dazu. Nachdem die Knödeln eine starke Viertelstunde gesotten, werden sie angerichtet.

#### Suppe von Kalbsmilch. (Gut und schnell.)

Man läßt die sauber gewaschene Kalbsmilch, mit kaltem Wasser zu Feuer gebracht, bis dicht vor's Kochen kommen, gießt das Wasser dann ab, ersetzt es durch kaltes und wiederholt dies 2—3mal, wonach die Kalbsmilch weiß wird. Hierauf läßt man sie, am besten in einem Siebe, einige Augenblicke in kaltem Wasser, dann abtropfen, befreit sie nun von Haut und allem Anhang, schneidet sie in kleine Würfel, hierzu etwa zwei Tassen, und läßt diese nebst knapp etwas Butter und

ein Eßlöffel Mehl, eventuell etwas feinerkleinerten Zwiebel, gelblich rösten. Dann gebe man allmählich 7—8 Tassen Wasser, auf jede Tasse etwa erbsengroß Liebig's Fleischextrakt und Salz hinzu, läßt dies fest zugedeckt 20 bis 30 Minuten kochen, fügt nach Belieben etwas geriebenen Käse und auch Pfeffer bei und rührt mit Ei ab.

### Hirnsuppe.

Man läßt ein paar Löffel voll Mehl mit Fett anlaufen, gibt Petersilie und ein abgebrühtes Kalbshirn dazu, dünstet es eine Weile ab, übergießt es mit Suppe und richtet sie, gut verkocht und passirt, über geröstete Semmelschnitten an. An Orten, wo Hirn billig zu haben, ist die Suppe sehr zu empfehlen.

### Hühnersuppe.

Man bratet ein altes, fettes Huhn, das, wenn es halb gut ist, in kleine Stückchen zerstoßen wird, dann gießt man  $1\frac{1}{3}$  Liter kräftige Fleischbrühe, nebst  $\frac{1}{8}$  Kilo klein gestoßener Mandeln dazu, läßt es gut durchkochen und ringt hernach alles durch eine grobe Serviette. Auch kann man ein Stückchen Zitronenschale und ein Stückchen Zimmt mitkochen lassen.

### Blumenkohlsuppe.

Man benötigt hierzu zweckmäßig den weniger ansehnlichen Blumenkohl und das zerschnittene Mark seiner Strünke. Gut gesäubert, wird dies in wallend kochendes Salzwasser gethan, weich gekocht (in etwa 15 Minuten) und auf nicht abfärbendem Siebe abgeseigt. Die ansehnlichsten Köschchen legt man in die gut verdeckte Terrine, das Uebrige wird zu der Brühe durchgetrieben, diese dann mit Liebig's Fleischextrakt abgeschmeckt und gebunden, indem man einfach mit Butter verknetetetes oder durchgeschwitztes Mehl mit verkocht. Nach Belieben setzt man etwas Zucker und Muskat zu und rührt mit Ei ab. Schließlich wird die kochende Suppe über die Blumenkohlröschen angerichtet. Biweilen werden noch Schwamm-, Fleisch- oder Eierknödeln, oder gekochter Reis oder Nudeln (auch Reste davon) zugelegt. Vortheilhaft sind auch abgekochte Reste von Blumenkohl, die hierzu wieder in Brühe heiß gemacht werden, nebst Blumenkohlwasser ebenso zu verwenden.



### Lebersuppe.

Auf  $\frac{1}{2}$  Kilo Leber, welche blattweise geschnitten, mit Mehl gut eingestaubt und aus dem Schmalz gebacken wird, nimmt man eine ziemlich große, in Streifen geschnittene Zwiebel, einige Semmelschnitten und ein Ei, und backt es ebenfalls schön braun. Dann stößt man Alles im Mörser recht klein, gießt 3—4 Liter gute Fleischbrühe darauf, läßt sie eine Stunde gut kochen, schlägt sie durch ein Haarsieb über geröstete und gebackene Semmelschnitten, und gibt sie zur Tafel. Man kann auch etwas Gänse- oder Kalbsleber in kleine Stücke schneiden, mit Mehl stauben, aus dem Schmalz backen und oben darauf geben.

### Wurzeluppe.

Es werden  $\frac{1}{6}$  Kilo Butter, sechs gelbe Rüben, fünf Petersilienwurzeln, vier spanische Zwiebeln und ein großer Selleriekopf auf dünne Blätter geschnitten, zwei Stunden langsam gedünstet, dann fein abgerührt und mit  $2\frac{2}{3}$  Liter Suppe verdünnt, durch ein grobes Haarsieb passirt, noch einmal langsam eine Stunde gekocht, wobei der Schaum und das Fett sauber abgenommen wird, dann gibt man etwas Pfeffer, Salz, Sauc, Muskatnuß und ein wenig Zucker hinein, läßt es damit aufkochen und richtet es über einen weichgekochten Reis an.

### Suppe mit Kräutern nach französischer Art.

Man gibt in eine Casserolle ein Stückchen Butter oder Kernfett, Petersilie, Sellerie, Zwiebel und ein Stück Saftfleisch, läßt es auf mäßiger Gluth dünsten, und gibt, damit man das Braunwerden verhindert, von Zeit zu Zeit ein wenig Rindsuppe dazu. Ist selbes bereits weich gedünstet, so gibt man Rindsuppe daran, läßt es kochen und nimmt es alsdann vom Feuer weg; damit die Suppe recht klar wird, seigt man selbe durch ein Sieb in einen Topf. Ist dieses geschehen, so schneidet man Petersilie, gelbe Rüben, eine Stange Kohl, ein wenig süßes Kraut, alles klein, dieses siedet man im Salzwasser zuvor gehörig ab, gibt es sodann in die Suppe und richtet es in eine Schüssel über gebähtes Brot an.

### Suppe nach böhmischer Art.

Man nimmt gelbe und weiße Rüben, Sellerie, Petersilienwurzel, Kohlrüben und etwas weißen Kohl, zerschneidet Alles

in dünne Streifen, gibt dieses Gemisch in eine Casserolle mit etwas Butter, deckt es gut zu und läßt es weich dünsten; dabei gebe man wohl acht, daß die Masse nicht braun wird. Ist es weich gedünstet, so gießt man es mit guter Fleischbrühe auf, versiedet es gut und richtet es über gebackene Semmelschnitten an.

#### Suppe mit Speckknödeln.

Man feuchtet 2 oder 3 in kleine Würfel geschnittene Semmeln mit  $\frac{1}{4}$  Liter Milch an, gibt dazu 10 Deka ebenfalls klein würfelig geschnittenen Speck, gelb geröstet, und etwas fein geschnittene grüne Petersilie darüber, endlich noch 4 abgesprudelte Eier. Nun macht man diesen Teig mit mehreren Eßlöffeln voll Mehl fest, läßt ihn eine Weile ruhen, und legt ihn sodann mit 2 Kochlöffeln stückweise, am besten in kochende Suppe, in deren Abgange aber in Salzwasser ein, und kocht diese Knödeln darin weich. Beim Anrichten gibt man diese Speckknödeln in die Suppe.

#### Suppe mit Kartoffelknödeln.

Man rührt 14 Deka Butter recht schaumig ab, schlägt nach und nach 4 Eier daran, gibt auch etwa 25 Deka geriebene Kartoffeln, eine Hand voll geriebene Semmeln, 2 Eßlöffel feines Mehl und etwas Salz dazu, rührt nun diese Masse tüchtig durcheinander, formt kleine Knödeln daraus und kocht sie in guter Fleischbrühe.

#### Bouillon für Kranke.

25 Deka bestes mageres Rindfleisch, fein gehackt, gibt man in eine Porzellan- oder Glasküffel, übergießt es mit einer Tasse voll abgekochtem, aber völlig wieder erkaltetem Wasser, überstreut es mit einer Messerspitze voll fein gepulvertem Kochsalz, und tröpfelt nun vier bis sechs Tropfen reine Salzsäure dazu. Mit einem gläsernen oder porzellanenen Löffel rührt man die Mischung gehörig durcheinander und läßt sie eine Stunde lang an einem nicht warmen Orte stehen. Dann gießt man die Flüssigkeit ab, preßt das Fleisch sanft mit dem Löffel aus, spült mit einem kleinen Tassenkopf voll kaltem, abgekochtem Wasser nach, seigt die ganze Flüssigkeit durch ein Haarsieb, und hat nun eine klare, schwach röthlich gefärbte Bouillon, die sämtliche Nährstoffe des Fleisches, ohne die Leim- und

Gallertstoffe in gelöstem Zustande enthält, und nicht nur vollständig in's Blut übergeht, sondern auch den geschwächtesten Menschen keine Beschwerden verursacht. Bevor man dem Kranken die Bouillon zum Trinken reicht, erwärmt man sie in einem warmen Wasserbad.

### Lungenstrudel.

Auf ungefähr  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl, ein Ei und ein kleines Stückchen Butter nehme man so viel lauwarmes Wasser, als erforderlich ist, um es zu einem Teig zu machen, welcher so weich sein muß, daß man ihn ziehen kann. Nachdem er recht gut abgeknetet, wird er mit einem erwärmten Geschirre bedeckt. Nun wird ein kälbernes oder zwei lämmerne Bäuschel, welche weich gekocht und abgekühlt wurden, mit dem Messer fein geschnitten. In einer Casserolle wird  $\frac{1}{8}$  Kilo Butter oder Mark heiß gemacht, etwas fein geschnittene Zwiebel und Petersilie, sowie auch eine zu feinen Bröseln geriebene Semmel darein geröstet, das Gehäcke dazu gegeben, und noch ein wenig über dem Feuer gelassen. Man kann auch ein klein wenig Pfeffer dazu geben. Nachdem es gänzlich abgekühlt, breite man ein Tuch über eine Tafel, bestaube es mit Mehl und ziehe den Teig darüber aus, streue dies Gehäcke recht gleich darauf, doch so, daß ungefähr 20 Centimeter langer Streifen auf einer Seite leer bleibt, welcher mit einem geklopften Ei bestrichen wird. Nun rolle man den Teig so auf, daß der mit dem Ei bestrichene Theil zuletzt bleibt, welches am besten bewerkstelligt wird, wenn man das Tuch bei zwei Enden nimmt und recht gleich in die Höhe bringt. Man nehme einen Kochlöffelstiel und drücke handbreite Stücke davon ab, welche dann mit einem Messer abgeschnitten, um das Aufgehen zu verhüten, an beiden Enden mit den Fingern etwas zusammengedrückt und in guter Fleischbrühe gefotten werden. Sobald dieselben genug gekocht, müssen sie gleich zur Tafel kommen, weil sie sonst zu weich werden und am schönen Ansehen viel verlieren.

### Schnelle, gute Suppe für Gesunde und Kranke.

In ein Suppenteller verrührt man 1 oder  $\frac{1}{2}$  Eigelb nebst 1—2 Theelöffel Rahm, Milch oder Wasser, gibt Weißbrot, beliebig geschnitten oder geröstet, etwas Butter hinzu, nach Auswahl auch: geriebenen Käse, fein zerkleinerte Petersilie,

Fleischstückchen, je zarter desto besser, wor es liebt etwas Muskat. Dann, unter Umrühren kochendes Wasser, worin Liebig's Fleischextrat aufgelöst wird. Auch kann man 1 Ei in der klaren Brühe nur erstarren lassen oder nur Rahm (auch sauren), auch wohl  $\frac{1}{8}$  Liter kräftigen Wein und Geschmack von Suppenkräutern anwenden.

Die Suppe ist auf dem kleinsten Kochapparat herzustellen, wie ersichtlich vieler Abwechslung fähig, ebenso in Tassen zu geben, und auch ohne Ei, Rahm, Wein und besondere Zuthaten sehr wohlschmeckend und empfehlenswerth; für Kranke jedoch nur mit den erlaubten Würzen.

#### Kräutersuppe.

Die dazu üblichen Frühjahrskräuter, als: Gunderkräbe, Sauerampfer, Kerbelkraut, Petersilie zc., werden gut gewaschen und fein gehackt, dann läßt man Mehl mit Fett anlaufen, gibt die Kräuter dazu, läßt es mit Fleischsuppe (dazu genügt ganz schwache) oder Erbsenbrühe gut kochen. Man kann vor dem Anrichten ein paar Pöffel Rahm oder 2 Dotter in die Suppe rühren, doch ist es nicht nothwendig. Ebenso bereitet man die Suppe von Sauerampfer.

#### Braune Suppe.

Auf 4 Liter Suppe wird eine Casserolle, nachdem sie vorher mit Fett gut bestrichen oder mit Speckschnitten belegt worden, mit  $\frac{1}{4}$  Kilo Rindfleisch, einigen Schnitten Leber, einer in Streifen geschnittenen Zwiebel, gelben Rüben, Petersilien- und Selleriewurzeln belegt, und dieses Alles auf der Gluth schön gelb gedünstet; dann gießt man weiße Fleischbrühe darauf, gibt etwas Ingwer, einige Pfefferkörner, vier Gewürznelken und etwas Muskatblüthe daran, läßt es gut aufsieden und seigt es durch ein Haarsieb. Man kocht Beliebiges ein, oder richtet sie über geröstete Semmelschnitten an.

#### Erbsensuppe auf französische Art.

Die Erbsen werden mit gutem Speck zusammen gut gekocht, dann erstere durch einen Durchschlag geschlagen, Sellerie, Porre, gelbe Rüben, Petersilienwurzeln, Alles in feine Streifen geschnitten und im Wasser einmal aufgekocht, dann nebst etwas gehacktem Kerbel und ein wenig Sauerampfer in die durchge-

schlagenen Erbsen gethan und damit gut kochen gelassen, dann geröstete Semmelscheiben mit ein wenig klarer Fleischsuppe erweicht, die Erbsensuppe darüber gegeben und mit Speck garnirt.

## B) Fastensuppen.

### **Einbrennsuppe.**

In  $\frac{1}{8}$  Kilo Butter, welches in einer Casserolle heiß gemacht wird, werden drei Kochlöffel voll Mehl schön braun geröstet, mit  $1\frac{1}{3}$  Liter kochendem Wasser aufgegoßen, und Salz, etwas Kümmel nebst einer mit ein paar Gewürznelken besteckten Zwiebel darein gegeben. Nachdem sie eine gute halbe Stunde gekocht, gibt man sie über würfelig geschnittene Semmeln, welche auch früher in Schmalz gebacken werden können.

### **Weckensuppe.**

Ein oder zwei Wecken werden eingeschnitten, mit Salz bestreut, mit siedendem Wasser angebrüht und zugedeckt. Nachdem das Brot gut aufgequollen, wird die Suppe noch ein paar Mal aufgekocht und mit einem Stück Butter, in welchem feingeschnittene Zwiebel schön gelb gemacht wurden, abgeschmalzt. Statt Butter und Zwiebeln kann man auch sauren oder süßen Rahm an die Suppe rühren.

### **Gebackene Weckensuppe.**

Weißer Wecken werden in ein stark mit Butter bestrichenes Potagenblech gelegt, fein gewiegte Petersilie, Schnittlauch, Muskatnuß und Salz darüber gestreut, dann wieder eine Lage Weckenschnitte eingelegt, und so fortgemacht, bis das Blech voll ist. Oben darauf wird ein wenig Butter geschmirt, 5—6 Eier werden mit ungefähr einem  $\frac{1}{2}$  Liter Milch verührt, darüber gegossen und im Backofen gebacken. Wenn es gebacken ist, schneidet man es zu Schnitten nach Belieben und gießt siedende Fleischbrühe darüber. Die Fleischbrühe wird vorher mit Eigelb abgezogen.

### **Krebsensuppe.**

Für 6 Personen braucht man ungefähr 18 bis 20 Krebse; diese werden im Salzwasser mit Petersilie, Zwiebeln und Lauch

gekocht, dann wird der Magen und die Galle sauber weggenommen, die Schwänze werden weggeschnitten, geschält und bis zum Gebrauch zurückgestellt, der Krebs sammt der Schale mit 60 Gramm Butter in einem Mörser gestoßen und in einem Stückchen Butter mit fein gewiegter Petersilie und einer Hand voll Mutschelmehl gedämpft, mit Fleischbrühe abgebrüht, eine Zeit lang gekocht und dann durch ein Haarsieb getrieben. Der Krebsbutter wird abgeschöpft und bei Seite zur Wärme gestellt, die Brühe wieder siedend gemacht und über geröstetes Weißbrot angerichtet, der Krebsbutter mit einigem Eigelb abgezogen und dazu gethan, oben darauf werden dann die geschälten Krebschwänze gelegt und mit Muskatnuß gewürzt.

#### **Erdäpfel- (Kartoffel-) Suppe.**

Fünf oder sechs große Erdäpfel gekocht, geschält und dann zerdrückt, in  $\frac{1}{3}$  Liter Wasser mit etwas schöner brauner Einbrenn und einer mit einem Paar Gewürznelken besteckten Zwiebel wohl verkocht, geben diese einfache und doch wohl-schmeckende Suppe, welche über geröstete Semmeln gegeben wird. Selbe kann auch mit ein Paar Löffel voll Essig säuerlich gemacht werden.

#### **Rümmel- oder Einbrennsuppe.**

Von drei oder vier Löffel Fett macht man eine fette Einbrenn, rührt sie, bis sie dunkelbraun ist, gibt Rümmel dazu, begießt sie mit siedendem gesalznen Wasser und läßt sie eine halbe Stunde kochen.

Man kann auch Schwarzbrotstücke mit der Suppe kochen oder geröstete Brotschnitten hineingeben.

#### **Beuschelsuppe.**

Man siede in halb Wasser, halb Essig und etwas Salz ein Karpfenbeuschel, nehme es dann heraus und gebe zu dieser Brühe so viel Wasser, daß es  $1\frac{1}{3}$  Liter wird, dann eine mit Gewürznelken besteckte Zwiebel, etwas Thymian (Kuttelkraut), ein Vorbeerblatt, ein Paar Körner Pfeffer und gieße, wenn es kocht, schön braun geröstete Einbrenn damit auf, lasse sie eine Stunde sieden und seihe sie über geröstete Semmelschnitten und das Beuschel. Etwas guter Milchrahm verbessert ihren Geschmack um noch Vieles.

### Suppe mit Fröschen.

Man dünste zwanzig Froschleulen in Butter schön weich, mache dann 7 Oeka Butter heiß, lasse drei Löffel voll feines Mehl darin anlaufen, gieße sie mit klarer Erbsenbrühe auf, salze sie, gebe die Frösche darein und lasse sie wohl damit kochen. Die Suppe kann über gebackene oder geröstete Semmelschnitten gegeben werden.

### Graupensuppe mit Erdäpfel.

Die Graupen werden 2<sup>1</sup>/<sub>2</sub> Stunden vor Mittag zugesetzt und langsam mit wenig Wasser weich gekocht; das noch fehlende Wasser kommt hinzu mit den Kartoffeln, welche man mit Salz und Suppengrün eine Stunde vor Mittag hineinthat und dann Alles recht gut kochen läßt. Die Graupen werden recht weiß, wenn man sie mit Speck kocht, doch muß man ihn herausnehmen, sobald man ihn mit der Gabel leicht durchstechen kann.

Die Erdäpfel werden in der Graupensuppe nicht recht weich, man thut daher besser, sie allein zu kochen, etwas klein zu drücken und dann durchzurühren.

### Fischsuppe, weiße.

Nimm Karpfenbeuschel, löse die Galle ab, damit sie nicht zerreiße, so auch den dicken bitteren Darm, gib das Beuschel in einen Topf, dazu eine auf kleine Nudeln geschnittene Sellerie, zwei Petersilienwurzeln, klein gehackte Sellerie- und Petersilienblätter, einen halben Zwiebel, und lasse alles eine halbe Stunde kochen. Hernach nimm die Zwiebel und die ganzen Petersilienwurzeln heraus, brenne die Suppe mit weißer Einbrenn ein, würze sie mit Muskatblüthe und ein bisschen Ingwer, und gieße sie über würfelig geschnittene, eventuell in Schmalz gebackene Semmeln.

### Böhmische Suppe.

Man treibe recht weich gekochte Erbsen durch ein Sieb, dann siede man feine Ulmergerste in Wasser. Nun wird ein Stück Butter heiß gemacht, worin man etwas Mehl mit fein geschnittener Zwiebel und Peterfilie bräunlich anlaufen läßt, die Erbsen nebst der Gerste, Salz und etwas Pfeffer dazu gegeben, und nachdem Alles gut mitsammen aufgesotten, über geröstete Semmeln angerichtet.

### Puréesuppe von grünen Erbsen.

Man kocht eine, der zu bereitlebenden Suppe gehörige Menge grüner Erbsen mit Wasser und ein wenig Butter weich, streicht sie mit einer Hand voll Kerbel und Petersilie, welche in Wasser recht grün abgewellt sind, durch ein feines Sieb, gießt Fleischbrühe darauf, gibt ein wenig Weismehl, Salz und Zucker dazu, und kocht eine Suppe davon. Dieselbe wird über würfelig geschnittene und in Butter geröstete Semmeln angerichtet.

### Milchsuppe.

Auf  $\frac{1}{4}$  Liter Suppe zerrührt man ein Ei, gibt einen Löffel voll Mehl dazu, quirlt es durch, läßt es in die kochende Milch tröpfeln, und gibt zuletzt etwas Salz, Zucker und Zimmt daran.

### Spargelsuppe.

Man gibt in eine Casserolle ein Stückchen Butter, und dünstet darin Spargel und Frösche, staubt ein wenig Mehl dazu, gießt Erbsenbrühe daran, läßt es gut mitsammen sieden, würzt und salzt es gehörig, fügt noch zwei Löffel Obers hinzu und richtet diese Suppe über gebähte Semmeln an.

### Biersuppe mit Milch.

Man nimmt dazu nach Belieben  $\frac{1}{3}$  Milch,  $\frac{1}{3}$  Bier und  $\frac{1}{3}$  Wasser oder halb Bier und halb Milch. Das Bier läßt man aufkochen und schäumt es ab, schüttet die mit Mehl angerührte Milch dazu, unter stetem Schlagen mit einer Schlagruthe, welches man fortsetzt, bis das Mehl durchgekocht hat und die Suppe abgesetzt ist. Beim Aufgeben fügt man den Zucker hinzu, und will man sie recht gut machen, einen Eidotter.

### Weinsuppe.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Liter Wein,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, ein Stückchen Zimmt und Zucker. Wenn es eine Weile gekocht, sprudelt man zwei Eidotter darin ab und gibt Semmelschnitten dazu. Diese Suppe ist bei gewissen Erkrankungen verwendbar.





## Assietten.

### Aspik.

Vier Stück Kalbsfüße,  $\frac{1}{4}$  Kilo Schweinschwarten, eine alte Henne, einen halben Liter alten Wein und Wurzelwerk, ein paar Körner Pfeffer, ein Lorbeerblatt und etwas Salz muß zusammen so lange kochen, bis die Masse klebrig oder pickend wird. Dann wird sie durch ein feines Tuch geseiht und geklärt, dann nebst 3 Löffel Essig und 4 ganzen Eiern mit der Schneeruthe am Feuer gepeitscht, bis sie kocht; dann schnell vom Feuer weggestellt, zugedeckt und  $\frac{1}{4}$  Stunde ruhig stehen gelassen und darauf durch ein feines Tuch durchgeseiht und in's Eis gestellt.

Eine einfache und bequeme Art des Seihens ist folgende:

Man kehrt einen Küchenstuhl um, befestigt an den 4 Stuhlbeinen ein dichtes reines Tuch, stellt darunter einen Suppentopf, gießt das Aspik auf das Tuch und läßt es langsam durchlaufen. Um es ganz rein zu machen, wechselt man den Topf und schüttet das durchgelaufene Aspik nochmals auf.

### Gebäckene Sardellen in Butterteig.

Die Sardellen werden, nachdem sie rein gewaschen und gepulvt sind, der Länge nach aufgeschnitten, das Kreuzbein herausgenommen und in zwei Hälften getheilt. Den Butterteig wälkt man messerrückendick aus, schneidet ihn 4 Finger breit und in der Länge einer Sardelle, schmirt ihn gut mit Eiweiß, rollt je eine halbe Sardelle ein, drückt die beiden Enden mit dem Finger zu, backt sie aus gutem Schmalz und richtet sie möglichst warm an.

### Majonaise.

3 Eierdotter und eine Messerspitze voll Salz werden in einem kleinen Weidling flaumig abgerührt, nach einer Minute gibt man 6 Tropfen gutes Tafelöl, wieder nach einer Minute

6 Tropfen guten Weinessig dazu, und wiederholt genau in den angegebenen Zwischenräumen die Tour, bis 10 Dekka Del in der Masse ist, und stellt diese in's Eis. Dann gibt man den einzuweilen kalt gewordenen Hühnersaft, auch etwas Muskatnuß darunter, stellt die Majonaise wieder auf das Eis, bis sie fest wird.

#### Pöckelzunge mit Aspik.

Da das Verfahren des Einpöckelns ein sehr einfaches billiges ist, so möchten wir dasselbe in folgender Weise anrathen:

Die Döhsenzungen werden mit 6 Dekka Kolanter, 6 Dekka Wachholderbeeren, 2 Dekka Saliter (damit sie die rothe Farbe erhalten) und 10 Dekka Salz, was alles fein gestoßen werden muß, eingerieben, in ein Gefäß gedrückt, mit einem Deckel beschwert und an einem kühlen Orte 3 Tage stehen gelassen.

Nach dieser Bereitung sind sie gut gepöckelt.

Man kocht die Zungen weich, schält die Haut rein ab und läßt sie gut auskühlen; dann schneidet man sie schön blätterig, richtet sie geschmackvoll in einer Schüssel an und dekorirt sie mit Aspik.

#### Meermuscheln mit Gansleber-Ragout.

Eine schöne Gansleber wird fildertartig geschnitten, eingesalzen und in einer flachen Casserolle so lange gebraten, bis sie die gewünschte Farbe erhält, und auf einem Teller auskühlen gelassen. In dieselbe Casserolle werden dann geschälte Trüffelblättrig hineingeschnitten und auf einem jähen Feuer abgebraten. Man gibt hierauf die Trüffel, sowie 20 schöne und weichgekochte Hahnenkämme zur Gansleber, schneidet Alles recht klein würflich zusammen und vertheilt es in 16 Meermuscheln, worin es mit einer guten braunen Sauce, welche mit einem Glase Bordeaux und 2 Löffeln Glace verköcht wird, maskirt, mit blättrig geschnittenen Trüffeln bedeckt, mit feinen Semmelbröseln bestreut, und mit Butter betropft wird. Vor dem Anrichten werden die Muscheln auf ein Blech gestellt und auf eine Viertelstunde in die Bratröhre gegeben, damit das Ragout warm und die Bröseln braun werden, dann auf einer runden Schüssel zierlich angerichtet, zu Tische gebracht.

## Rindfleisch.

### Gesottenes Rindfleisch.

Das Fleisch wird vor dem Zusetzen mit einem hölzernen Klopfer gut geklopft, gewaschen und mit kaltem Wasser in einem eisernen Topfe zugefetzt. Fängt es an zu sieden, so achte man darauf, daß es nicht übersiedet und die beste Fleischbrühe in's Feuer läßt, sondern schäume es sorgfältig ab, bis es rein ist. Nun wird die Brühe gesalzen und die Gewürze und Kräuter, letztere wohl gewaschen, hinzugefügt: eine gebratene Zwiebel, Sellerie, gelbe Rüben, Petersilie nebst Wurzeln, Lauch, Kohl, etwas Pfeffer und etwas Muskat. Die Quantität dieser Gewürze soll bei jedem so ziemlich die gleiche sein, so daß kein Geschmack vorherrschend ist. Hat das Fleisch einmal angefangen zu sieden, so kommt es auf schwächeres Feuer, damit es nicht zu stark koche und die Fleischbrühe trüb werde. Beim Anrichten wird das Fleisch mit Salz bestreut und mit etwas Fleischbrühe begossen.

Wird das Fleisch im Dampf-Topfe gekocht, so werden Salz, Gewürz und Kräuter sogleich dazu gegeben und der Topf geschlossen. Weil man auf diese Weise die Fleischbrühe nicht abschäumen kann, so seht man sie vor dem Gebrauche durch oder schöpft sie in eine Schüssel, so daß das Unreine sich zu Boden setzt.

### Gekochtes Ochsenfleisch mit Essig.

Daselbe wird in fingerlange Streifen geschnitten, mit  $\frac{1}{4}$  Liter Fleischbrühe und etwas weißem Wein in einer Kachel auf das Feuer gesetzt und Gewürzkräuter, Grünes, Zwiebel, Nellen, Pfeffer, Lorbeerblatt und etwas geriebener Meerrettig dazu gethan. In dieser Sauce wird das Fleisch gedämpft, bis die Sauce zur Hälfte eingekocht ist. Nun nimmt man es heraus, gibt noch ein Citronenrädchen und etwas Essig an die Sauce, seht sie durch und gießt sie über das Fleisch.

### Italienisches Rindermaul.

Ein Rindermaul wird so weich gekocht, daß man es mit den Fingern zerdrücken kann, dann schneidet man es, wenn es ausgekühlt ist, in feine Scheiben. Hernach macht man folgende Sauce: 2 hart gekochte Eierdotter werden zerdrückt und mit feinem Del recht gut verrührt, nun gibt man Salz, Senf und Essig hinein, rührt es noch durch und mischt die Sauce mit dem geschnittenen Rindermaul gut durch.

### Rinds-Schnitzel.

Man läßt sich von der Schal Schnitzeln herunterschneiden, klopft dieselben, salzt sie, gibt gröblich gehackte Zwiebeln in heißes Schmalz und läßt sie anlaufen; nun gibt man die Schnitzeln hinein und dünstet sie mit etwas Suppe. In Salzwasser gekochte Erdäpfel schmecken gut dazu.

### Boeuf à la mode.

Man nimmt ein fleischiges Stück Rindfleisch, klopft es tüchtig, thut Pfeffer und Salz darauf und steckt Nelken in das Fleisch; dann wird Schmalz in eine Pfanne gethan, das Fleisch ein wenig darin gedämpft, bis es gelb ist, hernach schüttet man Wein und Fleischbrühe daran, thut etwas Rinde von schwarzem Brod, ein Lorbeerblatt und Citronenscheiben hinzu; sodann werden einige Kochlöffel voll Mehl im Schmalz gelb geröstet und mit der Sauce abgelöscht. Den Braten läßt man vollends darin kochen, bis er weich ist.

### Gedämpftes Ochsenfleisch.

Von einem Rippenstück quer geschnittene Stückchen werden in eine Casserolle gelegt, Zwiebel, Citronen, Petersilie, Sellerie, gelbe Rüben, Lorbeerblätter, Nelken, Pfeffer, Salz und ein wenig Wasser dazu gethan, dann läßt man es langsam dämpfen; hernach kommt ein Glas Wein daran und ein wenig Essig. Wenn es recht gedämpft ist, streut man ein wenig Mehl darauf, gießt noch ein wenig Fleischbrühe dazu und läßt es kochen.

### Gewöhnlicher Rindsbraten.

Ein Stück von der Schwanzfeder oder Keule wird stark geklopft und rein gewaschen, mit dem Messer dicke Einschnitte gemacht und Speckstreifen hineingelegt, wodurch das Fleisch sehr

mürbe und saftig wird. Nun lege man es in die Bratpfanne, reibe es aber vorher gut mit Salz und etwas Pfeffer ein, gebe Zwiebeln, Lorbeerblatt, Gewürz, Pfeffer, 1 Citronenscheibe und etwas kaltes Wasser hinzu, lasse das Fleisch bei gelindem Feuer langsam unter häufigem Umwenden recht weich braten und begieße es mit Butter und seinem eigenen Fette.

### Beefsteak.

Schneide vom Lendenbraten handgroße Stücke und hacke sie so fein, daß man sie streichen kann, forme gleichmäßig runde, fingersdicke Rüklein daraus, reibe sie mit Pfeffer und Salz ein, und bestreue sie mit Mehl; hierauf lasse ziemlich viel Butter in einer Pfanne oder Rachel heiß werden, lege die Beefsteaks hinein, decke sie gut zu und lasse sie langsam auf beiden Seiten backen. Wenn der Blutsaft heraustreibt, sind sie gut.

### Französisches Beefsteak.

Fleisch vom Lendenbraten wird in Stücke geschnitten, fein gehackt, mit einem Brettchen bedeckt und einem Gewicht beswert, einen Tag in den Keller gestellt. Dann forme man runde, handgroße Rüklein daraus, reibe sie mit etwas Salz und Pfeffer ein, und bestreue sie leicht mit Mehl. Hernach gebe man sie mit dem herausgetriebenen Saft mit ziemlich viel Butter in eine Rachel, belege sie mit Butterscheiben, setze einen Aufzugdeckel mit Kohlen darauf, lasse sie oben und unten bei mäßiger Hitze schmorren, bis sie innen noch roth, aber nicht mehr roh sind, und gebe sie mit der Brühe und mit gebünsteten ganzen Kartoffeln zu Tische.

### Rinds-Coteletts auf Wiener Art.

Man haut von dem gewählten Rippenstücke die Rückenknochen ab, schneidet Coteletts von zwei Finger Dicke daraus, haut die Rippen kurz ab, schlägt die Coteletts mit der Fläche des Hackmessers etwas breit, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, wälzt sie in Mehl und bratet sie mit Butter in einer Pfanne rasch bräunlich, oder zieht sie durch geschmolzene Butter, wälzt sie in Mehl und bratet sie auf dem Roste braun. Nun läßt man Butter in einer Casserolle gelb werden, legt die Coteletts hinein, gibt ein paar Zwiebeln und etwas Zus daran, und

läßt sie auf gelindem Feuer gut dämpfen. Wenn der Fond kurz eingeht, gießt man immer ein wenig kochende Bouillon oder Jus dazu. Sobald die Coteletts vollkommen weich sind, nimmt man sie aus der Casserolle, entfettet den Fond, verkocht ihn mit ein wenig Weizmehl und dickem sauern Rahm zu einer guten feimigen Sauce, gießt sie durch ein Sieb und gibt Kapern hinein. Beim Anrichten werden die Coteletts in schöne Scheiben geschnitten, sodann wieder passend zusammengelegt und etwas Sauce darüber gegeben. Die übrige Sauce schüttet man in eine Saucerschüssel und gibt sie auf den Tisch. Auch kann man dazu gebratene Erdäpfel geben.

### **Ochsenfleisch mit Mark.**

Ein Stück Ochsenfleisch wird wie gewöhnlich gefotten, dann wird Ochsenmark mit Petersilie und Zwiebeln fein gehackt und in 6 Defa Butter mit einer Hand voll geriebenem Brot gedämpft, mit etwas Fleischbrühe abgelöscht und über das Fleisch gegossen.

### **Rostbraten.**

Man klopft ein Rippenstück, welches dazu am besten paßt, spickt es mit Knoblauch, salzt und pfeffert es, bringt es auf den Rost und läßt es auf beiden Seiten über starker Gluth braten, betropft es fleißig mit Butter und gibt es in seinem eigenen Saft auf den Tisch.

### **Gedünsteter Rostbraten.**

Man klopft und salzt zuvor die Rostbraten recht gut, und gibt sie sodann in eine Casserolle, mit in Streifen geschnittener Zwiebel, stellt es über Kohlengluth und läßt es zugedeckt weich dünsten. Ist dieses geschehen, so nimmt man den Deckel ab und läßt den überflüssigen Saft verdampfen. Einige pflegen auch etwas Essig oder Citronensaft dazu zu nehmen und beim Anrichten klein gehackte Citronenschalen darüber zu geben.

### **Gefüllter und fashirter Rostbraten.**

Man nimmt dazu fünf Rostbratenstücke, vier davon klopft man recht gut, das fünfte häutet man ab und hackt es mit drei Sardellen, einem Löffel voll Kapern, Citronenschalen, etwas

Zwiebel, Chalotten und grüner Petersilie klein zusammen, gibt ein paar Eßlöffel voll Milchrahm und ein Ei dazu, streicht es auf die Kostbraten; legt dann letztere auf einander, und dünstet sie in einer Casserolle, deren Boden mit Speck und in Streifen geschnittener Zwiebel belegt ist, mürbe. Ist dieses Alles genau geschehen, so nimmt man den Kostbraten heraus, staubt etwas Mehl in das in der Casserolle bleibende Fett, bräunt es, verdünnt das Ganze mit Wein und Brühe und rührt es über die Kostbraten.

### Kostbraten im eigenen Saft mit Nockerln.

Die nöthige Anzahl Kostbraten werden tüchtig geklopft, die Beine und Haut weggelöst, gut gesalzen und in einer Casserolle mit einer in Scheiben geschnittenen spanischen Zwiebel und würfelig gehackten Speck lagenweise eingerichtet, mit etwas Suppe untergossen, gut zugedeckt und dämpfen gelassen, bis der Braten mürbe ist. Man muß jedoch öfter nachsehen und etwas Suppe, wenn nöthig, dazu geben, sowie man auch den Geschmack mit einigen Tropfen Essig hebt.

Die Kostbraten werden zum Anrichten in Stücke geschnitten, auf eine tiefe Schüssel gegeben, der eigene Saft gut abgefettet (den man, wenn er zuviel eingedünstet ist, mit etwas Suppe vermehren kann) über die Kostbraten gegossen, mit Nockerln garnirt und heiß zur Tafel getragen.

### Englischer Braten.

1 Kilo Ochsenfleisch von der Schoß legt man nebst einem Stück Butter in eine Casserolle, dann thut man ein Viertel Liter Wein, einen Löffel voll Fleischbrühe, ein Lorbeerblatt, eine Zitronenscheibe, Pfeffer, Salz, Zwiebel und Nelken dazu, und deckt es zu; man träufelt es mit der eigenen Sauce. Dieser Braten kann auch statt dem Rindfleisch gegeben werden.

### Englischer Braten mit faschirten Champignons und Erdäpfeln.

Ein schönes, abgelegenes Rindfleisch (schmale Ried oder Tafelstück) wird von dem Bein und dem überflüssigen Fett ausgelöst, gut geklopft und gesalzen und an der inwendigen Seite mit gestossenem Pfeffer eingerieben, dann zusammengerollt (mit der dicken Seite nach innen) und mit einer dünnen

Schnur gebunden. Hierauf macht man eine gute Presse von Wurzeln, gelben Rüben, Petersilie, Sellerie und einem Stück Kohl, und legt alles, klein geschnitten, in eine längliche Casserolle, die unten mit Speck ausgelegt ist; den gebundenen Braten gibt man auf das Wurzelwerk, nebst einer Citronenschale, einem Lorbeerblatte und einem kleinen Stück Kuttelkraut in die Casserolle und läßt ihn auf dem Herde braun angehen.

Die Casserolle füllt man dann mit Suppe, etwas gutem Weine, und läßt dies eine Stunde gut kochen.

Der Braten wird hierauf in eine flache Casserolle gegeben, der Saft von den Wurzeln abgeseiht und über den Braten gegossen, der dann glasirt und in die Röhre bis zum Serviren gestellt wird.

### Gespickter Lungenbraten auf Wildpretart.

Ein gut abgelegener Lungenbraten wird geklopft, gut abgehäutet, schön gespickt, sodann in ein langes Wandel, welches mit Wurzeln und Zwiebel ausgelegt wird, gegeben, und daneben noch einige Lorbeerblätter, Kuttelkraut, ganze Pfefferkörner und eine fingerlange Citronenschale gegeben.

Dazu macht man weiters von  $\frac{1}{2}$  Liter guten Weinessig und Salz nach Geschmack einen Sud und übergießt damit kochend heiß den Braten, welches man dreimal mit je einer halben Stunde Zwischenpause wiederholt, wobei man den Lungenbraten immer mit einem passenden Deckel zudeckt.

Man macht dieses womöglich einen Tag vorher, damit sich der Geschmack der Beize in das Fleisch zieht.

Man gibt nun den Lungenbraten auf den heißen Herd, gießt zur Beize einen halben Liter Suppe und läßt ihn einige Stunden dünsten, bis sich die beigegebenen Wurzeln mit den Fingern leicht zerdrücken lassen, worauf man den Braten aus der gut eingekochten Beize herausnimmt, ihn auf eine flache Casserolle gibt, darauf die gut entfettete, rein gesiehene Beize gießt, mit Papier zudeckt und noch weiter in einer mäßig heißen Röhre weich dünsten läßt.

Nach ungefähr 10 Minuten wird über den Braten saurer Rahm, welchen man mit einem Kesselloffel voll Mehl abgesprudelt hat, gegossen und gut verkochen gelassen.

Ist der Rahm zu sauer, den man darüber gegossen, so gibt man ein Stück Zucker darein. Der Lungenbraten wird



nun in schöne Portionen geschnitten, auf einer langen Schüssel angerichtet, mit einer abgeschmalzenen Mehlspeise: als Nudeln, Nockerln zc. garnirt, mit der heißen Sauce übergossen und so gleich zur Tafel gegeben.

### Rindfleisch auf Wildpretart.

Man klopft ein schönes, gut abgelegenes Tafelstück, zieht die Haut und das Fett gut ab, reibt es mit Pfeffer und Salz ein, gibt es in eine lange und tiefe Casserolle und belegt es oben und unten mit Tannennadeln.

Man macht dann von gutem Weinessig, Gewürz und Wurzeln, nebst einigen Wachholderbeeren, sowie Lorbeerblättern und Puttelkraut eine recht scharfe Beize, läßt sie gut aufkochen und begießt damit kochend heiß das Fleischstück, welches man gut zugedeckt und beschwert über Nacht darin beizen läßt.

Zum Gebrauche stellt man es auf ein langsames Feuer, entfernt daraus die Tannennadeln, vermennt die Beize mit Suppe und läßt das Fleisch darin, bis es weich ist; worauf man es herausnimmt, die Beize rein abseigt, das Tafelstück wieder in dieselbe Casserolle gibt, die gesiehene Beize daraufgießt, guten Sauren, mit Mehl abgesprudelten Rahm dazu gibt und noch  $\frac{1}{4}$  Stunde zugedeckt verdünsten läßt.

Zum Serviren wird das auf diese Art bereitete Tafelstück in schöne Portionen geschnitten, auf eine lange Schüssel angerichtet, mit einigen Röffeln Saft begossen, häufchenweise mit Rappern und inzwischen mit Citronenscheiben belegt und mit der Sauce in einer Saucière heiß zur Tafel gebracht.

### Panirter Brustkern mit Parmesan.

Von einem gut abgelegenen Brustkern werden die Beine ausgelöst, derselbe zusammengerollt, mit Spagat zu einem Kollad gebunden und in der Suppe weich gekocht.

Wenn der Brustkern weich gekocht ist, nimmt man ihn heraus, entfernt den Spagat und beschwert ihn zwischen 2 Deckeln, bis er ausgekühlt ist, dann schneidet man ihn in schöne Portionen und legt ihn in einer flachen Casserolle wieder zu einem Kollad zusammen.

8 Champignons und 6 Schalotten werden gereinigt und fein geschnitten, worauf man sie mit 6 Dekä Butter so lange

dünsten läßt, bis sie einen guten Geschmack haben, bindet sie mit 2 Löffeln weißer Sauce und Citronensaft, streicht das Ganze mit einem Messer auf die Oberfläche des Brustkerns, bestreut ihn mit fein geriebenen Semmelbröseln und Parmesan, und läßt ihn nun so lange in einer warmen Röhre, bis er eine schöne braune Farbe bekommen hat. Dann untergreift man ihn mit einem flachen Deckel, legt ihn behutsam auf eine lange Schüssel, garnirt ihn mit gebackener grüner Peterfilie im Kranze herum (man gießt auch einige Löffel gute, mit Suppe aufgekochte Glace dazu) und servirt ihn mit geschabemem Meerrettig heiß zur Tafel. Man kann zum panirten Brustkern auch warme Saucen serviren.

### Schwäbisches Fleisch.

Fingerdicke Schnitzeln von saftigem Rindfleisch klopft, spickt und salzt man und dünstet sie mit Speck, Zwiebeln, etwas Pfeffer, Gewürz, Ingwer, Lorbeerblättern und etwas Suppe weich. Den Saft seigt man über das Fleisch oder kocht etwas sauren Rahm damit auf und gibt das Fleisch mit gekochten Erdäpfeln oder Wasserspazgen zu Tisch.

### Gulyás auf neueste Art.

Rindsfilet wird zu Beefsteaks vorbereitet, in etwa dreifingerbreite Stücke zertheilt, die man auf die Schnittfläche legt und sanft nieder- und möglichst platt klopft. Diese gibt man leicht gesalzen in siedende Butter und bratet sie auf beiden Seiten, bis sie innen zwar noch roth, jedoch nicht mehr roh sind. Nun legt man sie heraus und bereitet aus dem verbliebenen fetten Saft und etwas mit durchgeschwiztem Mehl — nebst etwas Speck- und Zwiebelwürfeln (diese können auch extra weich geschmort und später zugesetzt werden) oder Grundsaucen, dann Wasser und Liebig's Fleischextrakt, eine besonders kräftige, feimige Sauce. In dieser läßt man sodann frische oder getrocknete Paprika, auch wohl Tomatenbrei durchkochen, rührt 1 Guß starken Wein (Portwein, Madeira, Marsala, nicht süßen Tokayer oder dergleichen, nur keinen Surius!) hinzu, und läßt, kurz vor dem Anrichten, das dann erst in Würfel geschnittene Fleisch sammt dessen etwa hervorgetretenem Saft darin nur bis eben an's Kochen kommen. Man servirt

möglichst heiß auf erwärmten Tellern, gibt meist Salzkartoffeln oder Kartoffelsalat, Griesknödeln und dergleichen, als Getränk guten Rothwein, Cardinal oder feines, starkes Bier dazu. Kartoffeln unter diesen Gulhas zu mengen ist verwerflich, die Bereitungsweise der gewöhnlichen ungarischen vorzuziehen. Frische Paprika ist nur pikant, nicht bössartig scharf wie die getrocknete, kann daher reichlicher als letztere angewandt werden.

