

# I. Abschnitt.

## Vorbereitungen.

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

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

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

Der Zweck des Blanchirens ist verschiedener Art. Fleisch und Geflügel, welches gespickt werden soll, macht man zuweilen durch ein kurzes Blanchiren ein wenig steif, da es sich alsdann besser spicken läßt. Verschiedene Gegenstände, z. B. Kalbsmilch und Kalbsbrüfte, läßt man, ehe man sie blanchirt, in lauwarmem Wasser unter oft wiederholtem Wechsel des Wassers erst weißziehen. Fleisch oder Geflügel, welches vor der eigentlichen Zubereitung in Stücke zerlegt werden muß, wie z. B. Kalbfleisch zum Fricassée u. s. w., wird blanchirt, um es besser zerlegen zu können, oder damit die Stücke die gegebene Form beim Garmachen behalten, was bei in rohem Zustande zerlegtem Fleische und Geflügel nie der Fall ist. Verschiedene Gemüßearten blanchirt man, um ihnen den

strengen Geschmack und die blähenden Eigenschaften zu benehmen; wie dies späterhin in den betreffenden Recepten angegeben werden wird.

**3. Butter zu Schaum oder Sahne zu rühren.** Man rührt die vorher etwas erweichte Butter in einem irdenen oder porzellanenen Napfe mittelst eines Holzlöffels oder einer Reibekeule so lange von einer Seite zur andern, bis sie weiß und schaumig ist. Ist die Butter salzig, oder enthält sie viele Milchtheile, so wäscht man sie vor dem Rühren in kaltem Wasser aus; läßt sie sich wegen ihrer Härte nicht gut durcharbeiten, so nimmt man zum Auswaschen schwach lauwarmes Wasser und taucht, um das Ankleben der Butter an die Kelle zu verhüten, letztere vorher in heißes, dann schnell in kaltes Wasser. Noch besser ist es, Butter von solcher Beschaffenheit auf die in Nr. 21 angegebene Weise zu klären und halb erkalten zu lassen, ehe man sie zu Sahne rührt. Im Winter rührt man die Butter an einem warmen Orte in einem erwärmten Napfe und bedient sich dazu eines ebenfalls erwärmten Löffels.

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

**5. Weizmehl. Braunmehl.** Viele Speisen bedürfen zu ihrer Bindung weiß- oder braungeschwitzten Mehls (sogenannter Einbrenne). Das Weizmehl wird auf folgende Weise bereitet: Man läßt in einer kleinen Casferole oder in einem irdenen Tiegel eine dem Bedürfniß entsprechende Menge Butter auf gelindem Feuer zergehen, fügt dann auf jedes Loth (alt Gewicht) Butter etwa einen reichlichen halben Eßlöffel Mehl hinzu und läßt dies nun unter öfterem Umrühren so lange schwitzen, bis es kraus wird und ein wenig steigt, hütet es aber vor dem Gelbwerden. Um Braunmehl zu bereiten, läßt man die Butter vor dem Hinzuthun des Mehls auf schwachem Feuer langsam gelb werden, schwitzt dann das Mehl so lange, bis es die gewünschte braune Farbe hat, und bewahrt es dabei durch häufiges Umrühren vor dem Anbrennen. Ueber die Anwendung des Weiß- und Braunmehls wird weiter unten in den betreffenden Recepten Auskunft gegeben werden. Nur so viel sei hier bemerkt, daß man das geschwitzte Mehl nie so, wie es ist, zu den Speisen, zu deren Bindung es bestimmt ist, hinzufügen darf, sondern daß man die zu bindende Flüssigkeit anter stetem Umrühren nach und nach zu dem Mehl hinzugießen und dasselbe auf diese Weise zu einem glatten, je nach Nothwendigkeit mehr oder minder dicken Brei auflösen muß. Wollte man das Weiß- oder Braunmehl ohne Wei-

teres an die zu bindenden Speisen thun, so würden in denselben immer kleine Mehlklümpchen unaufgelöst zu finden sein.

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

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

**7. Nudeln.** Zu 2 Quart ( $2\frac{1}{4}$  Liter) Suppe nimmt man 6 Loth (10 Mth.) Mehl und ein Ei, thut das Mehl auf ein reines Küchenbret, vermischt es mittelst eines Messers mit dem vorher gut geklopften Ei und ein wenig Salz, knetet die Mischung dann mit der Hand zu einem festen, glatten Teige, wobei man, wenn derselbe zu weich blieb, noch etwas Mehl hinzusetzt; alsdann rollt man den Teig mit Hülfe von etwas darunter und darüber gestreuten Mehls sehr dünn aus, läßt ihn auf dem Brete oder auf einem erwärmten Bleche ein wenig trocknen, schneidet ihn in fingerbreite Streifen, legt diese über einander und schneidet nun mit einem scharfen Küchenmesser so feine Fäden davon, als nur immer möglich ist. Will man die Fäden sehr lang haben, so wickelt man den dünn ausge-rollten Teig zu einer Rolle zusammen, und schneidet ihn sehr fein. Zur Aufbewahrung müssen die Nudelfäden dünn auseinander gestreut und getrocknet werden, da sie sonst leicht dumpfig werden.

**8. Mehlgräupchen.** Zu diesen wendet man den eben beschriebenen Nudelteig an, rollt denselben dünn aus, schneidet ihn in Würfel, legt diese auf ein Bret und zerschneidet sie mit einem Wiegemeßer zur Größe der feinen Gräupchen. Man kann diese auch durch Reiben auf einem Reibeisen hervorbringen, doch muß hierzu sehr trockner und steifer Teig genommen werden; weicher Teig reibt sich nicht kurz und liefert längliche Gräupchen.

**9. Krebsbutter.** Um recht rothe Krebsbutter zu bereiten, müssen die Krebse mit Wasser und wenig Salz abgekocht werden. Nachdem man dann das Fleisch derselben aus den Schalen gebrochen hat, stößt man

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

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

**11. Farce von Kalbfleisch auf einfachere Art.** Man nehme  $\frac{1}{2}$  Pfund gutes, aus den Knochen gelöstes Kalbfleisch, habe es mit 2 Loth (reichlich 3 Mth.) Nierenfett