---



---

## Saucen.

### Weisse deutsche Sauce.

Man schneidet 14 Deka Kalbfleisch und 14 Deka Schneideschinken mit einigen Champignons, etwas Zwiebel und Petersilienwurzel klein, läßt dieses mit Butter in einer Casserolle mit einigen Löffeln Mehl abschwitzen, indem man fleißig umrührt, füllt es mit guter Rindsuppe nach Verhältniß der Menge des gegebenen Mehles auf, rührt es wieder so lang, bis es zu kochen anfängt. Nun läßt man es auf gelindem Feuer fortkochen, schäumt es aber fleißig ab, schlägt es zuletzt durch ein grobes Sieb, und bewahrt diese nun erhaltene Sauce als Grundlage zur Bereitung anderer Saucen. Doch kann man, wenn man will, auch diese zu Tische geben.

### Gewöhnliche braune Sauce.

Man belegt den Boden einer Casserolle mit dünnen Speckscheiben, gibt als zweite Schicht blätterweise geschnittene Zwiebel, schneidet dann Kalbfleisch in feine Schnitzeln und bedeckt die ersten zwei Schichten damit. Man kann auch geschnittene Abfälle von Karbenaden oder Geflügel begeben; auf dieses gießt man etwas Wasser und läßt es aufdünsten, bis sich der Saft des Fleisches auf dem Boden hellbraun anlegt. Zu diesem Gemische gibt man Butter und rührt es mit einigen Kochlöffeln Mehl ab. Nun mengt man noch gewürfelt geschnittene Schneideschinken, Champignons und einige Gewürznelken bei,

läßt das Mehl noch ein wenig anlaufen und füllt es mit Rindsuppe auf, rührt die Masse unter langsamem Sieden gut um, schöpft Fett und Schaum ab und schlägt die Sauce durch ein Haarsieb, um sie nach Umständen zu benützen.

### Weißer oder brauner Grund- oder Kraftsauce.

In wallnußdicke geschmolzenen Butter (etwa 9 Gramm) verrührt man so viel bestes Mehl, wie dieses aufnimmt, um wie weiche Salbe zu sein — 1 gestrichener Eßlöffel (etwa 12 Gramm) — und läßt dies zu weißer Sauce nur sich kräuseln, höchstens gelblich, zu brauner — unter stetem Umrühren auf gelindem Feuer — schön hochbraun (nicht brenzlich) werden, nach Belieben auch kleingewürfelte Zwiebel oder Champignons mit durchschmoren. Dies setzt man jedoch bei brauner Sauce erst dem bereits gebräunten Mehle zu. Dann wird nach und nach  $1\frac{1}{2}$  Tasse Wasser, erst 1—2mal kalt hinzugefüllt, jedesmal gründlich durchkochen lassend und verrührend, und bis auf etwa 1 Tasse oder zu gewünschter Bündigkeit eingekocht; wäre sie nicht genügend glatt, dann hilft das Durchtreiben durch ein feines Sieb. Zuvor kann, auf Wunsch, ein Geschmack von Kräuter- und Wurzelwerk gegeben werden. Dann rührt man Rindsuppe oder auch Liebig's Fleischextrakt hinein; zu weißer Sauce auf obiges Quantum 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Gr., zu brauner 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Gramm — auch etwas mehr oder weniger — und läßt es nochmals aufkochen. Hierbei erst gebe man, da Gewürze, Säuren, Weine zc. durch längeres Kochen verlieren — solche nach Geschmack hinzu, wie: Essig oder Citronensäure (eventuell krytallisirte) oder etwas gelbe Schale und entkerntes Mark von wohlschmeckender Citrone (die Bitterkeit liegt meist in deren weißen Theilen), 1 Gäßchen Wein, (je besser, desto besser) einige zerkleinerte Gewürzkörner, oder statt dieser Wurzeln 1 Pöffelehen Soja oder dergleichen.

Weißer Saucen werden meist mit Ei abgerührt, verdünnt oder verdickt.

Solche Saucen sind zu jedem Fleisch geeignet. Rathsam ist, dieselben mit etwa halb so viel Flüssigkeit gut verkocht oder nur als Röstmehl vorräthig zu halten. Man setzt dann erst beim Gebrauch die geeigneten Wurzeln zc. zu.

### Champignonsauce.

Man höhlt das Innere von 6—7 schönen geschälten Champignons aus, und dünstet das Uebrige, welches blätterweise geschnitten wird, mit etwas klein gehackter, grüner Petersilie in Butter, staubt etwas Mehl dazu, und gibt, wenn selbes ganz verdünstet hat, einen Schöpflöffel gute Brühe dazu, zuletzt fügt man noch 3—4 Löffel Milchrahm bei und siedet es ein wenig auf.

### Schwammsauce.

Man schneidet die gereinigten Schwämme dünnblättrig, dünstet sie mit Fett und Petersilie in einem irdenen oder gut emaillirten Geschirre, bis sie weich sind, worauf man sie staubt, salzt, etwas pfeffert und mit Suppe begießt und gut verkochen läßt. Hat man ein Paar Löffel saueren Rahm oder gut saure Milch, so kann man sich die Sauce damit noch verbessern. Ebenso bereitet man die Sauce von getrockneten Schwämmen, wäscht diese mit warmen Wasser ab und läßt sie in schon verdünnter Sauce weich kochen.

### Zwiebelsauce.

In Bratenfett oder Schweineschmalz läßt man etwas Zucker zergehen und gibt, sobald er Farbe hat, ziemlich viel geringelte Zwiebel dazu. Wenn diese braun wird, nimmt man sie heraus, staubt Mehl in das Fett, läßt es gelbbraun werden und begießt es mit Suppe und etwas Essig; dann kocht man die Zwiebel wieder mit und seht die Sauce vor dem Anrichten durch.

### Weißer Zwiebelsauce.

Zwiebel werden zu Rädchen geschnitten, mit fein gehackter Petersilie in Butter gedämpft, Mehl darüber gestreut, mit Fleischbrühe abgelöscht und mit einem Lorbeerlaub, Zitronenschalen und Saft und Muskatnuß kochen gelassen und mit ein paar Eigelb abgezogen.

### Petersiliensauce.

Eine handvoll Petersilie wird gewaschen und mit einer halben Zwiebel sehr fein gewiegt. Inzwischen röste man Mehl in Butter oder Schmalz braun, dünste das Gewiegte einige

Augenblicke darin und lösche es unter beständigem Glattrühren mit Fleischbrühe ab. Vor dem Anrichten gibt man noch 2—3 Löffel voll Essig oder Wein daran und zieht die Sauce mit 1—2 Eigelben ab, die mit kaltem Wasser oder mit süßem Rahm verrührt sind.

### Sellerie sauce.

Sellerie-Wurzeln werden gewaschen, geschabt und in kleine Würfel geschnitten, mit gewiegter Petersilie, Zwiebeln und einem Kochlöffel voll Mehl in Butter gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht und weich gekocht. Nach einiger Zeit kommen noch Kartoffelwürfelchen, etwas Citronenschale und Muskat dazu. Wenn alles recht weich ist, wird es durchgetrieben, nochmals aufgekocht, gesalzen und mit Citronensaft gewürzt.

### Kapernsauce.

Zuerst läßt man einige Löffel Mehl in Butter auf der Gluth gelb anschwitzen, sodann gibt man ein wenig klein geschnittene Zwiebel dazu, läßt letztere etwas anlaufen und gießt endlich Obers mit Kapern daran. Säuert mit Citronensaft und gibt etwas Pfeffer und Citronenschalen dazu.

### Mandeln sauce.

Man rührt einen Löffel voll Mehl mit Milch auf dem Feuer, so lange, bis sie kocht, dann gibt man fein zerstoßene Mandeln hinein, sowie etwas Zucker, läßt sie aufkochen und beendigt damit den Vorgang. Die Sauce erhält einen bessern Geschmack, wenn man vor dem Anrichten noch einen Löffel voll fein geriebenen Kren damit verrührt.

### Braune Wurzel sauce.

Man gibt in eine Casserolle Speckschnitten oder Rindsfett, ziemlich viel in Scheiben geschnittene Wurzeln, als: gelbe Rüben, Sellerie, Porre u. s. w., und dünstet sie weich und braun, dann staubt man ein paar Löffel voll Mehl dazu, läßt es dünsten, übergießt es mit Wasser, Suppe oder Beize, gibt Zucker, Pfeffer, einige Gewürznelken, Thymian, Vorbeerblatt zc. und etwas Essig hinzu und läßt die Sauce noch eine Stunde kochen, seiht sie durch und legt das in Scheiben geschnittene Rindfleisch hinein.

### SchnittlauchsaUCE.

Man bereitet von zwei Löffeln voll Schweineschmalz und zwei Löffeln Mehl eine lichte Einbrenn gibt eine Hand voll gehackten Schnittlauch dazu, und wenn er genügend gedünstet, etwas sauren Rahm, und läßt die Sauce mit Rindsuppe oder Wasser verkochen.

### Kalte SchnittlauchsaUCE.

Man nimmt vier hart gesottene Eierdotter, drei Büschchen frischen Schnittlauch, hackt alles so klein als möglich, vermengt es mit einem halben Eßlöffel voll gestossenen Zucker, und rührt es zuletzt mit einigen Eßlöffeln voll Essig ab. Salzen darf man diese Sauce nur wenig.

### Gurkensauce.

Die Gurken schält und schneidet man zu dünnen Rädchen, thut Speckbröckeln in eine Pfanne, läßt sie heiß werden, und dämpft die Gurken nebst etwas Mehl darin, bis sie weich sind, schüttet dann Fleischbrühe und Schüh daran und läßt sie noch ein wenig kochen.

### Paradiesäpfelsauce.

Man legt die Paradiesäpfel, nachdem man sie auseinander-geschnitten, in die Pfanne (Casserolle), dünstet sie mit Fett weich, stäubt ein paar Löffel Mehl daran, begießt sie mit Suppe oder Wasser, zuckert sie und läßt sie gut kochen. Man kann auch etwas Essig hinzugeben und gekochte Erdäpfel hineinschneiden.

### Petersilien-sauce mit Kapern.

Ziemlich viel Petersilie wird mit Citronenschale und Mark fein gewiegt, ein Stück Butter zerlassen, 2 Kochlöffel voll Mehl darin gelb geröstet, die Petersilie darin gedämpft und mit Fleischbrühe abgelöscht. Dann wird die Sauce noch mit Kapern, Muskat und Citronensaft gewürzt, und wenn sie kocht, mit 1—2 Eiern oder blos mit den Dottern abgezogen.

### Meerrettig in Milch.

In eine Casserolle kommt ein Stückchen Butter, geriebener Meerrettig, eine handvoll Mutschelmehl, einige Defa geschälte

und gestoffene Mandeln werden mit kalter Milch glatt gerührt, siedende Milch daran gegossen, bis es in der Dicke recht ist, thut etwas Zucker hinein und läßt es nur einige Male aufkochen. Durch zu langes Kochen gerinnt es.

#### Senffauce.

Mehl wird in Butter gelb geröstet, mit etwas Fleischbrühe abgelöscht, ein Löffel voll zubereiteten Senf, etwas Wein, eine Citronenscheibe, ein wenig Zucker dazu gethan und alles gut durchgekocht.

#### Senffauce, Kalt.

Einige Eidotter werden zerdrückt, mit Senf und Essig nebst etwas Del angerührt und nach Belieben mit Schnittlauch, der fein geschnitten sein muß, vermengt.

#### Sardellensauce.

5 Deka Sardellen und einige Kapern werden mit wenig Zwiebel, Petersilie und etwas Citronenschalen sehr fein gewiegt, Mehl in Butter bräunlich geröstet, das Gewiegte darin gedämpft und mit Fleischbrühe abgelöscht. Vor dem Anrichten gibt man Essig und Citronensaft oder ein Citronenrädchen dazu.

#### Häringsauce.

In nicht zu dunkle Einbrenn von Schweineschmalz gibt man einen halben Haring, den man zuvor gut reinigt und fein hackt; man kann auch etwas gehackte Zwiebel und Petersilie dazu geben, dann gießt man heiße Suppe oder Wasser auf und rührt die Sauce gut.

#### Häringsauce, Kalt.

Man zerdrückt 2 Eidotter mit der Milch eines Härings, gießt Essig und Del daran, rührt es glatt, hackt den Haring, wenn er ausgegrätet ist, mit Petersilie und Kapern fein, rührt ihn mit etwas Pfeffer zu der Sauce und füllt diese in eine Saucière.

#### Häringsauce zu Fischen.

Ein Haring wird in Milch gelegt, ausgegrätet und fein gehackt, Mehl mit Butter durchgeschwitzt, fein gewiegte Zwiebel



und der Haring darin gedämpft, mit Lorbeerblatt, Citronenscheiben, Nelken und Pfeffer gewürzt, gut durchgekocht und mit Eigelb abgezogen. Ehe die Eigelb hinzukommen, wird ein Löffel voll Weinessig oder Citronensaft an die Sauce gethan und dieselbe durchgeseiht, damit das Gewürz zurückbleibt.

#### Morchelsauce.

Die Morcheln werden gewaschen, von den sandigen Stielen befreit, mit kaltem Wasser zugelegt, und wenn sie einige Augenblicke gesotten haben, zurückgestellt, bis sich der herausgekochte Sand gesetzt hat. Dann werden sie noch gut abgeschwenkt und in Salzwasser weich gekocht, hierauf abermals in kaltem Wasser abgeschwenkt, ausgedrückt und fein geschnitten. Dann wird ein Eßlöffel voll Mehl in Butter hellgelb geröstet, fein gewiegte Petersilie, die Morcheln und eine kleine Zwiebel darin gedämpft und mit Fleischbrühe abgelöscht. Nun lasse man es gut durchkochen, nehme die Zwiebel heraus, würze die Sauce mit Citronensaft und gebe sie zu Tisch.

#### Olivensauce.

Von 20 Stück Oliven löst man die Kerne aus, kocht sie weich in  $\frac{1}{4}$  Liter guten alten Wein, schneidet sie dann fein, drückt sie sammt dem Saft durch ein Sieb, macht von 10 Deka Butter und 4—5 Löffel voll Mehl eine braune Einbrenn und gießt sie, wenn sie schön braun geröstet ist, mit Suppe auf, salzt sie nach Geschmack, säuert sie mit dem Saft einer halben Citrone und gibt die Olivensauce darein, sowie man auch noch den Geschmack mit etwas Zucker heben kann, worauf man sie nochmals aufkochen läßt, damit sie sich klärt.

#### Mayonnaise.

2 Eier werden hart gekocht, die Dotter mit einem rohen Eigelb, 6 Deka Butter, einem Theelöffel voll Senf und ebensoviel Zucker so lange gerührt, bis alles so fein ist wie Butter, und dann einige Eßlöffel voll Provenceroil und ebensoviel guter Weinessig abwechselnd hinzugegeben, alles noch recht schaumig gerührt und mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt.





## Gemüse.

### Kochsalat.

Der lange Schluß- oder Bundsalat ist zum Kochen am besten. Wenn er weich gesotten ist, schneidet man ihn nur ein wenig und gibt ihn in lichte Einbrenn mit Knoblauch und Petersilie, gedünstete Erbsen oder gekochte Erdäpfelschnitten.

### Wirsing oder Kohl.

Der Wirsing wird rein gewaschen, recht weich verwällt, im kalten Wasser abgekühlt, ausgebrückt und fein gehackt. Dann werden einige Kochlöffel voll Mehl in Butter gelb geröstet, Zwiebel und Petersilie, hernach der gehackte Wirsing darin gedämpft und mit Fleischbrühe abgelöscht.

### Schwarzwurzeln.

Von den Schwarzwurzeln wird die schwarze Haut abgeschaben, zu circa 8 Centimeter langen Stücken geschnitten und gleich in Mehlwasser, in welches ein wenig Essig kommt, gelegt, damit sie schön weiß bleiben; dann werden sie herausgewaschen und im Salzwasser weich gekocht. Sodann wird ein Stück Butter und zwei Kochlöffel voll Mehl in einer Casserolle mit ein wenig kalter Fleischbrühe auf schwachem Feuer glatt gerührt, bis es eine zarte Sauce bildet. Dann werden die Schwarzwurzeln hineingelegt, einigemal aufgekocht, angerührt und gleich aufgetragen.

### Spinat.

Die Blätter werden sorgfältig ausgelesen, von den größten Stielen befreit und gewaschen. Verwendbar ist der Spinat nur, ehe er in Samen schießt. Man kochte ihn in Salzwasser, jedoch ohne ihn zuzudecken, achte auch genau darauf, daß er

nicht zu lange kocht, sonst verliert er seine schöne Farbe; 5 bis 10 Minuten genügen. Hierauf wird er aus dem Kochwasser genommen, in frisches kaltes Wasser gelegt, ausgedrückt und sehr fein gewiegt. Inzwischen wird in einem irdenen Kochgefäß Butter oder halb Butter, halb Rindschmalz heiß gemacht und eine Hand voll Mehl darin schön braun geröstet, der Spinat darin gedämpft und mit Fleischbrühe so abgelöscht, daß er noch einen dicken Brei bildet; hat er einige Mal aufgekocht, so wird er auf die Seite gestellt oder angerichtet. Pfeffer, Muskat oder sonstige Gewürze verderben nur den Geschmack. Hat man keine Fleischbrühe, so kann man den Spinat auch mit Wasser und Bratensauce oder mit süßem Rahm ablöschen. Man gibt Dhsenaugen, Omelette, Eierhaber, gebratene Spazzen oder Cotelettes dazu.

#### Spinat mit Sauerampfer.

Man dünstet den wohl ausgewaschenen und sauber gepuhten Sauerampfer, wie den Spinat auf die schon bekannte Art, nachdem er geflochten und gut abgospült und das Wasser ausgedrückt ist, in einer besondern Casserolle mit heißer Butter, schüttet ihn dann auf den Spinat und läßt ihn mit etwas zugeschnittener Bouillon, ein paar Schalotten und ein wenig Pfeffer aufsieden.

#### Sauerkraut mit Erdäpfel.

Man drückt das Sauerkraut über dem Fasse fest aus; sollte es zu viel Säure haben, schüttet man kochendes Wasser darüber, wässere es aber nicht, weil es dadurch allen guten Geschmack verliert und kraftlos wird. Sauerkraut wird in einem emailirten oder guten irdenen Kochtopf mit reichlich Fett aufgesetzt und in wenig Brühe weich gekocht. Die Kartoffeln zum Durchmischen kocht man allein, weil sie in allen eingemachten Gemüsen nicht recht weich werden, drückt sie klein und rührt sie durch. — Will man Schweinefleisch im Sauerkraute kochen, setzt man solches allein mit wenig Wasser auf, bis es kocht und thut dann erst das Sauerkraut hinein. Anstatt der Erdäpfel kann man auch weiße Bohnen als Beigabe zum Kraut geben.

### Heuriges Kraut.

Ein frischer Krautkopf wird fein und langnudelig geschnitten, dann mit Wasser, Essig, Salz, Kümmel gekocht, zu angelauener Zwiebel in lichte Einbrenn gegeben und mit etwas Suppe begossen. Man kann zuletzt einen Löffel Rahm dazu geben. Will man das Kraut braun dünsten, so läßt man etwas Zucker und ein wenig Zwiebel in Schweinesfett braun werden, gibt das Kraut hinein, dünstet es offen, salzt es erst wenn es Farbe hat, und säuert es dann nach Geschmack, stäubt es ein wenig und begießt es mit etwas Suppe.

### Baierisches Kraut.

Das Kraut, rothes oder weißes, wird entweder am Abend zuvor oder doch einige Stunden vor dem Zusetzen eingeschnitten und gesalzen. Das Zusetzen muß wenigstens 2 bis 3 Stunden vor dem Anrichten geschehen, weil das Kraut sehr langsam weich wird. Man setzt es mit 6 bis 9 Deka Schweineschmalz zu und dämpft es darin beinahe weich und bräunlich, gießt dann ein Glas guten rothen Wein daran, streut Kümmel darauf und läßt es vollends weich werden. Mittlerweile röstet man einige Kochlöffel voll Mehl in Schweineschmalz braun, dämpft das Kraut darin, löscht es noch mit ein wenig Fleischbrühe ab und läßt es aufkochen. Dieses Gemüse darf nur in einem irdenen Gefäß zubereitet werden. Schweinebraten, gesottene Kartoffeln oder Kartoffelbrei werden dazu gegeben.

### Gefülltes Kraut.

Ein Krautkopf wird in Salzwasser halbweich gesotten, auf eine Platte gelegt, damit das Wasser ablaufen kann, in der Mitte entzwei geschnitten und der Herzstengel herausgenommen. Inzwischen richtet man folgende Füllung her: 2 bis 3 Semmeln werden in Wasser oder Milch eingeweicht und sauber ausgedrückt, gebratenes oder rohes Kalbfleisch mit 3 Deka Speck fein gewiegt, ebenso Zwiebel und Peterfille; hat man Schinkenreste, so wiege man auch ein Stück davon. Fleisch und Brot werden in einem Stückchen Butter gedämpft, und wenn die Masse ein wenig erkaltet, mit 4 Eiern, Salz und Muskat angerührt. Mit dieser Fülle wird jedes einzelne Blatt bestrichen und schön aufeinander gelegt, so daß der Kopf wieder aussieht, wie zuvor; dann wird er mit einem Stück

Butter und etwas Fleischbrühe in einer Casserolle gut zuge-  
deckt und vollends weich gedämpft, am besten im Backofen.  
Zur Vorsicht kann man die beiden Theile mit einer feinen  
Schnur umwinden, welche aber natürlich vor dem Anrichten  
entfernt wird. Man sehe darauf, daß der Kopf schön ganz bleibt.  
Wird mit Buttersauce gegeben.

### Weißes und blaues Kraut.

Zwei weiße und zwei blaue Krauthaupteln werden separ-  
rat mit einem Krautmesser fein geschnitten, dann die blauen  
und weißen wieder separat mit würflich geschnittenem Speck, der  
früher auf dem Feuer anlaufen muß, in einer Casserolle ge-  
dünstet. Sind sie weich gedünstet, gibt man etwas Salz,  
wenig Essig (einen Schöpflöffel voll), Suppe und etwas ge-  
stossenen weißen Pfeffer dazu, läßt sie mit der Suppe ganz  
einkochen, jedoch nicht verkochen, und richte sie derartig an,  
daß das weiße Kraut in der Mitte der Schüssel, das blaue  
aber ringsherum und ein Köffel voll blaues Kraut als Bouquet  
auf das weiße zu liegen kommt.

### Kraut auf böhmische Art mit Leberwürste.

Dazu nimmt man gut geläuertes Kraut, schält 12 Erd-  
äpfel, reibt sie auf dem Reibeisen, dann schneidet man  $\frac{1}{4}$  Kilo  
Speck kleinwürflich, röstet ihn schön goldgelb und bis er einen  
guten Geschmack hat. Hierauf gibt man in eine Casserolle zwei  
Köffel voll von diesem Speck, dann fingerhoch eine Lage Kraut  
und darauf einige Köffel von den geriebenen Erdäpfeln, dann  
wieder Speck und etwas gestossenen Pfeffer und abermals Kraut  
und Erdäpfel, und so abwechselungsweise fort, bis die Casserolle  
voll ist; oben gibt man dann etwas Suppe darauf, deckt die  
Casserolle gut zu und läßt es weich dünsten.

Zur Auflage werden schmackhafte Leberwürste schön ge-  
braten, das Kraut auf eine runde Schüssel gestürzt, die  
Würste in Portionen geschnitten, rund um das Kraut herum  
gelegt und zur Tafel gegeben.

### Weißer Rüben (auch Teltower Rüben genannt).

Man kochte die gut geschabten und in siedendem Wasser  
gewaschenen Rüben in so viel Fleischbrühe, daß sie gerade  
davon bedeckt sind, mit etwas Butter und Salz gut. Dann

röste man Mehl in Butter braun, lösche es ab mit dieser Fleischbrühe, thue etwas Zucker, auch Reste von Bratensauce daran, und lasse alles zu einer feimigen Sauce verkochen, in welcher man die Rüben gut umschwenkt. Zu geschmortem Schweinsfleisch, geschmorter Ente, Bratwurst.

### Junge gelbe Rüben oder Mohrrüben.

Dieselben werden gewaschen und gebrüht, damit sie leichter zu reinigen sind, man kann sie aber auch schaben. Dann werden sie, mit oder ohne grüne Erbsen, sammt einem Stück Butter und etwas Zucker in einem irdenen Kochgefäß auf das Feuer gesetzt und gedämpft. Will man Butter sparen, so nimmt man noch einige Löffel fette Fleischbrühe dazu. Wenn die Erbsen und Rüben beinahe gut sind, streut man einen Kochlöffel voll Mehl, einige gewiegte Zwiebeln, die man auch weglassen kann, und Petersilie darauf, läßt alles noch einige Zeit mitdämpfen, schüttet etwas Fleischbrühe oder süßen Rahm daran, und gibt sie, wenn sie ziemlich dick eingekocht, zu Tische. Beefsteaks, Cotelettes, Fleischbögeln, gedämpfte Leber, Omelette und Eierhaber sind dazu passend.

### Eingesäuerte Rüben mit Erdäpfel.

Sehr saure Rüben übergießt man wiederholt mit kochendem Wasser und läßt sie zugedeckt eine Weile darin stehen. Man kocht sie ab und dämpft sie wie eingemachte Bohnen oder bereitet sie schmackhaft für den täglichen Tisch, indem man sie mit Fett und etwas Pfeffer unter abgekochte und etwas gestoffene Erdäpfel mischt. Saure Rüben müssen in einem irdenen oder emaillirten Topf gekocht werden.

### Weißer Rüben ohne Zucker gedünstet.

Man läßt die geschälten und geschnittenen Rüben auf die gewöhnliche Art in einer Casserolle mit etwas zergangener Butter dünsten, staubt sie, sobald sie weich sind, mit ein wenig Mehl ab und siede sie dann mit etwas zuletzt darangegossener Suppe auf.

### Gelbe Rüben.

Wenn man die gelben Rüben gehörig gepuzt hat, so schneidet man dieselben würfelig und gibt sie mit grüner

Petersilie und einigen fein geschnittenen Schalotten in eine Glace von Zucker, um sie darin dünsten zu lassen. Inzwischen wird ein Löffel voll Mehl daran gestaubt, zuletzt etwas Bouillon zugegossen und dann läßt man sie damit aufsieden.

### Kohlrüben.

Man schneidet sie länglich-viereckig, gibt sie mit Petersilie und Zwiebel in Schweinefett, dünstet sie zugedeckt weich, wobei man fleißig Suppe oder Wasser nachschütten muß, dann werden sie gestäubt und mit Suppe begossen.

Will man Kohlrüben und weiße Rüben braun dünsten, so muß man wie beim Kraut vorher Zucker in Fett bräunen und dann das Gemüse offen dünsten lassen.

### Weißgedünstete Kohlrabi.

Wenn man den Kohlrabi geschält, das Holzige beseitigt, das Zarte klein geschnitten und abgewaschen hat, gibt man ihn zu etwas zergangener Butter in eine Casserolle und dünstet ihn mit ein paar Schalotten und etwas grüner Petersilie weich, staubt dann ein wenig Mehl daran, gießt Bouillon so viel als nöthig ist dazu, und läßt ihn mit etwas Pfeffer gewürzt aufsieden. Als Beilage für jede Zuspeise kann gewählt werden: Kälberne, schöpsene und jungschweinene Cotelets, Brat- oder Blutwürste, Hachse, Carbonade, Kälberfüße, kalten Schinken oder Pöckelzunge — nur beobachte man einen täglichen Wechsel.

### Grüne Erbsen.

Junge Bohnen werden von den Fäden befreit, gewaschen und in einem Stück Butter gedämpft. Wenn sie beinahe weich sind, streut man einen Kochlöffel voll Mehl darauf, gibt noch fein gewiegtes Bohnenkraut, nach Belieben Zwiebeln, oder statt dessen etwas gestoffenen Pfeffer und Petersilie dazu, dämpf sie vollends gut und löscht mit ein wenig Fleischbrühe ab. Nach einigem Aufkochen werden sie angerichtet. Oder: die Bohnen werden, wenn sie nicht mehr ganz jung sind, von den Fasern befreit und, indem man der Länge nach an denselben herunter schneidet, gespalten. Sind die Bohnen jedoch schon kernig, so bricht man sie in der Mitte; sie sind dann aber nur für den gewöhnlichen Tisch verwendbar. Man kocht sie

mit etwas Bohnenkraut in Salzwasser weich und legt sie in kaltes Wasser. Einige Kochlöffel voll Mehl werden in Butter oder Rindschmalz braun geröstet, Zwiebeln und Petersilie fein gewiegt, darin gedämpft, mit ein wenig Fleischbrühe abgelöscht, und die inzwischen zum Ablaufen auf den Durchschlag gelegten Bohnen darin aufgekocht. Man gibt dazu Kalbs-, Rinds- oder Hammelsbraten mit gesottenen Kartoffeln, oder Coteletts, Beefsteaks &c.

### Böhmische Erbsen.

Man läßt die Erbsen in einem Topfe, in welchem sie kaum die Hälfte ausfüllen, der aber ganz mit Wasser angefüllt wird, zugedeckt sieden und nimmt die Hülsen, sobald dieselben aufzusteißen anfangen, fleißig weg; damit die Erbsen nicht etwa im Topfe anliegen, muß man dieselben öfters in die Höhe schütteln, ohne jedoch den Kochlöffel dabei zu gebrauchen, denn durch diesen würden sie zerfallen. Um zuletzt das Eintrocknen derselben zu befördern, kann man den Topf ganz mit Gluth umgeben. Beim Anrichten werden sie in die Schüssel gestürzt und entweder mit gelblich angelausenem Speck, zerlassener Butter oder Gänsefett übergossen. Schweinecotelette, von einem noch jungen Thiere, sind als Beilagen besser geeignet als Kälberne, zumal wenn man die Erbsen mit Speck abschmalzt.

### Grüne Fisolen.

Wenn man die Seitensäden, die Spizen und Stängel abgeputzt und die Fisolen in schiefer Länge fein geschnitten hat, so blanchirt man erst dieselben und wäscht sie wieder mit kaltem Wasser ab, läßt sie dann in einer Casserolle mit zerlassener Butter, Schalotten, grüner Petersilie, Salz und dem bekannten Bohnenkraut dünsten, staubt etwas Mehl daran, pfeffert ein wenig und siedet sie mit etwas zugespülter Bouillon ordentlich auf.

### Gedünsteter Salat.

Man blanchirt den geputzten und wohl ausgewaschenen Salat, schneidet ihn in Stücke und dünstet ihn in einer Casserolle mit zergangener Butter, nebst etwas grüner Petersilie. Inzwischen rühre man einen Löffel voll Mehl mit



etwas Butter, Saffran, Schalotten in einer besonderen Casserolle mit kaltem Wasser ab, gibt etwas Saft von dem Salat und nöthigenfalls etwas Bouillon dazu, rührt es, bis es dicklich wird, schüttet es dann über den Salat und läßt ihn damit aufsieden.

### Karfiol.

Der Karfiol oder Blumenkohl muß weiß und fest sein. Er wird von der Haut und den grünen Blättchen befreit, ohne zerschnitten zu werden, und in Salzwasser weich gekocht. Kann das Kochen nicht unmittelbar vor dem Anrichten geschehen, so lasse man ihn nur halb weich kochen und stelle ihn in heißem Wasser zugedeckt bei Seite, auf welche Weise er vollends gut wird. Beim Anrichten oder Herausnehmen muß man sehr vorsichtig sein, damit er nicht zerstoßen wird. Ebenso hat man sich vor dem zu weich kochen zu hüten, weil sonst die Blumen oben abbröckeln. Er wird auf eine Platte gelegt und eine Eiersauce mit oder ohne Zitronensaft dazu gemacht. Ist man nicht sicher, ob das Wasser vom Karfiol rein abgelaufen ist, so richte man die Sauce in einer Saucière besonders an, damit sie nicht wässerig und dünn wird; es werden ebenfalls Cotelettes oder Wiener Schnitzel dazu gegeben.

### Kartoffeln in Milch.

Gute Kartoffeln werden roh geschält, zu Scheiben geschnitten und gewaschen. Milch wird siedend gemacht, die Kartoffeln hineingethan und weich gekocht. Sie werden erst beim Anrichten ein wenig gesalzen.

Man kann auch die Kartoffeln vorher fieden und dann erst schälen und zu Rädchen schneiden, dann werden sie aber nur kurz in der Milch gekocht.

### Kürbis.

Ein großer Kürbis wird in Würfel geschnitten, nachdem er geschält ist, und in einen Topf gethan, der damit ganz angefüllt ist, dann kommt kaltes Wasser hinzu und der Kürbis wird fertig gekocht. Wenn er weich ist, wird das Wasser abgegossen, der Kürbis zu Brei gerührt, das Wasser wieder zugegossen. Inzwischen muß ein  $\frac{1}{4}$  Kilo Reis mit Wasser, Salz, Butter oder Milch weich, aber nicht sehr breiartig gekocht

werden, dies wird alsdann unter den Kürbis gerührt und dann angerichtet.

### Kartoffeln, durchgetriebene.

Die Kartoffeln werden roh geschält, Schnitzgen geschnitten und im Salz mit Petersilie und Selleriewurzeln gesotten, und wenn sie weich sind, durchgetrieben. Dann thut man Butter und hernach die durchgetriebenen Kartoffeln in ein Casserolle und läßt sie kochen. Bevor sie auf den Tisch kommen, werden sie geschmalzen und Schnittlauch darauf gestreut.

### Kartoffeln mit Häring.

Es werden rohe Kartoffeln geschält, zu Rädchen geschnitten und im Butter mit Zwiebeln, Petersilie und Salz gedämpft, zugedeckt und öfters gerüttelt. Wenn sie schön gelb sind, wird ein feingewiegter Häring mit saurem Rahm verrührt, an die Kartoffeln gethan und dann noch ein wenig gedämpft.

### Gedünstete Schwämme mit Rahm.

In eine Casserolle wird etwas Butter gegeben, grüner Petersilie, Schalotten und Zwiebel fein zerdrückt, den nöthigen Rahm dazu; dann werden die sorgfältig gesäuberten Schwämme hinein geschnitten und diese sulzig dünsten gelassen.

### Gefüllte Gurken.

Man schält recht große halbreife Gurken, schneidet sie durch, nimmt alle schwammigen Theile heraus, füllt sie mit einer guten Fleischfarce und bindet sie wieder zusammen. Sodann macht man in einer Schmorpfanne etwas Zucker und Butter braun, legt die Gurken hinein, gibt nebst ein paar Gewürznelken und einem Lorbeerblatte so viel Fleischbrühe darauf, daß sie zur Hälfte darın liegen und läßt sie in dieser Brühe schmoren. Inzwischen thut man so viel Essig oder Citronensäure dazu, daß ein säuerlicher Geschmack entsteht, und streut so viel zerstoßenen Zwieback mit etwas Zucker daran, daß sich eine seimige Sauce bildet. Sind die Gurken auf der einen Seite gut, so kehrt man sie vorsichtig um und läßt sie so lange schmoren, bis sie vollständig weich sind. Nach Abnahme der Bänder richtet man sie auf einer flachen Schüssel an und gibt die Sauce darüber.

## Beilagen zu Gemüsen.

### Würstchen von Fleischresten.

Fleischreste werden von Fasern und Knochen befreit und mit Speck, Zwiebeln und etwas Petersilie fein gewiegt. Inzwischen werden Semmel, von welchen die zu braune Rinde abgeschält wurde, in Wasser geweicht und wieder gut ausgedrückt, alles zusammen in einem Stück Butter gedämpft, bis es sich ballt, in eine Schüssel genommen und so viel Eier dazu gerührt, als Semmel dabei sind. Je feiner das Fleisch gewiegt ist und je besser die eingeweichten Semmel verrihrt sind, desto leichter werden die Würstchen. Aus dieser Masse macht man nun mit den Händen die Würstchen, wälzt sie in Semmelmehl und bakt sie in Schmalz gelb.

### Croquettes von rohem Kalbfleisch.

50 Deka Kalbfleisch, von aller Haut, Fasern und Knochen befreit, wird in dünne Scheiben geschnitten, eingesalzen und in Butter weich gedämpft; man gebe auch eine fein geschnittene Zwiebel und ein wenig gestoffenen Pfeffer dazu. Wenn alles beinahe gut ist, wird das Fleisch mit Ochsenmark recht fein gewiegt, mit 4 eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbrotten recht fein verrieben oder noch einige Zeit gestoffen, und Salz, etwas Muskat und 2 bis 3 Eier hinzu gegeben. Von dieser Masse werden, wie vorhergehend, Croquettes gemacht und in Schmalz gebacken.

### Fleischküchlein von Kalbskopf.

Das Fleisch und die Zunge des Kalbskopfs werden recht fein gewiegt und mit etwas Mehl und Salz vermengt. Dann wird alles zum Erfalten auf eine Platte gefrichen, mit Mehl kleine Kuchen daraus gemacht, mit Ei und Semmelmehl panirt und in Schmalz gebacken.

### Wiener Schnitzel.

Man schneidet von einem Kalbschhügel oder einer Schale Stücke von der Größe einer Cotelette, hackt sie mit dem Messer so fein, daß sie zu schönen fingersdicken, runden Küchlein gestrichen werden können, bestreut sie mit Salz, kehrt sie, nachdem sie in verrührtes Ei getaucht, in Semmelmehl um, und wiederholt dies nochmals, damit es eine recht dicke Kruste gibt. Dann werden die Wiener Schnitzel in Schmalz schwimmend auf starkem Feuer schön gelb gebacken und auf Brotschnitten gelegt, damit das Fett abläuft. Man kann sie auch noch mit Citronensaft beträufeln oder mit Citronenschnitzen serviren. Wer sie fett liebt, der backe sie nur auf einer Seite schön gelb; wenn sie auf der andern noch blaßgelb sind, gieße man das Schmalz beinahe ganz ab, decke die Schnitzel fest zu und lasse sie auf langsamen Feuer vollends gut schmorren.

### Hirnschnitten.

Ein Kalbshirn wird gewaschen, gehäutelt und in Salzwasser verweilt, Petersilie und ein Stückchen Zwiebel fein gewiegt und in einer Schüssel mit dem Hirn, sowie mit einem geriebenen Milchbrot und 2 Eiern angerührt. Ist noch Salz und Muskatnuß beigefügt, so wird die Masse auf dünne Semmelschnitten gestrichen und in Schmalz gebacken. Die Schnitten müssen aber schön gleich geschnitten und bloß auf einer Seite bestrichen werden. Will man die Schnitten recht gut machen, so pantere man sie vor dem Ueberstreichen mit in süßem Rahm verrührten Eiern und Semmelmehl.

### Nierenschnitten.

Diese werden auf dieselbe Weise gemacht, nur nimmt man statt Hirn gebratene Kalbnieren sammt dem Fett.

### Kaltes Schweinefleisch.

Schnitten von kaltem Schweinefleisch, gebacken und mit Apfelsauce aufgetragen, sind ein vortreffliches Nebengericht.

### Gewöhnliche Schnitten.

Man taucht dünne Semmelschnitten in einen guten Pfannkuchenteig, läßt sie ein wenig darin aufquellen und backt sie in Schmalz schön gelb. Sie können auch einige Augen-

blicke in Milch eingeweicht und dann erst in den Teig getaucht werden.

### Croquettes von Kalbsbries.

In einer Wurzelpresse wird Kalbsbries ganz kurz weich gesotten, sodann mit einigen Champignons blätterig geschnitten und mit Butter auf einem gähen Feuer anpassirt, staubt sie mit Mehl, gibt den Preßsaft, einige Tropfen Citronensaft und Salz nach Geschmack dazu, stoßt das Ganze fein in einem Mörser und drückt es sodann durch ein Sieb auf eine Schüssel. Dieses Purée theilt man auf einem mit Semmelbröseln bestreuten Brette in gleiche Theile, formirt daraus fingerlange runde Würfchen, tunkt sie in abgeschlagene Eier, panirt sie in feinen Bröseln und backt sie in heißem Schmalz. Sie werden sodann auf einer runden Schüssel angerichtet und mit gebackener grüner Petersilie geziert zur Tafel gebracht.

### Sachée.

Alle Sorten Fleischreste werden mit Zwiebeln und Petersilie recht fein gewiegt. Dann wird ein Eßlöffel voll Mehl in Butter braun geröstet, das gewiegte Fleisch darin gedämpft und mit Fleischbrühe, Wein und 2 bis 4 Eßlöffel voll Essig abgelöscht. Ist das nöthige Salz, Pfeffer und ein wenig Citronenschale beigefügt und hat alles gut durchgekocht, so kommen noch einige Löffel voll sauren Rahm hinzu, bevor es angerichtet wird. Man gibt es zu Kartoffelgemüse, aber auch als Ragout.

### Gefüllte Kalbsmilz.

Die Milzen werden behutsam durchbohrt, indem man am dicken Theil anfängt einzuschneiden, und mit folgender Fülle gefüllt: Speck und Semmel werden klein gewürfelt und mit gewiegener Petersilie, Salz, Muskatnuß und Eiern angerührt. Auf eine Milz rechnet man 1 Ei, 1 Deka Speck und 1 Deka Brot; man hüte sich jedoch vor zu starkem Füllen, damit sie nicht aufspringen. Nach dem Füllen werden sie auf der äußeren Seite ein wenig eingesalzen, halb gut gesotten und gelb gebraten, oder gleich gebraten und mit etwas Fleischbrühe abgelöscht.

### Kastanien zu Gemüse.

Die Kastanien siedet man im Wasser, bis sie sich schälen lassen. Nun werden auf 50 Deka Kastanien 12 Deka Zucker geläutert, wirft die Kastanien darein, kehrt sie vorsichtig um, und sobald sie sich glasiren, sind sie fertig. — Wenn sie zum Winterkohl gegeben werden, wird die Platte, worauf der Kohl ist, damit garnirt.

### Kalbsleber.

Eine frische Kalbsleber wässert man in frischem Wasser gut aus, schneidet sie in dünne herzförmige Blätter, salzt und tunkt sie in Butter, worauf man sie auf eine flache Casserolle legt, oben mit fein gehackter Zwiebel und grüner Petersilie bestreut und auf einem gähnen Feuer auf beiden Seiten so lange röstet, bis sie eine schöne Farbe hat.

Die Leber wird hierauf mit etwas guter Suppe oder Glace befeuchtet, und, damit sie durch Stehen ja nicht hart wird, sogleich angerichtet und schnell zur Tafel gebracht.

### Pöckelzunge mit Kohl (auf französische Art).

Man reinigt den Kohl in frischem Wasser gut, schneidet jeden Kopf in 4 Theile, und blanchirt diese in Salzwasser, das dann abgeseihen wird. Jedes einzelne Kohlstück muß außerdem gut mit der Hand vom Wasser ausgebrückt werden, dann formirt man daraus runde Stücke und gibt sie in eine Casserolle, deren Boden mit Speckschwarten belegt ist, lagenweise mit Pfeffer und Salz bestreut, bis zum Rande der Casserolle, bedeckt die Kohlstücke oben wieder mit Speckschnitten, deckt sie zu und läßt sie gut dünsten. Die Pöckelzunge wird im Wasser weich gekocht, abgeschält und dann feinblättrig geschnitten. Auf einer Schüssel werden dann die Kohlstücke in der Rundung angerichtet, die Zungenschnitten dazwischen gelegt, der Kohl mit etwas Einmachsauce übergossen und servirt.

### Kalbscoteletts mit braun gedünstem Kraut.

In einer Casserolle wird ein Stück Butter und 1 Löffel voll gestoffener Zucker schön gebräunt und sodann das saure Kraut darauf gegeben, welches man braun dünsten läßt. Man kann es dann mit 1 Löffel Mehl stauben und mit Suppe auflassen, aber langsam dünsten. Schöne Kalbscoteletts werden

rund formirt, gesalzen und auf einem Brette mit Eiern und Semmelbröseln panirt, sodann in einer flachen Casserolle auf beiden Seiten schön gebacken. Das Kraut wird in einer runden Schüssel in Gupfform aufgerichtet und die Coteletts werden an der Seite herumgelegt.

### Kartoffelküchlein oder Schnitten.

Eine beliebige Anzahl kalte Kartoffeln werden geschält und gerieben, dann rührt man ein Stück zerlassene Butter, 2 bis 3 Eier, je nach der Anzahl Kartoffel, Salz, Muskatnuß, einige Löffel voll süßen Rahm und ein wenig Semmelmehl dazu. Aus diesem Teig formt man auf einem Brett, mit Mehl bestreut, große Kugeln, drückt sie breit, taucht sie in ein mit Milch verrührtes Ei, hernach in Semmelmehl und backt sie in halb Schweine-, halb Rindschmalz schön gelb; wer es liebt, kann auch einige Sardellen mit Citronenschale fein wiegen, in die Mitte der Kugeln eine Vertiefung machen, die Sardellen hinein füllen, die Oeffnung wieder schließen und dann vollends verfahren wie oben angegeben.

### Kleine Kartoffelkuchen.

Man nehme unter geriebene, gekochte Kartoffeln etwas Butter, einige Eier, einige Löffel Sahne, auch kann man saure dazu benutzen, ein wenig Zucker und Citronenschale, rühre es gut durcheinander, nehme so viel Mehl wie man zu Knödeln nehmen würde, darunter, und mache davon kleine zollstarke Kuchen, welche man in einer Casserolle in Butter bäckt und mit Obst, Sauce oder eingemachten Früchten auf den Tisch gibt. Will man nicht sparsam mit der Butter sein, schmecken sie desto besser.

### Semmelkuchen.

4 bis 6 Semmeln werden fein eingeschnitten, mit  $\frac{1}{2}$  Eiter Milch gebrüht, daß sie recht aufquellen. Hierauf wird 10 Deka Butter leicht gerührt und die völlig erkalteten Schnitten, sowie fein gewiegte Petersilie, Salz, Muskatnuß und 6 Eigelb gut darunter gemengt. Zuletzt kommt noch der Schnee von den 6 Eiweiß darunter, dann wird der Teig in einem Blech im Ofen oder in einer Pfanne mit einem Aufzugdeckel gebacken, wie der Fleischkuchen. Hat man zur Anfertigung

dieses Kuchens wenig Zeit, so können die Semmeln auch in der Butter gedämpft und die Eier ganz an die Masse geschlagen werden.

### Italienischer Reis (Risotto).

Man läßt 12 Dekka Weinmark in einer Casserolle zergehen, gibt Zwiebelscheiben in das Fett, seht es, wenn die Zwiebeln gelblich geworden, durch und gibt in das klare heiße Fett 50 Dekka Reis (nicht gewaschen), nach einigen Minuten füllt man etwas Suppe oder Wasser nach und läßt den Reis dünsten etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde, von Zeit zu Zeit muß immer ein paar Löffel Fleischsuppe nachgefüllt werden. Man darf den Reis nicht zudecken und muß ihn bei starker Hitze bereiten. Er muß weich, aber noch fest sein, wenn er fertig ist. Gut schmeckt es, wenn man noch einige Dekka geriebenen Parmesankäse dazu mischt; hat man Fleischreste, so kann man diese fein geschnitten darunter mengen.

---

## Eierspeisen.

### Eierspeise (Rühreier).

Zu jedem Ei kann man je einen Eßlöffel voll Milch nehmen und klopft Beides tüchtig mit ein wenig Salz; in einer reinen Pfanne bratet man Speck aus oder man nimmt Butter, läßt sie recht heiß werden, schüttet die Eier hinein und rührt sie mit einer Gabel von untenher durch, bis sie langsam dick werden. Hart dürfen Rühreier in der Pfanne nicht werden, da sie, so lange sie heiß sind, stets noch dicker werden. Fein gehackten Schnittlauch kann man in Rühreier durchmischen.

### Verlorene Eier.

Ein reichliches Stück Butter wird in einer Kachel zerlassen, einige Kochlöffel voll Mehl hellbraun darin geröstet,



fein geschnittene Zwiebel darin gedämpft und alles mit Fleischbrühe und Essig zu einer dicken Sauce abgelöscht. Hat sie einige Male aufgekocht, so wird sie auf einer Platte angerichtet, die Eier hineingeschlagen und die Platte auf die heiße Herdplatte gestellt, bis das Weiße der Eier fest ist; das Gelbe dagegen muß noch weich sein.

### Spiegeleier.

Man schlägt die Eier vorsichtig auf und läßt ihren Inhalt so, daß der Dotter ganz bleibt, in ausgebratenem Speck oder geschmolzener Butter in die Pfanne fließen, bakt sie, bis das Weiße fest geworden ist, und schiebt sie behutsam auf die Schüssel.

### Gingeschlagene Eier.

Die Eier werden mit süßem Rahm und Salz recht gut verrührt, nach Belieben kann auch fein geschnittener Schnittlauch dazu genommen werden; zu allen Eier Speisen müssen stets ganz frische Eier verwendet werden. Dann läßt man ein Stückchen Butter in einer Bratpfanne heiß werden, gießt die Eier hinein und bakt sie darin, indem die sich unten bildende Haut immer wieder mit der Backschaufel in die Mitte hinein geschlagen wird. Ist auf diese Weise die ganze Masse fest, so wird der Eierkuchen etwas aufgerollt oder zusammen geschlagen und sogleich servirt. Es ist immer gut, wenn der Kuchen sehr weich ist und die Eier noch nicht recht fest geworden sind.

### Saure Eier.

Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl in Butter gelb, dämpft fein geschnittene Zwiebel darin, löscht es mit Fleischbrühe und Essig ab, läßt es aufkochen und rührt einige Eier hinein.

### Eierkuchen mit Hefe.

Mehl wird in eine Schüssel gethan und in der Mitte mit Milch und mit Hefe ein Vorteig gemacht. Wenn der Vorteig gegangen ist, wird der Teig vollends mit warmer Milch, Eier und Salz angemacht, dann werden Kuchen gebacken.

### Gewöhnliche Eierkuchen.

Mehl wird mit Milch glatt gerührt, Eier, Salz und ein wenig Schnittlauch beigemischt, dann wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, ein halber Schöpflöffel voll Teig in dieselbe gethan, welchen man darin herumlaufen läßt und auf beiden Seiten schön backt.

### Eierkuchen von Beccen.

Beccen werden fein eingeschnitten, siedende Milch darüber gegossen und zugedeckt. 12 Deka Butter werden leicht gerührt, 6 Eigelb, die Beccen, fein gewiegte und gedämpfte Zwiebel und Petersilie, nebst Salz und Muskatnuß werden an den Butter gerührt; zuletzt der Schnee von den 6 Eiweiß. In einer Casserolle wird Schmalz heiß gemacht, die Masse hinein gethan und auf beiden Seiten schön gebacken oder im Ofen aufgezogen.

### Französische Eierkuchen.

Eier werden tüchtig verklöppert und ein Eßlöffel voll Milch nebst ein wenig Salz daran gerührt. Nun läßt man Schmalz in einer Pfanne heiß werden und thut das Verklöpperte hinein, dann wird die Omelette unter beständigem Schütteln mit der Pfanne, so daß das Untere jedesmal wieder oben hin- kommt, gebacken. Die Omelette muß zoll dick und handbreit werden. Zuletzt gibt man ihr bei ruhigem Halten über dem Feuer eine schöne Farbe.

### Gefüllte Omelette (aux confitures).

3 Eigelb, 1 Eßfel voll süßer Rahm und 1 Kochlöffel voll Mehl werden verrührt und der Schnee der Eier mit einer kleinen Messerspiße Salz darunter gerührt. Dieser Teig wird wie ein Eierkuchen in Rindschmalz gebacken, mit eingemachten Johannisbeeren gefüllt, zusammengerollt, dick mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen schnell 3 Streifen darauf gebrannt.





## Eingemachtes.

### Hühner-Fricassée in 20 Minuten.

Junge, in passende Stücke geschnittene, mit Salz bestreute Hühner bratet man einige Minuten in Butter, gibt dann fein zerkleinerte Chalotten oder Zwiebeln, etwas Pfeffer, eventuell Champignons und beliebige feine Kräuter, dann etwas Mehl hinzu, läßt es damit durchschwitzen und hierauf nebst kräftiger Fleischextraktbrühe, Citrone, die angegebene Zeit kochen. Schließlich kann man etwas Wein, Kapern, Sardellenbutter oder dergleichen zusetzen, und hat man inzwischen noch kleine Knödeln, etwa von Bratwurstfleisch nebst fein zerkleinerter Hühnerleber, Herz zc. bereiten und mitkochen oder nur ebenso kleine Stücke feiner guter Bratwurst beifügen können, umso besser. Zuletzt rührt man mit Ei ab.

Ebenso sind junge Tauben und anderes junges Geflügel zu bereiten.

### Weißes Eingemachtes von Hühnerbrust mit Ragout.

Von jungen Hühnern werden die Brüste ausgelöst, man legt dieselben in eine flache Casserolle, in die man Butter gibt, bestreicht die Hühnerbrüste mit Eierweiß und bestreut sie darauf mit ganz fein geschnittenen Trüffeln oder Pöckelzunge, und läßt sie schnell braten. Ein gedünsteter Reis wird in eine mit Butter gut ausgeschmirte Reifforn eingedrückt und dann auf eine Schüssel gestürzt, und in diesen Reisreis werden die Hühnerbrüste sammt Trüffeln zierlich eingelegt.

### Hühner mit Wurzeln im eigenen Saft.

Wenn man junge Hühner flammirt und dressirt hat, werden sie in einer Casserolle, in welche man zierlich ausgestochenes Wurzelwerk, einige Champignons und eine feinschnittene Karfiolrose gegeben, mit einigen Löffeln Suppe weich

gedünstet. Sollten die Hühner früher weich werden, so gibt man sie in eine Duncasseroles und dünstet die Wurzeln noch weiter in dem Hühnersafte; dann staubt man sie mit zwei Messerspitzen voll Mehl und läßt alles nochmals aufkochen.

Zum Anrichten werden die Hühner in schöne Theile geschnitten, auf einer runden Schüssel angerichtet, mit den gedünsteten Wurzeln ringsum garnirt und heiß servirt.

### **Eingemachtes Kalbfleisch oder Fricassée.**

Dazu eignet sich hauptsächlich ein Stück von der Brust oder den Rippen (lahme Rippen). Man lasse es aber gleich in Stücke zerschneiden. Es ist gut, wenn man sie nicht zu waschen braucht; sieht aber das Fleisch unappetitlich aus, so wasche man es in heißem Wasser. Dann werden die einzelnen Stücke gut geklopft, einige Kochlöffel voll Mehl in Butter weißgelb geröstet, mit Fleischbrühe und Wasser abgelöscht und das Fleisch in dieser Sauce gekocht, bis es weich ist. Man versäume nicht, ein Stückchen von einem Vorbeerblatt, Citronenscheiben, etwas Petersilie und Salz in die Sauce zu geben, welche beim Anrichten ziemlich dick sein muß.

### **Gefülltes Fricandean.**

Dünne, fleischige Stückchen, am besten vom Schlögel, werden geklopft und etwas gesalzen. Dann wiegt man ein Stück rohes oder gebratenes Kalbfleisch mit Petersilie, Citronenschale und Marj, auch etwas Zwiebeln, sehr fein, weicht ein Milchbrot in Milch ein, drückt es fest aus, verrührt es mit dem gehackten Fleisch, verbindet alles zusammen mit 2—3 Eiern und würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskat. Diese Fülle streicht man auf die Fleischschnitten, rollt sie auf und umwickelt sie mit einem Bindfaden, legt sie mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben und Sellerie in eine Casserolle, läßt sie einen Augenblick dämpfen, und gießt dann Fleischbrühe oder kochendes Wasser daran, damit sie, gut zugedeckt, gut werden. Beim Anrichten wird der Faden entfernt, die Sauce durchgeseiht und mit Essig oder Citronensaft vermischt.

### **Fricandean mit Sauerampfer-Purée.**

Von einem Kalbschlögel wird die Nuß oder das Fricandean ausgelöst, schön gespickt, mit Wurzeln in einer Casserolle

eingrichtet, dann weich gedünstet, sodann der eigene gefiechene Saft mit etwas Suppe vermehrt und in der Röhre schön glacirt. Wenn der Sauerampfer gereinigt, von den Stängeln befreit und gut ausgewaschen ist, schneidet man ihn mit dem Wiegemeßer auf einem Brette recht fein, gibt in eine Casserolle Butter und Mehl, läßt es auf einem langsamen Feuer gut anlaufen, gibt den Sauerampfer darein, läßt ihn damit gut verkochen, worauf man ihn mit gutem Rahm aufgießt, nach Geschmack salzt und nochmals gut aufkochen läßt, dann ganz dick durch ein Haarsieb in eine reine Casserolle drückt, in welcher man ihn auf langsamen Feuer recht flaumig rührt und dabei mit gutem sauren Rahm benetzt, um zu verhindern, daß sich kein Häutchen oben bilde.

Wenn das Fricandeau schön glacirt ist, wird es in Schnitten geschnitten, wieder zusammengelegt, das Purée auf die Schüssel angerichtet, das Fricandeau in die Mitte darauf gelegt, dann an der Seite mit Butterteig-Fleurons garnirt und recht heiß zur Tafel gebracht.

### Kalbs-Haché in Reisreif mit faszirten Champignons.

Man schneidet einen Kalbschögel, der ein schönes weißes Fleisch hat, in fingerdicke Schnitzel, sautirt sie im Saft, aber so, daß sie nicht zu braun werden, denn das Haché muß weiß bleiben, nimmt sie dann aus der Butter und dem eigenen Saft heraus, gibt sie auf einen Teller und läßt sie auskühlen, worauf man daraus auf einem harten Brette mit dem Wiegemeßer ein feines Haché schneidet und in einer Dunst-Casserolle indessen zur Seite stellt. Man gibt den übergebliebenen Saft und die Butter in eine flache Casserolle, staubt es mit 3 Löffeln Mehl, läßt es weiß anlaufen, gibt dann grüne Peterfilie und fein gehackte Champignons darein, füllt sie mit einer weißen Suppe auf und läßt sie zu einer dicken weißen Sauce verkochen, worauf man sie durch ein Haarsieb auf das Haché seigt, auf welches man zum Serviren etwas Citronensaft drückt. Nun schneidet man von 20 Stücken schönen, großen Champignons, welche geschält wurden, die Stängel gut heraus, höhlt diese dann mit einem Messer oder einem Kaffeelöffel aus, so daß sie schalenartig aussehen und sich gut füllen lassen. Die Abfälle der Champignons werden rein gewaschen und

mit grüner Peterfille und einem Stück spanischer Zwiebel auf einem Brett recht fein geschnitten, mit Butter nach Geschmack geröstet, mit etwas geriebenen weißen Semmelbröseln vermehrt und mit 2 oder 3 Eierdottern gebunden, worauf man die ausgehöhlten Champignons kugelförmig damit füllt, sie auf eine flache Casserolle mit der Fülle nach oben legt, mit Butter betropft und in der Röhre brätet.

Zum Reisreis läßt man  $\frac{1}{2}$  Kilo gut gewaschenen Reis mit Suppe oder Wasser, Butter, einen ganzen Zwiebel und Salz nach Bedarf gut und weich dünsten, nimmt sodann die ganze Zwiebel heraus, vermengt den Reis gut mit einigen Köffeln frischen Wassers und drückt ihn nun in eine beliebige mit Butter geschmierte Reissform, die eine schöne Hohlung in der Mitte hat, stürzt ihn auf eine runde Schüssel, füllt das Hach darcin, gibt die gefüllten Champignons als Garnitur darauf, glasirt sie schön und gibt das Hach heiß zur Tafel.

### Kalbsbrust mit grünen Erbsen.

Die Kalbsbrust wird, nachdem die Beine ausgekocht sind, in der Suppe weich gekocht und dann zwischen zwei Deckel gelegt, welche man mit einem Mörser oder einem Gewichte beschwert, bis sie vollständig ausgekühlt ist. Dann schneidet man die Kalbsbrust der Länge nach durch, und zwar so, daß die Kruspeltheile die eine und die Fleischtheile die andere Hälfte bilden. Mit einem scharfen Messer schneidet man schräg aus jeder der beiden Hälften zehn Theile. Die Kruspeltheile kommen in eine Casserolle mit Glace, die fleischigen Theile werden mit Sauce panirt und gebacken. Dazu macht man eine gute weiße Sauce, läßt sie recht dick einkochen, legirt sie dann mit 2 Eierdottern, überkühlt sie gut und taucht auf einer Gabel jedes runde Stück der Fleischtheile darein, legt diese der Reihe nach auf ein rundes Blech und läßt die Sauce stocken. Hierauf walzt man sie in Mehl, taucht sie in abgeschlagene Eier und Bröseln und backt sie im Schmalz. Ein halber Liter grüner Erbsen wird in Salzwasser blanchirt, und, nachdem das Salzwasser abgeseiht ist, in Zucker gedünstet und mit einigen Köffeln der übrig gebliebenen, legirten Sauce übergossen.

Die grünen Erbsen werden in der Mitte einer runden Schüssel angerichtet, die gebackene Kalbsbrust in der Rundung

darauf gelegt, und zwischen je zwei gebackene Theile ein glacirter Theil gegeben, mit welcher Sauce maskirt und heiß servirt.

### Kalbsnuß mit Ragout.

Man nimmt von 1 oder 2 Kalbschlägeln, je nachdem sie groß sind, die sogenannte Nuß oder das Fricandeau mit einem scharfen Messer heraus, klopft und häutet sie gut ab und spickt sie recht reich. Gibt jetzt in eine tiefe Casserolle Speck, Zwiebel und Wurzeln, dazu eine gute Bratse und läßt es schön angehen, legt die gespickte Kalbsnuß darein, und dünstet sie darin weich. Hierauf nimmt man die Nuß heraus, gibt sie in eine andere Casserolle, vermehrt den Saft nach Bedarf mit Suppe, gibt den Geschmack von Citronenschalen und einige Stücke recht fein gestoffene Mandeln dazu, und passirt sie durch ein schütteres Sieb auf die gespickte Kalbsnuß, welche man nun bis zum Gebrauche in einer warmen Röhre aufbewahrt.

Nun macht man von einem Kalbsbries und Champignons ein Ragout, kocht es weich und weiß, formirt es dann klein und rund, richtet es auf einer runden Schüssel an, legt die in schöne Stücke geschnittene Kalbsnuß darauf und begießt sie mit dem kräftigen und gut abgefetteten Saft, worauf sie zur Tafel gebracht werden.

### Kalbs-Coteletts auf griechische Art.

Man gibt in eine Schale sehr reines und ganz geschmackfreies Tafelöl, Salz, den Saft einer Citrone, etwas grüne, recht fein gehackte Peterfilie, und tunkt die Kalbscoteletts, die man schön rund formirt hat, darein, gibt sie auf eine Saut-Casserolle, sautirt sie einige Minuten auf einem gähen Feuer, daß sie gut im Saft sind, kehrt sie auf die andere Seite um, und beschwert sie mit einem flachen Deckel, auf den man ein Gewicht legt. Nun bereitet man von einer Gans- oder Kalbsleber eine Fasch (es kann auch Hühnerfasch sein), bestreicht damit ein jedes Cotelett auf der rechten Seite messerrückendick, drückt auf jedes ein dünn geschnittenes Scheibchen Trüffel darauf und schneidet nun doppeltes Papier so herzförmig aus, daß, nachdem man je dazwischen ein Cotelett bis zum Bein gelegt hat, man die Ränder in Falten biegen kann. Zehn Minuten vor dem Anrichten gibt man sie nur so lange in die Röhre, bis die Fasch ausgezogen ist, richtet sie sodann auf

einer runden Schüssel sammt dem Papier an und gibt sie heiß mit in die Hälfte geschnittenen Citronen zur Tafel.

### Kalbs-Coteletts mit Rahm.

$\frac{1}{2}$  Kilo Kalbs-Coteletts werden ein wenig geklopft, gesalzen und gespickt, und bratet man dieselben in einer flachen Pfanne. Nun gibt man die Coteletts in eine Casserolle, in welcher Speck und fein gehackte Zwiebel ein wenig geröstet wurden, gibt Suppe darauf, damit sie sich nicht am Boden anlegen und läßt sie dünsten; wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus. Wenn der Saft eingedünstet ist, staubt man mit einem Kochlöffel Mehl, läßt es anlaufen und gießt ein wenig braune Suppe darauf, gibt 2 oder 3 fein gewiegte Sardellen darein und 2 Deciliter guten Rahm. Nun passirt man die Sauce, legt die Coteletts darein und läßt sie eine Viertelstunde kochen und richtet sie dann zierlich an.

### Kalbschnitzel.

Man klopft die zubereiteten Schnitzelstücke auf einem Kloze, salzt sie, betropft sie auf beiden Seiten mit Butter und bratet sie in einer Bratpfanne auf Kohlenfeuer im Salze. Sind sie gut, so legt man sie auf die Schüssel, und gibt sie mit darüber gedrücktem Citronensaft, oder auch mit Citronenscheiben zu Tische.

### Eingemachtes Kalbfleisch.

Man zerhaut das dazu bestimmte Kalbfleisch in Stücke, gibt es mit etwas fein gehackter Petersilie in eine Casserolle, in welcher bereits etwas Butter heiß wurde, deckt es gut zu und läßt es weich dünsten. Wird es etwas trocken, so gießt man von Zeit zu Zeit etwas fette Fleischbrühe zu, staubt dann ein paar Löffel voll Mehl daran und läßt es anlaufen. Endlich gießt man gute Fleischbrühe darauf, und läßt sie wohl damit verkochen. Man kann auch kleine Semmelknödelchen, oder in kleinen Blättchen geschnittene und in Butter gedünstete Champignons hineingeben.

### Gedünstetes Kalbfleisch.

Man zerschneidet ein beliebig großes Stück Kalbfleisch in Stücke und läßt sie in einer Casserolle mit Kümmel, Salz



und nur ein bißchen Wasser dünsten, rührt aber dabei öfters um, damit es sich überall gleich dünste. Sollte es zu trocken werden, so kann man noch ein wenig Rindsuppe nachgießen. Dieses Kalbfleisch wird so im Saft, ohne andere beigegebene Sauce, aufgetischt.

### Gefüllte Kalbsbrust.

Zuvor präparirt man die Kalbsbrust zur Fülle, indem man die Rippenknochen, ohne die Kalbsbrust zu zerreißen, auslöst. Dieses geschieht am sichersten, wenn man oben bei der sogenannten Kruspel, wo die Rippenknochen anfangen, durchaus einen langen Schnitt macht, und so die Knochen gemächlich herausstößt. Nun untergreift man die ganze Brust, und wässert sie in lauem Wasser gehörig ab, trocknet sie wieder und füllt sie mit einer Kalbs- oder Leberfasche, oder mit fertigem festgebundenen Ragout. Ist sie mit einem Bindfaden fest zudressirt, so siedet man sie in der Bratse weich, und gibt zuletzt eine Ragoutsauce darüber. Macht man sie aber mit Leberfasche, so gibt man eine gute braune Sauce, mit Glacesaft gehoben, dazu und säuert sie mit Citronensaft.

### Kalbsherz, gespicktes.

Man spickt es mit Speck, dann nimmt man Zwiebel, Petersilie, ein wenig Speck und etwas Fleisch und hact es zusammen. Wenn es fein gehact ist, so nimmt man ein Stückchen Butter in eine Casserolle und dämpft es mit ein wenig Wein, Muskatnuß, Salz, Pfeffer und Nelken, macht es durcheinander mit einem Eigelb und füllt das Herz damit. Dann thut man ein Stückchen Butter in eine Casserolle, legt das Herz darein und dämpft es weich und gelblich, streut ein wenig Mehl und Mutschelmehl darein, schüttet ein Glas Wein und einen Löffel voll Fleischbrühe daran und läßt es kochen, bis es weich ist.

### Kalbszunge mit polnischer Sauce.

Man kocht zuerst die Zunge im Salzwasser, zieht die Haut ab, und dünstet sie in einer Casserolle mit Speckblättern, einer großen Zwiebel, einer in Blätter geschnittenen gelben Rübe, etwas ganzem Neugewürz, und eintgen Kalbsknochen über Kohlenfeuer schön braun, läßt einen daran gestaubten

Löffel voll Mehl schön braun werden, und die Sauce dann, halb mit rothem Wein, halb mit Brühe aufgefüllt, gut verkochen. Endlich läßt man in der, in eine andere Casserolle gegesehenen Sauce, die Zunge mit 5—6 Dekka Rosinen, ebensoviel rein geklaubten Corinthen und 5 Dekka geschwellten und gestiftelten Mandeln gut versteiben, spickt vor dem Anrichten die Zunge durchaus mit gestiftelten Mandeln, richtet die Sauce auf der Schüssel an und legt die Zunge darauf.

### Kalbskopf à la Tortue.

Der Kalbskopf wird gewaschen und in Salzwasser weich gesotten; dann wird das Fleisch abgelöst und in zierliche Stücke geschnitten. Einige Kochlöffel voll Mehl werden in Butter schön dunkelgelb geröstet, eine Hand voll fein gehackter Zwiebeln darin gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, mit Wein, Citronenscheiben, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, auch mit kleinen, eingemachten Gurken und Champignons oder Morcheln versehen, das Fleisch darin aufgekocht, angerichtet und mit geröstetem Brot, welches in 3- oder 4eckige Scheiben geschnitten worden, und mit hartgesottenen Eierschnitzen zierlich garnirt.

### Ragout von Rindfleisch.

Der Schlachtbraten wird in stark fingersdicke Scheiben geschnitten, tüchtig geklopft, mit etwas Salz, Pfeffer und Mehl bestreut und langsam in Butter oder Schmalz einige Minuten geschmort. Die Scheiben müssen dabei gut zugedeckt und öfter mit Fett beträufelt werden, damit sie saftig bleiben. Hierauf werden sie, nachdem sie gut abgelauten, mit Wein und Fleischbrühe begossen, mit Citronenscheiben und 1 Lorbeerblatt gewürzt und in einem Kochgefäß langsam weich gekocht.

### Gulaschfleisch.

Man wählt dazu ein Rippenstück oder Zungenbraten, klopft es gut, zerschneidet es in kleine Scheiben oder Stücke, gibt es dann mit würfelig geschnittenem Speck, einigen Zwiebeln, einem Eßlöffel voll in ein Leinenstückchen gebundenen Kümmel, und einigen Eßlöffel voll Essig in eine Casserolle, gießt die erforderliche Menge Wasser hinzu, deckt es zu und läßt es weich dünsten. Manche pflegen auch würfelig geschnittene spanische Zwiebel, Chalotten, Lorbeerblätter, nebst etwas

mit Gewürznelken bestecktem Knoblauch dazu zu geben. Hat man den Deckel weggenommen, so wird der Saft kurz eingesotten, und zwar so lange, bis er sich recht verdickt und mit dem Fleische verbindet. Schließlich würzt man noch das Ganze mit etwas Paprika und Salz, und richtet es heiß an. Zuvor aber werden Kümmerl, Lorbeerblätter, Knoblauch und dergleichen herausgenommen.

### Kuhenter mit Sardellenauce.

Nachdem das Euter rein gewaschen ist, wird es in Salzwasser weich gekocht. Da es sehr lange dauert, bis es weich ist, kocht man es lieber Tags zuvor. Es wird darauf in Scheiben geschnitten, Mehl in Butter hellgelb geröstet, gewiegte Sardellen, sowie gewiegte Zwiebel, Petersilie und Citronenschale darin gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht und die Scheiben darin aufgekocht. Beim Anrichten wird etwas Citronensaft und Wein an die Sauce gegeben, die auch mit Eigelb abgezogen werden kann, nur muß dann das gedünstete Mehl noch weißlich aussehen, wenn es abgelöscht wird.

### Gekröse, sauer gedünstet.

Das gereinigte Gekröse schneidet man zu dreifingerdicken Stücken, gibt sie mit Wasser, etwas Essig, Zwiebel, einigen Gewürznelken, gelben Rüben, Salz, Pfeffer, Thymian und etwas Fett in eine Casserolle und kocht es auf jäher Hitze, damit die Brühe sich kurz einsiedet; man kann auch den Saft mit etwas leichter Einbrenn dickflüssig machen.

### Krenfleisch.

Stücke von Schweinefleisch, vom Kopf, Brust, Schulter kocht man mit Zwiebel, Essig, Pfeffer, Gewürz, Wasser, und gibt es recht heiß, mit Kren bestreut, zu Tisch.

### Schweinschlögel, gedämpft.

Nachdem die Schwarte abgezogen ist, wird der Schlögel eingesalzen, in ein passendes Geschirr gelegt und mit Zwiebeln, Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblatt, Citronenschale und zerdrückten Wachholderbeeren belegt; hernach mit 1 Liter Wein und 1 Liter guten Essig übergossen und 4 Tage an einem kühlen Orte gestellt, in welcher Zeit er öfters umgewendet

werden muß. Nun werden in eine Bratpfanne Speckscheiben gethan, der Schldgel darauf gelegt, ein Schöpfloffel voll Fleischbrühe und ein wenig von der Beize daran gegossen; sodann läßt man ihn gut zugedeckt 3 bis 4 Stunden dämpfen. Hernach wird er aus der Pfanne herausgenommen, in eine andere Bratpfanne gethan, mit geriebenem Milchbrot, welches mit ein wenig gestossenem Zimmt, Nelken, Pfeffer und Salz vermengt ist, bestreut und in den Ofen gestellt, bis die Kruste schön gelb ist; die Sauce wird durch den Seiber getrieben und dazu gegeben.

### Gehackte Schweins-Coteletts.

Man nimmt dazu ein nicht zu fettes Carréstück, schneidet alles Sehne weg und hackt es mit dem Fette fein, und dressirt es an die ausgeputzten Rippen fest zu gut geformten Coteletts. Ist dieses geschehen, so panirt man sie, nachdem sie früher gesalzen und gepfeffert wurden, mit Eier und Semmel und bratet sie zu schöner Farbe.

### Schweinefleisch mit Hirsebrein.

Fleisch von Schulter, Hals oder Bauch schneidet man zu Stücken, läßt es eingesalzen eine Stunde liegen. Dann dünstet man es mit Wurzeln und Wasser und nimmt davon den Schaum ab. Die Brühe seiht man durch und läßt darin  $\frac{1}{3}$  Liter mehrmals mit heißem Wasser gewaschenen Hirsebrein kochen, gießt öfter Wasser nach, bis er weich genug ist, wozu er fast eine halbe Stunde braucht. Beim Anrichten legt man die Fleischstücke ringförmig um den Hirsebrein.

### Lamm-Carbonaden.

Man hackt von einem vorderen Biegel die Carbonaden herab, salzt und dünstet sie in einer Casserolle mit Butter ein wenig, schneidet hierauf gedünstetes Fleisch oder Braten mit Zitronenschalen klein zusammen, läßt in einer Casserolle ein wenig Butter zerfließen, Semmelbröseln und das Geschnittene darin anlaufen, gibt ein Ei und zwei Löffel voll Rahm dazu, würzt es mit ein wenig Pfeffer und rührt es wohl untereinander. Dann überstreicht man damit auf einer Seite die Carbonaden, schneidet eine Oblatte zu viereckigen Stücken, überstreut sie mit Eierklar, gibt darauf eine Carbonade, schlägt die Oblatte

schön viereckig zusammen, backt es, in abgeschlagenen Eiern gewalzt, geschwind aus dem Schmalze und legt sie dann entweder auf eine Zugemüse oder besonders auf eine Schüssel.

### Gedünstetes Lämmernes mit Capern.

Man gibt ein in Stücke zerhacktes, rein ausgewaschenes und mit Salz bestreutes Diegel in eine Casserolle, dazu ein Stückchen Butter, etwas Petersilienwurzel, eine halbe Selleriewurzel, ein Lorbeerblatt, etwas Citronenschale, und läßt es weich dünsten, staubt einen Löffel voll Mehl daran, gibt auch zwei Schöpflöffel voll gute Rindsuppe, ein wenig Weinessig und eine entsprechende Menge Capern, sowie auch ein wenig Safran dazu, läßt es gut sieden und tischt es sodann in einer Schüssel angerichtet auf.

### Schöpfenschlögel.

Man klopft den gehäuteten Schlögel gut, durchzieht ihn mit Speck, und bratet ihn mit Rahm begossen am Spieße, wie bei dem Kalbschlögel gelehrt wurde, und gebe Acht, daß er nicht austrockne, sondern saftig bleibe. Den Rahm, welcher vom Schlögel in die Bratpfanne herabtropft, gibt man in eine braune Sauce, läßt sie etwas damit aufkochen und tischt sie dann entweder in einer eigenen Schale auf, oder man gießt sie über den Schlögel. Sehr wohlschmeckend ist der Schöpfenschlögel, wenn man ihn, bevor er noch ganz ausgebraten ist, mit Sardellenbutter bestreicht und beim Anrichten auch ein Stück Sardellenbutter unter denselben legt.

### Kraut-Reis.

Einen kleinen Krautkopf schneidet man grobnudelig und dünstet ihn mit feingeschnittenem Speck schön braun. Dann gibt man einige Löffel Reis und etwas Suppe oder Wasser dazu und kocht das Ganze 20 Minuten lang. Es ist gut, eine blätterig geschnittene Schweinsniere oder klein geschnittenes Schweinefleisch mit dem Kraut zu dünsten.





## Braten.

### Gewöhnlicher Kalbsbraten.

Das Kalbfleisch wird gereinigt, wobei man womöglichst das Waschen vermeidet; ist es dennoch nöthig, so geschehe es nur mit recht heißem Wasser und trockne man dann das Fleisch wieder sorgfältig ab. Vorher muß es noch gut geklopft und mit Pfeffer und Salz bestreut oder eingerieben werden. Dann gibt man ein großes Stück Butter, oder Butter und Schmalz in einen eisernen oder irdenen Topf, legt das Fleisch mit einigen Zwiebelschnitzen, an denen die äußere Haut bleibt, und Gelbrüben hinein und bratet das Fleisch gelb und gut. Es ist dabei das Hineinstecken und zu oftmaliges Umwenden zu vermeiden, durch beides verliert der Braten. Damit er nicht anbrenne, gieße man später etwas kochendes Wasser nach, aber nur recht wenig, besser ist saurer Rahm. Es ist gut, wenn ein Kalbsbraten mit so viel Fett zugelegt wird, daß man fast nichts nachzugießen braucht. Um einen Kalbsbraten recht saftig zu machen, drücke man an einigen Stellen in dazu gemachte Einschnitte Butterstückchen hinein, oder spicke ihn dicht mit Speck, versäume auch nicht, ihn häufig mit der Sauce zu begießen. Beim Anrichten wird die Sauce durchgeseiht und mit ein wenig Klarmehl feimig gemacht.

### Kalbsrücken mit Salat.

Von einem Kalbsrücken löst man die Beine aus, häutet ihn gut ab, worauf man ihn mit einigen Reihen Speck spickt, salzt und den Saft einer ganzen Citrone darauf drückt, sodann wird er in ein gut geschmiertes Papier eingerollt und in der Röhre eine Stunde lang dünsten gelassen. Wenn er gut ausge dünstet ist, gibt man das Papier weg und gibt dem Speck noch in der Röhre eine gähe Farbe. Dann erst gibt man einige Löffeln guten Rahm darauf und begießt ihn

fließig mit dem eigenen Saft, bis der Rahm eine schöne lichtgelbe Farbe hat. Zum Anrichten schneidet man das Rücken-Roulade in schöne Schnitten im eigenen Saft und servirt dazu Endiviansalat oder Compote von getrocknetem Obst.

### Gefüllter Kalbschlögel mit gemischtem Salat.

Man schneidet den Schlögel an der Seite auf bis zum Bein, löset das Bein bis zum Knie aus und schneidet dann aus der Mitte das zur Fülle nöthige Fleisch heraus, so daß man einen schönen Raum bekommt (man läßt gewöhnlich nur fingerdick Fleisch an der Haut). Dieses Fleisch zur Fülle wird fein gehackt, dazu der Geschmack von Citronenschalen, eine halbe gut geweichte Semmel, zerlassene Butter und Eierdotter gegeben, mit dem gehackten Fleische gut vermengt und in den ausgehöhlten Schlögel gefüllt, welchen man nun zunächt, den Schlögel auch auswendig gut salzt, ihn in eine lange Bratpfanne legt und gut mit Butter begießt, was auch während des Bratens fleißig zu geschehen hat. Der schön gebratene Kalbschlögel wird nun aufgeschnitten, auf eine lange Schüssel gegeben, mit dem eigenen Saft begossen und mit grünem, gemischtem Salat zur Tafel servirt.

### Gebratener gespickter Kalbschlögel (auf ungarische Art) mit Rahm.

Man häutet einen schönen Kalbschlögel auf der oberen Seite ab, spickt ihn recht reich, salzt ihn gut, gibt ihn in eine Bratpfanne, begießt ihn mit Butter oder gutem Schmalz, bedeckt denselben mit fettem Papier und bratet ihn unter fleißigem Begießen in der Röhre, so daß er eine schöne, goldgelbe Farbe bekommt. Man muß dabei auf den eigenen Saft acht haben, daß er nicht braun wird und vielleicht verbrennt, wodurch der Schlögel keinen guten Geschmack und keine schöne Farbe bekommt. Man sprudelt in einem Seitel guten sauren Rahm 2 Eierdotter und gibt dazu einen Kaffeelöffel Mehl und eine Messerspitze Paprika. Man schneidet nun den Schlögel in schöne Portionen, legt sie wieder zusammen, so daß der Schlögel wie untranchirt aussieht, legt ihn trocken wieder auf die Bratpfanne und überzieht ihn mit dem bereiteten Rahm, worauf man den Braten auf zehn Minuten in die heiße Röhre stellt. Den eigenen Saft des Schlögels seihet man ab

und behält ihn auf. Wenn der Rahm eine schöne Farbe bekommen hat, untergreift man den Kalbschlögel mit einem flachen Deckel, gibt ihn auf eine lange Schüssel, unterlegt ihn mit dem eigenen Saft und bringt ihn heiß zur Tafel. Man servirt zum Kalbschlögel Hauptesalat.

### Jungfernbraten.

Man häutet den Braten gut ab, salzt und pfeffert ihn, belegt die obere Seite mit Speckschnitten, worauf man ihn in ein fettes Papier einwickelt, auf den Spieß bindet und auf einem offenen Feuer unter öfterem Begießen mit Butter braten läßt. Zum Serviren wird der Jungfernbraten geschnitten, auf einer langen Schüssel im eigenen Saft angerichtet und mit gemischtem Compot von Dunsfrüchten zur Tafel gegeben.

### Gewöhnlicher Hammelbraten.

Zum Braten ist auch hier die Schale oder ein Schlögel das beste Stück. Es wird gut geklopft, eingesalzen und nach Belieben mit ein paar kleinen Knoblauchknitzchen gespickt, das heißt, sie werden in kleine Einschnitte gesteckt, damit sie womöglich beim Anrichten wieder herausgenommen werden können. Ist das Fleisch recht fett, so wird es nur mit schwach  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser zugesetzt, und wenn es eingekocht ist, vollends in seinem eigenen Fett gebraten. Es werden dem Fleisch ganze Zwiebel und Gelbrüben beigefügt; sollte aber das Fleisch jung und nicht fett sein, so setzt man es mit Rindschmalz zu und löscht es mit Wasser ab. Es ist auch hier das Hineinstecken zu vermeiden.

### Lammbraten.

Von einem ganzen Lammhasen werden die Schlögel bis zum Rücken schön gespickt, gesalzen und von einer ganzen Citrone der Saft darauf gedrückt, worin man ihn einige Stunden abliegen läßt. Hierauf gibt man den Braten in eine lange Pfanne, begießt ihn mit heißer Butter, bedeckt ihn mit fettem Papier und läßt ihn eine Stunde dünsten, nimmt sodann das Papier weg und gibt ihm eine gähe Farbe, indem man den Rücken öfters mit Butter und die gespickten Schlögel mit Glace bestreicht. Der Braten wird dann in schöne Stücke zerschnitten und auf einer länglichen Schüssel mit ge-



dünstetem Reis garnirt zur Tafel gegeben, wozu man noch Salat oder Compot serviren muß.

### Gebäckenes Lammfleisch.

Dazu nimmt man gewöhnlich das Vordertheil, schneidet es in Stücke, salzt es, taucht es in Mehl, Ei und Semmelbröseln und backt es im Schmalze.

### Schweinebraten.

Man reibt das Fleisch mit Salz und Pfeffer, läßt es einige Stunden stehen, damit das Salz sich einzieht. Dann läßt man in heißem Fett den Braten auf beiden Seiten gelb werden, gießt kochendes Wasser zu, mit etwas Kümmel hinein, und läßt ihn unter öfterem Begießen in zwei Stunden recht gut werden. Schmachthaster wird der Braten auf folgende Weise: Man setzt ihn mit so viel Wasser auf, daß er über halb darin liegt, fügt ein paar zerschnittene Zwiebeln, Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer und etwas Essig dazu, und kocht das Fleisch ziemlich weich. Dann gießt man die Brühe ab, bratet das Fleisch in eigenem Fett schön bräunlich, und gibt nach und nach die abgeseigte Sauce wieder hinein.

### Spanferkel.

Dem Spanferkel werden, wenn es geschlachtet und gereinigt ist, die Pfoten abgeschnitten, die Augen ausgestochen, das Inwendige mit Pfeffer und Salz abgerieben und das Außere gut abgetrocknet. Dann werden in eine Bratpfanne 2 Stücke Holz gelegt, auf welche das Ferkel gelegt wird. Es kann aber auch mit einem hölzernen Spieß durchstochen und an demselben über die Pfanne gehängt werden. Nun stellt man dasselbe in einen heißen Ofen, begießt es aber nie mit Wasser, sondern bestreicht es immer sorgfältig mit Speck oder feinem Del und sticht es öfter mit einer Nadel, daß die Haut keine Blasen bekommt. Wenn das Ferkel gelb ist, wird es mit Salz bestreut. Nach einer Stunde wird es, mit einer Citrone im Maul, recht heiß und ohne Sauce servirt. Um dem Ferkel ein schöneres Ansehen zu geben, kann man 2 Semmel in den Leib stecken, es wird dann in knieender Stellung in die Rachel gelegt und auch in dieser Stellung servirt. Die Schenkel können, damit sie besser halten, mit einem

Hölzchen zusammengesteckt und auch die Vorderfüße befestigt werden, indem man sie durch zwei am Halse gemachte Einschnitte in die zu diesem Zwecke etwas losgelöste Haut schiebt. In Ermangelung einer Citrone wird ein Sträußchen Petersilie in das Maul gesteckt; die Semmel werden selbstverständlich beim Anrichten herausgenommen. Es ist rathsam, wenn das Ferkel gut ist, hinten am Kopfe einen Einschnitt zu machen, damit die Haut knusperig bleibt. Folgende Fülle kann dazu servirt werden: das Herz, die Leber und die vorher gesottene Lunge werden mit Zwiebeln fein gehackt und mit Bratwurstfülle verrührt. Hierauf bräunt man Mehl in einem Stück Butter, löscht es mit Fleischbrühe ab, rührt das Gehackte dazu, läßt es gut durchkochen und würzt es mit abgeriebener Citronenschale, Pfeffer, Salz und Muskatnuß. Statt des gerösteten Mehles kann auch 1 bis 2 Löffel voll Semmelmehl unter das Gehackte gerührt werden, worauf alles zusammen nur mit dem Gewürz und mit Fleischbrühe durchgekocht wird.

#### Spanferkel auf ungarische Art.

Von einem gut gereinigten Spanferkel kocht man Lunge, Milz, Herz und Leber ziemlich weich und schneidet es mit einem Wiegemeßer zu einem Haché. Dann röstet man ein Häuptel fein geschnittener Zwiebel mit würfelig geschnittenem Speck, bis sie eine schöne Farbe hat, und mengt es mit zwei in Suppe gut geweichten Semmeln, von denen man aber die Suppe ausdrückt, sowie gestossenen Pfeffer, Neugewürz, Majoran und Salz zu dem Haché, welches man dann in das Spanferkel gibt. Sollte das Haché zu dick sein, so darf man nur einige Löffel voll Suppe dazu geben. Das Spanferkel wird hierauf zugenäht und sodann unter immerwährendem Bestreichen mit Speck und Bier, damit es eine resche Haut bekommt, gut ausgebraten. Es wird dann regelmäßig tranchirt und mit Senf zur Tafel gegeben, wozu man noch Erdäpfel- und Selleriefalat servirt.



## Geflügel.

### Tauben, eingemachte.

Die Tauben werden, wenn sie umgebracht sind, gebrüht, ausgenommen, sauber gepuht und in vier Stücke geschnitten. Ein wenig Mehl wird in Butter hellgelb geröstet, fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie darin gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, Salz, Muskatnuß, ein wenig Wein, ein Lorbeerblatt, ein Citronenrädchen dazu gethan, die Tauben hineingelegt und kochen gelassen, bis sie weich sind. — Die Sauce wird mit Eigelb abgezogen.

### Gefüllte Tauben.

Von den Tauben löst man womöglichst, so lange sie noch warm sind, die Haut auf Brust und Rücken. Dann schiebt man in die gelbsten Theile und in den Leib die unten angegebene Fülle. Man muß sich aber hüten, daß nicht zu viel eingefüllt wird, weil die Tauben sonst platzen. Sie werden nach dem Einfüllen zugenäht und gebraten. Beim Anrichten muß der Faden herausgezogen werden. Fülle: Die Lebern und Mägen werden mit ein wenig Petersilie und Zwiebel fein gewiegt; wer diesen Geschmack nicht liebt, kann auch nur Citronenschale mit den Lebern und Mägen haben. Zu 2 bis 3 Tauben braucht man 2 Milchbrote, in Milch oder Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt. Dieselben werden mit dem Gehackten in Butter gedämpft, und wenn es etwas abgekühlt ist, mit 2 Eiern, etwas Rahm, Salz und Muskatnuß angerührt.

### Tauben, wilde, zu braten.

Die Tauben werden, nachdem sie umgebracht, gebrüht, gerupft und ausgenommen sind, auf der Brust fein gespickt

und über Nacht in eine Beize mit Essig, Zwiebeln, einem Lorbeerblatt, einer gelben Rübe, einigen Wachholderbeeren und einigen Zweigen Petersilie gelegt. Dann wird Butter in eine Casserolle gethan, die Taube mit Salz und Pfeffer bestreut und nebst den Kräutern aus der Beize schön gebraten. Es wird etwas Fleischbrühe nachgegossen, damit sie recht saftig bleibt.

#### Gebratene Tauben (für Kranke).

Den Tauben dreht man den Kopf ab, wenn man sie tödten will; dann macht man sie weiter zurecht. Zum Braten von Tauben nimmt man einen glasierten Topf mit fest schließendem Deckel; man gibt sie mit wenig Salz in heiße Butter und bratet sie schön gelb; auch die Sauce darf nicht zu dunkel sein. Bratzeit 1 Stunde.

Ebenso kann man junge Hühner bereiten. Am besten werden diese wie die Tauben oben auf dem Herde gebraten, sie müssen fleißig begossen und öfter gewendet werden. Junge Hühner brauchen  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde.

#### Ragout von Hühnern.

Zwei Hühner werden gestochen, 1 Stunde in kaltes Wasser gelegt, gebrüht und rein gepuzt, ausgenommen und rein gewaschen. Dann schneidet man sie in 4 Theile, salzt sie ein, bestreut sie mit etwas Mehl, dämpft sie in Butter gelb und löscht sie mit Fleischbrühe, Wein und Citronensaft ab. Sind sie beinahe weich, so wird etwas Speck mit den Lebern fein gewiegt und noch an die Sauce geführt.

#### Fricassée von jungen Hühnern oder Tauben.

Man schneidet die jungen Hühner oder Tauben, nachdem sie gehörig gereinigt sind, in 4 Theile, gießt kochendes Wasser darauf und läßt sie eine Weile darin stehen, damit sie weiß werden, legt sie dann mit Butter in eine Casserolle, streut Salz darauf, bindet Petersilie, Basilicum, Esdragon, Zwiebel, Citronenscheiben und Thymian in ein reines Lappchen, gibt es zu den Hühnern in die Rachel, gießt Wasser hinzu (es darf jedoch nicht über die Hühner gehen) und läßt sie wohl zugedeckt kochen. Sind sie weich, so drückt man das Lappchen mit den Kräutern rein aus, rührt 3 bis 4 Eidotter mit etwas

weißem Wein und einem Kochlöffel voll Mehl an, schüttet die Hühnerbrühe unter beständigem Rühren nach und nach daran, läßt sie noch einmal anziehen und richtet sie über die Hühner an. Man garnirt die Platte mit feinen Knödeln.

### Junge Hühner mit grünen Erbsen.

Die Hühner werden, wenn sie gerupft und ausgenommen sind, der Länge nach voneinander gespalten und mit Salz eingerieben. Nun läßt man ein großes Stück Butter in einer Kachel zergehen, thut klein gewiegte Petersilie dazu, legt die Hühner darauf und läßt sie gut zugedeckt eine Weile schmoren. Hierauf gibt man grüne Erbsen, welche von den Schoten befreit sind und noch sehr jung sein müssen, hinzu, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde mitschmoren, streut dann etwas Mehl darauf, gießt etwas Fleischbrühe daran und läßt alles noch ein paar Mal aufkochen. Die Platte wird beim Anrichten mit gebackenen Knödeln garnirt.

### Junge Hühner mit Krebsfülle.

Von den Hühnern werden die Lebern und der Magen gefotten, mit Krebschwänzen und Scheeren klein gehackt und in zerlassener Krebs- oder gewöhnlicher Butter gedämpft. Ist die Masse etwas abgekühlt, so rührt man 2 bis 3 Eier, je nach der Zahl der Hühner, in Milch eingeweichtes Milchbrot, Salz und nach Belieben auch fein geschnittene Morcheln dazu.

### Hühner mit Reis.

Kleine Hühner werden gereinigt, dressirt, die Brüste mit Zitronensaft gewaschen und in eine Wurzelpresse gelegt, in welcher man sie, nachdem die Brüste der Hühner mit Speckschnitten belegt und gesalzen wurden, bis zum Anrichten dünsten läßt. Indessen wäscht man Reis recht rein in frischem Wasser, kochet ihn in Suppe, in welche man ein Stück Butter, eine ganze Zwiebel und Salz gegeben, auf einem langsamen Feuer, bis er reblich weich ist, hierauf setzt man die Hühnerkraftbrühe darein, sowie man auch die Lebern und Magen darein gibt. Zum Serviren werden die Hühner in Stücke zerschnitten, in der Mitte einer runden Schüssel angerichtet und mit dem Reis ringsum garnirt.

### Gebratene junge Hühner.

Nachdem die Hühnchen gehörig gereinigt, ausgewaschen, dressirt und nach Belieben gespickt sind, werden sie mit feinem Salz eingeieben, etwas Petersilie und Butter in den Leib gelegt, reichlich mit Butter und nach Belieben auch mit Speckscheiben belegt und schön gelb gebraten. Sie brauchen eine starke Viertelstunde zum Fertigwerden. Sie können auch mit Nachstehendem gefüllt werden: Die Leber, das fleischige des Magens und das Herz werden fein gewiegt, in einem Stückchen Butter mit gehackter Petersilie und Zwiebel gedämpft und in Milch oder Wasser eingeweichtes Weißbrot, Salz, Eier und Muskatnuß dazu geführt. Die Hühnchen dürfen aber nur sehr wenig gefüllt werden, weil sie sonst aufspringen.

### Paprika-Hühner.

Junge Hühner werden halbdurch oder in Viertel zertheilt, gesalzen, mit Butter, etwas Paprika und Zwiebel 15 bis 20 Minuten gedämpft, dann saurer Rahm, auf jede Tasse etwa 2 Gramm Liebig's Fleischextract oder Rindsuppe zugefetzt und noch 5 bis 10 Minuten geschmort. Auch kann man mit Eigelb abrühren.

Junge Kaphühner ebenso, jedoch ohne Zwiebel und ohne Paprika geschmort, sind vorzüglich.

### Pörkelt-Hühner.

Die Hühner werden rein gepuht, ein jedes in 4 Theile zerschnitten, eingesalzen, und beiläufig eine Viertelstunde liegen gelassen. Indessen gibt man Speck, den man in kleine Würfel schneidet, in eine Casserolle, und wenn er etwas zerlassen ist, auch Zwiebel, mittlerer Größe, fein aufgeblättert dazu, und wenn diese einige Minuten abgedünstet sind (jedoch nicht braun), werden auch gelbe Rüben, in kleine fingerlanger und dicke Stücken geschnitten, dareingegeben, die Hühner darauf gelegt und gut verschlossen drei Viertelstunden dünsten gelassen. Dann wird Kohl, von dem man die Stiele und äußeren Blätter entfernt, aufgeblättert, und nebst einigen Messerspitzen voll Paprika ebenfalls zu den Hühnern gegeben, und bis der Kohl und die Hühner weich sind, noch eine Viertelstunde dünsten gelassen. Man richtet die Hühner auf einer flachen

Schüssel, auf dem Kohl und Kräuterwerk zierlich herumgelegt und mit Nockerln garnirt, zum Serviren an.

### Junge Hühner, grillirt auf Roste, mit Champignons.

Man reinigt die nöthige Anzahl junger Hühner, schneidet jedes in 4 Theile, klopf't und salzt sie; 6 oder 8 Stück Champignons werden rein gewaschen und auf einem Brett sammt etwas grüner Petersilie mit dem Wiegemeßer fein geschnitten, worauf man sie mit Butter nach Geschmack röstet, etwas abkühlen läßt und nun mit 3 oder 4 Eiern, je nach Bedarf, gut abschlägt, salzt, die Hühner darein eintunkt, in Semmelbröseln panirt und auf einer recht gähen Gluth am Roste auf beiden Seiten grillirt, währenddem man sie öfters mit Butter betropft. Wenn die Hühner grillirt sind, werden sie auf einer langen Schüssel angerichtet, mit guter aufgelöster Glace untergossen und zur Tafel gegeben.

### Hühner auf französische Art.

Die Hühner werden gereinigt, flammirt, mit Spagat dressirt und mit Salz in eine tiefe Casserolle gegeben, wo man auf jedes Huhn ein Speckstückchen legt und eine ganze spanische Zwiebel dazu gibt. Man schneidet nun gut gereinigte romanische Trüffel in dünne Scheiben, bedeckt damit zwei Finger hoch die Hühner, gibt dazu die Leber und die Magen von denselben, gießt darüber einen Schöpfstößel voll guter, brauner Suppe und ebensoviel brauner Sauce, und läßt sie nun, nachdem man sie gut zugebedt hat, weich dünsten. Sobald sie weich gedünstet sind, gibt man die Zwiebel weg, tranchirt sie in schöne Theile, richtet das Trüffelragout auf einer runden Schüssel in der Mitte im Supf an, legt die Hühner an den Seiten herum, gibt den Hühner- und Trüffel-saft darüber und bringt sie heiß zur Tafel.

### Hühner mit Zea.

Man belegt eine Casserolle mit 3 Oela Fett, geschnittener Zwiebel, Champignons und ganzem Gewürz, gibt darauf ein gereinigtes Huhn und dünstet es zugebedt. Nach  $\frac{1}{4}$  Stunde gießt man  $\frac{1}{2}$  Viter Suppe dazu und läßt das Huhn weich dünsten. Unterdessen werden 10 Oela Zea in  $\frac{1}{2}$  Viter Wasser zugebedt langsam 1 Stunde gefocht. Dann nimmt man das

Huhn heraus, schneidet es in Stücke und richtet es in der Mitte einer Schüssel an. Ein Theil des Saftes wird mit der gedünsteten Zea durcheinander gerührt und das Huhn damit garnirt.

### Kalte Hühner mit Salat auf französische Art.

Man reinigt schöne junge Hühner, flammirt sie, dressirt die Füße zurück, richtet sie mit Speck und Wurzeln in einer Casserolle ein, bedeckt sie mit einem fetten Papier und gibt einige Schöpfelöffel voll weiße Suppe dazu, worauf man sie weich dünsten läßt. Auch kann man die Brüste mit Citronensaft betropfen, damit sie schön weiß bleiben. Wenn die Hühner weich gedünstet sind, nimmt man sie aus dem Sude heraus, läßt sie gut auskühlen, seigt den Saft davon ab, fettet ihn gut ab und macht davon eine weiße Fricassée-Sauce, welche man an der Seite des Sparherdes gut verkochen läßt, damit sie das Fett aufwirft und man es abnehmen kann (damit ja nicht ein Fett darauf bleibt), worauf man sie halbdick einkocht und durch ein Haartuch in einen Weidling seigt. Den Weidling mit der Sauce gibt man sogleich auf das Eis, gibt unter beständigem Rühren zerlassenes Aspik darein, macht sie angenehm säuerlich mit Citronensaft und gibt zuletzt, wenn sie zu stocken beginnt, einige Löffeln voll Tafelöl und Muskatnußgeschmack dazu. Man tranchirt nun die Hühner, zieht ihnen die Haut ab und richtet sie auf einer runden Schüssel in einem schönen hohen Gupf an.

Dazu reinigt man Häuptelsalat, schneidet ihn je in 4 Theile auseinander, besprengt ihn mit gutem Essig, Del und Salz, siedet zur Verzierung Eier hart, welche man in Hälften schneidet, drückt diese an die gupfförmig aufgerichteten Hühner, so daß der Dotter nach auswärts kommt, gibt zwischen je zwei Eihälften ein Stück Salat, an den Rand der Schüssel gehacktes Aspik und bedeckt nun die Hühner mit der gesulzten Sauce, welche man mit einem Messer gleich streicht und sofort zur Tafel servirt.

### Kapaun mit Nudeln.

Der Kapaun wird gereinigt, dressirt und mit einem Stück Lorberblatt, Kuttelkraut und einer ganzen spanischen Zwiebel in eine Wurzelpresse gegeben, nachdem man noch



früher die Brust mit Citronensaft gut abgerieben und mit Speckschwarten belegt hat, und darin auf einem langsamen Feuer weich gedünstet. Von 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern und dem nöthigen Mehle macht man kurze, dicke Nudeln, siedet dieselben in Salzwasser ab, röstet sie auf einem gähen Feuer in heißer Butter und gibt ihnen mit dem durch ein Tuch gepreßten, gut abgefetteten Preßsaft einen guten Geschmack. Der Kapaun wird nun in schöne Stücke geschnitten, auf einer runden Schüssel angerichtet und mit den Nudeln dicht garnirt. Den Kapaun soll man auch, bevor er heiß zur Tafel gebracht wird, mit Fricassée-Sauce begießen.

#### Kapaun, gebraten.

Der Kapaun wird, wenn er gestochen ist, gerupft, gewaschen und dressirt. Beim Rupfen können auch am Kopfe einige Federn stehen bleiben. Dann werden ihm ein Stück Butter, Petersilie, Zwiebel, auch sonst feine Kräuter in den Leib gelegt. Brust und Schögel spickt man fein; hernach umbindet man den Kapaun noch mit Speckscheiben, bestreut ihn mit Pfeffer und Salz und bratet ihn im Ofen mit Butter. Er muß fleißig mit Fett begossen werden und braucht je nach Alter und Größe 1½ bis 2 Stunden zum Fertigwerden. Eine halbe Stunde vor dem Gutwerden muß der Speck entfernt werden.

#### Auerhahn.

Der Auerhahn wird nur bis zum Hals gerupft und der Kopf abgehauen oder sorgfältig mit Papier umbunden und so aufbewahrt, daß keine Fliegen daran kommen. Der Auerhahn wird rein ausgewaschen, gut geklopft und mit Salz, Pfeffer, Nelken, zerdrückten Wachholderbeeren und gewiegten feinen Kräutern eingerieben. Sodann belegt man ihn mit Citronenscheiben und übergießt ihn mit kochendem Essig. Er bleibt 3 bis 4 Tage in dieser Beize, währenddem sollte der Essig jeden Tag wieder siedend gemacht und an den Auerhahn gegossen werden. Zum Braten wird er dicht gespickt, mit Speckscheiben belegt und mit einem weißen, mit Butter bestrichenen Papier umbunden. Er wird mit einem Viertelliter Beize, Fleischbrühe, viel Butter, Citronenscheiben, Zwiebeln, Pfefferkörnern, Wachholderbeeren und einem Lorbeerblatt in

die Bratpfanne gegeben, gut zugedeckt und fleißig begossen. Im Ofen gebraten, bleibt er natürlich unbedeckt. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Papier entfernt, daß er Farbe bekommt. Zum Serviren wird der Kopf mittelst eines spitzen Hölzchens auf den Leib gesteckt, oder ist er nicht abgeschnitten, nur aufgebunden, und in beiden Fällen mit einer zierlichen Halskrause von Papier geziert. Es ist nicht rathsam, einen zu alten Auerhahn zu braten, da er nie recht weich würde.

### Enten zu braten.

Die Ente wird gerupft, gehörig gereinigt und ausgenommen, inwendig und außen mit Salz eingerieben und reichlich mit Butter in einer Bratpfanne zugesetzt. Die Ente wird nun schön gelb und weich gebraten, dabei muß sie aber gut zugedeckt und nur immer mit wenig kochendem Wasser abgelöscht werden, damit sie nicht siede.

### Gebratene junge Enten, mit Kartoffeln und Bratwürsten gefüllt.

Man reinigt drei junge Enten und bratet die Leber und den Magen derselben, sowie vier Paar gute Bratwürste, läßt beides gut auskühlen, zieht sodann von den Bratwürsten die Haut ab, indem man sie der Länge nach aufschlitzt und schneidet die Fülle derselben, sowie die Leber und den Magen fein blätterig. Man schält dazu 6 Stück rohe Kartoffeln und schneidet sie klein würflig, röstet sie auf einem jähen Feuer, indem sie einigemale aufgeschwungen werden, gibt sie dann zu den Bratwürsten, salzt und pfeffert Alles, gibt auch den Geschmack von Majoran dazu, und füllt nun die Enten damit recht gut. Die Oeffnungen werden darauf mit einem Faden zugenäht, die Enten auswendig noch gut gesalzen, und dann an einem Spieße oder in der Röhre unter fleißigem Begießen mit Butter recht reich gebraten. Man bereitet dazu einen gemischten Salat, den man am Rande der Schüssel mit harten Eiern und rothen Rüben dekorirt. Zum Serviren werden die Enten regelrecht franchirt, die Fülle derselben auf einer langen Schüssel erhoben angerichtet, der Braten darauf gegeben, mit dem gut abgefetteten Bratensafte begossen und heiß zur Tafel gebracht. Man kann neben dem Salat auch ein gemischtes Kompot von frischen Früchten serviren.

### Gans.

Wenn die Gans gerupft und zubereitet ist, wird sie mit Salz eingerieben, mit Kartoffelwürfeln, klein gewiegten Zwiebeln und Petersilie gefüllt, zugenäht, mit Wasser zugesetzt, und wenn dieses eingekocht ist, in ihrem eigenen Fett schön gelb gebraten. Sie braucht 3 Stunden zum Gutwerden. Beim Anrichten muß der Faden, womit die Gans zugenäht, entfernt werden. Zur Fülle kann man auch verwenden: eingeweichte Semmeln, welche mit Eiern, der gehackten Leber, Herz und Magen, sowie mit gehackter Petersilie und Salz angerührt werden. Noch eine Art Fülle ist: Kartoffelwürfeln von gesottenen, geschälten Kartoffeln mit der fein gehackten Leber und ebenfalls fein gehackten Zwiebeln und Petersilie in ein wenig Butter gedämpft. Noch eine andere Art Fülle (norddeutsch) ist folgende: Gut gereinigte Backpflaumen werden halbweich gekocht (man kann auch statt deren Rosinen nehmen, was noch wohlschmeckender ist), ein gleiches Quantum Apfelschnitte bereitet, beides reichlich mit gestossenem Zwieback, oder in Ermanglung dessen mit Semmelmehl vermengt, und feingestossener Kanneel und Zucker und ein kleines Glas Rum daran gegeben. Auch Enten werden sehr wohlschmeckend durch diese Fülle.

### Gänse mit Kastanien gefüllt.

Nachdem die jungen Gänse geschlachtet, gerupft, gebrüht, rein gepuht sind, schneidet man die Flügel und Füße am ersten Gelenke und den Kopf ab, dann streift man die Halshaut zurück und schneidet den Hals auch ab. Wenn die Gans erkaltet ist, nimmt man sie aus, wäscht sie sauber aus, hängt sie 1 bis 2 Tage an einen kalten und lustigen Platz. Wenn sie gebraten wird, reibt man sie außen und innen mit Pfeffer und Salz ein und füllt sie mit folgender Fülle: Von einem Kilo Kastanien wird die braune Schale abgelöst, dann im Wasser so lange gesotten, bis man das gelbe Häutchen am besten mit einem Tuch abziehen kann; sodann werden sie in gezahener Fleischbrühe mit einem Stückchen Butter, Zucker und ein wenig Pfeffer weich gekocht, und mit der fein gewiegten Gansleber, nebst fein gewiegten Zwiebeln und Petersilie vermengt, die Gans damit gefüllt und zugenäht. Nun wird die Gans in die Casserolle gelegt und bis zur Hälfte Wasser daran gegossen, zugebedeckt und so 2 bis 3 Stunden

gedämpft. Hernach wird das Fett abgegossen und die Gans auf beiden Seiten schön gelb gebraten.

### Fasan mit gedünstetem Kraut.

Die Fasane werden gereinigt, flammirt und mit einer dünnen Schnur dressirt, dann mit Speck recht reich gespickt, gesalzen und schön gebraten.

Zur Vereitung des gedünsteten Krautes läßt man Butter, gestossenen Zucker und ein Häpftel klein geschnittene Zwiebel schön goldgelb bräunen und gibt hierauf das Kraut gleich darein, deckt es zu und dünstet es mit Aufmerksamkeit, bis es schön braun ist; dann staubt man es mit einem Löffel voll Mehl, gibt einen Schöpflöffel voll Suppe, etwas feinen Pfeffer und einen Löffel voll Weinessig dazu, richtet das Kraut als Unterlage auf einer runden Schüssel an und belegt dasselbe mit den schön tranchirten Fasanen, gießt noch den Saft der Fasane darüber und bringt die Speise heiß zur Tafel.

### Boudain vom Indian mit Fricassée-Sauce.

Nachdem ein Indian am Spieß gebraten und wieder kalt geworden ist, werden die Brüste ausgelöst, die Haut davon abgezogen und aus dem Filet schöne Stücke geschnitten; die Abfälle und das Fleisch der Schenkeln werden fein zusammengeschnitten, dann 3 Semmeln abgerieben, in Milch geweicht, ausgedrückt und mit Butter auf einem Feuer abgerührt, hierauf mit dem fein geschnittenen Fleisch und 6 Stück abgezogenen Mandeln gut gestossen, mit 2 oder 3 Löffel voll weißer Sauce vermengt und durch ein Sieb in einen Weidling gedrückt, dann mit 8 Eidottern flaumig abgerührt, gesalzen und etwas Geschmack von Muskatnuß dareingegeben. Dann schlägt man von den 8 Eiweiß einen festen Schnee und mengt ihn leicht darunter, worauf man die Hälfte von der Masse auf eine schöne flache Schüssel im Gupf und die Filets in der Rundung herum anrichtet. Die andere Hälfte der Masse wird im Gupf flaumig wie eine Brioche dressirt, wozu man einen 4 Finger breiten Streifen Papier mit Butter bestreicht und die Masse damit umfaßt, damit sie schön in Form bleibt, wozu man noch das Papier mit einem Faden binden kann. Den oberen Theil bestreicht man etwas mit abgeschlagenen Eiern und läßt es vor dem Anrichten eine Stunde lang in einer Röhre schön backen.

Die Knochen des Indians werden zerschlagen, mit weißer Suppe gut ausgekocht, rein abgeseihen und davon eine weiße Fricassée-Sauce bereitet. Wenn der Boudain schön gelblich gebacken ist, nimmt man das Papier weg und gibt ihn mit der in einer Saucière angerichteten Sauce schnell zur Tafel.

### Froschschenkel, gebackene.

Wenn die Froschschenkel gewaschen und abgetrocknet sind, werden sie mit Pfeffer und Salz bestreut, zuerst in Mehl, dann in verflöppertem Ei, dann wieder in Mehl umgekehrt und in schwimmendem Schmalz gebacken und mit Citronenscheiben und einigen Blättern Petersilie belegt.

---

## Wildpret.

### Kehziemer.

Der Kehziemer wird gehäutelt, gespickt und gebeizt, dann wird er mit Pfeffer und Salz eingerieben. In eine Bratpfanne thut man ein großes Stück Butter, Zwiebel, gelbe Rüben, einige Citronenscheiben, einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe und etwas von der Beize. Kommt der Braten in den Backofen, so muß er mit einem mit Butter bestrichenen Papier belegt werden und so wird er unter öfterem Uebergießen mit der eigenen Sauce 2 Stunden gebraten. Die Sauce wird vor dem Anrichten mit saurem Rahm abgezogen.

### Eskalops vom Reh mit Trüffeln im Faschreif.

Man häutet einen Rehrücken gut ab, löset die Filets der Länge nach von den Beinen weg, schneidet aus dem ganzen Fleisch schräge, halbfingerdicke Stücke, klopft sie mit einem Coteletmesser breit und panirt sie eskalopsförmig rund, salzt sie, tunkt jedes in frische Butter und legt sie dicht nebeneinander auf eine flache Sautés-Casserolle. Man schält dazu romanische Trüffeln, schneidet sie feinblättrig, legt sie auf die

Eskalops und bedeckt sie bis zum Gebrauche mit einem fetten Papier. Die Fleischabschnitzel und der unter dem Rücken befindliche Zungenbraten werden fein gehackt, darauf mit einem Stück roher Gansleber in einem Mörser gestossen, durch ein Haarsieb in einen Weibling gedrückt, mit 4 Löffeln zerlassener Butter, 4 Eidottern, einem Löffel guter brauner Sauce und 2 Löffel voll Madeira abgetrieben, und Pfeffer, Salz und etwas kleinwürflig geschnittene Trüffel daruntergemengt. Man schlägt nun von 4 Eiweiß einen recht festen Schnee, mengt ihn auch leicht darunter, füllt die Fajsch in eine schöne, gut mit Butter geschmierte Keiform und läßt sie in einer Dunstcasserolle, in welcher sich dreifingerhoch Wasser befindet, bis zum Gebrauche ausdünsten. Von den Rückenbeinen macht man auf die von uns schon früher angegebene Art mit Madeira eine gute braune Sauce. Vor dem Anrichten sautirt man die Reh-Eskalops mit den darauf befindlichen Trüffeln auf beiden Seiten schön im Saft, stürzt den Fajschreiß auf eine runde Schüssel, richtet die Eskalops darein und die Trüffeln in Gupf darauf an, maskirt sie mit der braunen Sauce und gibt sie heiß zur Tafel.

#### Gespickter Nehrücken mit Wildpretsauce.

Ein schöner, großer Nehrücken wird gut abgehäutet, reich gespickt und eingesalzen. Dazu kocht man Essig, Wasser, Zwiebel und blättrig geschnittenes Wurzelwerk, eine Citronenschale, 1 Porbeerblatt und 1 Stück Kuttelkraut gut aus, seigt diese Beize über den Nehrücken, der auf einer langen Bratpfanne gebraten wird, begießt denselben während des Bratens fleißig mit der Beize, bis er eine schöne Farbe angenommen hat. Dann sprudelt man Rahm mit einem Kochlöffel voll Mehl gut ab, mengt ihn unter die Beize, gibt auch einige Tropfen gebräunten Zucker dazu und läßt die Beize gut verkochen. Den Nehrücken, in schöne Portionen geschnitten, begießt man mit etwas Saft und servirt ihn auf einer langen Schüssel. Die Sauce wird nochmals geseigt und in einer Saucière zum Braten servirt.

#### Reh-Schlögel auf spanische Art.

Ein schöner, großer Rehschlögel wird rein abgehäutet, gespickt, gesalzen und in ein langes Wandel gelegt. Einen halben Liter Tisgweln macht man siedend, gibt 8 Oksa Glace darein

und übergießt damit recht heiß einigemal den Schlögel, den man in dem Sude läßt, bis er ganz mürbe ist, worauf man den Speck in der Röhre glasirt. Gleichzeitig muß man darauf sehen, daß der Saft sich nicht verbrate, den man in einer Saucière zum Rehschlögel servirt. Der Schlögel wird in Portionen geschnitten, auf einer länglichen Schüssel angerichtet, mit dem Saft übergossen, oder in einer Saucière und mit abgeschmalzenen Macaroni garnirt, heiß servirt. Das Schlögelbein verziert man mit einer Papierrose (Papillote).

### Rehschlögel auf Jägerart.

Man gebe den Schlögel zwölf Stunden lang, mit  $\frac{1}{4}$  Kilo feinem Del, einem Kräutersträußchen und Wachholderbeeren, in eine fest zugedeckte Casserolle und wende ihn mehrmals um; spide ihn dann reichlich und lege ihn in die Bratcasserolle, bestreue ihn mit einem Eßlöffel Salz, übergieße ihn mit  $\frac{1}{4}$  Kilo heißer Butter und brate ihn unter fleißigem Begießen recht saftig. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man auch noch dicken, sauren Rahm darüber, gießt die wohlabgefettete Sauce durch ein Sieb und servirt sie, nebst Salat und Kompot, zu dem Braten.

### Hirsch-Ziemer.

Das Bein des Hirschzimmers wird ausgelöst und das Wildpret in rothem Weine zur Hälfte mit Wasser verdünnt und mit Wurzelwerk gesotten; dann röstet man in Butter Semmelbrösel, gibt zwei Eidotter und etwas Zucker dazu und vermengt Alles gut untereinander. Ist der Hirschziemer weich gesotten, so nimmt man ihn aus dem Weine, tranchirt ihn nach Portionen und bestreicht ihn oben mit den gerösteten Semmelbröseln. Der Hirschziemer wird heiß und gewöhnlich eine Ribiselsalse dazu servirt.

### Hirschbraten.

Hat man Gelegenheit, Hirschfleisch billig zu kaufen, so ist es, gut zubereitet, eine sehr empfehlenswerthe Fleischspeise. Man läßt das Fleisch einige Tage in guter Beize liegen, spickt es dann, bratet es, wobei man es mit Fett, Beize und etwas Rahm begießt. Indessen dünstet man das Wurzelwerk braun, läßt Mehl darin anlaufen, begießt es mit Beize, etwas

Suppe oder Wasser, gibt, wenn man hat, etwas rothen Wein dazu, ein ganz wenig Zucker und passirt zuletzt diesen Saft über das gebratene oder gedünstete Fleisch und läßt dieses noch mit dem Saft einmal aufkochen.

### Hirsch-Gateau mit Aspik. (Hirschbrod mit Aspik.)

Ein schönes Stück Hirschwildpret vom Schlögel oder Rücken (ein Kilo) wird gut abgehäutet, würfelig geschnitten und in einem Mörser fein gestossen. Dazu röstet man eine Gansleber, schneidet das Mittelstück derselben (woran die Galle liegt) aus, gibt dieses zu dem Hirschfleisch in den Mörser und stoßt es nochmals recht gut. Dann passirt man die gestoffene Fleischmasse durch ein Sieb, gibt sie in einen Weidling und treibt sie mit 4 Eidottern und 4 Eßlöffel voll zerlassener Butter flaumig ab. Dazu gibt man dann die übriggebliebene geröstete Gansleber, würfelig geschnitten, und ebensoviel würfelig geschnittenen Speck, dann Trüffel, eine Messerspitze voll Pfeffer, etwas Salz und 2 Eßlöffel voll gute, braune Sauce oder Glace. Von den übriggebliebenen 4 Eiweiß schlägt man einen festen Schnee und mengt ihn leicht unter die ganze Masse, welche hierauf in eine runde, gut mit Butter geschmierte Form gefüllt und darin zugedeckt, beiläufig 2 Stunden lang im Dunst gesotten wird, bis das Gateau völlig ausgekocht ist; sodann stürzt man es aus der Form, gibt es auf das Eis zum vollständigen Auskühlen und schneidet es in schöne längliche Theile.

### Wildschweinsbraten.

Der Schlögel eines jungen ein- bis zweijährigen Thieres wird abgehäutet, eingesalzen und mit reichlich Butter, Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Nelken, Citronenscheiben und Wachholderbeeren zugesetzt und dann mit Essig und Wasser abgelöscht. Später streut man etwas Semmelmehl in die Sauce, damit sie dicker wird, oder gibt beim Zufügen gleich eine Brodrinde hinzu; man kann auch sauren Rahm zu dem Braten geben, versäume aber nicht, das Fleisch gut zuzudecken, die Sauce durchzutreiben und nochmals mit Rahm durchzurühren, ehe sie angerichtet wird. Ist das Schwein älter als  $1\frac{1}{2}$  Jahre, so muß das Fleisch eingebeizt werden.



### Ein Frischling oder wildes Ferkel

wird wie ein gewöhnliches Ferkel gebraten, nur daß es vorher eingebeizt werden kann. Statt der Bratwurstfülle hacht man zu Leber und Herz Reste von Wildbraten, Speck und ein paar Kapern.

### Wild-Schweinskopf.

Man wässert einen Wildschweinskopf eine Nacht und kocht selben im Wasser, welches stark gesalzen wird, thut Wachholder, Zwiebeln, Wurzeln und Kräuter daran und gibt, wenn es im kochen ist, genügend Essig dazu. Nun muß man ihn gut kochen und in seiner Brühe kalt werden lassen, damit der Geschmack von den Kräutern sich in das Fleisch zieht. Dann puht man den Kopf rein ab und gibt folgende kalte Sauce dazu, nämlich: Man rührt 3 hartgekochte Eidotter mit einem Löffel voll feinen Del, etwas Pfeffer, auf Zucker abgeriebene Citrone, einen Löffel Senf und so viel Essig, daß sie die gehörige Dicke hat.

### Gebratene Wildente.

Man läßt Speck, Zwiebel, Wurzelwerk, Beizkräuteln und ganzes Gewürz in einer Casserolle braun eingehen, nachdem die Ente gepuht und ausgenommen ist, wird sie gespiet und in die Casserolle gegeben. Dann gießt man Essig und rothen Wein darauf und läßt sie weich dünsten. Wenn sie weich ist, legt man sie in eine flache Pfanne, übergießt sie mit Rahm und läßt sie braten, bis sie eine schöne Farbe hat. Währendem rührt man mit etwas Mehl und dem abgeseihten Saft eine Sauce ab, welche fortwährend gerührt werden muß, bis sie gut aufgeköcht hat; dann gibt man braunen Zucker, auch Citronenschalen und Rahm dazu; zuvor muß man aber das Fett rein abnehmen. Nachdem die Sauce nochmals aufgeköcht ist, wird sie separat angerichtet, die Ente wird tranchirt und mit Butterteig garnirt.

### Wildente auf ungarische Art.

Nachdem die Enten (zwei Stück) gereinigt sind, wird die Brust gespiet, der Speck würflich geschnitten und mit einem Häuptel Zwiebel in einer Casserolle schön gelb geröstet; dann wird guter Weinessig aufgegossen, die Wildenten werden darein

gelegt und darin mit einem Kaffeelöffel voll Paprika und Salz kurz gedünstet. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gießt man  $\frac{1}{4}$  Liter guten Rahm darauf, den man bis zum Gebrauche aufkochen läßt. Man garnirt die Wildenten mit Butterteig oder anderem mürben Teige, häufig auch mit Nockerln oder Reis.

### Wilde Gans.

Von wilden Gänsen sind nur die jungen genießbar; sie werden einige Tage in Essig gelegt, in welchem allerhand feine Kräuter, Petersilie, Gelbrüben, ganzes Gewürz, Citronenscheiben, Lorbeerblätter, Zwiebel und Wachholderbeeren abgesotten wurden. Der Essig wird aber kalt an die Gänse geschüttet. Sie werden dann vor dem Zusetzen gespiet und nach Belieben auch mit Kartoffeln oder Semmelsülte, wie die zahme Gans, gefüllt. Zum Fertigmachen ist hier ein Dampfstopf mit Glasur sehr gut. Die Gans wird mit etwas Fleischbrühe, Wein und viel Butter, mit Zwiebeln, Wachholderbeeren und Lorbeerblatt, Citronenscheiben, ganzen Pfeffer und Nelken, gut zugedeckt, weich gedämpft und dann erst gelb gebraten. Ohne Dampfstopf dauert das Weichdämpfen 3 bis 4 Stunden, im Dampfstopfe dagegen ist eine wilde Gans schon in der halben Zeit fertig. Beim Anrichten muß die Sauce mit etwas Fleischbrühe und viel saurem Rahm verrührt und durchgeseiht werden.

### Gebratene Fasanen oder Repphühner.

Die Fasanen werden gereinigt, der Kopf abgeschnitten, aber nicht gernpft, die Füße aber daran gelassen; dann werden sie gut gespiet oder am Spieße gebraten, und wenn sie gut sind, angerichtet. Da wird dann der Kopf mit den Federn als Zerde wieder darangesteckt.

### Kalte Repphühner mit Aspik.

Man reinigt die Repphühner, flammirt und dressirt sie, gibt sie in eine mit Wurzeln eingerichtete Casserolle, salzt sie etwas, gießt gute, braune Suppe und ein Glas Bordeaux darauf, deckt sie mit fettem Papier und einem passenden Deckel zu und läßt sie in dem guten Saft weich dünsten. Man nimmt sodann die Repphühner aus dem Saft heraus und läßt sie gut auskühlen. Der Saft wird mit 2 Löffeln brauner

Sauce gemischt, hierauf durch ein Tuch rein geseihen und nun bis auf ein  $\frac{3}{10}$  Liter eingekocht, so zwar, daß sie eine schöne braune Farbe, Geschmack und einen Glanz bekommt; dazu kann man auch ein wenig zerlassenes Aspik geben. Die Sauce wird jetzt abermals durch ein Haarsieb in eine tiefe Schale gedrückt und unter öfterem Aufrühren ganz überkühlen gelassen. Die Kaphühner werden schön tranchirt und parirt, die Haut abgezogen, jedes Stück mit einer Gabel in die Sauce getunkt und wieder auskühlen gelassen, sodann auf einer Schüssel schön gupfförmig angerichtet, mit gehacktem Aspik verziert und an dem Rande der Schüssel mit großen Aspikrountons bekränzt. Man kann zu diesem auch an der Seite Essig und Del serviren. Auf diese Art bereitet, kann man auch Feldhühner, Wachteln, Fasanen, Hasen zc. als Assiette zur Tafel geben.

### Hasenpfeffer.

Das Abgeschnittene vom Hasen: der Hals, die Brust und die Vorderläufe werden in kaltes Wasser gelegt und rein gewaschen. Dann werden einige Löffel voll Mehl in einem Stück Butter schön braun geröstet, fein geschnittene Zwiebeln darin gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht, ein wenig Essig oder Wein, Nelken, Pfeffer, Salz, ein Lorbeerblatt und auch eine Citronenscheibe dazu gethan, der Hasenpfeffer hineingelegt und darin kochen gelassen, bis er weich ist.

### Kaninchen auf Wildpretart.

Man kocht eine Beize aus  $\frac{1}{4}$  Liter rothen Wein und ebensoviel Essig, Zwiebel, Beizkräuter, Lorbeerblätter, gestoßenem Pfeffer und einem schwachen Kaffeelöffel grob gestoßener Wachholderbeeren. Der Hasenrücken sammt dem Lauf wird in ein irdenes Gefäß gelegt, nachdem er gesalzen, wird die Beize darüber gegossen und 2 bis 3 Tage in der Beize liegen gelassen, einigemal umgewendet und öfter begossen. Dann spickt man ihn und wird gebraten und mit Rahm begossen. Zwetschen in Essig sind sehr gut dazu.

### Gebratene Waldschneppen.

Man reinigt und flammirt Schneppen, belegt die Brust mit Speckschnitten, überbindet sie mit Spagat, salzt sie und richtet sie in einer Bratpfanne ein. Die Gedärme und der Koth

werden, nachdem man den Magen entfernt hat, mit einer zuvor blätterig geschnittenen spanischen Zwiebel und grüner Petersilie auf einem harten Brette mit dem Wiegmesser sehr fein geschnitten, gesalzen, mit etwas gestoffenem Pfeffer gestaubt und sodann mit Butter auf einem langsamen Feuer bis zum guten Geschmack geröstet, worauf man es mit einer handvoll Semmelbröseln und 2 Löffeln brauner Sauce mengt, mit 2 Eidottern legirt, auf schön formirte Semmelscheiben aufstreicht und in einer flachen Casserolle mit Butter bakt, wobei man sie oben mit Glace befeuchtet. Die Schnepfen werden entweder in der Röhre oder am Spieße unter fleißigem Begießen mit Butter schön gebraten, sodann der Spagat entfernt, jede in 2 Theile geschnitten, und nun auf einer langen Schüssel, mit den Croutons an der Seite, angerichtet, die Köpfe als Zierde darauf gesteckt und mit Kompot von Dunsfrüchten zur Tafel servirt.

#### Wildpret-Hachée.

Uebrig gebliebenes Wildpret wird fein zu einen Hachée geschnitten, dann gibt man Kapern, Salz, klein geschnittene Limonenschalen, Gewürz, etwas Wildpretsauce und Milchrahm dazu und läßt es aufkochen. Nachdem es angerichtet ist, garnirt man es mit Butterteig.

#### Rollets vom Wild.

Man schneidet dünne Scheiben von der Wildpretkeule und klopft sie, und füllt sie auch mit folgendem Fajch: Das Fleisch vom Wild wird fein gehackt, von den Kräutern gibt man Beizkräutel, Basilicum, Estragon, grüne Petersilie und auch Zwiebel, alles fein gehackt, dazu, salzt es, gibt etwas Rahm und Citronensaft darein. Sollte der Fajch zu dünn sein, so gibt man etwas Semmelbröseln dazu, streicht den Fajch auf die gesalzenen und geklopften Fleischscheiben und rollt sie zusammen. In einer Casserolle wird Speck, einige zerhackte Knochen, Gewürz und Zwiebel zergehen gelassen, dann gibt man die Rollets hinein, gießt etwas Wein und Essig dazu und läßt sie weich dünsten. Wenn sie weich sind, nimmt man dieselben heraus, seigt den Saft durch und gibt Rahm hinein, legt die Rollets darein, läßt sie darin aufkochen und richtet sie damit an.

### Sammelfleisch mit Wildpret.

Der Schlägel oder nur eine Schale wird abgefettet, gespickt und eingefalzen. Dann wird Essig, sollte er zu scharf sein, mit Wasser vermischt, auf's Feuer gesetzt, ganzes Gewürz, Citronenschelben, Lorbeer und seine Kräuter darin gesotten und alles kochend über das Fleisch gegossen. Der Essig muß das Fleisch ganz bedecken. Stellt man den Braten an einen kühlen Ort, so kann er in dieser Weise 8 bis 10 Tage aufbewahrt werden. Er wird mit Speck belegt und in viel Butter oder Rindschmalz recht saftig gebraten. Nach einer Stunde wird der Speck entfernt, damit der Braten Farbe bekommt. Sollte das Fett zu sehr einschmoren, so wird das Fleisch mit etwas kochendem Wasser von Zeit zu Zeit abgelöscht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein Kochlöffel voll Mehl mit einigen Eßlöffeln voll Wein und Wasser angerührt und an den Braten gegossen. Beim Anrichten selbst wird die Sauce mit saurem Rahm durchgerührt, gefelht und in eine erwärmte Saucière gegossen.

### Krametsvögel gebraten.

Nachdem man sie gerupft, ausgenommen, gewaschen und gefalzen hat, biegt man ihnen die Flügel und Füße zurück, steckt ihnen einen dünnen Spieß quer durch die Rippen, dann eine Speck- oder eine Semmelscheibe, dann wieder einen Vogel u. s. w. Sie werden unter fleißigem Begießen mit Butter bei hellem Feuer gebraten.

### Wachteln mit Reis.

Man reinigt die nöthige Anzahl Wachteln, salzt sie, überbindet die Brüste mit Speckschnitten und läßt sie auf einer flachen Sauté-Casserolle unter fleißigem Begießen mit Butter gut in Saft braten; sollte dieser zu wenig sein, so gießt man einige Löffeln voll Suppe dazu.

Der Reis wird gereinigt, in einer Casserolle mit Suppe und Butter, zu welchen man noch eine ganze spanische Zwiebel gibt, halb gedünstet, worauf man ihn aufdeckt, die Zwiebel herausnimmt, den Reis mit der Gabel reblich macht und von dem Saft der gebratenen Wachteln etwas dazu gießt. Man dressirt nun die Wachteln auf und schneidet jede der Länge nach in zwei Theile, worauf man den Reis auf einer

tiefen Schüssel in Gupfform anrichtet, die Wachteln wieder zusammenlegt, so daß sie wie ganz aussehen, mit dem Rücken in den Reiskupf drückt, deren Brüste mit den Speckschnitten belegt, gut glacirt und heiß zur Tafel gibt.

### Wachteln auf Jägerart.

Die Wachteln werden rein gepuzt, flammirt und gewaschen, sodann mit einem Tuche abgetrocknet, gesalzen und die Brüste mit dünnen Speckschnitten eingebunden, worauf man in eine Casserolle eine fingerhohe Lage von Speck und Wurzeln gibt, die Wachteln dicht nebeneinander darauf legt und eine Stunde in ihrem eigenen Saft dünstet läßt. Die Wachteln werden hierauf herausgehoben und auf einer Brotpfanne in einer mäßig warmen Röhre schön überbraten. Die Wurzeln mit dem Wachtelsaft läßt man mit einem Kaffeelöffel voll Zucker und einem fingerlangen Stück Citronenschale kurz angehen, staubt es mit etwas Mehl und röstet es noch einige Minuten, worauf man es mit Suppe und gutem sauren Rahm auffüllt, gibt dazu noch 2 Löffel Weinessig und läßt die Jägersauce noch gut verlocken (wobei man aber darauf sieht, daß sie in recht flüssigem Stande bleibt), worauf man sie dann durch ein Sieb drückt. Die schön gebratenen Wachteln werden nun aufgebunden, der Speck aber an den Brüsten gelassen, auf einer langen Schüssel angerichtet, die heiße Sauce daruntergegossen und zur Tafel getragen. An der Seite des Bratens kann man auch kleine Semmelknödeln, Nockerln oder gedünsteten Reis serviren.

### Adrosß von Wildpret oder wildem Geflügel.

Man schneidet kleine Streifen von allem nur denkbaren Fleisch und klopft es, macht eine Marinade von feinem Del, Pfeffer, Salz und Citronensaft und Kräuter alles ganz fein, legt die feinen Rollets hinein und macht von dem anderen Fleisch ein Fäsch wie folgt: Das Fleisch wird fein gehackt, auch Speck schneidet man dazu, eine in Milch geweichte Semmel wird gut ausgedrückt, in eine Casserolle gegeben, auch ein Stück Butter und fein gehackte Kräuter, wie Thymian, Estragon, Petersilie und Zwiebel, und rührt es auf dem Feuer. Wenn es ausgekühlt ist, gibt man das gehackte Fleisch und die abgerührte Semmel in einen Mörser und stößt es fein. Hierauf

gibt man Muskatnuß, von 2 Eiern das Gelbe und das Weiße davon zu Schnee geschlagen dazu, dann streicht man in jede Fleisch-Scheibe etwas Fatsch, rollt es auf und sticht einen langen hölzernen Speil darein, nachher zieht man die Rollets durch folgende Claire: Man rührt  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl, 2 Eigelb und ein ganzes Ei, ein wenig Zucker,  $1\frac{1}{2}$  Deka Germ in einen Weidling ein, gießt soviel Bier dazu, daß es ein Teig wird wie zu Eierkuchen, und läßt ihn aufgehen an einem warmen Orte. Nachdem die Rollets durch die Claire gezogen sind, bäckt man sie langsam aus heißem Schmalz, zieht die Speiler heraus und richtet sie an.

### Ragout von gebratenem wilden Geflügel.

Allerhand gebratenes, wildes Geflügel kann auf folgende Art verwendet werden: Man schneidet das Fleisch in dünne Stückchen, stößt die Beine mit Butter und etwas gerösteter Semmel klein, und läßt dies mit Bratenbrühe, Wein, Nelken und etwas Zwiebeln, auch Citronenschale, so lange kochen, bis die Sauce etwas dick ist, feiht sie durch ein Sieb und läßt sie mit einigen Citronenscheiben und dem Fleisch wieder heiß werden. Beim Anrichten wird die Platte mit in Butter gerösteten Milchbrodschnitten garnirt.

### Wildpret-Sauce.

Ist man mit dem Braten eines Wildprets bald zu Ende, so rührt man einen kleinen Kochlöffel voll Mehl mit einem Viertelliter sauren Obers ab, überstreicht oder begießt den Braten einigemale damit, das Uebrige gibt man zur Braten-Sauce, und läßt es mit einigen Citronenscheiben und gestoffenen Gewürznelken noch ein wenig kochen. Sollte die Sauce zu dünn sein, so hilft man dadurch ab, daß man einen Löffel voll Mehl darin röstet.

### Schwarzwild-Sauce.

Man reibt ein schönes Stück schwarzes Brod, schneidet eine halbe handvoll Schalotten und Petersilie recht fein, zerstößt zehn Wachholderbeeren, und macht alles dieses mit zwei Löffel voll Senf, etwas klein geschnittener Citronenschale und Essig und Del nach Belieben, wie eine Sauce an.



## Fische.

### Gebackener Karpfen.

Derselbe wird, wenn er geschuppt und seine Ohren ausge schnitten, sauber gewaschen; ist er sehr groß, so ist es besser, ihn in Stücke zu schneiden, andernfalls kann er ganz gelassen werden. Dann salzt man ihn ein, läßt ihn etwa eine halbe Stunde stehen, trocknet ihn hernach ab und lehrt ihn in verrührtem Ei und Semmelmehl um. Dann wird er in viel Butter schnell schön gelb gebacken.

### Gebratener Karpfen mit Wurzeln.

Ein schöner Karpfen wird gut gereinigt und auf beiden Seiten, vom Kopf bis zum Schweife, bis auf's Kreuzbein in zweifingerbreite Stücke eingeschnitten, dann gesalzen und mit weißen Pfeffer eingestreut. Hierauf wird er auf eine flache Casserolle gelegt, mit Butter begossen, mit feinen Semmelbröseln bestreut, dazu Vorbeerblätter, Kuttelkraut, ein Stück Citronenschale und auch ein Seitel Rahm gegeben, worauf man ihn in der Röhre schön braun braten läßt, bis er weich ist, währenddem man ihn noch oben mit Butter begießt und etwas fein geschnittene Kräuter dazu legt. Zum Anrichten nimmt man den Fisch aus der Sauce, legt ihn auf eine lange Schüssel, garnirt ihn mit in Salzwasser gesottene Erdäpfeln und gibt auch die Fischsauce, welche man, nachdem man etwas Suppen-Blace und Citronensaft dazu gegeben, aufkochen gelassen und passirt hat, in einer Saucière damit heiß zur Tafel.

### Gefüllter Karpfen.

Ist derselbe geschuppt, ausgenommen und gewaschen, so wird die Leber und der Kogen mit Zwiebeln, Petersille und Speck fein gewiegt, das Gebackte mit etwas in Milch eingeweichter Semmel und einem großen Stück Butter gedämpft,



mit Salz und Pfeffer angerührt, der mit Salz eingeriebene Fisch damit gefüllt und zugenäht. Dann wird er in Butter langsam gebraten, während er dabei immer mit zerlassener Butter und Zitronensaft beträufelt wird. Ist er fertig, so wird er mit Zitronenschutken umlegt und servirt.

### Karpfen in schwarzer Sauce.

Das Blut wird beim Absteifen mit Essig abgefangen, der Fisch, vorzüglich Karpfen, Schleihen oder dergleichen, ohne Auswaschen zu Stücken geschnitten, eingesalzen und eine Weile liegen gelassen; dann gibt man Butter, gelbe Rüben, Kohl, Schalotten, Thymian, Pfeffer in eine Casserolle, darauf die Fischstücke, bestreut sie mit Bröseln von schwarzer Brotrinde, bedeckt es mit dem Bluteffig und Erbsenbrühe, dünstet es und streicht die Sauce durch ein Sieb darüber.

### Stirl oder Karpfen auf echt ungarische Art.

Der Stirl oder Karpfen wird gut und rein abgeschuppt, geöffnet und das Blut mit einem Gefäße, in dem sich guter Essig befindet, aufgefangen. Der Fisch wird dann in zweifingerbreite Stücke geschnitten, gut eingesalzen und so auf einer Schüssel eine halbe Stunde lang stehen gelassen. Sodann röstet man in einer Casserolle eine ganze, geschnittene Zwiebel, eine gelbe Rübe, Petersilie, eine Wurzel Sellerie, 3 Kohlblätter, 3 Lorbeerblätter, einige Stückchen Kuttelkraut und ganze Pfefferkörner, wie auch eine fingerlange Zitronenschale mit Butter recht schön braun ab, stäubt dies mit einem Löffel voll Mehl und einem Löffel voll gestossenem Zucker, füllt den mit Blut und etwas Wasser gemengten Essig darauf und läßt dies alles eine Stunde gut auskochen. Dann legt man den Fisch in eine Casserolle, seih das noch zurückgebliebene salzige Blut ebenfalls zu dem anderen Sude und läßt diesen gut auskochen, so daß man jede Rübe leicht mit den Fingern zerdrücken kann. Den ganzen Saft passirt man hierauf mit Wasser auf den Fisch und läßt ihn darin einige Minuten aufkochen, wobei man zu achten hat, daß er sich ja nicht verkoche. Auf einer langen Fischschüssel wird der so bereitete Stirl oder Karpfen, mit Erdäpfeln garnirt, heiß zur Tafel gebracht.

### **Hechte grün.**

Man nimmt entweder Hecht allein oder Hecht mit Aal, eventuell mit Barsch, Schlei oder Quappe zusammen, läßt die in Stücke geschnittenen Fische in Wasser mit Salz, Gewürz, Zwiebel, in Stücke geschnittener Petersilienwurzel weich kochen. Nachdem tüchtig abgeschäumt, fügt man ein Stück Butter, etwas geriebene Semmel und mit einer Zwiebel zusammengehackte Petersilie hinzu und läßt die Sauce tüchtig einkochen.

### **Hechte zu fieden.**

Wenn der Hecht geschuppt ist, wird er ausgenommen und sauber gewaschen, in Wasser, in welches Zwiebel, Wein und ein wenig Essig, Lorbeerblatt, Zitronenscheiben, Salz und Pfeffer kommen, gut zugedeckt gesotten. Man kann eine Fisch- oder Butter sauce dazu geben.

### **Gebratener Hecht mit Senfsauce.**

Ein Hecht wird gereinigt, gesalzen und in einer länglichen Bratpfanne in der Röhre gebraten. Dann macht man eine Sardellenbutter (die Sardellen werden gereinigt, mit der Butter im Mörser gut gestossen und durch ein Sieb durchgedrückt), bestreicht damit während des Bratens den Hechten, damit er den Geschmack davon erhält, und gießt einige Löffel voll Suppe auf die Pfanne zum Saft. Ferner macht man eine Butter sauce, seigt den Fischsaft dazu, und gibt außerdem noch guten Rahm und Senf dazu. Der Hecht wird auf einer länglichen Fischschüssel angerichtet und mit grüner Petersilie garnirt, und die Senfsauce in einer Saucière dazu servirt.

### **Hecht mit Galle.**

Bereitet ein Stück Butter französisch und gibt dazu in eine Casserolle fein zerdrückte Schalotten, Zwiebel nebst drei Löffel Rahm, in welche drei Tropfen von der Galle gut vermischt worden sind; darein legt man den geschuppten, ausgenommenen, gewaschenen, in Stücke zerschnittenen und gesalzenen Hecht zum Aufsieden.

### **Schill auf bürgerliche Art.**

Man schuppt den Schill mit einem scharfen Messer gut ab, schneidet ihn auf dem Bauche auf, entfernt die Gedärme,

das Blut und die inneren Klossen, wäscht ihn dann in zweimal oder nach Bedarf öfter gewechseltem frischen Wasser so lange aus, bis es rein bleibt; hierauf wäscht man den Fisch mit einem Tuche gut ab, gibt ihn in ein langes Wandel mit Einsatz, salzt ihn stark in- und auswendig, und läßt ihn womöglich im Salz eine Stunde liegen, füllt dann soviel Wasser darauf, daß es fingerhoch über den Fisch geht, und siedet ihn gleich in demselben Wandel. Wenn derselbe einen Sud gemacht, wird er vom Feuer entfernt und bis zum Gebrauche an einem warmen Orte aufbehalten. Zum Anrichten nimmt man den Fisch mit dem Einsatz aus dem Wandel heraus, läßt ihn vom Wasser gut abrinnen, legt ihn auf eine lange Schüssel, begießt ihn mit heißer Butter und garnirt ihn mit grüner Peterzilte und eiförmig geschnittenen Erdäpfeln, die man im Salzwasser gesotten hat. Zum Schill wird eine heiße, geklärte Butter in einer Saucière servirt.

#### Weißfische zu kochen.

Sie werden geschuppt und gereinigt. In das Wasser zum Kochen derselben gibt man etwas Essig, Zwiebel, Pfefferkörner, eine Scheibe Citrone und Salz.

#### Flußfische zu braten.

Nachdem sie gereinigt und vorgerichtet sind, wendet man sie in Mehl oder gestossenem Zwieback um, bestreut sie mit Salz und bratet sie schnell auf offenem Feuer. Große Fische spaltet man zum Braten durch und schneidet sie dann in Stücke.

#### Stockfisch.

Zwar erhalten wir denselben meistens schon gewässert und geklopft aus den Spezereisläden, aber die oft sehr mangelhafte Zu- und Vorbereitung macht es rathsam, dies bei größerem Bedarf selbst zu besorgen. Der Stockfisch wird 3 bis 4 Tage vor dem Gebrauch eine halbe Stunde in Wasser gelegt, dann mit einem hölzernen Hammer so lange geklopft, ohne ihn jedoch zu zerfezen, bis er locker geworden ist. Dann wird er in 10 bis 12 Etm. breite Stücke geschnitten und 2 bis 3 Tage an einem kühlen Ort in Soda oder Kalkwasser gelegt, hierauf geschuppt und bis zum Gebrauch in frisches, weiches Brunnenwasser gelegt, welches aber täglich dreimal gewechselt

werden muß. Werden die Fische schon zubereitet gekauft, so sehe man darauf, daß das Fleisch schön weiß, ja nicht gelb aussehe. Die mittleren Stücke des Fisches sind die besten. Der gehörig vorbereitete Stockfisch wird nun vom Rückgrat, den Gräten, den Flossen und von der Haut befreit, die Stücke werden in ein Tuch gebunden und ohne Salz mit kaltem Wasser zugelegt. Fängt das Wasser an, etwas zu schäumen, so wird der Fisch weggenommen, zum Sieden darf das Wasser nicht kommen, es soll nur Blasen werfen, sonst würde das Fleisch des Stockfisches hart. Ehe er angerichtet wird, muß er einige Augenblicke auf den Durchschlag gelegt werden; dann gibt man ihn mit gedämpften Kartoffeln und zerlassener Butter zu Tisch. Damit die Stücke weniger zerfallen, kann die Haut auch erst nachdem er fertig ist abgezogen werden. Statt mit Kartoffeln kann man ihn auch mit irgend einer Butter-, Sardellen oder Peterfilienauce zu Tische geben.

#### Gebäckener Stockfisch.

Man schneidet aus dem gut ausgewaschenen Stockfisch zwei fingerbreite und daumlange Stücke, die, eingefalzen wie ein Braten, eine Stunde liegen gelassen werden; dann drückt man das Wasser gut vom Fische ab, staubt ihn mit Mehl ein und backt ihn schnell aus heißem Schmalz, worauf das Sauerkraut damit belegt wird.

#### Forelle mit Aspik.

Nachdem man die Forelle abgekocht hat und sie erkaltet ist, nimmt man sie behutsam aus der Brühe, legt sie auf eine Schüssel und begießt sie mit halberstarrem Fleischgallert, bis sie mit dem Gallert überzogen ist. Nun richtet man sie auf einer Schüssel an, garnirt sie mit gekochten Eiern, Krebschwänzen, Peterfilie und gibt Essig und Del dazu.

#### Geräucherte Lachsforellen mit Kanapées und Aspik.

Lachsforellen werden in 2 fingerlange und 2 fingerbreite Stücke geschnitten, und in der Mitte einer flachen runden Schüssel angerichtet. Hierauf werden 2 fingerbreite, längliche und viereckige Semmelspalten geschnitten und etwas trocken gelassen. Sardellen werden mit Butter, früher gereinigt und dann gut zusammengestoßen, durch ein Sieb passiert und

messerrückendick auf die Semmelspalten gestrichen. Aus Sardellen werden (nach der Länge der Sardelle) schmale und lange Streifen geschnitten, etwa in der Breite eines starken Messerrückens, die bestrichenen Semmelspalten werden am Rande im Viereck damit belegt, was die Einfassung bildet, und Sardellenstreifen kreuzförmig darübergelegt. Vier Eier werden hart gekocht und die Dotter durch ein Sieb gedrückt, von welchen man sie langsam abnimmt, weil sie durch das Passiren eine schöne längliche Form erhalten; das hartgesottene Eiweiß wird mit einem Messer so fein wie das Gelbe zusammengehackt. Ebenso werden Kapern und grüne Oliven ganz fein gehackt und der Saft durch ein Tuch weggepresst. Damit dekorirt man nun die Kanapé's in der Weise, daß in einem der mit Sardellen bekränzten Theile das Gelbe, entgegen das Weiße, und in den beiden Seitentheilen Grün (Kapern und Oliven) gelegt wird. Man garnirt den Fisch in der Rundung mit diesen Kanapé's und außerdem an der Seite mit großen dreieckigen Aspil-Croutons. Gleichzeitig werden dazu auch Sardinen, mit Aspil dekorirt, herungereicht.

### Gebäckene Auster.

Die Auster werden von dem schwarzen Ring befreit und mit einem Messer ausgelöst. Dann kommt auf jede Auster ein wenig Citronensaft, mit Semmelmehl vermischte Sardellen, nebst einem Stückchen Butter. Sie werden im Backofen gebacken, bis sie einen gelben Ring bekommen, und mit Citronenscheiben auf einer Platte angerichtet.

### Al gebacken.

Man schneidet den geschlachteten Al in Stücke, läßt dieselben ein paar Stunden mit Salz und Pfeffer liegen, trocknet sie ab, wälzt sie in Ei und Semmel, oder besser Pantermehl, und backt sie von beiden Seiten braun. Man gibt Remouladensauce dazu.

### Gebratener Al.

Man schlägt dem Al Kopf und Schweif ab, die beide weggeworfen werden, dann wird die Haut abgezogen, wäscht ihn sauber aus und schneidet ihn in Stücke. Wenn diese eine Weile eingesalzen gelegen haben, steckt man sie an einen Spieß und

bratet sie unter fleißigem Begießen mit Butter, unter der sich Limoniensaft, gestoffene Gewürznelken und Muskatblüthe befinden. Beim Anrichten auf die Schüssel gießt man die Sauce aus der Bratpfanne darüber.

### Al in Gelée.

Ale in Mittelgröße werden mit einem Schnitt quer über den Kopf getödtet, dann mit Salz abgerieben und von allem Schlamm befreit. Hierauf schneidet man sie in Stücke und setzt sie mit Wasser, Lorbeerblättern, Gewürz, vielem Salz und feingeschnittenen Zwiebeln auf und läßt sie weich kochen. Während des Kochens setzt man etwas Essig hinzu. Dann werden die Ale herausgenommen und die Sauce muß recht kurz einkochen. Unterdessen arrangirt man die Ale in einer Form, gießt die Sauce durch ein Brühsieb darüber und läßt sie so erkalten. Angerichtet servirt man den Al mit Essig und Del.

### Barbe

wird geschuppt, ausgenommen, gewaschen und in Wasser mit Peterfilienwurzel und Gewürz gut gekocht, mit brauner Butter und Mostich oder mit holländischer Sauce zu Tisch gebracht.

### Gebratene Barsche.

Die geschuppten und ausgenommenen Barsche kerbt man mit einem Messer ein und läßt sie einige Zeit eingesalzen stehen, dann panirt man sie mit Et und geriebener Semmel oder Paniermehl und bäckt sie von beiden Seiten hübsch braun.

### Häringe.

Frische Häringe haben weißes Fleisch und keinen häßlichen Thran- oder Fischgeruch; die Augen liegen flach. Aeltere Häringe legt man nach dem Ausnehmen und Abwaschen 20 bis 30 Stunden in frisches Wasser, sollen sie zart und weiß werden in Milch. Vor dem Anrichten werden sie abgezogen, in große oder kleine Stücke geschnitten, mit Essig und Zwiebelscheiben auf die Schüssel gelegt. Gewöhnlich legt man die zerschnittenen Häringe in ihrer Form wieder zusammen auf eine flache Schüssel und legt die Zwiebelscheiben geordnet dazu.

### Gebäckene Häringe.

Die gereinigten und vorbereiteten Häringe werden gut eingesalzen, nach etwa einer Stunde wieder abgewaschen, in einer Mischung von Mehl und gestossenem Zwieback nebst ein wenig Salz umgekehrt und in hellbrauner Butter, der man auch anderes gutes Fett beimischen kann, über raschem Feuer in einer Casserolle gebacken. Will man sie mariniren, so legt man die völlig erkalteten Häringe in einen Steintopf oder Glasgefäß und übergießt sie mit einer Marinade von Essig, welche mit Porbeerblättern, Nelken und Nelkenpfeffer aufgekocht und gleichfalls völlig kalt geworden ist.

### Räucherhäring in Del.

Befreit von Haut und Gräten, wird der Hering in kochendem Wasser abgespült und getrocknet. Wenn derselbe kalt geworden, wird er in Del gelegt und mit ganzen Nelken durchstochen. Wird auf Butterbrot gegessen.

### Marinirte Räucherhäringe.

Der Hering wird zwölf Stunden in Milch und alsdann noch eine Stunde in folgende Marinade gelegt: Zwei bis drei Champignons, ein Bund Petersilie, einige Schalottenzwiebeln und etwas Del. Nachdem der Hering aus der Marinade genommen, wird derselbe mit gebranntem Mehl bestreut und in der Casserolle geröstet. Wird mit Butterbrot servirt. In Südfrankreich werden zu der Marinade einige Zwiebeln hinzugenommen.

### Fischragout in Muschelschalen.

Man schneidet entweder einen Hecht, Karpfen oder einen frischen Schellfisch aus der Haut und den Gräten, wäscht ihn, trocknet ihn auf einem Tuche ab und schneidet ihn in große Würfel, salzt ihn, macht ihn in Butter und Citronensaft auf langsamen Feuer fertig und schüttet ihn auf ein Sieb, damit die Flüssigkeit abläuft. Man macht nun eingebranntes Weizenmehl nach der Vorschrift, gießt den entfetteten Fischfond und Brühe darauf, kocht eine sehmige Sauce davon, setzt ein Glas Wein zu, und kocht die Sauce unter beständigem Rühren dick ein, zieht sie mit einigen Eidottern, Sardellenbutter und etwas Citronensaft ab und vermischt den Fisch behutsam damit,

um ihn nicht zu zerrühren, füllt das Ragout in Muschelschalen, bestreut es mit einer Mischung von Semmel und Parmesan- käse, tropft Krebsbutter darüber und backt die Muscheln im heißen Ofen zu schöner Farbe.

### Schnecken zu fieden.

Nachdem die Schnecken recht sauber gewaschen sind, setzt man sie mit siedendem, stark gesalzenem Wasser zu und läßt sie 1 bis 2 Stunden fieden. Nachdem sie herausgenommen und ein wenig abgekühlt sind, zieht man sie mit einer Gabel aus dem Häuschen, entfernt das obere schwarze Häutchen, schneidet den Ring und die Spitzchen weg und reibt sie gut mit Salz ab. Damit der Schleim sich löst, brüht man sie nochmals oder wäscht sie ein paar Mal in lauem Wasser. Auf diese Weise müssen die Schnecken zu jeder Art Zubereitung gesotten werden.

### Das Schlachten der Fische.

Es ist eine bekannte Thatsache, daß die Fische desto besser schmecken, je schneller sie nach dem Fange getödtet wurden, ebenso, daß sie im Auslande erst kurz vor dem Zubereiten geschlachtet werden. Ein deutscher Schriftsteller äußert sich in seiner Reisebeschreibung: „Jeder, der Holland besucht hat, wird zugeben, daß die dortigen Fluß- und Seefische ungleich schmackhafter sind, auch viel festeres Fleisch haben, als die in anderen Ländern auf den Tisch gebrachten.“ Dies ist die Folge davon, daß in Holland die Fische im allgemeinen viel schneller getödtet werden. Ein Grund für das späte Schlachten der Fische kann in der im Publikum bestehenden Ansicht gefunden werden, daß das Fleisch geschlachteter Fische zu schnell in Fäulniß übergehe. Diese Meinung ist indessen falsch, denn das Fleisch von Fischen, die sogleich, nachdem sie aus dem Wasser kamen, getödtet wurden, hält sich, wenn man es kühl und luftig aufbewahrt, mindestens 48 Stunden gut. Die schnellste und zweckmäßigste Art, Fische zu tödten, besteht darin, daß man durch einen Schnitt mit einem scharfen und spitzen Messer dicht hinter dem Kopfe das Gehirn von der Wirbelsäule trennt. Durch diese Tödtungsart wird auch das Abschuppen bedeutend erleichtert, besonders, wenn man den Fisch nach dem Schlachten 2 bis 5 Sekunden (nicht Minuten) in Wasser liegen läßt.



---



---

## Salat.

### Endiviensalat.

Die gelben Endivienblätter werden der Länge nach in feine Streifen, etwa wie Nudeln, geschnitten, je feiner, desto besser. Damit der Salat seinen bitteren Geschmack verliere, legt man ihn in kaltes Wasser und gießt soviel heißes nach, als es nöthig ist, das Wasser stark warm zu machen. Man muß dabei sehr aufmerksam sein, denn zu heißes Wasser macht den Salat braun und unansehnlich, zu kühes läßt ihn bitter. Nachdem er eine Stunde im Wasser gelegen, läßt man ihn sauber ablaufen und macht ihn mit Essig, Del und Salz an. Es muß aber sehr viel Del, und zwar vor dem Essig, an den Salat kommen. Er kann nun so zu Tisch gegeben werden, meistens aber legt man ihn auf eine Lage Kartoffelsalat oder macht einen Kranz davon in der Salatschüssel, so daß innen noch ein paar Kartoffeln hervorsehen.

### Salat von Carviol.

Der Blumenkohl oder Carviol wird geschält, in kleinere Theile geschnitten und in Salzwasser weich gesotten. Nachdem er erkaltet ist, legt man ihn in eine Schüssel, vermengt Del, Essig, Salz, nach Belieben auch Pfeffer und Kapern, und gießt es über den Kohl; oder: etwige Eidotter werden mit einem Löffel voll Senf und einem Löffel voll Del fein verrieben, mit Essig und Salz vermischt und über den Kohl gegossen. Auf diese Weise kann auch der Spargelsalat angemacht werden.

### Bundsalat mit Spargel.

Dazu kocht man den gepuzten, in Büschel gebundenen Spargel weich, seihet das Wasser ab, legt ihn dann auf die gewöhnliche bekannte Weise — daß die Köpfe einwärts kommen — in eine Schüssel und lasse ihn darin erkalten. Nun legt man rein gewaschenen gelben Bundsalat sternartig über den

Spargel, gibt etwas Salz und Pfeffer daran, macht ihn mit Weinessig und Provençeröl an, wovon man den erkalteten Spargel erst eine Viertelstunde lang anziehen läßt, ehe er zur Tafel gegeben wird.

### Kopfsalat mit Essig und Del.

Grüner Salat ist erfrischend und gesund; je frischer man ihn haben kann, umso schöner und wohlschmeckender ist er. Man sieht ihn sorgfältig durch, weil häufig Schnecken darin sitzen; die äußeren grünen Blätter legt man weg und bricht die brauchbaren mit den nicht zu dicken Blattrippen in Stücke. Man wasche den Salat gut in vielem Wasser, doch nur leicht, indem man alles Pressen mit der Hand vermeiden muß, und menge ihn unmittelbar vor oder erst am Tische an, weil er langes Stehen nicht verträgt und dadurch zusammenfällt. Man macht den Salat dann mit wenig Essig, reichlichem Del und Salz an, wenn man will, kann man ihn mit hartgekochten Eiern anrichten. Schnittlauch ist gut dazu zu geben.

### Krautsalat.

Man schneidet das Kraut recht fein, salzt es ein und drückt es fest aufeinander; hat es so eine Stunde gestanden, so drückt man es wieder fest aus, zupft es auseinander und macht es mit Essig, Del, Pfeffer und etwas Kümmel an. Will man den Krautsalat warm, so wird er auch auf die nämliche Art ausgedrückt, und man nimmt Speck, schneidet ihn in kleine Würfeln, läßt ihn in einer Pfanne gelb werden, gibt ein wenig von dem ausgedrückten Salat hinein, damit er nicht so sehr spritzt, gießt, wenn er erkaltet ist, den nöthigen Essig daran, läßt es mit diesem siedend werden, und schüttet es über den Salat, treibt ihn recht durcheinander, läßt ihn auf Kohlen ein wenig aufkochen und gibt ihn so heiß auf den Tisch.

### Gurkensalat.

Die Gurken werden geschält, zu feinen Scheiben geschnitten, eingesalzen und eine Stunde stehen gelassen, dann werden sie ausgedrückt, mit Essig, Del und Pfeffer angemacht. Man kann auch Kartoffelscheiben darunter thun.

### Salat von rothen Rüben.

Die rothen Rüben werden gewaschen, ohne die feinen Wurzeln abzubrechen, damit der Saft beim Sieden nicht herausfließt, gekocht, zu Scheiben geschnitten, in einen irdenen Topf eingelegt, jede Lage mit Kümmel und Krenscheiben bestreut und so viel Essig darauf gegeben, daß sie bedeckt sind. Wenn sie wenigstens einen Tag gestanden, gibt man davon in eine Schale mit etwas Essig und streut geschabten Kren darüber. Es ist gut, gekochten Essig zu verwenden, den man aber erkaltet über die Rüben gibt, auch kann man ein Stückchen Zucker mitkochen. Gut zugebunden halten sich die so zubereiteten rothen Rüben längere Zeit.

### Bunter Salat.

Rothe Rüben, Gelbrüben, Selleriewurzeln werden gepuzt und jedes besonders weich gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, mit Weinessig, Kapern, gewiegten Sardellen und Salz in einen Topf gethan und zugebunden. Er kann einige Wochen aufbewahrt werden, wenn genügend Essig dabel ist. Vor dem Gebrauche wird feines Del darunter gemengt.

### Bohnensalat.

Kleine weiße Bohnen (Fisolen) werden weich gekocht, abgeseiht, ein Drittel der Menge Linsen gleichfalls gekocht und ebenso einige Erdäpfeln; diese werden nach dem Erkalten in kleine Stücke geschnitten. Indessen macht man von 1 bis 3 gekochtem Eigelb und etwas Senf, Salz, Pfeffer, Del und Essig eine Sauce, gibt Bohnen, Linsen und Erdäpfeln hinein und vermengt es gut. Dieser Salat ist sehr nahrhaft und bildet eine gute Abendmahlzeit.

### Erdäpfelsalat mit Sardellen.

Hat man die Erdäpfel in Scheiben geschnitten und bereits auf eine Salatschüssel gelegt, so schält man ein hartgekochtes Ei ab, schneidet unten eine Scheibe davon weg, damit es aufrecht stehen kann und setzt es in die Mitte der Kartoffeln. Hierauf hackt man folgende Sachen, jede besonders, recht klein: Ein hartgekochtes Ei, Sardellen, rothe Rüben, Zwiebeln, Brunnenkresse und Kapern. Man vermischt jedes mit Salz, Pfeffer, Del und Essig, und bildet daraus Kränze

um das Ei herum, von abwechselnden Farben. Der übriggebliebene Essig und das Del wird zuletzt über das Ganze gegossen.

### Häringsalat.

Abgekochte und abgezogene Kartoffeln, abgeschälte saure Gurken, Pfeffergurken, geschälte Äpfel, 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 auch wohl 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 fließend. Weit schmackhafter wird er, wenn man das dazu bestimmte Del mit einigen Eidottern abrührt und dann die eingeschnittenen Zutaten damit vermischt.

### Französischer Salat.

Man hat 3 Sardellen, eine Schalotte und etwas Petersilie klein, legt sie in eine Schüssel mit 2 Eßlöffeln voll Essig, 1 Löffel voll Del, ein wenig Senf und Salz, wenn es gehörig vermischt ist, thut man allmählig etwas kaltes, gebratenes und gesottenes Fleisch dazu, und zwar in sehr dünnen Scheiben, aber immer nur wenige auf einmal; auch dürfen sie nicht über 2 bis 3 Zoll lang sein. Man schüttelt sie in der Würze und legt dann mehr nach, bedeckt die Schüssel fest und sorgt dafür, daß der Salat drei Stunden zuvor, ehe er gegessen wird, fertig ist. Man garnirt sie mit Petersilie und einigen Fettschnitten.

### Döfhenmaulsalat.

Ein Döfhenmaul wird gepuht, in Salzwasser weich gesotten und, so lange es noch warm ist, ausgebeint. Hernach schneidet man es in feine Streifen und macht es mit Del, Essig, Pfeffer, Salz und feingeschnittenen Zwiebeln an. Ein solcher Salat kann in einem steinernen Topfe acht Tage aufbewahrt werden, wenn das Del weggelassen und erst vor dem Gebrauche darunter gemengt wird.

## Kompot.

### Kompot von Kirschen.

20 Dekagramm Zucker werden mit einem Glase Wasser, nach Belieben auch etwas Wein, gekocht, schöne reife Kirschen mit halb abgeschnittenen Stielen, Zimmt und ganzen Nellen darin weich gekocht, und wenn sie aufspringen wollen, mit einem Schaumlöffel schnell herausgenommen, der Saft etwas dick eingekocht und über die Kirschen gegossen.

### Birnen-Kompot.

Die Birnen werden fein geschält, der Stutzen sammt dem Kernhäuschen herausgenommen und in jede Birn eine Gewürznelke gesteckt. Dann legt man sie in eine Casserolle nebeneinander hin, thut einen Theil Wasser und zwei Theile Wein, Zucker, ganzen Zimmt und Citronenschale dazu, deckt es zu und läßt es kochen, bis die Birnen weich sind. Sodann nimmt man eine um die andere heraus, so daß sie ganz bleiben, legt sie schön auf eine Porzellanplatte, läßt die Sauce noch kurz einkochen und richtet sie über die Birnen an.

### Feines Aepfel-Kompot.

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

### Erdbeer-Kompot.

Zucker wird mit Wein geläutert, die Erdbeeren mit ein wenig Zimmt dazu gethan, einigemal aufgeköcht, in ein passendes Porzellan-Geschirr angerichtet und kalt servirt.

### Pflaumen-Kompot.

Die Pflaumen dürfen nicht sehr weich sein, sie werden in siedend heißes Wasser gelegt, damit man sie schälen kann. Auf der Seite schneidet man sie auf und nimmt den Kern heraus. Nun werden 25 Dekagramm Zucker mit einem Glas

Wein geläutert, die Pflaumen mit etwas ganzem Zimmt hineingethan und langsam gekocht. Wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus auf eine Kompotfschale, kocht die Sauce kurz ein und gießt sie darüber.

### Quitten-Kompot.

Die Quitten werden geschält, in 4 Theile geschnitten und die Kernhäuschen herausgenommen. Dann werden sie in Wasser gekocht, und wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus und läßt sie ablaufen. Sodann thut man Wein, Zucker, ganzen Zimmt und Citronenschale in ein Casserolle, und wenn es siedet, legt man die Quitten hinein und läßt sie noch ein wenig mitkochen. Sie müssen jedoch ganz bleiben. Hernach nimmt man die Quitten heraus, kocht die Sauce kurz ein und gießt sie darüber.

### Getrocknete Zwetschken und Aepfel.

Aepfelschnitten wäscht man in kaltem Wasser klar; Pflaumen dagegen erst tüchtig in warmen, dann in kaltem Wasser. Man setzt das Obst auf mit kaltem Wasser, Zucker, Zimmt, auch wohl etwas Citronenschale, und läßt sie, fest zugedeckt, langsam gut werden. Die Zwetschken kann man auch eine Nacht über oder einige Stunden einweichen, sie brauchen dann nur kurze Zeit und nur langsam zu kochen.

### Gemischtes Kompot.

Man schält zwölf Stück reife, saftige Marillen, eben so viele Pfirsiche und Reinesclauden, spaltet selbe voneinander, befreit die Stücke von dem Samengehäuse, wälzt jedes Stück vielmal in einer Schüssel herum, in welcher sich fein gestoffener Zucker befindet, und bringt diese Stücke einstweilen in ein irdenes Geschirr. Hierauf entfernt man die Rinde von einer mittelgroßen Melone, befreit sie von den Kernen und schneidet das Fleisch in sichelförmige Stücke, bestreut sie mit Zucker und gibt sie zu den anderen Früchten in das Geschirr. Nun nimmt man vier Pomeranzen, löst die äußere dicke Schale und die inneren, feinen, weißen Häutchen ab, schneidet sie in Spalten, bestreut sie mit Zucker nach der oben beschriebenen Art; endlich nimmt man auch Johannisbeeren, welche man von den Stängeln befreit, ferner Erdbeeren und Him-

beeren und zuckert sie alle so. Ist dieses geschehen, so werden alle diese Früchte untereinander gemengt, mit dem Saft von 6 bis 8 Citronen genäßt, und dann in ihrer ganzen bunten Vermischung nebst dem Saft auf eine Kompotschüssel angeordnet und mit Bisquit garnirt.



## Mehlspeisen.

### Schinken-Nudeln.

Breite Nudeln werden in gesalzener Milch oder in Salzwasser gesotten und auf ein Backbrett gelegt, damit sie etwas abtrocknen, hierauf 40 Deka Schinken fein gewiegt, ebenso Zwiebel und Petersilie, letztere in Butter gedämpft, und in einer Schüssel mit 9 Eiern, einem halben Liter sauren Rahm, Salz und Muskatnuß verrührt. Zuletzt werden noch die Nudeln darunter gemengt und diese Masse in ein sehr stark mit Butter bestrichenes Blech gefüllt, mit kleinen Butterstückchen belegt und 20 Minuten gebacken. Statt der breiten Nudeln können auch Maccaroni genommen werden.

### Milchnudeln.

Von 2 Eiern und  $\frac{1}{2}$  Liter Mehl wird ein Nudelteig gemacht, gesalzen, fein ausgewalkt, Nudeln geschnitten und selbe in 2 Liter kochende Milch mit 6 Deka Butter und 6 Deka Zucker gekocht. Man läßt sie ziemlich dick einkochen und streut beim Anrichten Zucker und Zimmt darauf.

### Gewöhnliche breite Nudeln.

Für 6 Personen macht man von 4 Eiern und dem nöthigen Mehl einen so festen Teig, daß er beim Kneten nicht mehr anklebt. Je fester der Teig ist, desto besser die Nudeln. Dann theilt man ihn in 4 bis 5 gleiche Theile, knetet diese Theile noch

mals durch und walzt sie so dünn aus, daß sie durchsichtig sind. Nun läßt man die Kuchen etwas abtrocknen, rollt sie auf und schneidet  $\frac{1}{2}$  Centimeter breite Streifen davon, schüttelt sie auf und siedet sie in Salzwasser ungefähr 10 Minuten lang. Dann werden sie zum Ablaufen auf einen Durchschlag gelegt, mit klarem, siedenden Wasser übergossen, auf einer Platte angeordnet und mit in Butter geröstetem Semmelmehl geschmalzen.

### Rahmnudeln, gefüllte (Wollensäcke).

Man macht einen gewöhnlichen Nudelteig und weilt Kuchen davon aus. Es kann aber auch ein gewöhnlicher, mürber Teig dazu verwendet werden. Sind die Kuchen fertig, so schneidet man sie in 3 Theile, füllt sie mit in Butter und Speck gedämpften, fein geschnittenen Zwiebeln, welche mit saurem Rahm, 1 bis 2 Eiern, Kümmel und Salz verrührt wurden, rollt sie auf, bestreicht sie mit Butter und backt sie im Ofen; sind sie von gewöhnlichem Nudelteig, so werden sie mit Milch übergossen und aufgezogen.

### Heidennudeln mit Topfsenfülle.

Von gesalzenem Heidenmehl mit siedendem Wasser abgebrüht, macht man einen ziemlich weichen Teig, schneidet ihn zu Stücken, die man zu handgroßen ovalen Flecken austreibt und mit Topfsenfülle bereitet.

### Salzburger Nockerln.

Man siedet  $\frac{1}{2}$  Liter Obers mit einem Stückchen Zucker und ein wenig Schmalz, dann gibt man ungefähr einen starken Löffel Mehl dazu und rührt es so lange ab, bis es sich gut vom Löffel löst, worauf es in einem Mörser recht gut mit nach und nach hineingegebenen 6 ganzen Eiern und 2 Dottern gestossen wird, sobald es fein genug ist, schütte es auf einen Teller. Inzwischen gießt man  $\frac{1}{2}$  Liter Milch mit etwas Krebsbutter in eine Casserolle, sobald sie siedet, schlägt man den Teig von den Nockerln hinein und läßt diese bei Gluth von oben und unten gut ausdünsten. Vor dem Anrichten schmirt man eine Schüssel mit Krebsbutter, gibt eine Lage Nockerln darauf, dann eine Lage Schwankeel und so fort. Zuletzt wird  $\frac{1}{4}$  Liter Obers mit Zucker und 5 Eidottern abgesprudelt, darunter gegossen und mit etwas Krebsbutter obenauf beschmirt, und so ist es fertig.



### Griesknödel ohne Eier.

In  $\frac{1}{3}$  Liter siedende Milch rührt man so viel Gries, daß er dick wie ein Rindkoch ist und stellt ihn, ohne zu kochen, bei Seite. Dann läßt man in heißem Fett feingehackte Zwiebel gelb anlaufen und mischt so viel Bröseln dazu, als der Gries ausmacht. Wenn sie angelauten sind, mischt man es zusammen, formirt Knödel, kocht sie in Salzwasser, schmalzt sie ab und gibt gefotenes Selchfleisch oder heiße Würste dazu.

Mit Erdäpfeln. Ungefähr 3 große Erdäpfel werden gekocht und gerieben, dann brüht man  $\frac{1}{3}$  Liter Gries mit siedender Milch ab, läßt ihn erkalten, mischt 2 Eier, Salz und die Erdäpfel dazu, formirt Knödel und kocht sie in Salzwasser. Sie werden mit gerösteter Zwiebel und Bröseln abgeschmalzen.

### Zwetschkenknödel von Erdäpfelteig.

12 große Erdäpfel werden gekocht, geschält, noch warm zerdrückt und gesalzen. Nun kommen 6 volle Löffel Mehl und 2 Eier dazu, der Teig wird mit den Händen gut durchgearbeitet, dann Rollen davon gemacht, von denen man kleine Stückchen schneidet, den Teig dünn auszieht und in jedes derselben eine Zwetschke hineingibt. Wenn die Knödel fertig sind, kocht man sie in Salzwasser ab, schmalzt sie mit Fett und Bröseln ab.

Böhmische.  $\frac{2}{3}$  Liter Mehl, 4 Dekka Bröseln, 2 Dekka Fett, 2 Eier und etwas Milch werden zu einem festen Teig gemacht und die Knödel weiter wie oben bereitet. Man kann sie auch mit gesalzenem Topfen bestreuen.

### Heidenmehlnödel.

1 Liter Wurstbrühe oder Wasser wird in einem großen Topf gekocht, dann rührt man 50 Dekka Heidenmehl hinein und so lange, bis es durch ist. Mit einem Löffel werden alsdann Knödeln ausgestochen. Eingebrannte Zwiebelsauce wird dazu gegeben, oder Kraut, Salat, Fleisch.

### Grieschmarrn.

Man läßt einen halben Liter Milch aufkochen, schüttet  $\frac{1}{4}$  Liter Gries hinein, kocht ihn bei mäßiger Hitze, bis er ganz dick geworden, worauf man Zucker in Schmalz bräunt,

den Gries dazu gibt und ihn fleißig aufsticht. Man kann ihn auch ohne Zucker bereiten und gedörrte Zwetschken dazu geben. Ebenso kann man Reischmarrn bereiten.

#### Seidensterz.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Eiter Seidenmehl in  $1\frac{1}{3}$  Eiter siedendes Wasser, läßt es zugedeckt ungefähr 10 Minuten kochen, dann dreht man den ganzen Mehlloß mit einem Kochlöffel um, das obere gegen unten, nachdem man das Mehl vom Rande des Kochtopfes gelöst. Man läßt es nun eben so lange kochen, sticht aber während dieser Zeit einmal mit dem Kochlöffel durch den Mehlloß hinab, damit das Mehl durch den Dunst besser anlaufen kann. Macht man den Sterz von einer größeren Menge, muß er auch im Ganzen  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Dann schüttet man etwas von dem Wasser herab, läßt aber so viel daran, als man glaubt unter das Mehl verrühren zu können und thut dies mit dem Kochlöffel zu großen Brocken. Nun schüttet man einige Deka heißes Schweinefett darüber und läßt den Topf zugedeckt seitwärts am Herde  $\frac{1}{4}$  Stunde stehen. Nach dieser Zeit zerbröckelt man es mit einer Gabel, gibt es auf eine Schüssel und streut Speckgrammeln darüber. Man gibt den Sterz mit Rindsuppe, an Fasttagen mit Milch oder Schwammisuppe zu Tisch. In lekerem Falle nimmt man Butter an Stelle des Speckes.

#### Pfannsterz.

Zu  $\frac{1}{2}$  Eiter Auszugmehl nimmt man den dritten Theil davon ordinäres, salzt, mischt und röstet es, rührt so viel siedendes Wasser dazu, daß ein lockerer, bröckeliger Teig wird, den man gleich in heißes Fett gibt und zudeckt und ein wenig rammeln läßt, dann gleich anrichtet und Suppe oder Milch dazu gibt.

#### Breinsterz.

Mit warmen Wasser gut gewaschenen Hirsebrein, ungefähr  $\frac{1}{2}$  Eiter, kocht man mit gesalzenem Wasser zugedeckt dick, schmalz dann heißes Fett mit geringeltem Zwiebel oder Speckgrammeln darüber und läßt ihn eine Weile auf dem Herde stehen und richtet ihn heiß an.

### Abgetriebene Tackerln.

Es werden 7 Deka Butter und 5 Deka Rindschmalz mit 4 Löffeln Obers, einem ganzen Ei und 2 Dottern, 2 Löffeln Germ und 12 Löffeln Mehl gut abgetrieben; dann staubt man das Nudelbrett und gibt den Teig darauf, fingerdick ausgewalzen, und wenn dies geschehen ist, werden mit dem Stecher kleine Krapferln ausgestochen. Nun läßt man diese auf einem mit Butter oder Rindschmalz geschmierten Papier gehen, bestreicht sie mit einem Ei, legt etwas Eingesottenes darauf und backt sie bei gelinder Gluth. Vor dem Anrichten werden dieselben, wie überhaupt alle Mehlspeisen dieser Art, mit gestoffenem Zucker bestreut.

### Golatschen.

Man sprudelt ein dünnes Dampfel von 3 Deka Germ, einige Löffel Milch, etwas Zucker und Mehl und läßt es aufgehen. Indessen treibt man 4 Deka Schmalz (es kann auch Schweineschmalz sein) ab, gibt  $\frac{2}{3}$  Liter Mehl, die noch nöthige Milch und das Dampfel dazu, und wenn es gut abgeschlagen ist, den Schnee von 2 Eiern dazu. Dann gibt man den Teig löffelweise auf das Blech, drückt auf jedes Häufchen in der Mitte eine Vertiefung und füllt Powidl ein. Wenn sie genug gegangen, bestreicht man den Teigrand mit Butter, ebenso wenn sie aus dem Ofen kommen. Man kann sie auch mit Topfen oder Mohn füllen.

### Maultaschen.

Von 4 Eiern macht man einen gewöhnlichen Nudelteig und wellt dünne Kuchen davon aus. Zur Fülle hackt man 20 Deka Kalb- und ebensoviel Schweinesfleisch mit Zwiebeln und Petersilie, auch nach Belieben mit einer handvoll gebrühte Spinatblätter recht fein. Statt rohen Fleisches kann übrig gebliebenes Fleisch aller Art verwendet, im Nothfalle auch das Fleisch ganz weggelassen und die Fülle nur von Spinat und Semmeln gemacht werden. Ist das Fleisch oder der Spinat gewiegt, so werden eingeweiichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln damit in einem Stück Butter gedämpft, die Masse in einer Schüssel etwas abgekühlt und Eier, Salz und Wurstatnuß hineingerührt. Zwei Eier sind genügend, doch wird die Fülle um so besser, je mehr man nimmt. Nun

schneidet man die Kuchen in Hälften, bestreicht sie mit der Fülle, rollt sie etwa 3 Finger breit auf, macht mit einem Kochlöffelstiel schräge Einschnitte und schneidet die auf diese Art gebildeten, schrägen Vierecke auseinander. Werden die Kuchen vor der Fülle gerichtet, so müssen sie zwischen ein Tischtuch gelegt werden, damit sie nicht zu spröde werden.

### Mexikaner-Tascherln.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Kilo feines Mehl auf das Nudelbrett, schneidet 30 Deka Butter blätterig hinein, walkt sie darunter und bröseln sie mit dem Mehle gut ab; dann gibt man zehn Eßlöffel voll guten Rahm in einen Topf, sprudelt 2 ganze Eier und 4 Dotter, dann 3 Deka Preßgerm, welche in etwas Milch aufgelöst wird, hinein und macht damit den Teig an, gibt ihn dann auf ein warmes, mit Mehl bestäubtes Brett, deckt ihn mit einem warmen Tuche zu und läßt ihn gut aufgehen. — Indessen wird die Fülle auf folgende Art bereitet: Man treibt 12 Deka Butter in einem Weidling flaumig ab, rührt 4 Eidotter gut darunter, gibt 30 Deka frischen, fein abgebröselten Topfen und 4 Eßlöffel voll Rahm dazu, verrührt dies alles recht gut, mengt noch eine handvoll Rosinen und Korinthen hinein, und auch soviel gestossenen Zucker, bis die Fülle gehörig süß ist. Ist der Teig genug gegangen, so walkt man ihn schwache zwei Messerrücken dick aus, radelt mit dem Krapsenradel viereckige Fleckchen, gibt in die Mitte derselben einen Löffel voll von der Fülle, streicht sie ein wenig auseinander, schlägt die vier Ecken des Teiges in der Mitte zusammen, läßt den Teig, wenn noch Zeit ist, ein wenig gehen, legt die Tascherln auf ein Backblech, bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern, gibt sie in die Röhre und läßt sie langsam schön semmelfarbig backen. Hierauf richtet man sie auf einer runden Schüssel geschmackvoll auf und bestreut sie mit Vanillezucker zum Serviren.

### Äpfel im Schlafrock.

Man rührt 2 Deka feinen Zucker mit einem Eidotter in einem Weidling zu einem Koch, gibt dann 4 Deka süße gestossene Mandeln nebst noch zwei Dottern, etwas Limonenschale, Zimmt und den Schnee von den drei Eierklar unter stetem Verrühren dazu. Nun schmiert und bröseln man eine Rain

und gibt etwas von dem Gerichteten hinein, schält die Aepfel, sticht den Bozen aus, steckt von einem Aepfel etwas vor und füllt etwas Eingefottenes hinein, oben auch etwas von einem Aepfel, tunkt ihn dann in ein Ei und bröfelt und backt ihn gelblich. Nun stellt man die auf diese Art gefertigten Aepfel in die Kain mit dem am Boden befindlichen Gerichteten, streicht das übrige Gerichtete darauf und backt sie langsam.

### Gefüllte Aepfel.

Gutkochende große Aepfel werden geschält, in der Mitte durchgeschnitten und ausgehöhlt, noch besser ober ist es, man entfernt das Kerngehäuse mittelst eines kleinen, eigens dazu gemachten Löffels, ohne die Aepfel zu zerschneiden. Nun schlägt man 1 Eiweiß zu Schnee, rührt es mit 2 Eigelb und 6 Deka Zucker eine Viertelstunde, gibt 5 Deka geschälte, fein gewiegte Mandeln dazu, füllt die Aepfel damit, setzt sie vorsichtig in ein Kochgefäß und dämpft sie mit halb Wein, halb Wasser, Zucker, ganzem Zimmt und Nelken, bis sie weich sind. Man hüte sich vor dem Zerfallen und Zuweichwerden der Aepfel.

### Aepfelstrudel.

Zu  $\frac{1}{3}$  Eiter feinen Mehles nimmt man eine Klar oder ein ganzes Ei, etwas Salz und so viel kaltes oder laues Wasser, daß es ein weicher Teig wird, der sich anfangs an Hand und Brett anklebt. Wenn er sich zu lösen beginnt, gibt man ihn auf eine bemehlte Stelle, reinigt die Hände, bemehlt sie öfters und arbeitet ihn ab, bis er Blasen bekommt, wo man ihn mit Wasser bestreicht und eine erwärmte Schüssel darüber stürzt. Nach einer halben Stunde Rast wird ein Tuch über einen Tisch gebreitet, mit Mehl bestäubt, der Teig etwas ausgetrieben, darauf gelegt und rund herum mit beiden Händen ausgezogen, bis er ganz durchsichtig wird. Man betropft den Teig dann mit Butter, streut dünnblättrig geschnittene Aepfeln, eine handvoll Weinberkn, Semmelbröseln, Zucker und Zimmt darauf, rollt ihn zusammen und dreht ihn schneckenförmig. Er wird in einer gut mit Schmalz ausgeschmerten Casserolle gebacken. Ebenso kann man den Strudel mit Zwetschen füllen.

### Topsenstrudel.

Zu Topsenstrudel nimmt man 4 Deka Fett, läßt Petersilie und Bröseln anlaufen, mischt 24 Deka fein zerdrückten Topsen dazu und salzt es. Dann treibt man 2 Deka Butter mit 2 Eiern und 1 Tasse saurem Rahm ab und streicht das auf den Teig und streut den abgerührten Topsen darüber. Man kann diesen Strudel auch in Stücke schneiden und in Salzwasser kochen.

### Rahmstrudeln.

Macht von 4 Eiern und Mehl einen gewöhnlichen Nudelsteig, wellt seine Kuchen davon aus, schneidet sie, wenn sie halb trocken sind, in Hälften, füllt jeden Kuchen mit dickem, saurem Rahm und rollt sie auf, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, gibt auf jeden einige Stücken Butter, gießt  $\frac{1}{2}$  Liter Milch mit dem nöthigen Salz daran und zieht sie auf oder backt sie im Ofen.

### Griesstrudel mit Mandeln à la Crème.

Einen viertel Kilo Gries wäscht man und gießt das Schaumige davon weg, thut etwas Zucker und Butter dazu, füllt den Gries mit kochender Milch an, und rührt solchen so lange, bis er kocht; dann setzt man ihn auf gelindes Feuer, deckt ihn zu und läßt ihn steif ausquellen; bäckt dann 10 bis 12 Plinzen, und wenn ein guter Teigrand auf einer Schüssel gesetzt ist, stößt man abgeschälte Mandeln mit 1 Ei ganz fein, rührt solche unter den Gries, und im Falle der Gries zu dick sein sollte, verbünnt man ihn mit noch etwas Milch, damit sich derselbe bequem in die Plinzen streichen läßt; wenn dies geschehen, so bestreicht man die Schüssel und den Rand mit Butter, schneidet die gefüllten Plinzen in Stücke gleicher Höhe des Randes, und rangirt sie ein, schlägt 6 oder 8 Eier mit  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, 12 Deka Zucker, 12 Deka Butter, Muskat und Zimmt, gießt solche kalte Crème über die Plinzen, und läßt es eine gute Stunde im Ofen backen.

### Feiner Apfel-Pfannkuchen.

Äpfel werden geschält und in feine Scheibchen geschnitten, mit viel Butter weich gedämpft, Zwieback oder Pfenanibrot fein gestossen, mit etwas Milch angefeuchtet und mit

Zucker, Zimmt und Eigelb angerührt. Zuletzt kommt noch der Schnee des Eigelbs nebst den Äpfeln dazu; man kann die Masse auch mit Kirschegeist würzen. Sie wird dann als Kuchen langsam in Butter gebacken. Auf 25 Deka Zwiebackmehl kommen 5 bis 6 Eier, 8 Äpfel, 10 Deka Butter, Zucker und Zimmt.

### Weichsel-Kuchen.

Man gibt in einen Weidling 8 Deka Butter und treibt diese recht flaumig ab; schlägt dann 6 Eidotter hinein, gibt noch 8 Deka fein gestossenen Zucker dazu und treibt das Ganze wieder recht gut ab. Sodann schüttet man 6 Deka feines Mehl und 4 Deka Semmelbröseln darunter und verrührt diese wieder recht gut. Von dem Eiweiß der 6 Eier schlägt man dann einen recht festen Schnee, rührt diesen leicht unter die Masse, zu der man auch eine Messerspitze voll Zimmt thun kann. Eine der Masse entsprechende Form wird hierauf mit Butter gut ausgeschmirt und mit Semmelbröseln dicht bestreut, dann füllt man den Teig hinein, gibt oben nach Belieben Weichseln darauf und läßt ihn sehr langsam backen. Den also gebackenen Kuchen stürzt man auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Zucker, zerschneidet ihn in Portionen und bringt ihn so auf den Tisch.

### Kipfel-Pudding mit Weichseln.

Zehn Stück altgebackene Kipfeln werden, nachdem die Rinde abgerieben ist, klein würflig geschnitten, in einer tiefen Schüssel mit einem Viertelliter guten Obers benetzt und mit 7 Deka fein gestossenen Mandeln, gestossenem 14 Deka Zucker und 10 Deka Butter flaumig abgetrieben. Etwas Zitronengeschmack, auf Zucker abgerieben, und 5 Eidotter werden einzeln ebenfalls dazu abgerührt. Von dem Eiweiß schlägt man einen festen Schnee, den man langsam darunter mengt. Dann schmirt man eine schöne Form mit Butter aus, und staubt sie mit fein gestossenem Zucker, füllt etwas von Puddingmasse hinein, belegt sie mit gedünsteten Weichseln, füllt wieder Puddingmasse darauf, belegt diese dann wieder mit einer Lage von Weichseln und gibt endlich den Nest der Puddingmasse darüber. Hierauf gibt man die Form, gut zugedeckt, auf eine Stunde in Dunst, wo der Pudding recht kochen muß;

dann gibt man ihn aus der Form auf eine Schüssel und begießt ihn mit dickem Weichseifast.

### Sago-Auflauf mit Marillen.

20 Deka Sago werden in einem Liter Milch gekocht, bis dieser weich ist, worauf er zum Auskühlen in einen Weidling gegeben wird. Dann gibt man 20 Deka gestoßenen Zucker, etwas Vanillegeschmack und 7 Deka Butter dazu, ebenso 8 Eidotter, jedoch jedes einzeln darunter gerührt. Von dem Eiweiß schlägt man einen festen Schnee und mengt ihn leicht unter die Masse. Dann schmiert man eine glatte Form mit Butter aus und streut sie mit feinen Bröseln ein, füllt die Sagomasse darein und läßt sie langsam backen. Wenn der Auflauf gebacken ist, wird er auf eine runde Schüssel gestürzt und mit aufgekochter und mit Wasser verdünnter Marillen-Marmelade übergeben.

### Mehlspeise von Sago.

Von einem  $\frac{1}{2}$  Kilo Sago siedet man den Staub durch ein Sieb; dann wäscht man ihn öfters und lange, gießt ihn aber jedesmal auf ein Sieb, läßt das Unreine ablaufen und thut immer wieder frisches reines Wasser darauf. Denn weil der Sago öfters muldrig ist, so ist es nothwendig, durch vieles und öfteres Waschen denselben davon zu befreien. Wenn nun der Sago rein und klar, läßt man denselben auf einem Haarsieb ablaufen. In einem andern Casserolle kocht man 1 Liter Milch und 21 Deka Zucker mit abgeriebener Zitronenschale und Zimmt, schüttet den abgelaufenen Sago darein und läßt ihn eine Weile gut dicklich kochen, aber nicht anbrennen; dann rührt man 21 Deka Butter mit dem Gelben von 16 Eiern zu Schaum und rührt eine handvoll weiß geriebene Semmel hinzu, gibt den Sago und das Weiße von den 16 Eiern zu Schnee geschlagen dazu, und wird in einem auf einer Schüssel mit Butter bestrichenen Rand eine gute Stunde gebacken.

### Mehlspeise à la Paris von Aepfeln.

Eine Casserolle bestreicht man mit Butter, nun nimmt man kleinere Aepfel und höhlt sie aus, schält und reifelt sie mit einem Zitronenreißer, schneidet sie dann in Scheiben, mariniert sie mit Zucker und Zimmt und rangirt die Scheiben immer



rund in das Casseroll, damit jedoch eine Scheibe immer auf der andern zur Hälfte liegt wie Schuppen. So oft man mit Legung der Aepfelscheiben herum ist, gibt man ein Köffel voll Himbeeren-Säße oder Saft hinein, oder vielmehr über die Aepfel, und continuirt damit, bis das Casseroll völlig voll ist, deckt es zu und läßt es im Ofen eine Stunde gelinde backen, dann wird es angerichtet und mit Zucker bestreut.

### Mehlspeise von Champignons, Semmel und Parmesan-Käse.

Man nimmt so viel Champignons als auf der Schüssel oder Afflette, worauf man serviren will, liegen können. Wenn solche rein gepußt und gewaschen sind, thut man sie mit einem Stückchen Butter, etwas Salz, ein paar Zwiebeln und den Saft von einer halben Citrone zugebedt in einem Casserolle auf gelindes Feuer und läßt sie schwitzen; dann läßt man solche rasch einkochen, damit die Jus einzehrt und die Champignons in reiner klarer Butter liegen. Unter dieser Zeit weicht man so viel Semmel als Champignons gewesen, ein, drückt solche wieder aus, rührt Butter zu Schaum mit 16 Eierdottern, und thut die Semmel dazu. Die Champignons hackt man mit einem Wiegemesser ganz fein, thut selbige bei erstgedachter Masse geriebenen Käse, Muskatblumen, das Weiße von 16 Eiern zu einem festen Schnee geschlagen, dazu, gibt es in einem mit Butter bestrichenen Rand, und läßt es eine und eine halbe Stunde backen.

### Mehlspeise à la Vienne.

So viel geriebene Semmel, als 2 tiefe Suppenteller voll, sichtet man durch einen Durchschlag und gießt so viel süße Milch darauf, als es annimmt, um wie ein Brei zu werden, gibt  $\frac{1}{4}$  Kilo Butter, und  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker dazu und rührt es wie Semmelknödel-Masse bis zum Kochen auf dem Feuer ab; dann läßt man es abkühlen und rührt nach und nach 12 Eidotter, von 6 Citronen die Schale fein abgerieben, und den Saft auch hinein, gibt Zimmt, Muskat und das Weiße von Eiern zu Schnee dazu. Wenn alles gut durchgerührt und in den aufgesetzten Rand gegeben, so belegt man es oben mit einem Gitter von Buttermehl und läßt es eine Stunde im Ofen backen.

### Maccaroni mit Schinken oder Käse.

Dieselben werden in Salzwasser weich, aber nicht teigig gekocht; dann läßt man sie auf dem Durchschlag gut ablaufen und wiegt einige Stückchen Schinken, vermengt ihn mit geriebenen Parmesankäse, legt die Maccaroni und den Schinken lagenweise in ein Kochgefäß mit einem reichlichen Stück Butter, dämpft sie unter öfterem Rütteln noch zehn Minuten und gibt sie zu Tisch. Oder: wenn die Maccaroni gesotten sind, kommen sie auf eine Platte, werden mit Käse bestreut und mit zerlassener Butter begossen.

### Polenta.

In  $\frac{1}{3}$  Liter siedendes Wasser schüttet man  $\frac{1}{2}$  Kilo italienisches Polentamehl, salzt es und sticht mit einem Kochlöffel mitten durch ein Loch, durch welches das Wasser aufkocht, und läßt es zehn Minuten sieden, worauf man das Ganze mit einem Löffel zu einem dicken Kocher abrührt und es  $\frac{1}{4}$  Stunde bei mäßiger Hitze stehen läßt. Dann gibt man die Polenta auf eine Schüssel, schmalzt sie reichlich mit heißem Fett und gerösteten Zwiebeln ab. Man kann auch die Hälfte Polentamehl und die Hälfte warm zerdrückter Erdäpfel nehmen.

### Götterspeise.

Geriebenes Schwarzbrot wird gut mit feingestossenem Zucker vermischt. Man legt davon eine fingerdicke Schicht in eine Schüssel, darauf eine Schicht von zu Schnee geschlagener Sahne, dann wieder eine Schicht Schwarzbrot u. s. w., bis die Schüssel gefüllt ist. Den Schluß bildet Schlagfahne. Die Speise wird mit Frucht-Gelée garnirt.

### Wiener Torte.

25 Deka Butter, 4 ganze Eier, 4 Eigelb, 25 Deka Mandeln, 12 Deka Mehl, 6 Deka gestoffener Zucker, Zitronenschale und nach Belieben Zimmt. Die Butter wird leicht geführt; die Mandeln werden mit 2 der Eiweiße sehr fein gestossen und mit der Butter und dem Semmelmehl angerührt. Hierauf schlägt man die übrigen 2 Eiweiß zu Schnee, rührt sie mit den 8 Eigelb und dem Zucker eine halbe Stunde, mengt dann die Butter (die Mandeln und die Zitronenschale fein gewiegt) sowie das Mehl langsam darunter und füllt die Masse aus.

### Verzuckerte Brandteigkugeln mit Schlagobers.

Einen halben Liter Milch, 3 Deka Butter und 2 Deka Zucker werden auf das Feuer gestellt und während des Kochens mit soviel Mehl vermengt, bis daraus ein fester Teig wird, der aber gut abgearbeitet werden muß, damit er nicht bröcklicht wird. Ferner gibt man einen Löffel voll gestossenen Vanillezucker und nach und nach 4 Eidotter, sowie ein ganzes Ei dazu, bringt den Teig auf ein Brett und macht daraus haselnußgroße Kugeln, die man auf einem mit Papier belegten Bleche langsam backen und hierauf eine Stunde lang an einem warmen Orte trocknen läßt.

### Mandel-Kren.

Mandel-Kren wird auf folgende Weise bereitet: In einer Casserolle läßt man 10 Deka Butter heiß werden und rührt diese mit 3 Kochlöffel voll Mehl ab, läßt es anlaufen und verrührt langsam einen halben Liter Obers darein, gibt auch 6 Deka fein gestossene Mandeln, 3 Deka Zucker, eine geriebene Krenwurze und etwas Salz dazu, und läßt dies Alles eine halbe Stunde verkochen. Sollte sich die Sauce zu dick eingekocht haben, verdünnt man sie mit Suppe. Hierauf wird die Mandelkrensauce durch ein Sieb passirt und in einer Saucière angerichtet.

### Gebäckene Zwetschken (Schlosserbuben).

Man nimmt 7 Deka Mehl und 7 Deka Zucker, etwas Vanille, 4 Eidotter und Oesterreicher-Wein und macht einen Teig daraus, der so dick ist wie ein Koch. Die gedörrten Zwetschken werden in Wasser gekocht, die Kerne ausgelöst und statt diesen eine abgezogene Mandel hineingesteckt. Nun werden die Zwetschken in den Teig getaucht und aus dem heißen Schmalz gebacken; dann gibt man sie mit Zucker und gestossener Chokolade bestreut zur Tafel.

### Gebäckene Kirschen oder Weichseln.

Schöne Kirschen werden abgezapft, 8 bis 10 an einen Holzspieß gesteckt, in Brandteig getaucht und aus dem Schmalz gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie von dem Speiß

herabgezogen. Man kann auch die Kirschen 5 bis 6 mit den Stengeln zusammenbinden und so backen.

### Gebäckene Apfelspalten.

Die Äpfeln werden in Spalten geschnitten, in den obigen Teig wie zu den Zwetschken getaucht und aus dem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und zur Tafel gegeben.

### Wiener Faschingskrapsen.

Es werden 13 Oefa Butter leicht gerührt, nach und nach 8 Eidotter und ein gut gewogenes  $\frac{1}{2}$  Kilo fein gesiebtes und gut durchwärmtes Mehl sammt  $\frac{1}{4}$  Liter lauen Rahm dazu gethan, ebenso einen Löffel voll gestossenen Zucker, 3 Löffel voll ausgewässerte Preßgerm und ein wenig Salz. Dieses wird zusammen zu einem leichten Teig mit einem starken Kochlöffel durchgearbeitet (geklopft), bis der Teig feublasiq ist. Nachdem er nun mit einer Serviette zugedeckt worden, wird er an einen warmen Ort eine Stunde lang zum Aufgehen gestellt, und dann ein nicht kleines Stück davon auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett genommen und drei Messerrücken dick ausgewalzt, hierzu jedoch so wenig Mehl als immer möglich genommen. Auf dem so ausgewalzten Teig wird nun mit einem runden Ausstecher eingestochen und in die Mitte dieses Ausstiches ein kleiner Theelöffel voll Aprikosen-Marmelade oder sonst eingesottenes Obst gebracht; mit demselben Ausstecher wird sodann ein Blättchen ausgestochen, das Eingemachte damit zugedeckt und, nachdem das Blättchen ringsherum etwas niedergedrückt, beide Theile zusammen wieder mit einem etwas kleineren Ausstecher oder Messer scharf ausgestochen oder abgesehritten. Damit der Teig nicht an demselben kleben bleibt, taucht man den Ausstecher zuweilen in Mehl. Sind die Krapsen auf diese Weise gemacht, so werden sie auf eine mit Mehl bestreute Serviette gelegt und, mit einem warmen Tuch bedeckt, an einen sehr warmen Ort gestellt, bis sie gehörig aufgegangen sind. Nach und nach werden nun die Krapsen, mit der obern Seite umgekehrt, in eine Casserolle gelegt, in der etwa 1 Kilo heißes Schmalz sich befindet, zugedeckt und auf gelindem Feuer gebacken. Nach

einigen Minuten, wenn sie auf dieser Seite schön gelb sind, werden sie umgewendet und auf der andern Seite unbedeckt ebenfalls so lange gebacken, bis sie auf beiden Seiten die gleiche dunkelgelbe Farbe haben. Ehe man sie auf den Tisch gibt, werden sie mit gestossenem Zucker bestreut. Zeichen ihrer Güte sind: Geringe Fettigkeit, Leichtigkeit und ein weißes Rändchen rund herum.

### Fasching-Krapfen.

Man gibt 40 Dekk Mehl in einen Weidling und stellt es warm, 3 Dekk Germ läßt man in ein paar Löffel Milch aufgehen, gießt die aufgegangene Germ in das Mehl und rührt nur ganz wenig ein Dampfel an, welches man aufgehen läßt; nun sprudelt man 7 Eidotter, 7 Löffel zerlassene Butter und ebensoviel Milch und Zucker, damit sie süß genug werden, in das Mehl gibt man eine Messerspitze Salz und schüttet das abgesprudelte hinein, rührt es gut durch, hernach schlägt man den Teig bis er sich vom Kochlöffel löst. Sollte derselbe zu fest sein, so kann man mit etwas Milch oder Eiweißschnee den Teig verdünnen. Hernach werden die Krapfen ausgestochen, an einem warmen Orte aufgehen gelassen und gebacken, aber die obere Seite von den Krapfen muß zuerst in das Schmalz hinunter kommen und die Cafferolle so lange zugebedt sein, bis die Krapfen zum Umwenden sind, dann darf man sie nicht mehr zudecken. Wenn sie dunkelgelbe Farbe haben und das weiße Rändchen, so sind sie fertig und werden, mit Zucker bestreut, zur Tafel gebracht.

### Fasching-Krapfen anderer Art.

Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl in einen Weidling, 3 Dekk in Milch aufgegangene Germ, schlägt 2 ganze Eier und 4 Eidotter darein,  $\frac{1}{4}$  Liter warme Milch, ein paar Löffel zerlassene Butter, schlägt den Teig so lange bis er sich vom Kochlöffel löst, und verfertigt sie wie die vorigen.

### Echte Preßburger Mohn- und Nußbeugel.

1 Kilo Mehl und  $\frac{1}{2}$  Kilo Butter werden auf einem Brette gut mit der Hand abgerieben, dann mit 4 Eidottern, einem ganzen Ei, 2 Löffeln voll gestossenem Zucker, 2 Messer-

spitzen voll feinem Salze und 3 Deka in warmer Milch aufgelöfter Germ vermengt und zu einen festen Teig verarbeitet. Sollte der Teig zu fest sein, so kann man ihn mit warmer Milch nach dem Augenmaße befeuchten, bis er sich leicht von der Hand und dem Brette ablösen läßt. (Doch muß dieser Teig immer fester sein, als ein gewöhnlicher Strudelteig.) Man deckt hierauf den Teig mit einem Tuche zu und läßt ihn eine Stunde rasten. — Zur Fülle stoßt man  $\frac{1}{2}$  Liter Mohn, gibt  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker darein, dann 10 Deka Butter und  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und läßt dies Alles gut verkochen, damit sich die Fülle leicht streichen läßt; sodann gibt man etwas Gewürznelken, Zimmt und Citronengeschmack nach Belieben dazu und läßt die Fülle übertühlen. Die Nußfülle wird ganz auf dieselbe Art bereitet.

Hierauf theilt man den Teig in zwei gleiche Hälften und formirt von jeder Hälfte Mohn- und Nußbeugel in beliebiger Größe. Man streicht die Fülle auf den in Stücke geschnittenen und ausgewalkten Teig halbfingerhoch auf, rollt diesen zusammen und formirt ihn nach der kypselartigen Gestalt der Beugel auf einem Bleche, bestreicht die obere Seite mit Eiern und läßt die Beugel eine halbe Stunde rasten. Nach dieser Zeit backt man sie in einem gut durchgehitzten Ofen oder in der Röhre.



## Milchspeisen.

### Sagokoch.

15 Deka Sago werden in einem Liter Milch gekocht, bis die Körner klar sind, dann mit einem Stückchen Butter und ein wenig Salz verrührt, nach Belieben auch mit einem oder zwei Eiern abgezogen und mit Zucker angerichtet.

### Gestürzter Reis.

25 Deka Reis, 12 Deka Mandeln,  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch, Zitronenschale, Zucker. Der Reis wird mit einem Tuche recht sauber abgerieben und gestossen, bis kein ganzer Kern mehr darin ist; die Mandel werden geschält und ebenfalls gröblich gestossen, dann wird beides mit der Milch angerührt, mit dem nöthigen Zucker versüßt und unter beständigem Rühren ganz dick eingekocht. Nun wird eine halbe Citrone am Reiber abgerieben und unter den Brei gerührt, welcher darauf in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form gefüllt wird. Nach dem völligen Erkalten wird er auf eine Platte gestürzt und mit einer kalten Sauce servirt.

### Gries als Almloch.

In  $\frac{2}{3}$  Liter gute Milch kocht man, wenn sie siedet,  $\frac{1}{3}$  Liter Gries ein, gibt Zucker, Anis und gestossenen Zimmt dazu, und wenn er dick und weich gekocht ist, ein Stück frischer Butter und läßt ihn Rammeln bekommen, die man mit dem Schäuferl austicht.

### Dampfnudeln à la Crème.

Man macht einen zarten Germteig von  $\frac{3}{4}$  Kilo Mehl, 4 ganzen Eiern und dem Gelben von 2 Eiern, 7 Deka Zucker und 12 Deka Butter, Muskatblüthe, Zimmt und geriebener

Citronenschale, 2 oder 3 Pöffel voll guter Preßhese und entsprechende Milch, schlägt diesen Teig tüchtig durch, macht alles vom Boden und Rand ab, bestreut den Teig unten und oben mit Mehl, deckt ihn zu und setzt ihn an einen warmen Ort, damit er aufgehen kann; dann nimmt man diesen Teig auf den Tisch, arbeitet ihn aus und schneidet kleine, wie Nüsse große Stückchen davon, dreht solche mit den Händen rund und setzt sie nebeneinander auf ein Blech, welches mit einer Serviette, die man mit Mehl bestreuen muß, bedeckt ist. Nun läßt man das Blech an einem warmen Ort stehen, damit die aufgesetzten Stückchen, welche nun schon den Namen „Dampfnudeln“ erhalten, aufgehen. Dann bestreicht man eine reine Tortenpfanne mit Butter, rangirt die aufgegangenen Nudeln nebeneinander darein, gießt so viele kochende Milch darüber, daß Milch und Nudeln gleich sind, setzt die Tortenpfanne dann auf den zum Backen bestimmten Platz, gibt Feuer oben und unten und backt solche in einer halben Stunde fertig. Wenn man das Feuer gut abpassen kann und nicht zu oft den Deckel von der Tortenpfanne aufheben muß, so werden die Dampfnudeln sehr gut. Beim Anrichten derselben läßt man noch Milch mit Zucker, Zimmt und Citronenschale aufkochen, legirt solche mit dem Gelben von 4 bis 6 Eiern ab und gießt etwas über die angerichteten Dampfnudeln. Die übrige legirte Milch gibt man separat dazu. Auch kann man die Pfanne mit den Dampfnudeln zugedeckt im heißen Ofen backen.

#### Milchspeise von Faden-Nudeln.

Man läßt Milch, 12 Deka Butter und ebensoviel Zucker miteinander aufkochen, pflückt  $\frac{1}{2}$  Kilo Faden-Nudeln auseinander und gibt es in die kochende Milch, läßt solche einmal unter beständigem Rühren aufkochen, und setzt es sodann auf heiße Gluth zugedeckt, damit die Nudeln ausquellen, dann rührt man noch 12 Deka Butter und das Gelbe von 16 Eiern zu Schaum, etwas Muskat und Zimmt dazu, die Nudeln dazu gethan, schlägt auch das Eiweiß zu einem steifen Schnee und gibt alles zusammen in einen auf einer Schüssel gesetzten Rand und läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunden backen. Von geschnittenen Nudeln macht man es eben auf diese Art.



### Milchspeise von Gries.

$\frac{1}{2}$  Kilo Gries wird zuerst gewaschen und das Schäumige weggegoßen, dann mit kochender Milch angefüllt und  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker und ebensoviel Butter dazu gegeben. Wenn es angekocht hat, läßt man es auf dem Feuer zugedeckt ausquellen;  $\frac{1}{4}$  Kilo andere Butter wird mit dem Gelben von 16 Eiern zu Schaum gerührt, das Weiße der Eier zu einem festen Schnee geschlagen, alles untereinander gerührt, abgeriebene Citronenschale, Zimmt, und wenn es nicht süß genug ist, noch etwas Zucker dazu gethan und nun ausbacken gelassen. Man kann auch von allem nur die Hälfte nehmen.

### Bienenneß in Milchsauc.

$\frac{1}{2}$  Kilo Mehl wird in eine Schüssel gethan und mit  $\frac{1}{4}$  Liter lauer Milch und einigen Löffeln voll Preßgerm ein Vorteig gemacht. Wenn er aufgegangen ist, werden 13 Dekagramm zerlassene Butter, 3 Eier und ein wenig Salz daran gerührt, und wenn der Teig zu dick ist, wird noch ein wenig laue Milch dazu genommen, und der Teig so lange geschlagen, bis er sich vom Löffel schält, 12 Dekagramm gewaschene Rosinen vermenget man mit 6 Dekagramm gestossenem Zucker und etwas gestossenem Zimmt, walzt den Teig aus, schneidet ihn zu 4 Cent. breite und 16 Centimeter lange Streifen, bestreut sie mit den Rosinen, rollt sie zu einer Schnecke auf und setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Potagenblech. Wenn sie noch einmal aufgegangen sind, werden sie mit Eigelb bestrichen, im Backofen gebacken und folgende Eiermilch dazu gegeben: ein Liter Milch wird mit Zucker und Citronenschale siedend gemacht, mit 4 Eigelb abgezogen und besonders dazu aufgestellt.

### Gebäckener Brei mit Milchsauc.

Vier Kochlöffel voll feines Mehl, 3 Dekagramm gestossenen Zucker rührt man mit ein wenig Milch und 6 Eiern an, schüttet noch einen halben Liter Milch dazu und füllt es in ein mit Butter bestrichenes Potagenblech, stellt es auf heiße Asche, einen Deckel mit Kohlen darüber und läßt es langsam backen. Der Brei darf nur fest werden und keine Farbe erhalten. Wenn er fertig und erkaltet ist, werden zweifingerbreite und fingerlange Stücke geschnitten, in Mehl umgekehrt und im Schmalz gebacken. 1 Liter Milch wird mit Zucker, etwas

ganzem Zimmt oder Citronenschale siedend gemacht, mit vier Eigelb abgezogen und über das Gebackene angerichtet.

### Schaum-Brei.

3 Eßlöffel voll feines Mehl wird mit etwas von zwei Liter Milch angerührt, 6 Eigelb nebst dem nöthigen Zucker daran gerührt, und die übrige siedend gemachte Milch langsam dazu gegossen, dann läßt man es unter beständigem Rühren kochen, schlägt von den 6 Eiweiß einen steifen Schnee, rührt ihn nebst einigen Eßlöffeln voll Rosenwasser an den Brei und richtet ihn auf eine Platte an.

## Crème, Backwerk, Dessert.

### Crème aus Chocolate-Velouté.

Zu allem Crème Velouté hebt man sich die in dem Magen der Hühner, Kalkuten und Kapauen befindlichen Magenhäute auf; wenn diese rein gewaschen sind, läßt man sie trocken werden, stoßt sie zu Pulver, und wenn es fein durchgeseiht ist, verwahrt man die gestoffenen Magenhäute zum anderweitigen Gebrauch. Nun löst man 12 Deka Chocolate in Rahm auf; zugleich thut man abgeriebene Citrone und 12 Deka Zucker dazu und läßt es durchkochen und abkühlen, bis es milchwarm wird, so daß man einen Finger, ohne denselben zu verbrennen, darin leiden kann. Alsdann nimmt man so viel von oben gesagtem Pulver der Hühner-Magenhäute als einen mäßigen Mundlöffel voll, streicht mit diesem die Choclademilch etlichemale durch ein neues oder vielmehr reines Haartuch, gießt das Durchgelaufene in eine tiefe Porcellan-Salladière oder Assiette, setzt diese Assiette auf ein Casserolle mit kochendem Wasser, deckt einen Deckel, welcher gerade passen muß, darüber und legt ein paar glühende Kohlen darauf; in einer Viertelstunde wird der Crème fest und gut sein. Man garnirt ihn beim Anrichten mit kleinen Biscuits.

### Crème Brouille oder Crème Sultan.

14 Deka Mehl rührt man mit Milch glatt, schlägt dazu 8 Eidotter und 14 Deka Zucker, gießt etwas Milch hinein, etwas abgeriebene Citronenschale und gestoffenen Zimmt dazu, schlägt mit einem Bisquitbesen diesen Crème auf dem Feuer ab, bis derselbe im Kochen ist, dann thut man unter beständigem Schlagen das Weiße von den Eiern als Schnee dazu. Auf einer silbernen Affiette läßt man 14 Deka gestoffenen oder geriebenen Zucker auf Kohlenfeuer zu Caramel brennen, dann schüttet man den heißen Crème in die Mitte der Affiette und zieht mit einem hölzernen Speiler den braunen Zucker von allen Seiten über den Crème, dann ist es gut. Hat man kein silbernes Geschirr, so bedient man sich statt dessen einer kleinen kupfernen Caramel-Pfanne oder auch eines Casserols, macht darin den Caramel fertig, richtet die Crème auf Porcellan an und gießt den Caramel über den Crème, daß er ganz bedeckt ist.

### Crème à l'Espagne.

Man rührt 3 Deka Mehl in etwas Wein, thut Zimmt, Cardamomen, von zwei Citronen die Schalen und den Saft daran, reibt durch ein Sieb 8 ganze Eier und spült daselbe mit einem Glase spanischen Wein oder mit gutem Sect- oder Muskateller-Wein durch, schlägt den Crème mit einem Bisquitbesen auf dem Feuer ab, und im Falle solcher nicht süß genug vom Weine sein sollte, so thut man Zucker hinzu. Wenn derselbe bis zum Kochen geschlagen, gießt man ihn in Tassenköpfe und läßt ihn kalt werden.

### Crème von Pistatien.

14 Deka Mehl rührt man zuerst mit wenig Milch an, dann thut man das Gelbe von 6 Eiern dazu, 14 Deka Zucker, etwas Zimmt und Citronenschale und Milch daran, dann schlägt man es auf dem Feuer ab. 7 Deka Pistatien werden abgeschält, fein gehackt, und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß, wie auch die gehackten Pistatien dazu gegeben, auf einer Porcellanschüssel angerichtet, etwas Pistatien darüber gestreut und mit Bisquits garnirt.

### Crème-Torte.

Man nimmt 10 Deka feingestoffene Mandeln, 10 Deka Zucker, 25 Deka Mehl und 25 Deka Butter und auch etwas Citrone, diese Masse wird fein abgearbeitet; nun theilt man sie in drei Theile und backt eines nach dem andern in einem Tortenplattel. Wenn sie ausgekühlt ist, füllt man sie mit Vanille- oder Chocolate-Crème.

### Apfel-Kuchen à la Crème.

Ein Blech, welches auf drei Seiten hohe Kanten hat, ist das beste hierzu. Man macht einen mürben Teig und belegt den Boden des Blechs damit. Vorne auf der vierten Seite setzt man einen Rand von Wafferteig vor, damit nichts ablaufen kann. Die Äpfel schneidet man erst in Vierteln, dann vor der Hand fein, und marinirt sie mit Zucker, Zimmt und Citronenschale ein; dann werden sie zwei Finger hoch auf den Teig rangirt. Auch kann man den Teig wie einen Germteig oder Dampfnudelteig machen, aufrollen und davon den Kuchen machen. Der Crème wird gemacht: Man passirt in  $\frac{1}{4}$  Kilo Butter  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl, bis das Mehl kraus wird, gießt dann Milch darauf und läßt es steif auskochen, thut 12 Deka Zucker, Zimmt und Citronenschale und von 12 Eiern das Gelbe dazu, rührt auch entsprechend guten, dicken sauern Rahm, und zuletzt das Weiße zu Schnee geschlagen in den Crème, gießt es über die Äpfel und backt es im heißen Ofen. Wenn der Kuchen gebacken und kalt geworden, schneidet man denselben in Stücke, bestreut ihn mit Zucker und richtet ihn an. Man kann auch runde Kuchen, so auf der Schüssel servirt werden, auf diese Art mit einem Teigrand machen, um diesen Rand legt man ein mit Butter bestrichenenes Papier, und dann außerhalb wiederum einen Rand von Wafferteig, damit der Crème nicht abläuft, und gibt sie ganz zur Tafel. Auch kann man zuletzt die Äpfel in den Crème schütten, es passiren und schwenken, alles miteinander in den Teigboden schütten und dann fertig backen.

### Apfelkuchen von gekochten Äpfeln.

Acht bis zehn Äpfel, 3 Deka Korinthen, 3 Deka Rosinen, klein gewiegte Citronenschale, etwas gestoffene Nellen und Zimmt, 6 Deka geschälte, grob gestoffene Mandeln, einige

Röffel voll Semmelmehl, etwas fein geschnittenes Citronat, 6 bis 8 Deka gestoffener Zucker und Buttermehl. Die Äpfel werden geschält, zerschnitten, mit den Korinthen, den Rosinen und der Citronenschale, sowie dem Zucker, dem Citronat und etwas gestoffenem Zimmt mit Wein weich eingekocht und zum Erkalten in eine Schüssel geleert. Mittlerweile belegt man ein Blech mit Buttermehl und behält fingerbreite Streifen davon zurück. Dann legt man die gekochten Äpfel fingerdick auf den Kuchenboden, vermischt das Semmelmehl mit Mandeln, Zucker und Zimmt, feuchtet es mit Wein an, streut es auf den Kuchen und macht zuletzt noch ein Gitter von den Teigstreifen, welche mit verrührtem Ei bestrichen wurden, darüber. Semmelmehl und Mandeln können auch wegbleiben.

#### **Nürnbergger Lebkuchen.**

56 Deka Zucker werden mit 8 Eiern eine gute Stunde lang gerührt, dann die gewiegte Schale einer Citrone, 3 Deka Orangenschale, etwas Zimmt, Kardamom und Nelken hinzugehan, ferner 1 Kilo Mandeln geschnitten, gelbbraun geröstet und mit 75 Deka Weizenmehl gut verrührt. Darauf wird die Masse auf Oblaten gestrichen und bei mäßiger Wärme gebacken.

#### **Thee-Kuchen.**

Einen Kilo Mehl thut man in eine Schüssel, macht in der Mitte einen Vortieg mit lauer Milch und 3 Deka guter Germ; wenn er aufgegangen ist, nimmt man ein klein wenig Salz, 12 Deka Zucker, 25 Deka Butter, 12 Deka Rosinen und Eibeben, 3 Deka abgezogene und gestoffene bittere Mandeln und 4 Eier, schafft dieses Alles zu einem zarten Teig, und wenn er wieder aufgegangen ist, thut man ihn in ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech, läßt ihn wieder gehen; dann wird er mit verflöpertem Ei bestrichen und mit geschnittenen Mandeln und Zucker bestreut und in heißem Ofen gebacken.

#### **Kirschkuchen (ganz fein).**

6 bis 7 Eier, 25 Deka gestoffener Zucker, 12 Deka Semmelmehl oder geriebenes Schwarzbrot, 6 Deka geschälte und gestoffene Mandeln, Zimmt, klein gewiegtes Citronat und Orangenschale, 1 Kilo Kirschen. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, mit Eigelb und Zucker eine halbe Stunde

gerührt, mit dem mit Wein angefeuchteten Brot, den Mandeln, dem Gewürz und zuletzt mit den abgezupften Kirschen vermengt. Zur Ersparniß können auch die Mandeln wegbleiben, dann müssen aber 20 Deka Semmelmehl genommen werden.

### Kirschenkuchen mit Pfiffauf-Teig.

In einer Schüssel rührt man 4 bis 5 Eßlöffel voll Mehl mit 6 Eiern und  $\frac{3}{4}$  Liter lauwarmen Milch glatt an, zupft das Weiche aus zwei Wecken dazu, läßt 12 Deka Butter zergehen, rührt ihn an die Masse, legt die Kirschen in ein dick mit Butter bestrichenes Kuchenblech, die Masse darüber und backt ihn in heißem Ofen.

### Gewöhnlicher Zwetschenkuchen.

Ein Blech wird mit Semmelmehl bestreut, mit dünn ausgewalktem mürben oder Weißbrotteig belegt, ausgekernte Zwetschken zierlich darauf gegeben, mit geriebenem Brot und Zucker bestreut und Butterfückchen darauf gelegt.

### Kuchen von dünnen Zwetschken.

Dünne Zwetschken werden in heißem Wasser gewaschen, mit Wasser zugesetzt und so lange gekocht, bis die Kerne herausgehen. Nun läßt man sie erkalten, kernt sie aus und setzt sie wieder mit Zucker, Citronenschale, Zimmt, auch etwas Citronat, Wein und Wasser auf das Feuer. Dann läßt man die Zwetschken noch etwa eine halbe Stunde kochen, gibt eine handvoll gewaschener Korinthen dazu, kocht das Muß damit vollends ein und streicht es auf einen beliebigen Teig. Ehe die Korinthen unter das Muß kommen, kann es auch durch einen Suppenseiher getrieben werden, damit die Häute zurückbleiben.

### Mohn-Kuchen.

Ein Liter Mohn (wo möglich weißer) wird eine Nacht in Wasser eingewässert, den andern Tag rein abgegossen, und dann in einer Reibmühle zerrieben, oder in einem Mörser zerstoßen, dann mit einem viertel Kilo Zucker, ebensoviel gestoßenen Mandeln, 8 Eidottern und 6 ganzen Eiern, etwas Zimmt, kleinen und großen Rosinen und einer eingeweichten

und wieder ausgedrückten Semmel vermengt und recht durchgerührt, so daß es ein dickes Muß wird und sich auf den Kuchen einen halben Zoll hoch auftragen läßt. Diese Masse wird dann kalt auf einen mürben oder Gernteig gestrichen, mit Eiern bestrichen, mit Zucker und Mehl bestreut, auch etwas Butter darauf gegeben, und dann auf einem Bleche bei mittelmäßiger Hitze eine Viertelstunde im Ofen gebacken.

### **Chokolade-Kuchen.**

25 Dekk Zucker werden mit 8 Eigelb und 2 ganzen Eiern leicht gerührt; dann werden 12 Dekk Citronat und Orangenschalen fein geschnitten, dieses, nebst 12 Dekk abgeriebenem schwarzem Brot und 12 Dekk abgeriebener Chokolade und das Gelbe von einer Citrone daran gerührt und zuletzt der Schnee von den 8 Eiweiß. Ein Potagenblech wird mit Butterteig belegt, die Masse eingefüllt und der Kuchen schön gebacken.

### **Kastanien-Kuchen.**

25 Dekk abgebrühte und sauber geschälte Kastanien werden weich gekocht, abgetropft und noch heiß mit dem Walker ganz fein zerdrückt. 12 Dekk Butter werden schaumig gerührt, dazu kommen 12 Dekk feingestossener Zucker, zwei ganze Eier und etwas Vanille. Dieses alles wird gut untereinander gerührt. Man gibt diese Masse auf ein mit Butterteig belegtes Blech und backt sie bei mäßiger Hitze.

### **Baum-Kuchen.**

Die Form dazu (das Baumholz) wird mit Papier umwickelt, welches man mit zerlassener Butter bestreicht und rundum mit Bindfaden befestigt. Sodann steckt man die Form auf den dazu gehörigen Spieß und füllt unter langsamen Drehen vor hellem Feuer den Teig allmählig darauf. Das Herabtropfende wird in einer Pfanne aufgefangen und wieder mit benützt. So trägt man, unter allmählig etwas rascher werdendem Drehen, den Teig schichtenweise auf, bis alles verbraucht ist; die letzten Male dreht man recht rasch, damit der Kuchen zackig werde. Nachdem der Kuchen etwas abgekühlt ist, erhält er eine Citronglasur. Ist er ganz erkaltet, zieht man das Baumholz heraus, am besten erst am nächsten Tage. Den

Teig zum Baumkuchen bereitet man in folgender Weise: Es werden 50 Dekka Butter zu Sahne gerieben, daran gibt man nach und nach 24 Eidotter, rührt dies recht gut, und darauf 50 Dekka feingestossenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und 50 Dekka Mehl darunter. Den glatt gerührten Teig vermischt man mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß.

### Wiener Golatschen.

$\frac{1}{2}$  Kilo Butter, 1 Kilo Mehl, 10 Stück Eier, 40 Dekka Zucker, entsprechend Milch und Preßhese. Das Mehl schüttet man auf den Tisch, die Butter wird in das Mehl hineingegeben, 10 Dekka Zucker, 6 ganze Eier, 4 Eiertotter, 3 bis 4 Löffel gute Preßhese, Muskatblüthe und Zimmt, auch abgeriebene Zitronenschale und ein wenig Milch alles hinzugehan; dann arbeitet man diesen Teig mit beiden Händen eine halbe Stunde gut durch, alsdann von Tisch und Händen rein gemacht und zusammen auf einen reinen Ort vom Tisch ausgewalkt, werden nußgroße Stücke geschnitten, mit den Händen rund gedreht und auf's Blech gesetzt. Mit einem ganzen Ei, welches man in Mehl tunkt, drückt man jedes Stück flach und eine Vertiefung hinein und läßt es aufgehen. Von dem Zurückgelassenen von 4 Eiern schlägt man einen halben Schnee, und wenn die sogenannten Golatschen gut aufgegangen sind, bestreicht man sie mit Schnee, bestreut sie gut mit Zucker, bespritzt solche mit einem in Wasser getauchten Pinsel und läßt sie im Ofen gut backen.

### Gewöhnlicher Gugelhupf.

$1\frac{1}{2}$  Kilo Mehl wird in einen Weidling gegeben,  $\frac{1}{2}$  Liter lauwarme Milch mit 3 Dekka Germ abgerührt, 4 Eidotter, 1 ganzes Ei und 14 Dekka zerlassene Butter oder Schmalz mitsammen abgesprudelt, 1 Kaffeelöffel voll Salz und 5 Dekka Zucker wird zu dem Mehl gegeben. Dies alles rührt man gut durch, dann schlägt man den Teig so lange, bis er sich vom Kochlöffel löst; dann gibt man Rosinen und Weinbeeren hinein. Die Gugelhupf-Form wird gut ausge schmirt und mit Mehl bestreut, halbvoll angefüllt und aufgehen gelassen, bis sie bereits voll ist, dann wird er gebacken. Bevor man ihn ganz aus der Röhre nimmt, sticht man mit einer Stricknadel hinein, wenn man sie herauszieht und kein Teig sich daran



befindet und die Nadel ganz trocken ist, so ist der Gugelhupf ausgebacken.

### Feiner Gugelhupf.

28 Deka Butter werden schaumig abgetrieben mit 10 Dotter, 2 Deka Germ und 3 Deciliter lauwarmem Obers abgerührt; dies wird theilweise mit  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl, etwas Salz, 2 Löffel Zucker nebst dem Schnee von 2 Eiklar, sowie Rosinen und Weinbeeren eingerührt und wie der frühere fertig gebacken.

### Wiener Torte.

Man braucht  $\frac{1}{2}$  Kilo Butter, 12 ganze Eier,  $\frac{1}{2}$  Kilo Zucker und  $\frac{3}{4}$  Kilo Mehl, die Butter wäscht man rein aus, rührt sie zu Schaum, thut successive obige 12 Eier hinein, etwas Citrone abgerieben, Zimmt und den Zucker dazu und gleich das Mehl darnach. Von diesem Teig streicht man runde Boden in Tellergröße, etwas größer oder kleiner, wie ein halber Finger dick auf Bogen Papier, und bäckt solche einzeln gelinde fertig. Zugleich besorgt man so viel Eingemachtes von Kirichen, Pflaumen, Himbeeren, Johannisbeeren, auch Marmelade von Äpfeln und dergleichen, als man haben will und kann; es können auch nur Kirichen und Pflaumen allein sein. Wenn dieses Muß oder Marmelade schmachtst mit Zucker, Wein und Gewürz gemacht ist, so bestreicht man damit die Boden eben so dick als die Torten-Masse ist, legt immer einen gebackenen Boden über den andern und continuirt damit bis alle Boden verbraucht sind; den obersten läßt man trocken, drückt sie allesammt fest zusammen, und schneidet solche von oben nach unten glatt und eben; dann rührt man nach Proportion der Wiener Torte  $\frac{1}{4}$  Kilo feinen Zucker mit dem Weißen von 2 Eiern und dem Saft einer halben Citrone ungefähr eine Stunde stark durcheinander und glacirt die oberste Decke damit. Sollte die Glacé zu dick werden, so kann man noch etwas Eiweiß hinein rühren, denn hierbei kommt es nicht auf die Zahl und Gewicht so genau an, sondern hängt nur von Geschicklichkeit ab. Mit diesem Glacé bestreicht und überzieht man den Kuchen, belegt ihn mit candirten Drangen- und Citronenschalen, auch Citronat oder sonst noch mit trockenen Früchten und buntem Zucker, und läßt den Kuchen dann noch im Ofen so lange stehen, bis die Glacé steif und hart wird.

### Vanille-Torte ohne Ei.

Man nimmt 21 Deka Butter, 21 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, etwas Vanille, 10 Deka gestoffene Mandeln und macht einen Teig daraus, den man zu 3 gleichen Blättern austreibt und backt. Zwei Blätter werden mit Eingesottenem bestrichen und aufeinander gesetzt, das dritte Blatt wird mit gehackten Mandeln und Vanillezucker bestreut.

### Elisabeth-Torte.

14 Deka Zucker werden mit 4 Eidotter und 2 ganzen Eiern flaumig abgetrieben, dann verrührt man leicht 14 Deka geriebene und 3 Deka gestiftelte Mandeln, 3 Deka Semmelbröseln mit dem Schnee der vier Eierklar. Die Torte wird in einem mit Butter ausbestrichenen Tortenplattl gebacken, nachdem sie ausgekühlt ist, durchgeschnitten und mit folgender Crème gefüllt: Man schlägt auf dem Feuer im Schneebecken 4 Dotter, 2 Eßlöffel voll Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch und genügend Vanillezucker, bis die Masse steigt, ohne zu kochen, nun gibt man 3 bis 4 Deka geriebene Nüsse dazu und verrührt es; jetzt wird das Becken vom Feuer genommen und die Masse so lange geschlagen, bis sie kalt ist. Dann wird die Torte gefüllt und mit Eis überzogen.

### Magdalenen-Torte.

Man nimmt 25 Deka Butter und treibt ihn flaumig ab, gibt dann 6 Eidotter und Limonienschalen, sowie 30 Deka Zucker löffelweise hinein, hernach 40 Deka Mehl und von sechs Eierklar den Schnee darein, tabliert es gut, füllt es in ein Tortenplattl und backt sie. Nachdem sie ausgekühlt, schneidet man sie in der Mitte durch und füllt sie und überzieht sie dann mit Eis.

### Sofrath-Torte.

25 Deka Butter, 25 Deka Zucker, 25 Deka feingestoffene Mandeln, 3 ganze Eier, 3 Dotter und 25 Deka Mehl werden zusammen eine Stunde gerührt und langsam gebacken.

### Marcipan-Torte.

Man stößt 50 Deka süße Mandeln unter wiederholtem Besprengen mit ein paar Tropfen Orangenblüthenwasser recht

fein und rührt davon mit 50 Deka feingestoffenem Zucker über schwachem Kohlenfeuer einen glatten Teig. Die Masse muß so lange gerührt werden, bis sie beim Betupfen mit dem Finger nicht mehr daran klebt. Sodann legt man sie auf ein mit Staubzucker bestreutes Backbrett, wälzt sie aus, wobei man den dazu nöthigen Zucker noch darüber und darunter streut, und formt eine Torte daraus, welche man im schwach erwärmten Ofen bloß trocknen, aber nicht hart werden läßt. Ist sie abgekühlt, so garnirt man sie mit in feine Blätter geschnittener Orangenschalen und eingemachten Früchten.

### Geröstete Mandel-Torte.

20 Deka Mandeln werden blanchirt, geschält und fein zusammengeschnitten, dann in der Röhre getrocknet, bis sie gelb sind, und in einem Mörser mit 2 ganzen Eiern, bis sie teigig sind, gestossen. Hierauf werden sie in einem Weidling mit 12 Deka Butter, 8 Eidottern, 20 Deka fein gestossenen und gesiebten Zucker flaumig abgerührt und von 8 Eiweiß ein fester Schnee, sowie auch 7 Deka feine Semmelbrösel, etwas Mehl und Citronengeschmack leicht darunter gemengt. Die Masse wird dann in ein großes Tortenblatt, welches mit Butter ausgeschmiert und mit Zucker ausgestäubt ist, hineingefüllt und langsam gebacken. Wenn sie schön gebacken ist, stürzt man sie auf ein Steb, läßt sie auskühlen und begießt sie mit Citronen-Eis.

### Mandel-Torte.

25 Deka Mandeln, 12 Eier, 25 Deka Zucker und eine Citrone; die Mandeln werden wie gewöhnlich gebrüht, abgezogen, getrocknet und mit 2 Eiweiß oder 1 ganzen Ei sehr fein gestossen, dann schlägt man die noch übrigen 10 oder 11 Eiweiß zu einem recht steifen Schnee, mischt Eiweiß und Zucker darunter, rührt dieses zusammen eine Stunde, gibt die Mandeln dazu und füllt die Masse in eine Form. Um die Mandeln recht glatt an die Masse zu bringen, rührt man sie zuvor mit einigen Eßeln voll Masse in einer Schüssel an.

### Nuß-Torte.

21 Deka Zucker mit 7 Eidotter werden gut abgetrieben, dann gibt man 21 Deka gestossene Nüsse und etwas Zimmt

dazu, von den 7 Eierklar schlägt man einen festen Schnee, rührt ihn leicht darunter, füllt dieses in ein Tortenplattell und backt sie. Die Torte wird mit Obersschaum gefüllt.

### Gewöhnliche Chokolade-Torte.

9 ganze Eier, 25 Dekk Zucker, 12 Dekk Mehl, 6 Dekk geriebene Chokolade. Die Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit dem Eigelb vermengt, dann der Zucker hinzugethan und alles 1 Stunde gerührt. Hernach wird das gesiebte Mehl und die Chokolade noch langsam darunter gemengt, die Masse eingefüllt und gebacken. Es können auch statt 9 ganzen Eiern 12 Eidotter und 6 Eiweiß genommen werden, die Torte wird zwar dadurch theurer, aber auch feiner.

### Brod-Torte.

25 Dekk Zucker, 12 Eidotter, 6 Eiweiß, 12 Dekk geröstetes und fein gestoffenes Schwarzbrod, etwas gestoffenen Zimmt und gestoffene Nelken, etwa 3 Dekk Citronat und Orangenschalen, beides fein gewiegt, und das am Zucker Abgeriebene einer Citrone. Das geriebene und darauf gewogene Brod wird mit einigen Löffeln voll gutem Wein oder mit Kirschengeist genügend angefeuchtet, doch hüte man sich, daß das Brod nicht zu feucht werde, sonst wird die Torte schwer. Das Eiweiß wird zu einem recht steifen Schnee geschlagen, mit den Eidottern und dem Zucker eine halbe Stunde gerührt, mit dem Brod und dem angegebenen Gewürz vermengt, ausgefüllt und sogleich gebacken.

### Punsch-Torte.

Von 50 Dekk Zucker, 37 Dekk Mehl, 12 Eidottern und 12 ganzen Eiern macht man eine Bisquitmasse, füllt sie in drei Bleche, damit man drei schöne, gelb gebackene, fingersdicke Kuchen erhält. Wenn sie aus dem Ofen kommen, begießt man jeden mit einigen Eßlöffeln voll Arrak, bestreicht zwei davon mit beliebiger Marmelade, setzt nun die Kuchen so aufeinander, daß der unbestrichene obenauf kommt, und bestreicht die Torte noch mit einer Punschglasur. Zum Füllen zweierlei Marmelade zu nehmen, ist sehr gut.

### Pariser Torte.

$\frac{1}{2}$  Kilo Zucker und  $\frac{1}{2}$  Kilo mit Rosen- und Orangewasser fein gestoffene, zuvor geschälte Mandeln werden ebenfalls mit Rosenwasser verrührt, mit dem Schnee von 16 Eiweiß vermengt und auf ein mit Butterteig belegtes Blech gestrichen. Ist der Butterteig noch gelb, also die Torte noch nicht ganz gebacken, so überstreicht man sie noch mit etwas Eis und bäckt sie vollends fertig.

### Apfel-Torte.

4 Eier, 12 Dekka zerlassene Butter, 18 Dekka gestoffener Zucker, ebensoviel Mehl und die abgeriebene Schale einer Citrone werden schnell miteinander vermengt; doch kann das Eiweiß auch vorher zu Schnee geschlagen werden. Diese Masse füllt man in ein bestrichenes, bestreutes Blech, drückt zierliche, geschälte Apfelschnitte von weinsäuerlichen, gutkochenden Äpfeln hinein und gibt den Kuchen sogleich in den Ofen. Es kann auch nach Belieben noch folgender Guß darauf gemacht werden: Schnee von 7 bis 8 Eiweiß, 25 Dekka Zucker, 12 Dekka geschälte und gestoffene Mandeln.

### Kartoffel-Torte.

9 Eier, 21 Dekka Zucker, 42 Dekka geriebene Kartoffeln, etwas gestoffenen Zimmt und Nelken, 6 Dekka Citronat und Orangenschalen, und die Schale einer Citrone. Die Kartoffeln, womöglich recht mehlig, werden gesotten, nach dem Erkalten geschält und gewogen. Die Eier werden abgetheilt, das Weiße zu steifem Schnee geschlagen und mit dem Eigelb und dem fein gestiebten Zucker eine halbe Stunde gerührt. Hernach mischt man die Kartoffeln, den gestoffenen Zimmt, den fein gewiegten Citronat und die Citronenschale langsam darunter und füllt die Masse ein.

### Bischofbrod.

5 Eigelb, 14 Dekka Zucker werden gerührt, 10 Dekka feines Mehl, eine handvoll Rosinen, eine handvoll gestiftelter Mandeln und feingeschnittenen Citronat, sowie der Schnee von 5 Eiweiß beigemengt. Die Masse wird in einem langen Becken langsam gebacken, am folgenden Tage in Scheiben geschnitten und diese werden gebackt.

### Sufaren-Krapferln.

Man nimmt 14 Deka Butter und treibt ihn mit 2 Eidotter ab, gibt 7 Deka Zucker und 18 Deka Mehl hinein, und verrührt es recht gut. Nun formt man mit der Hand Kugeln in der Größe einer Kastanie aus dem Teig und gibt sie auf ein Backblech, macht mit dem Finger in der Mitte eine Vertiefung und backt sie lichtgelb. Nachdem sie gebacken sind, füllt man sie mit Eingeſottenem.

### Weinbäckerei.

Man nimmt 25 Deka Zucker, 25 Deka Mehl, geſtoffene Gewürznelken und 1 Ei und macht einen Teig daraus. Sollte der Teig zu feſt ſein, ſo kann man etwas Roſenwaſſer dazu geben. Nun wird der Teig mit dem Nudelwalker ausgewellt und ausgeſtochen.

### Citronen-Soſſée gekocht.

4 Deka Butter werden heiß gemacht. Nun gibt man ſo viel Mehl hinein und von einer halben Limonie die Schale, daß es eine Einbrenn wird, ſie muß aber weiß bleiben, mit  $\frac{1}{4}$  Liter heißer Milch oder Obers wird die Einbrenn ausgegoffen und gekocht, bis ſie dick iſt, wenn ſie ausgekühlt iſt, gibt man 5 Eidotter, 8 Deka Zucker, aber ſehr gut gewogen, von  $\frac{1}{2}$  Citrone den Saft, ſodann von 5 Eiklar den feſt geſchlagenen Schnee und laſſe es  $\frac{1}{2}$  Stunde langſam backen.

### Zucker-Strauben.

Zu den Zucker-Strauben muß man einen Trichter haben, welcher 4 bis 5 Röhren unten hat, welche an der unterſten Oeffnung nur ſo groß als eine Nadel ſind. Dann rührt man eine Claire an, von  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl, 3 Deka Zucker und dem Weißen von 8 Eiern; wenn ſolches recht gut durchgerührt, gießt man die Ausbackbutter in ein Caſſerolle, welches inwendig nicht weiter im Umfange als eine Untertafel iſt; dann ſchüttet man den Trichter von beſchriebener Claire voll und hält ſelbigen über das kleine Back-Caſſerolle; beim Durchlaufen der Claire muß man immer mit dem Trichter in der Hand herumfahren, wodurch lauter runde Ringel entſtehen, die eins in's andere zuſammen laufen; die Zucker-Strauben müſſen auch nicht zu dick gemacht werden, und wenn ſie auf der einen

Seite Couleur haben, wendet man sie auf der andern Seite um, sind sie aber auf beiden Seiten gut von Couleur, hebt man solche heraus und legt sie auf ein Kollholz, damit sie sich oval ziehen; man kann nur jedesmal ein Stück nach dem andern backen. Sie werden mit Zucker und Zimmt bestreut.

### Zucker-Zwieback.

$\frac{1}{4}$  Kilo Zucker,  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl, 2 ganze Eier und das Gelbe von 4 Eiern, abgeriebene Citrone und Zimmt. Zucker und Eier, werden in einer tiefen Schale mit wenig Zimmt und Citronenschale eine gute halbe Stunde gerührt, dann das Mehl dazu; wenn es mit einem hölzernen Löffel eben durcheinander gerührt ist, so sticht man mit einem Kaffeelöffel kleine Klümpchen wie Taubeneier ab, und setzt solche in einer angemessenen Entfernung, damit sie sich nicht berühren, auf ganze Bogen Papier, bestreuet sie überall mit grob geriebenem Zucker, dann kann man diesen Bogen Papier mit dem Zwieback an zwei Ecken anfassen und den daneben gefallenem Zucker abschütteln, ohne etwas dabei zu fürchten; dann läßt man auf einem Blech Zwieback langsam vollends backen und schneidet sie vom Papier herunter, wenn sie etwas abgekühlt sind.

### Eier-Käse mit Krebsen.

Man quirt 8 Stück ganze Eier klein und melirt solche mit genügender Milch, etwas Zucker und Salz, dann wird es durch ein Sieb gegossen, in einen Schließkessel gethan und dann in einen andern größern Kessel, worin Wasser befindlich ist, gestellt, dann deckt man beide Kessel zu und läßt sie  $1\frac{1}{2}$  Sunde kochen. Unter solcher Zeit kocht man auch Krebse mit wenig Salz ab, puht die Schweißeln und Scheeren und überhaupt alles Fleisch aus, und legt auf den Boden der Eierkäse-Form die Schweißeln nach der Ordnung; dann sticht man das Gekochte aus dem Kessel, melirt die übrigen Krebse damit, richtet es in der Form an und läßt es ablaufen. Wenn der Eierkäse Abends angerichtet wird, richtet man einen Crème darüber an. Eierkäse mit kleinen und großen Rosinen ist eben derselbe; man läßt die gereinigten Rosinen einmal aufkochen, gießt und wäscht sie nochmals rein ab, streut sie unter den Eierkäse, wenn solcher in der Form angerichtet wird, und macht es dann wie oben.



## Sulzen.

### Saure Sulz.

Man siedet  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Liter gute Fleischbrühe von einem mageren Fleisch, dem nöthigen Salz, verschiedenen Wurzeln, Küchenkräutern und Kalbsknochen. Die Fleischbrühe muß auf's sorgfältigste abgeschäumt werden. Ist das Fleisch fertig gesotten, so seigt man die Fleischbrühe in eine Schüssel; hat sich das Unreine darin gesetzt, so giesse man die Fleischbrühe nochmals sorgfältig ab, daß aller Satz zurückbleibt, schöpfe das Fett ab und entfette die Brühe mit Fließpapier. Hierauf mischt man einige Löffel voll guten Weinessig und Citronensaft darunter, damit die Bouillon einen angenehmen säuerlichen Geschmack erhalte, und läßt sie ungefähr auf 1 Liter einkochen, vermischt sie mit Stand von Kalbsfüßen oder Agar-Agar *cc.*, läßt sie gut durchkochen, gibt noch etwas Wein dazu und füllt sie aus.

### Sulz von Rindfleisch.

Ein Rindskopf, ohne Hirn, mit Fleisch vom Halse, 2 Kilo Schweinefleisch und zerhauene Rindsfüße kocht man jedes allein mit Salz. Sind die Füße weich, so puzt man sie gut ab, löst die Knochen aus und gibt das Uebrige in kaltes Wasser. Das Fleisch von Kopf und Hals schneidet man, nachdem es abgepuzt worden, ganz klein. Von dem Schweinefleisch schält man die Schwarte ab, und schneidet sie, sowie das Fleisch der Füße, in Würfelchen. Hierauf schüttet man alles in ein Kochgefäß, gibt fein gewiegte Zwiebel, gestossene Melken, Pfeffer, Muskat, Ingwer, feines Salz, Citronensaft, abgeriebene Citronenschale und so viel von der Brühe dazu, daß das Fleisch darin kochen kann. Man muß alles auf dem Feuer oft umrühren, damit es nicht anbrennt; zerrührt darf es aber nicht werden. Nachdem alles gut durchgekocht hat, legt man eine gebrühte, gut ausgerungene Serviette in eine Schüssel,



gibt das Fleisch hinein und bindet die Serviette zu. Wenn das Fleisch ein wenig erkaltet ist, wird die Serviette zwischen zwei Brettchen gepreßt und über Nacht mit einem Stein beschwert. Zum Gebrauch wird das Fleisch in Scheiben geschnitten.

### Sulz von Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird gewässert, gebrüht und in Salzwasser weich gekocht; man versäume jedoch nicht, das Hirn aus dem Kopf zu nehmen, damit die Brühe nicht trüb wird. Das Fleisch und die Zunge wird klein geschnitten. Die Brühe muß durch ein Tuch gefeilt und mit Zwiebeln, Citronenschnitten, Wein, etwas Essig, starkem Gewürz und Citronensaft noch gut eingekocht werden, worauf sie über das in Formen gelegte Fleisch geschüttet wird.

### Zunge Hühner gefulzt.

Der rein gepuckte, ausgenommene und aufgezwecte Hahn wird ganz mit Citronensaft eingerieben, damit er weiß bleibt; dann thut man Wasser nebst Salz, einige Citronenscheiben, Zwiebel, gelbe Rüben, Pfefferkerne, einige ganze Nelken, Petersilie und Sellerie in einen Topf, läßt den Hahn darin kochen, bis er weich ist. Sodann nimmt man ihn heraus zum Erkalten. Hernach gießt man von der zuerst angegebenen Sulz warm in eine Porzellschüssel und läßt es im Keller stehen. Nun legt man das Huhn darauf auf den Rücken, gießt nochmals Sulz darüber und stellt es wieder an einen kühlen Ort. Wenn es fest gestanden ist, taucht man die Porzellschüssel einen Augenblick in warmes Wasser, legt die Platte, worauf die Sulz angerichtet wird, darauf und stürzt es vorsichtig um.

### Gesulzter Kapaun.

Derselbe wird ausgenommen und dressirt, wie beim Braten; nachdem er gewaschen und abgetrocknet ist, wird er mit Citronensaft abgerieben, um ihn schön weiß zu erhalten, und mit etwas Wasser, dem nöthigen Salz, Citronenscheiben, allerlei ganzem Gewürz, Vorbeerblatt, nebst seinen Kräutern zugefetzt und weich gedämpft. Hierauf füllt man von der dazu früher bereiteten gewöhnlichen Sulz einige fingerbreite Stücke in die Form, läßt sie fest werden, legt den erkalteten Kapaun mit der Brust darauf und gießt die übrige Sulz darüber.

### Gesulzte Forellen.

Wenn die Forellen ausgenommen, gebläut und gesotten sind, thut man sie in eine Platte, bis die Sulz fertig ist, welche auf folgende Art bereitet wird: 10 zerhauene Kalbsfüße werden im Salzwasser gesotten. Wenn sie rein abgeschäumt sind, kommen eine Zwiebel, einige Vorbeerblätter, Pfeffer und Gewürzkerne, eine Citronenscheibe, ganze Nelken, 1 Liter Wein und  $\frac{1}{4}$  Liter Essig dazu, läßt es kochen, bis die Kalbsfüße weich sind. Man thut sie dann heraus und läßt die Brühe durch ein Haarsieb, stellt sie in den Keller, bis sie gestanden ist; hernach nimmt man die Sulz bis auf den Satz heraus in eine Casserolle auf das Feuer, schlägt von 4 bis 6 Eiweiß einen Schnee und rührt ihn nebst den zerdrückten Eierschalen an die Sulz, läßt es unter beständigem, aber langsamem Röhren kochen, bis sich's geklärt hat. Dann wird ein Stuhl verkehrt auf einen Tisch gestellt, an den vier Füßen eine Serviette festgebunden, eine Schüssel untergestellt und läßt es einigemal durchlauten, bis es ganz klar ist. Sodann wird eine beliebige porzellanene Form untergestellt und läßt es hineinfließen, bis der Boden bedeckt ist. Wenn dieses fest gestanden ist, wird die Forelle verkehrt darauf gelegt, wieder Sulz darauf gegossen, bis sie über die Forelle hinausgeht, und wenn es fest gestanden ist, wird es auf eine Porzellanplatte gestürzt, und damit es gerne herausgeht, die Form schnell in heißes Wasser getaucht.

Auf diese Art kann man auch statt Forellen geräucherte, in Scheiben geschnittene Zungen sulzen.

### Rahmsulz.

Man rührt  $\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahm,  $\frac{1}{2}$  Liter süße Milch, 10 Oka Zucker, Citronenschale oder etwas Vanille in eine Casserolle und läßt es kochen. Hernach kommt der Schnee von 8 Eiweiß dazu; dann rührt man es so lange, bis es dick wird. Nun nimmt man es vom Feuer weg und schlägt es mit dem Schlagbesen so lange, bis es recht schaumig ist. Es wird in Porzellantassen gefüllt, mit feinem Zucker bestreut und an einen kühlen Platz gestellt.

---



---

## Getränke.

### Weinsuppe.

Man mischt  $\frac{1}{2}$  Liter Wein mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, gibt dazu etwas Limonenschalen und ein wenig Zimmt und läßt es kochen; in ein anderes Gefäß gibt man 5 Eidotter, ein Stückchen Butter, Zucker bis zur gehörigen Süße, gießt die Suppe damit ab, setzt sie noch ein wenig zum Feuer, läßt sie aber nicht mehr kochen, und gießt sie durch ein Haarsieb über gebähtes Brod.

---

### Mandel-Milch.

12 Deka Mandeln, 1 Liter Milch und etwas Zucker. Die Mandeln werden geröstet, abgerieben, fein gestossen, mit einem Stück Zimmt und Zucker in der Milch gekocht, durch eine Serviette gepreßt, nochmals aufgekocht und mit Eidottern abgezogen.

---

### Limonade.

1 Liter Wasser wird mit dem Saft von 2 Citronen und dem nöthigen Zucker vermischt. Man kann auch in dem Wasser vorher ein Stück Citronenschale ausziehen lassen und dem Wasser beliebig einen Fruchtsaft zusetzen. Sehr gut mit Himbeersaft oder Apfelsinensaft und Scheiben.

---

### Kardinal.

2 Orangen werden mit einem scharfen Messer so fein als möglich abgeschält. Diese Schale gibt man eine Viertelstunde in ein Glas mit Wasser und deckt sie gut zu. Indessen löst man 40 Deka Zucker mit etwas Wasser, 2 Flaschen feinem weißen Wein und einem Glase Rothwein auf, gibt jetzt das Orangenwasser noch dazu und füllt ihn in Gläser. Nach Belieben kann auch unmittelbar vor dem Servieren Champagner, und anstatt Orangenschalen Ananas dazu gegeben werden.

---

### Bischof.

Die Schalen von 8 Orangen werden an Zucker abgerieben, mit  $1\frac{1}{2}$  bis 2 Liter Medoc (oder anderem Rothwein) übergossen, einige Tage zugedeckt und dann in Flaschen gefüllt.

### Apfelwasser.

2 Gläser Wasser kocht man mit 1 bis 2 gewaschenen, ungeschälten säuerlichen Äpfeln, bis diese weich sind und schüttet das zugedeckt ausgekühlte klare Wasser ab. Es ist ein sehr angenehmes, kühlendes Getränk und namentlich bei Entzündungen zu verwenden.

### Gerstenschleim.

Man kocht eine halbe Tasse Gerste mit 3 Tassen Wasser recht langsam, salzt die Suppe, seigt sie durch und legt ein Stück Butter daran. Ebenso bereitet man sie von Reis; selbstverständlich braucht die Reissuppe viel weniger Zeit. Man kann, wenn es der Zustand des Kranken erlaubt, auch etwas Rothwein und Zucker in den Reisschleim geben. Man kann schleimige Getränke auch von Sago, Hafergrütze, Grieß bereiten, sie sind bei Durchfällen besonders angezeigt.

### Maitrank.

Noch nicht ganz aufgeblühte, frisch gepflückte Waldmeister werden mit dem Kraut in eine irdene Suppenschüssel gelegt und mit feinem weißen Wein begossen, zugedeckt und 2 bis 4 Stunden zurückgestellt. Dann gießt man den Wein ab und versüßt ihn mit dem nöthigen Zucker.

### Erdbeer-Bowle.

Schöne große Erdbeeren werden zerdrückt, mit gestossenem Zimmt und Zucker vermischt, und mit gutem Rothwein angerührt. Wer diese Bowle recht fein will, treibe die Erdbeeren durch ein Haarsieb und nehme halb Weiß-, halb Rothwein.

### Eier-Wein (Chaudreau).

Zu  $\frac{1}{2}$  Liter Wein oder feinem Rum, 10 Deka Zucker, 4 bis 6 Eidotter, nach Belieben Citronenschale und Saft. Der Wein wird entweder mit der Citronenschale und dem Zucker siedend gemacht, mit den Eidottern abgezogen und auf

Rohlen schaumig geschlagen, oder: Eibotter, Wein und Zucker werden auf dem Feuer bis vor's Kochen geschlagen.

### Thee.

Vom chinesischen Thee gibt es sehr verschiedene Sorten, grüne sowohl, wie schwarze; alle aber dürfen nicht gekocht, sondern nur mit siedendem Wasser übergossen werden und mehrere Minuten ziehen. Die Wahl der Sorte muß dem persönlichen Geschmack überlassen bleiben. Auf 1 Liter Wasser nehme man im allgemeinen etwa 4 bis 5 Gramm Theeblätter und werfe sie in das kochende Wasser; wer es liebt, füge noch ein Stückchen Zimmt, eine Nessel oder ein haserforn großes Stück Vanille hinzu, lasse dies auf einer heißen Stelle zehn Minuten ziehen (ja nicht kochen) und gebe dann den Thee mit Zucker und Rahm oder Milch, oder mit Rum, Arak, Cognak oder Rothwein in Tassen oder in Gläsern.

### Moosthee.

3 Dekka Isländisch Moos wird abgebrüht, mit stark 1 Liter Wasser zugesetzt und bis zu zwei Drittheilen eingekocht. Der Thee wird, mit Zucker versüßt, mit oder ohne Milch genommen, kann auch einen Tag aufbewahrt werden.

### Chokolade.

Für drei große Kaffeeschalen Milch rechnet man 12 Dekka Chokolade. Diese läßt man in einer Pfanne mit etwas kalter Milch zergehen und rührt sie dabei fein ab. Dann gibt man nach und nach die übrige Milch kalt dazu, kocht sie, gießt sie dann in ein hohes Gefäß und läßt sie eine Weile stehen, worauf man sie sprudelt und aufrichtet. Will man die Chokolade mit Wasser bereiten, muß man auf dieselbe Menge etwas mehr Chokolade berechnen.

### Kaiser-Punsch.

In stark 1 Liter Wasser wird ein Stück Zimmt und ein Stück Vanille abgesotten. Inzwischen reibt man eine Citrone an 37 Dekka Zucker ab, schlägt diesen in kleine Stückchen und legt ihn mit klein geschnittener Orangenschale und 2 in Scheibchen geschnittenen Orangen in eine Suppenschüssel und gibt den Saft von 4 Citronen und das kochende Gewürzwasser

darüber. Nach Belieben kann man eventuell eine in Scheiben geschnittene Ananas dazu thun. Ist das über das Gewürz gegossene Wasser erkaltet, so gibt man je eine Flasche guten Wein, Arak, Champagner und  $\frac{1}{2}$  Liter Selterwasser dazu.

## Ueber Bereitung von Gefrorenem.

### Erdbeer-Gefrorenes.

1 Liter reife Erdbeeren müssen gut gereinigt und dann durch ein Sieb durchpassirt werden, dazu gibt man den Saft von 3 Citronen.  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker wird in einem Glase voll Wasser gekocht, bis dieses schöne Tropfen wirft. Sodann vermenget man den aufgelösten Zucker mit dem Saft, läßt ihn gut auskühlen und macht ihn dann gefrieren. Zu diesem Zwecke bedient man sich eines hölzernen Kübels, welcher an der Seite des unteren Bodens mit einem Zapfen, zum Ablassen des Wassers, versehen sein muß. In diesen Kübel gibt man eine Lage klein gehacktes Eis und auf dieses zwei Hände voll Salz. Hierauf wird eine runde Zinnbüchse in den Kübel auf das Eis gestellt, wieder rings mit zerhacktem Eise, das man mit einem Holze recht fest um die Büchse stoßt, umgeben und das Eis gut mit Salz vermenget, im Kübel bis zum Rande der Büchse fest angefüllt. Die ausgekühlte Erdbeermaße wird nun in die Zinnbüchse gegeben, diese mit dem Deckel geschlossen und möglichst schnell im Eise so lange herumgedreht, bis sich die gefrorene Masse an der Seite der Büchse anlegt; man löst sie dann mit einem hölzernen Löffel von der Büchse ab, schließt diese wieder gut, läßt das Eiswasser durch Entfernung des oben erwähnten Zapfens aus dem Kübel laufen, stoßt das Eis wieder fest zusammen, salzt es nochmals und dreht die Büchse wieder so lange, bis die ganze Masse darin fest gefroren ist.

Auf diese Weise kann man jede Gattung Obst-Gefrorenes bereiten.

### Gefrorenes von Aprikosen.

Wird ebenso gemacht wie vorhergehend beschrieben, nur müssen die Aprikosen selbstverständlich ungekocht durch das Sieb gepreßt werden. Nach Belieben kann auch der Saft einer Citrone und weißer Wein beigefügt werden.

### Chokolade-Eis.

12 Deka Chokolade, 12 Deka gestoffener Zucker, 1 Liter süßer Rahm, 8 bis 10 Eigelb. Die Chokolade wird mit dem siedend gemachten Rahm erweicht, verrührt, dann mit dem Zucker aufgekocht und mit den Eigelb abgezogen. Man gießt die Chokolade nochmals in die Pfanne, läßt sie unter starkem Rühren einige Augenblicke anziehen, seht sie durch ein Haarsieb und füllt sie erst völlig erkaltet in die Büchse.

### Kaffee-Eis.

12 Deka feiner, hellbraun gerösteter Kaffee, 12 Deka Zucker, schwach 1 Liter süßer Rahm, 10 Eigelb. Das Kaffeemehl wird mit dem siedenden Rahm angebrüht, zugedeckt und erst nach einer Stunde durchgeseiht. Nun wird dieser Kaffee mit dem Zucker siedend gemacht, mit den Eigelb abgezogen, zum Anziehen nochmals einige Augenblicke auf Kohlen stark gerührt, durch ein Sieb gegossen und gänzlich erkaltet in die Büchse gefüllt.

### Vanille-Eis.

Eine Stange Vanille wird in einem Liter süßen Rahm abgelaiten; dann werden 10 bis 12 Eigelb verrührt, der Rahm recht langsam und unter beständigem Rühren damit angerührt. Man läßt auch hier Milch und Eier nochmals etwas anziehen, seht sie durch, läßt sie ganz erkalten und füllt sie dann ein.

### Die beste Art des Kaffeebrennens.

Um die Bohnen im gebrannten oder gerösteten Zustande im Wohlgeschmacke zu erhalten, müssen wir uns zwei Fragen beantworten, nämlich: 1. wie lang muß der Kaffee und 2. in welchem Gefäße muß er geröstet werden. Ueber die Dauer des Brennens, die von der Eigenschaft der Bohnen, von der größeren oder geringeren Hitze des Ofens und von manchen

anderen Nebenumständen abhängig ist, läßt sich wohl die Zeit nicht präzisiren, dafür aber zeigt die gebrannte Bohne am verlässlichsten das Ziel an, das man beim Brennen nicht überschreiten darf. Zum Gefäße bedient man sich der sogenannten Kaffeetrommel, deren Beschreibung bei der allgemeinen Bekanntheit derselben uns wohl erlassen werden darf. Bevor man den Kaffee in die Trommel füllt, ist es angezeigt, denselben in lauwarmem Wasser abzuspielen, um sich zu überzeugen, daß er nicht gefärbt sei und um jede Unreinlichkeit zu entfernen.

Rottenhöfer sagt darüber in seinem „Eleganten Kaffee- und Theetisch“: „Indem die Bohnen in die Trommel gefüllt und man rasch in einer Richtung und gleicher Bewegung fort-dreht, wird sich bald ein Dampf zeigen, der einen kräuterartigen Geruch nach Kaffee hat, sowie ein graulicher Rauch, der den Stand der Transpiration anzeigt. Dreht man nun auf gleiche Weise fort, so wird dem Zylinder bald ein Kaffeegeruch entsteigen, welcher aber weit angenehmer als der frühere ist; darauf nimmt man den Zylinder ab, bewegt denselben in freier Luft, damit die allenfalls noch feuchten Dämpfe besser entsteigen können. Den Schuber geöffnet, wird man finden, daß die verschiedenen Bohnen sich zu färben beginnen. Dann bringt man den Zylinder wieder über die Kohlengluth und dreht rasch fort, worauf nach einigen Minuten ein noch reichlicher, stärker riechender Dampf aus dem Zylinder strömt, was ein Zeichen ist, daß das Rösten seinem Ende naht. Der Kaffee wird sodann vom Feuer genommen, der Zylinder in freier Luft fortgedreht und geschwungen, um den Dampf, der die Bohnen noch umgibt und ihre Farbe verhüllt, frei zu machen; erscheint diese dann schön dunkelzimmtbraun, so schüttet man den Kaffee über einen reinen trockenen Tisch, der mit Zuckerhut-Papier überlegt ist, bestreut ihn ganz leicht mit ein wenig fein gestossenem Zucker, was den Zweck hat, ihm sein Aroma zu erhalten, und überdeckt ihn mit demselben Papier, das man gut andrückt. Nach Verlauf einer Minute hält man das Ohr an das Papier, um zu hören, ob der Kaffee knistert; ist dies der Fall, wird dieses abgenommen und der Kaffee zum schnellen Auskühlen auf dem Tische ausgebreitet. Ist der Kaffee genau nach dieser Vorschrift geröstet und erkaltet, so wird er seine volle Kraft, sein ganzes Aroma und eine schöne Farbe besitzen.“





## Verschiedenes.

### Paradiesäpfel aufzubewahren.

Man schneidet die Paradiesäpfel in der Mitte durch, so daß die obere von der unteren Hälfte getrennt wird, legt dann diese Hälften mit der Schale nach unten an einen warmen Ort, zum Beispiel in eine (jedoch nicht heiße) Bratröhre und läßt sie in der Wärme trocknen, was natürlich erst nach mehreren Tagen stattfinden kann. Ist der innere Saft der Paradiesäpfel völlig ausgetrocknet, so kann man sie an einer ganz dünnen Schnur ansaden und an einem trockenen Orte auf lange Zeit hängen lassen. Nach dem Zeitraume eines Jahres noch werden die so getrockneten Paradiesäpfel, wenn man sie aufkocht, eine eben so schwachhafte Sauce geben wie die frischen.

### Einfachste und verlässlichste Aufbewahrungsart der Champignons.

Man schneidet die Stiele der Schwämme bis zur Hälfte weg, wässert hierauf die Champignons in frischem Wasser gut aus, nimmt sie einzeln aus dem Wasser und schält sie ab. Dann gibt man sie in eine Casserolle, in welche man einen halben Liter Wasser, den Saft von  $1\frac{1}{2}$  Citronen, etwas Salz und 7 Deka geflärteter Butter füllt, und stellt sie darin auf 15 Minuten in den Sud. Wenn die Schwämme noch warm sind, füllt man sie in Dunsigläser, damit die Butter anstockt und einen Verschluss bildet, verbindet die Gläser gut und bewahrt sie an einem trockenen Orte auf.

### Nüsse einzumachen.

Auf 50 Deka Nüsse, 37 Deka Zucker, dann später nochmals 25 Deka Zucker. Die dazu bestimmten Nüsse müssen Mitte Juni gebrochen werden, also ehe sie eine Schale ansetzen.

Sie werden oben und unten abgeschnitten und mit einem spitzen Holze mehrmals durchstochen. Hernach legt man sie 8 bis 10 Tage in kaltes Wasser, welches alle Tage abgegossen und durch frisches ersetzt werden muß. Am achten oder zehnten Tage werden sie in siedendem Wasser so weich gekocht, daß sie leicht zu durchstechen sind. Nun legt man sie wieder 8 Tage in's Wasser, versäume aber nicht, dasselbe wieder wenigstens jeden Tag einmal abzugießen. Nach Verlauf dieser Zeit nimmt man die Nüsse aus dem Wasser, legt sie zum Ablaufen auf ein Sieb, kocht sie, nachdem sie gewogen worden, in dem dünn geläuterten Zucker einigemale auf, leert sie in ein porzellanenes Geschirr und läßt sie, mit einem weißen Papier bedeckt, bis zum andern Tage stehen, an welchem dann der Saft oder die Brühe abgegossen, siedend gemacht und die Nüsse nochmals darin gekocht werden müssen. Dieses Verfahren wird viermal wiederholt; dann bestreut man die Nüsse mit ganzen Nelken und Zimmtstücken, läuert den andern Zucker noch in der abgegossenen Brühe, kocht die Nüsse damit auf und füllt sie nach dem Erkalten in Gläser.

#### Mixed-Pickles.

Alle Arten Gemüse, schneeweißes, fester Karfiol, in zierliche Stücke geschnitten, fest geschlossene Köpfschen des Rosenkohls, fest geschlossener Wirsing, junge Bohnen, grüne Erbsen, junge Gelbrüben, fingerlange Mairkölbchen, Perlzwiebel werden gereinigt und jedes dieser Gemüse für sich allein in ziemlich dickem Salzwasser ein- bis zweimal aufgekocht, so daß sie noch härtlich sind. Gleich nach dem Sieden schwenkt man die einzelnen Gemüse mit kaltem Wasser ab und legt sie zum Abtrocknen auf ein reines Tuch. Sind sie ziemlich trocken, so legt man jedes besonders in einen porzellanenen Topf. Dann nimmt man noch kleine Gurken, Kapuzinerkresse und Mettligschoten, wäscht sie und salzt sie gut ein. Am andern Tage füllt man die Gemüse, Gurken und Kapuzinerkresse mit Pfeffer, Dragon, Dill und Lorbeerlaub zierlich in Gläser, übergießt sie mit rohem Essig und bindet sie mit einem Pergamentpapier fest zu. Wer derartig Eingemachtes recht scharf liebt, gieße nach einigen Tagen den gewöhnlichen Essig ab, koche nachfolgenden Gewürzessig und schütte ihn kalt und durchgeseiht darüber: In 1 Liter stärkstem Weinessig kocht man

6 Deka schwarzen Pfeffer, etwas Cahenne- und eine Schote spanischen Pfeffer, 3 Deka Ingwerwurzel, 3 Deka Salz und  $1\frac{1}{2}$  Deka englisches Gewürz.

### Rothe Rüben eingelegt.

Von den rothen Rüben sind die länglichen die besten. Vor dem Sieden wasche man sie recht rein ab, lasse aber alle kleine Würzelchen und noch einige Centimeter von dem Kraut an den Rüben. Sie werden nun langsam weich gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, mit etwas Salz, ganzem Pfeffer, Koriander, Meerrettig, auch Vorbeerblättern, in einen reinen Steinguttopf gelegt und mit gutem, gekochtem, wieder erkaltetem Essig übergossen.

### Kleine Essig-Gurken.

Die Gurken werden in frischem, kaltem Brunnenwasser rein gewaschen und abgetrocknet; dann legt man sie lagenweise mit Salz, Meerrettigscheiben, Zwiebeln, Dill und Esdragon in einen Steinguttopf und übergießt sie mit gutem gekochten Essig. Zur Erhaltung der Gurken dient ein mit Senfkörnern gefülltes, leinenes Säckchen.

### Vom Transchiren des Geflügels.

In unseren Küchen sind die am häufigsten zubereiteten Geflügelgattungen: Das Haushuhn, die Hausente, die Gans und der Indian oder Truthahn; und vom Federwilde: das Nephuhn, der Fasan, die Wildente, die Wildgans, Schnepfe, Wachtel und Wildtaube.

Das Transchiren dieser Geflügelgattungen bleibt sich aber, mit wenig Veränderungen, fast bei einer jeden gleich. Kleinere Federvieh (z. B. junge Hühner, Nephühner, Schnepfen und Tauben) wird nur geviertheilt — das heißt: man schneidet sie zuerst nach der Länge des Brustbeines in 2 Hälften und dann diese Hälften wieder, und zwar in der Mitte zwischen dem Flügel und Schenkel wieder in 2 Theile.

Das Transchiren des größeren Geflügels aber geschieht in folgender Weise: Man nimmt z. B. ein gebratenes Huhn, dem man vor Allem den Kopf sammt dem Halse wegschneidet, mit der linken Hand beim rechten Fuße, dreht diesen an der Stelle, wo das Schenkelgelenk mit dem Körper durch Flehchen ver-

bunden ist, ab, und durchschneidet mit einem leichten Schnitte diese Gelenkverbindung. Hierauf trennt man den linken Fuß in gleicher Weise. Nun hält man mit der linken Hand den Körper des Huhnes auf dem Transchirbrette fest und schneidet den rechten Flügel sammt dem Brustfilet mit einem scharfen Schnitte ab, dann den linken Flügel; endlich die mittleren beiden Bruststücke, welche sich an dem Brustbeine befinden. Dieses, sowie der Rückentheil, an dem fast kein Fleisch ist, wird gewöhnlich nicht zu Tisch gebracht, und der Rückentheil in der Mitte abgetrennt, so daß nur das fleischigere Steißbein übrig bleibt.

#### **Junge und alte Hühner, Kapaune u. s. w. vorzubereiten.**

Diese werden nach dem Abschachten in kaltes Wasser geworfen. Wenn sie kalt sind, legt man sie in ein Geschirr und brüht sie mit siedendem Salzwasser, wendet sie schnell darin um und probirt, ob die Federn ausgehen, dann kühlt man sie schnell in kaltem Wasser ab, rupft sie rein und nimmt sie aus. Oben am Halse wird eine Oeffnung gemacht und die Gurgel sammt dem Kropfe herausgezogen, die Füße abgezogen, die Brust auf beiden Seiten bei den Flügeln eingedrückt, damit sie schön rund aussieht, dann wird das Huhn rein gewaschen, und wenn es nicht sogleich gebraucht wird, schlägt man es in ein nasses Tuch, damit es die weiße Farbe behält.

#### **Geräucherte Gänsebrust (Spickbrust).**

Man schneidet eine Gänsebrust aus der frisch geschlachteten und gereinigten Gans heraus, steckt sie einige Sekunden in kochendes Wasser und reibt sie mit viel Salz nebst einem Kaffeelöffel voll Zucker und ebenso viel Salpeter ein. Alsdann legt man sie, mit dem Fleisch nach unten, in ein Gefäß, auf dessen Boden Salz gestreut ist, läßt sie 3 Tage darin liegen, trocknet sie gut ab, bewickelt sie mit Papier, welches man darum befestigt, und räuchert sie 9 Tage.

#### **Speck zu kochen.**

Der Speck wird nach dem Abwaschen mit kochendem Wasser zugeseht und fertig gekocht, was man ersehen kann, wenn er sich leicht mit der Gabel durchstechen läßt. Vorthafter ist es, den Speck nicht gleich in Suppe oder Gemüse

hinein zu legen und darin fertig zu kochen; kocht man ihn erst eine Stunde allein, kann man die Brühe zu einem andern Gericht verwenden, und wird die Speise, worin man den Speck nach einer Stunde fertig kocht, noch fett genug. Den geräuchertern Speck kann man auch, in Scheiben geschnitten, gelb braten, was zu manchem Gemüse sehr gut ist; das ausgebratene Fett kann man anderweitig verwenden.

### Beilchen-Essig.

Wohlrriechende blaue Beilchen, etwa vier Hände voll, werden von den Stielen befreit und mit gutem, womöglich weßem Wein-Essig in eine Flasche gefüllt, verkorkt und einige Tage der Sonne ausgelegt. Dann filtrirt man den Essig, füllt ihn in Flaschen und trinkt ihn mit Wasser und Zucker vermischt. Dieser Essig kann aber auch sofort mit 10 Theilen in Essig gekochtem Zucker vermischt und somit schon versüßt, aufgehoben werden.

### Hülsenfrüchte und andere, die nicht weich werden wollen.

Man schüttet nach Verhältniß der Menge eine bis zwei Messerspitzen Potasche in das Gemüse und läßt sie mit kochen; die Hülsenfrüchte werden viel schneller weich und erhalten einen sehr guten Geschmack.

### Geronnene Milch in ihren alten Stand zu bringen.

Das Gerinnen der Milch ist für die Hausfrauen oft unangenehm, wenn sie nicht gleich andere gute an der Stelle haben. Um die Milch wieder sogleich herzustellen, mischt man auf einen halben Eiter Milch eine Messerspitze voll gereinigtes kohlensaures Kali (gereinigte Potasche) darunter und läßt es aufkochen.

### Angebrannte und versalzene Speisen zu retten.

Auch der besten Köchin kann es passiren, daß die eine oder die andere Speise anbrennt. Ist dies geschehen und die Speise noch nicht ganz verdorben, so stelle man den Topf oder das Casserolle so schnell als möglich in ein Gefäß mit kaltem Wasser, und wenn das Wasser warm geworden ist, muß es wieder mit frischem vertauscht werden; dadurch wird

sich das an den Topf Gebrannte lösen und den Geschmack verkleinern. Sollte das jedoch nicht ganz der Fall sein, so bedecke man den Topf mit einem in frisches Wasser getauchten Tuche und bestreue dieses mit Salz. — Auch kann man versalzene Speisen durch das Bedecken mit einem nassen Tuche, aber natürlich ohne Salz, genießbar machen.

### Gutes, einfaches Milchbrod.

1 Kilo feines Mehl,  $\frac{3}{4}$  bis 1 Liter lauwarme Milch, 2 Deka Germ, 7 Deka Butter, 4 Deka Zucker, etwas Salz. Das Mehl muß zwei Tage vorher in die Wärme gestellt werden, damit es gut trocknet. Der Teig wird sehr tüchtig und lange geknetet; dann erst wird zerlassenes Fett lauwarm dazu gegeben und der Teig wieder geknetet. Der Teig muß zweimal gehen, damit das Brod gut werde. Eier nimmt man nicht dazu. Bevor man das Brod in den Ofen schiebt, bestreicht man es mit kalter Milch, damit es Glanz bekommt. Backzeit ungefähr eine Stunde.

### Vom Backen des Milch- oder Tafelbrotes von Weizenmehl.

Man nimmt gutes Weizenmehl, so viel beliebtig, weißen Bäckerzeug oder Gährung, womit die Bäcker die Semmeln oder Weizenbrod backen, und macht eben mit dieser Gährung und der Hälfte des Weizenmehles einen weichen Teig an. Statt des Wassers nimmt man süße Milch zum Einmachen. Ist dann diese Gährung gut aufgegangen, so nimmt man noch die übrige Hälfte des Mehles dazu und macht einen festen Teig an, der sich gut auswirken läßt, salzt ihn mäßig und läßt diesen Teig ein paar Stunden gut aufgehen. Dann macht man lauter längliche Wecken in beliebiger Größe, wirkt dieselben mit der Hand gut aus und läßt sie gut ausgehen, bestreicht sie mit Wasser, gibt sie in einen nicht zu heißen Backofen und läßt sie backen, welches, wenn jeder Wecken ein halbes Kilo schwer ist, in einer halben Stunde geschehen kann. Bei dem Herausnehmen aus dem Ofen bestreicht man jeden wieder mit Wasser. Zu diesem Bäckerzeug, wenn man dasselbe sich selbst machen will, nehme man zwei starke handvoll Hopfen, kocht ihn in zwei Liter Wasser auf, seigt dieses Wasser ab, macht mit dem siedheißten Wasser einen Teig an, ganz fest

wie einen Brodteig, und stellt ihn dann an einen temperirt warmen Orte zur Gährung. Wenn dieser Teig einige Stunden gestanden ist und anfängt aufzugehen oder in Gährung zu kommen, so kocht man den nämlichen schon vorher abgekochten Hopfen mit zwei Eiter Wasser auf, seigt das Wasser ab und gibt es lauwarm an den sich schon in Gährung befindlichen Teig, um selben damit noch etwas weicher anzumachen, und stellt ihn dann zum ferneren Gebrauch an einen kühlen Ort, so wird sich dieser Zeug oder Gährung ein paar Wochen als brauchbar erhalten, wovon man bei jedesmaligem Gebrauche, so viel man kann und glaubt zur Gährung nöthig zu haben, nehmen kann. Diese Art Weizenbrod kann auch in jedem Falle statt Semmel zum Kochen gebraucht werden, und wird in jedem Haushalte die beste Wirthschaft sein, wo man selbst Weizen baut, damit man es nicht kaufen darf.

#### **Hausbrod mit Erdäpfeln.**

Man macht den Sauerteig den Tag vorher in dem Kübel ein. Will man von drei Kilo Mehl Brod backen, so kann man einen Kilo Mehl zum Sauerteig-Einmachen nehmen. Indessen kocht man den Tag vor dem Backen einen Kilo Erdäpfel weich, schält sie ab und läßt sie auskühlen, dann nimmt man ein Mehlsieb, von Draht geflochten, drückt mit der Hand die Erdäpfel durch das Sieb, und gibt sie, bevor man anfängt zu knetten, in den Sauerteig nebst den übrigen zwei Kilo Mehl und knetet dann den Teig gut durch. Dieser Teig muß etwas fester als gewöhnlicher Brodteig gehalten werden. Salz und das übrige gibt man nach Belieben dazu. Mit dem Auswirken und Backen verfährt man wie bei gewöhnlichem Brodbacken. Dieses Brod ist sehr gut und schmackhaft, nur darf es nicht sehr alt gebacken sein.

#### **Wieviel Suppe für eine Person zu rechnen ist?**

Dafür dürfte im allgemeinen Folgendes annehmbar sein: In 1 Suppenteller (gewöhnlich 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Tassen) pflegt man, von kräftiger Suppe, doch nur etwa 1 bis  $1\frac{1}{4}$  Tasse vorzulegen, und dürften wohl höchstens zwei Teller (mithin 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Tassen) für eine Person zu rechnen sein. Darnach wäre die nöthige Menge für jede Personenzahl leicht zu reguliren.

### Aepfel bis in den Sommer frisch zu erhalten.

Man kann Aepfel schon dadurch sehr lange und gut erhalten, daß man sie in Korn steckt, welches dadurch durchaus nichts leidet. — Oder man legt die Aepfel schichtenweise, ohne daß eine Frucht die andere berührt, in ausgeglühten Sand in ein Gefäß, dessen gut schließender Deckel die Luft abhält. Der Sand nimmt die Ausdünstung der Aepfel auf, und so bleiben diese trocken und behalten ihr Aroma.

Bis in den Sommer hinein aber werden die Aepfel frisch erhalten, indem man eine oder mehrere reine Bütteln von beliebiger Größe mit Aepfeln dergestalt anfüllt, daß ungefähr ein handhoher Raum von der Büttle oben leer bleibt. Sodann bedeckt man diese Aepfel mit Wachholder-Keisern und mit zugepaßten Brettern, so daß kein Aepfel hindurchkommen kann, legt dann darüber noch ein Querbrett, welches mit einem hinlänglichen schweren Steine befestigt wird. Sodann wird die Büttle mit reinem Brunnenwasser angefüllt, so daß das Wasser die erstgenannten Bretter übersteigt. In einem und demselben Wasser bleiben die so zubereiteten Aepfel stehen, bis man gegen Ostern, Pfingsten und noch späterhin davon genießen will, wo man alsdann in den warmen Sommertagen einen kühlenden und erquickenden Genuß von denselben haben wird. Bei dem jeweiligen Verbräuche dieser Aepfel ist zu beobachten, daß man die ganze Bretterbedeckung nicht abnehmen, auch nicht mit den Händen in das Wasser greifen darf — weil sonst letzteres sowohl als auch die Aepfel selbst verderben — sondern die Aepfel werden mit einer Gabel herausgespießt. Die auf diese Art aufbewahrten Aepfel bekommen einen vollkommenen Weingeschmack und haben das Ansehen, als wären sie in Wein gesotten und abgekühlt worden; beim Gebrauch werden sie wie abgekühlte Kartoffeln geschält. Sie sind, wie vorbemerkt, in den heißen Sommertagen eine erquickende und kühlende Speise, nur darf man, wegen letzterer Eigenschaft, nicht zu viel auf einmal genießen.

### Das Einmachen von Gurkensalat.

Man hehelt die Gurken fein, füllt sie in Gläser, schüttet gesottene und ausgekühlte Weinessig darauf und stellt sie an einen kühlen Ort.



### Petersilie jahrelang aufzubewahren.

Man nimmt eine handvoll Petersilie, pußt die Blätter von ihren groben Stängeln ab, wäscht sie, schneidet sie mit dem Messer etwas klein und läßt sie abtrocknen. Dann nimmt man etwas Weizenmehl, rührt es mit einem Ei zu einem Nudelteige an und knetet von dieser geschnittenen Petersilie so viel hinein, als nur eingeknetet werden kann. Je mehr eingeknetet wird, desto stärker wird der Geschmack dieses Brodes. Hat es die Stärke eines Nudelteiges erlangt und ist mit Mehl völlig ausgewirkt worden, so formt man ein Brodchen und schiebt es in einen Backofen und läßt es so lange, bis es heiß ist, auch wohl bis zum andern Tage, darinnen nicht sowohl backen, als ausdörren. Je vollkommener es ausgedörret ist, desto länger ist seine Dauer. Will man nun im Winter zu den gedörrten oder eingemachten Bohnen, Erbsen u. s. w. den nöthigen Petersilientengeschmack haben, so reibt man sich von diesem Brod das erforderliche Röstmehl, wodurch die Winterbohnen, Erbsen u. s. w. im Geschmacke ganz den Sommergemüßen ähnlich werden.

Auch gibt dieses Petersilienbrod auf folgende Art eine Kraft- und Krankensuppe: Man läßt mit einem Eiter Wasser ein Stückchen Butter in der Größe einer Nuß, nebst etwas Salz, wohl verkochen, rührt von einem zartgeriebenen oder in einem Mörser gestoffenen Mehle so viel als eine halbe Theetasse faßt, so lange ein, bis alles gut ist, quirkt sodann zwei Eier daran und gießt sie über geröstete Semmelschnitten. So hat man eine Kraftsuppe, die auch der Kranke genießen darf. Wer einen Garten hat, kann es natürlich bequemer und immer frische Petersilie haben, indem er sie mit einer Strohmatte überdeckt, welche bei milder Witterung öfter etwas gelüftet wird.

### Punsch-Syrup.

6 Flaschen guten und starken Franzbranntwein, 2 Flaschen Citronen-Syrup und eine Flasche Essenz oder Geiſt von den Citronenschalen abgezogen. Diese flüssigen Sachen gießt man in einen reinen Krug, rührt sie öfter und recht stark um, damit sie sich wohl untereinander mischen. Man läßt hierauf diese Mischung 5 oder 6 Tage lang ruhen und gießt hernach das Klare in reine gläserne Flaschen ab. Dieser Punsch-Syrup

gibt, mit heißem Wasser vermischt, ein ebenso schmackhaftes, als durch die ihm eigene gelinde und kühle Säure sehr heilsames Getränk.

### Preißelbeeren einzumachen.

Die gut ausgelesenen Beeren werden in einem messingenen Kessel auf schwaches Feuer gesetzt, nach Belieben wird Zucker hinzu gefügt, und dann läßt man sie zugedeckt kochen, schäumt sie fleißig ab und läßt sie fernerhin so lange kochen, bis die Preißelbeeren ordentlich geplakt sind; dann nimmt man sie schnell ab, damit die Sauce nicht zu kurz wird, und thut sie gleich aus dem Kessel. Erkaltet, füllt man sie in reine, ausgetrocknete Flaschen und korkt und verpicht diese gut.

### Pflaumen den ganzen Winter hindurch frisch zu erhalten.

Man pflücke, oder besser schneide die reifen (doch nicht überreifen) Pflaumen mittelst einer Scheere mit langem Stiel ab, sei aber darauf bedacht, daß der blaue Duft von den Früchten nicht abgewischt, daß dieselben überhaupt nicht mit bloßer Hand berührt werden. Legt man nun die so abgenommenen Früchte in eine Kammer mit Estrich auf eine Lage Stroh und überdeckt sie wieder mit einer Lage Stroh, so halten sie sich so bis nach Weihnachten ganz frisch. Will man aber frische Pflaumen (Zwetschen) noch im Sommer haben, so lege man die auf obige Weise abgeschnittenen Früchte in ein Einmachglas oder in einen gut glasierten Topf und überdecke sie sorgfältig, aber ohne daß sie gedrückt werden, mit vollkommen trockenen Birnblättern, bindet dann eine Blase oder Pergamentpapier darüber und grabt das Gefäß an einem trockenen Orte so tief in die Erde, daß der Frost nicht einzudringen vermag. Man kann sie auch in einem trockenen Keller in Sand stellen.

Ein noch kürzeres Verfahren ist folgendes: Wenn die Pflaumen reif sind, so breche man ganze Zweige vom Baum, woran recht viele Früchte hängen und stecke solche in die Löcher einer Kellermauer. Hier bleiben die Pflaumen bis zum Frühjahr frisch und schmecken so, als ob sie erst gepflückt wären.

### Fleisch frisch zu erhalten.

Will man in heißen Sommertagen Fleisch einige Tage aufbewahren, so muß man dasselbe in frisch ausgeglühte geflossene Holzkohlen einhüllen. Auf diese Weise hält sich das Fleisch 6 bis 8 Tage vollkommen frisch, und selbst solches, welches schon ziemlich stark riecht, verliert durch diese Behandlung seinen Geruch und gleicht dann wieder dem frischen Fleische. Die Holzkohle ist aber leicht durch Wasser abzuspülen, auch braucht man sich vor derselben nicht zu edeln.

Die Afrikaner konserviren ihr Kameelfleisch auf folgende Weise: Sie zerschneiden das Fleisch in große Würfel und kochen es etwa zum vierten Theil in geschmolzener Butter fertig. Sie nehmen es dann vom Feuer, lassen es kalt werden, legen es in irdene Gefäße, übergießen es mit der schon fast erstarrten Butter und verschließen nun die Gefäße sorgfältig. So oft sie ein Stück Fleisch aus einem solchen Gefäß nehmen, sehen sie sorgfältig darauf, daß der Rest gut mit Butter bedeckt sei. Das Salzen und Würzen des Fleisches findet erst beim täglichen Gebrauche statt. Dieses Verfahren ließe sich auch in Anwendung bringen, um frisches Schweinefleisch zu konserviren.

### Eingemachte Früchte vor Schimmel und Verderben zu schützen

soll es genügen, wenn man jeden Topf zc., worin sich die eingefottene Früchte befinden, fingerhoch mit gepulvertem Zucker bestreut, wobei es sich von selbst versteht, daß die Gefäße mit Blasen oder Pergamentpapier verbunden werden müssen.

### Gefrorene Eier

wieder brauchbar zu machen, geschieht dadurch, daß man frisches Brunnenwasser mit Salz vermischt und die Eier hineinlegt. Hierdurch wird der Frost aus ihnen gezogen und sie werden wieder so gut wie zuvor.

### Hühner zu mästen.

Will man Hühner in kurzer Zeit fett machen, so dürfen sie nicht mehr herumlaufen, sondern müssen in Hühnerkörben oder Hühnersteigen, durch deren Sprossen sie laufen können, gehalten werden. Innerlich wird der Boden mit Stroh belegt

und solches alle Tage frisch erneuert. Zum Futter gibt man ihnen gesottene Weizen und Gerste, Brod in Milch eingeweicht, einen Nudelteig von Gersten- und Hafermehl und wechselt damit ab, damit sie lieber fressen. Will man die Hühner in ganz kurzer Zeit fett haben, so muß man solche mit ganz kleinen Nudeln stopfen, worunter eine sehr geringe Quantität pulverisirter Spießglanz ist. Die jungen Hühner erhalten noch in Milch gesottene Hirse und einen Teig von Gersten- und Hafermehl mit Syrup vermischt, wovon sie baldigst sehr fett und groß werden.

#### Kartoffelkäse zu machen.

Man nimmt eine hinlängliche Anzahl Kartoffeln, kocht sie ab, schält und knetet sie zu einem Brei. Dann mengt man frisch ausgepreßten Quark in gleicher oder auch etwas geringerer Quantität zu den Kartoffeln, bis das Ganze eine hinlängliche Consistenz hat. Man salzt dieses Gemenge und firent gestoffene Gewürznelken und Vorbeeren darüber. Einen Tag lang läßt man diese Mischung wohl verdeckt ruhig stehen, damit sie etwas gähre. Nachher macht man kleine Käse auf die gewöhnliche Art davon; je älter sie werden, desto besser sind sie dann.

#### Sauerkraut schnell reif zu machen.

Um Sauerkraut schon nach 24 Stunden essen zu können, wird das Kraut mit Salz und Dill gemischt, in ein hölzernes Gefäß gethan und mit etwas Weinessig übergossen, so daß die ganze Oberfläche des Gefäßes mit Essig besprengt ist. Dann wird es gehörig beschwert. Den andern Tag kann es auf gewöhnliche Weise gekocht werden.

## Inhalt.

Suppen. A) Fleischsuppen:	Seite
Seite	
Fleischbrühe nach Justus v. Siebig . . . . .	3
Brodsuppe . . . . .	3
Schnelle, gute Suppe nach sparsamer Hausfrauenart . . . . .	3
Champignonsuppe . . . . .	4
Juliennesuppe . . . . .	4
Einmachsuppe . . . . .	4
Abgebrannte Griesnödel in die Suppe . . . . .	4
Leberknödelsuppe . . . . .	5
Griesknödelsuppe . . . . .	5
Suppe von Kalbsmilch (gut und schnell) . . . . .	5
Hirnsuppe . . . . .	6
Hühnersuppe . . . . .	6
Blumentohlsuppe . . . . .	6
Lebersuppe . . . . .	7
Wurzelsuppe . . . . .	7
Suppe mit Kräutern nach französischer Art . . . . .	7
Suppe nach böhmischer Art . . . . .	7
Suppe mit Speckknödeln . . . . .	8
Suppe mit Kartoffelknödeln . . . . .	8
Bouillon für Kranke . . . . .	8
Lungenstrudel . . . . .	9
Schnelle, gute Suppe für Gesunde und Kranke . . . . .	9
Kräutersuppe . . . . .	10
Braune Suppe . . . . .	10
Erbsensuppe auf französische Art . . . . .	10
B) Fastensuppen:	
Einbrennsuppe . . . . .	11
Beckensuppe . . . . .	11
Gebackene Beckensuppe . . . . .	11
Krebsensuppe . . . . .	11
Erbsäpfel- (Kartoffel-) Suppe . . . . .	12
Rümmel- oder Einbrennsuppe . . . . .	12
Beuschelsuppe . . . . .	12
Suppe mit Fröschen . . . . .	13
Graupensuppe mit Erdäpfeln . . . . .	13
Fischsuppe, weiße . . . . .	13
Böhmische Suppe . . . . .	13
Puréesuppe von grünen Erbsen . . . . .	14
Milchsuppe . . . . .	14
Spargelsuppe . . . . .	14
Biersuppe mit Milch . . . . .	14
Weinsuppe . . . . .	14
<b>Asketten.</b>	
Aspiz . . . . .	15
Gebackene Sardellen in Butterteig . . . . .	15
Majonaise . . . . .	15
Büchelzunge mit Aspiz . . . . .	16
Meermuscheln mit Gansleber-Ragout . . . . .	16
<b>Rindfleisch.</b>	
Gesottenes Rindfleisch . . . . .	17
Gesochtes Ochsenfleisch mit Essig . . . . .	17
Italienisches Rindermaul . . . . .	18
Rindschnitzel . . . . .	18
Boeuf à la mode . . . . .	18
Gedämpftes Ochsenfleisch . . . . .	18
Gewöhnlicher Rindsbraten . . . . .	18
Beefsteak . . . . .	19
Französisches Beefsteak . . . . .	19
Rinds-Coteletts auf Wiener Art . . . . .	19
Ochsenfleisch mit Marf . . . . .	20
Rostbraten . . . . .	20
Gedünsteter Rostbraten . . . . .	20
Gefüllter und saftirter Rostbraten . . . . .	20
Rostbraten im eigenen Saft mit Rockerln . . . . .	21
Englischer Braten . . . . .	21

	Seite		Seite
Engl. Braten mit faszirten Cham-		Baierisches Kraut . . . . .	34
pignons und Erdäpfeln . . . . .	21	Gefülltes Kraut . . . . .	34
Gespickter Lungenbraten auf		Weißes und blaues Kraut . . . . .	35
Wildpretart . . . . .	22	Kraut auf böhmische Art mit	
Rindfleisch auf Wildpretart . . . . .	23	Leberwürste . . . . .	35
Panirter Brustern mit Parmesan	23	Weißer Rüben . . . . .	35
Schwäbisches Fleisch . . . . .	24	Junge gelbe Rüben oder Mohr-	
Gulyás auf neueste Art . . . . .	24	rüben . . . . .	36
<b>Saucen.</b>		Eingesäuerte Rüben mit Erdäpfel	36
Weißer deutsche Sauce . . . . .	25	Weißer Rüben ohne Zucker gedünstet	36
Gewöhnliche braune Sauce . . . . .	25	Gelbe Rüben . . . . .	36
Weißer oder brauner Grund- oder		Kohlrüben . . . . .	37
Krafftauce . . . . .	26	Weißgedünstete Kohlrabi . . . . .	37
Champignonsauce . . . . .	27	Grüne Erbsen . . . . .	37
Schwammisauce . . . . .	27	Böhmische Erbsen . . . . .	38
Zwiebelsauce . . . . .	27	Grüne Fisoln . . . . .	38
Weißer Zwiebelsauce . . . . .	27	Gedünsteter Salat . . . . .	38
Petersilienauce . . . . .	27	Karfiol . . . . .	39
Sellerisauce . . . . .	28	Kartoffeln in Milch . . . . .	39
Kapernsauce . . . . .	28	Kürbis . . . . .	39
Mandelkrensaucen . . . . .	28	Kartoffeln, durchgetriebene . . . . .	40
Brauner Wurzelsauce . . . . .	28	"    mit Häring . . . . .	40
Schnittlauchauce . . . . .	29	Gedünstete Schwämme mit Rahm	40
Kalte Schnittlauchauce . . . . .	29	Gefüllte Gurken . . . . .	40
Gurkensauce . . . . .	29	<b>Beilagen zu Gemüse.</b>	
Paradiesäpfelsauce . . . . .	29	Würstchen von Fleischresten . . . . .	41
Petersilienauce mit Kapern . . . . .	29	Croquettes von rohem Kalbsfleisch	41
Meerrettig in Milch . . . . .	29	Fleischknechtchen von Kalbskopf . . . . .	41
Senfsauce . . . . .	30	Wiener Schnitzel . . . . .	42
Senfsauce, kalt . . . . .	30	Hirnschnitten . . . . .	42
Sardellenauce . . . . .	30	Nierenchnitten . . . . .	42
Häringsauce . . . . .	30	Kaltes Schweinefleisch . . . . .	42
"    kalt . . . . .	30	Gewöhnliche Schnitten . . . . .	42
"    zu Fischen . . . . .	30	Croquettes von Kalbsbries . . . . .	43
Morchelsauce . . . . .	31	Sachée . . . . .	43
Olivenauce . . . . .	31	Gefüllte Kalbsmilz . . . . .	43
Mayonnaise . . . . .	31	Kastanien zu Gemüse . . . . .	44
<b>Gemüse.</b>		Kalbsleber . . . . .	44
Kochsalat . . . . .	32	Pöbelzunge mit Kobl (auf fran-	
Wirfung oder Kobl . . . . .	32	zösischer Art) . . . . .	44
Schwarzwurzeln . . . . .	32	Kalbscotelets mit braun gedün-	
Spinat . . . . .	32	stetem Kraut . . . . .	44
"    mit Sauerampfer . . . . .	33	Kartoffelknechtchen oder Schnitten	45
Sauerkraut mit Erdäpfel . . . . .	33	Kleine Kartoffelkuchen . . . . .	45
Heuriges Kraut . . . . .	34	Semmelkuchen . . . . .	45
		Italienischer Reis (Risotto) . . . . .	46

## Eierspeisen.

	Seite
Rühreier . . . . .	46
Verlorene Eier . . . . .	46
Spiegeleier . . . . .	47
Eingeschlagene Eier . . . . .	47
Saure Eier . . . . .	47
Eierkuchen mit Hefe . . . . .	47
Gewöhnliche Eierkuchen . . . . .	48
Eierkuchen von Wecken . . . . .	48
Französische Eierkuchen . . . . .	48
Gefüllte Omelette . . . . .	48

## Eingemachtes.

Hühner-Fricassée . . . . .	49
Weißes Eingemachtes von Hühner- brust mit Ragout . . . . .	49
Hühner mit Wurzeln im eigenen Saft . . . . .	49
Eingemachtes Kalbsfleisch oder Fricassée . . . . .	50
Gefülltes Fricandeau . . . . .	50
Fricandeau mit Sauerrampfer- Purée . . . . .	50
Kalbs-Gaché in Reiskeis mit sahmirten Champignons . . . . .	51
Kalbsbrust mit grünen Erbsen . . . . .	52
Kalbsnuß mit Ragout . . . . .	53
Kalbs-Coteletts auf griechische Art . . . . .	53
" " mit Rahm . . . . .	54
Kalbschnitzel . . . . .	54
Eingemachtes Kalbsfleisch . . . . .	54
Gedünstetes Kalbsfleisch . . . . .	54
Gefüllte Kalbsbrust . . . . .	55
Kalbsherz, gespicktes . . . . .	55
Kalbszunge mit polnischer Sauce . . . . .	55
Kalbskopf à la Tortue . . . . .	56
Ragout von Rindfleisch . . . . .	56
Gulaschfleisch . . . . .	56
Rohhauter mit Sardellenauce . . . . .	57
Gefräse, sauer gedünstet . . . . .	57
Krenfleisch . . . . .	57
Schweinschlägel, gedämpft . . . . .	57
Gehackte Schweins-Coteletts . . . . .	58
Schweinefleisch mit Hirsebrein . . . . .	58
Lamm's-Carbonaden . . . . .	58
Gedünst. Pammernes mit Capern . . . . .	59
Schöpfenschlägel . . . . .	59
Kraut-Reis . . . . .	59

## Braten.

	Seite
Gewöhnlicher Kalbsbraten . . . . .	60
Kalbsrücken mit Salat . . . . .	60
Gefüllter Kalbschlägel mit ge- mischtem Salat . . . . .	61
Gebratener gespickter Kalbschlägel (ungarische Art) mit Rahm . . . . .	61
Jungfernbraten . . . . .	62
Gewöhnlicher Hammelbraten . . . . .	62
Lamm'sbraten . . . . .	62
Gebackenes Lammfleisch . . . . .	63
Schweinebraten . . . . .	63
Spanferkel . . . . .	63
" auf ungarische Art . . . . .	64

## Geflügel.

Tauben, eingemachte . . . . .	65
" gefüllte . . . . .	65
" wilde, zu braten . . . . .	65
" gebratene (für Kranke) . . . . .	66
Ragout von Hühnern . . . . .	66
Fricassée von jungen Hühnern oder Tauben . . . . .	66
Junge Hühner mit grünen Erbsen . . . . .	67
" " mit Krebsfülle . . . . .	67
Hühner mit Reis . . . . .	67
Gebratene junge Hühner . . . . .	68
Paprika-Hühner . . . . .	68
Pöckelt-Hühner . . . . .	68
Junge Hühner, grillirt am Roste mit Champignons . . . . .	69
Hühner auf französische Art . . . . .	69
" mit Bea . . . . .	69
Kalte Hühner mit Salat auf fran- zösische Art . . . . .	70
Kapaun mit Nudeln . . . . .	70
" gebraten . . . . .	71
Auerhahn . . . . .	71
Enten zu braten . . . . .	72
Gebratene junge Enten, mit Kar- toffeln und Bratwürsten gefüllt . . . . .	72
Gans . . . . .	73
Gänse mit Kastanien gefüllt . . . . .	73
Fasat mit gedünstetem Kraut . . . . .	74
Boudain vom Indian mit Fri- cassée-Sauce . . . . .	74
Gebackene Froschschenkel . . . . .	75

<b>Wildpret.</b>		Seite
	Seite	
Rehziemer . . . . .	75	Flußfische zu braten . . . . . 89
Estalops vom Reh mit Trüffeln im Faszreis . . . . .	75	Stodfisch . . . . . 89
Gespickter Rehbrüden mit Wildpret- sauce . . . . .	76	Gebackener Stodfisch . . . . . 90
Rehschlogel auf spanische Art . . . . .	76	Forelle mit Aspik . . . . . 90
" auf Jägerart . . . . .	77	Geräucherte Lachsforellen mit Kanapées und Aspik . . . . .
Hirsch-Ziemer . . . . .	77	. . . . . 90
Hirschbraten . . . . .	77	Gebackene Austern . . . . . 91
Hirsch-Gateau mit Aspik . . . . .	78	Nal, gebacken . . . . . 91
Wildschweinsbraten . . . . .	78	Gebratener Nal . . . . . 91
Frischling oder wildes Ferkel . . . . .	79	Nal in Gelée . . . . . 92
Wild-Schweinskopf . . . . .	79	Barbe . . . . . 92
Gebratene Wildente . . . . .	79	Gebratene Barsche . . . . . 92
Wildente auf ungarische Art . . . . .	79	Häringe . . . . . 92
Wilbe Gans . . . . .	80	Gebackene Häringe . . . . . 93
Gebratene Fasanen od. Repphühner . . . . .	80	Räucherhäring in Del . . . . . 93
Kalte Repphühner mit Aspik . . . . .	80	Marinirte Räucherhäringe . . . . . 93
Hasenpfeffer . . . . .	81	Fischragout in Muschelschalen . . . . . 93
Kaninchen auf Wildpretart . . . . .	81	Schnecken zu sieden . . . . . 94
Gebratene Walbschnepfen . . . . .	81	Das Schlachten der Fische . . . . . 94
Wildpret-Gachée . . . . .	82	
Rollets vom Wild . . . . .	82	<b>Salat.</b>
Hammeisfleisch mit Wildpret . . . . .	83	Endivien . . . . . 95
Krametsvögel, gebraten . . . . .	83	Salat von Cassiol . . . . . 95
Wachteln mit Reis . . . . .	83	Bundsalat mit Spargel . . . . . 95
" auf Jägerart . . . . .	84	Kopfsalat mit Essig und Del . . . . . 96
Abroß von Wildpret oder wildem Geflügel . . . . .	84	Krautsalat . . . . . 96
Ragout von gebratenem, wildem Geflügel . . . . .	85	Gurkensalat . . . . . 96
Wildpret-Sauce . . . . .	85	Salat von rothen Rüben . . . . . 97
Schwarzwild-Sauce . . . . .	85	Bunter Salat . . . . . 97
		Bohnen Salat . . . . . 97
		Erdäpfelsalat mit Sardellen . . . . . 97
		Häringssalat . . . . . 98
		Französischer Salat . . . . . 98
		Ochsenmaulsalat . . . . . 98
		<b>Kompot.</b>
		Kompot von Kirichen . . . . . 99
		Birnen-Kompot . . . . . 99
		Feines Aepfel-Kompot . . . . . 99
		Erdbeer-Kompot . . . . . 99
		Pflaumen-Kompot . . . . . 99
		Quitten-Kompot . . . . . 100
		Getrocknete Zwetschen u. Aepfel . . . . . 100
		Gemischtes Kompot . . . . . 100
		<b>Wesslspeisen.</b>
		Schinnnudeln . . . . . 101
		Milchnudeln . . . . . 101



	Seite		Seite
Gewöhnliche breite Nudeln . . .	101	Dampfnudeln à la Crème . . .	117
Rahmnudeln, gefüllte . . .	102	Milchspeise von Faden-Nudeln	118
Heidenudeln mit Topfenfülle . . .	102	"    "    Gries . . .	119
Salzburger Nockerln . . .	102	Bienennest in Milchsaucé . . .	119
Griesknödel ohne Eier . . .	103	Gebackener Brei mit Milchsaucé	119
Zwetschenknoedel v. Erdäpfelteig	103	Schaum-Brei . . . . .	120
Heidenmehlknoedel . . .	103		
Griesschmarrn . . . . .	103		
Heidensturz . . . . .	104		
Pfannsturz . . . . .	104		
Breinsturz . . . . .	104		
Abgetriebene Tasterln . . . . .	105		
Golatschen . . . . .	105		
Maultaschen . . . . .	105		
Mexikaner-Tascherln . . . . .	106		
Apfel im Schlafrod . . . . .	106		
Gefüllte Äpfel . . . . .	107		
Äpfelstrudel . . . . .	107		
Topfenstrudel . . . . .	108		
Rahmstrudeln . . . . .	108		
Griesstrudel mit Mandeln à la			
Crème . . . . .	108		
Feiner Äpfel-Pfannkuchen . . . . .	108		
Weichsel-Kuchen . . . . .	109		
Rüffel-Pudding mit Weichseln	109		
Sago-Auflauf mit Marillen . . . . .	110		
Mehlspeise von Sago . . . . .	110		
Mehlspeise à la Paris von Äpfeln	110		
Mehlspeise von Champignons,			
Semmel und Parmesankäse . . . . .	111		
Mehlspeise à la Bienne . . . . .	111		
Maccaroni mit Schinken od. Käse	112		
Polenta . . . . .	112		
Götterspeise . . . . .	112		
Wiener Torte . . . . .	112		
Berzuckerte Brandteigkugeln . . . . .	113		
Mandelfren . . . . .	113		
Gebackene Zwetschen . . . . .	113		
"    Kirschen od. Weichseln	113		
"    Äpfelpalten . . . . .	114		
Wiener Faschingskrapsen . . . . .	114		
Faschingskrapsen anderer Art . . . . .	115		
Echte Preßburger Mohn- und			
Nußbengel . . . . .	115		
<b>Milchspeisen.</b>			
Sagofod . . . . .	117		
Gestürzter Reis . . . . .	117		
Gries als Amloch . . . . .	117		
		<b>Crème, Backwerk, Dessert.</b>	
		Crème aus Chocolate-Beisouté	120
		Crème Brouille oder Crème	
		Sultan . . . . .	121
		Crème à l'Espagne . . . . .	121
		Crème von Pistation . . . . .	121
		Crème-Torte . . . . .	122
		Äpfeltorte à la Crème . . . . .	122
		"    von gekochten Äpfeln	122
		Nürnberger Lebkuchen . . . . .	123
		Lebkuchen . . . . .	123
		Kirschenkuchen, ganz fein . . . . .	123
		"    mit Pfirsich-Teig	124
		Gewöhnlicher Zwetschenkuchen	124
		Kuchen von bürren Zwetschen	124
		Mohnkuchen . . . . .	124
		Chokoladekuchen . . . . .	125
		Kastanienkuchen . . . . .	125
		Baumkuchen . . . . .	125
		Wiener Golatschen . . . . .	126
		Gewöhnlicher Gugelhupf . . . . .	126
		Feiner Gugelhupf . . . . .	127
		Wiener Torte . . . . .	127
		Vanilletorte ohne Ei . . . . .	128
		Elisabethtorte . . . . .	128
		Magdalenentorte . . . . .	128
		Sofrathtorte . . . . .	128
		Marcipantorte . . . . .	128
		Geröstete Mandeltorte . . . . .	129
		Mandeltorte . . . . .	129
		Nußtorte . . . . .	129
		Gewöhnliche Chokoladetorte . . . . .	130
		Brottorte . . . . .	130
		Bunztorte . . . . .	130
		Pariser Torte . . . . .	131
		Äpfeltorte . . . . .	131
		Kartoffeltorte . . . . .	131
		Bischofsbrod . . . . .	131
		Fusarenkrapsenln . . . . .	132
		Weinbäckerei . . . . .	132
		Citronen-Sosée gekocht . . . . .	132

	Seite
Zuckerstrauben . . . . .	132
Zucker-Zwieback . . . . .	133
Eierkäse mit Krebsen . . . . .	133

### Sulzen.

Saure Sulz . . . . .	134
Sulz von Rindfleisch . . . . .	134
"    "    Kalbstopf . . . . .	135
Junge Hühner gesulzt . . . . .	135
Gesulzter Kapaun . . . . .	135
Gesulzte Forellen . . . . .	136
Mahmsulz . . . . .	136

### Getränke.

Weinsuppe . . . . .	137
Mandelmilch . . . . .	137
Limonade . . . . .	137
Kardinal . . . . .	137
Bischof . . . . .	138
Apfelwasser . . . . .	138
Gerstenschleim . . . . .	138
Maitrant . . . . .	138
Erdbeer-Bowle . . . . .	138
Eierwein (Chadeau) . . . . .	138
Thee . . . . .	139
Moosthee . . . . .	139
Chokolade . . . . .	139
Kaiserpunsch . . . . .	139

### Ueber Bereitung von Gefrorenes.

Erdbeer-Gefrorenes . . . . .	140
Gefrorenes von Aprikosen . . . . .	141
Chokolade-Eis . . . . .	141
Kaffee-Eis . . . . .	141
Vanille-Eis . . . . .	141

Die beste Art des Kaffeebrennens 141

### Verschiedenes.

	Seite
Paradiesäpfel aufzubewahren . . . . .	143
Champignons . . . . .	143
Nüsse einzumachen . . . . .	143
Mixed-Pickles . . . . .	144
Rothe Rüben eingelegt . . . . .	145
Kleine Essig-Gurken . . . . .	145
Vom Tranchiren des Geflügels . . . . .	145
Junge u. alte Hühner, Kapaune u. s. w. vorzubereiten . . . . .	146
Geräucherte Gänsebrust . . . . .	146
Speck zu kochen . . . . .	146
Beilschen-Essig . . . . .	147
Hülsenfrüchte und andere, weich zu kochen . . . . .	147
Geronnene Milch in ihren alten Stand zu bringen . . . . .	147
Angebrannte u. versäzte Speisen zu retten . . . . .	147
Gutes einfaches Milchbrod . . . . .	148
Vom Baden des Milch- und Tafelbrotes von Weizenmehl . . . . .	148
Hausbrod mit Erdäpfeln . . . . .	149
Wieviel Suppe für eine Person zu rechnen ist? . . . . .	149
Äpfel bis in den Sommer frisch zu erhalten . . . . .	150
Das Einmachen von Gurkensalat . . . . .	150
Die Peterfilie jahrelang aufzu- bewahren . . . . .	151
Punsch-Syrup . . . . .	151
Preißelbeeren einzumachen . . . . .	152
Pflaumen den ganzen Winter hindurch frisch zu erhalten . . . . .	152
Fleisch frisch zu erhalten . . . . .	153
Eingemachte Früchte vor Ver- derben u. Schimmel zu schützen . . . . .	153
Gefrorene Eier . . . . .	153
Hühner zu mästen . . . . .	153
Kartoffelkäse zu machen . . . . .	154
Sauerfrant schnell reif zu machen . . . . .	154







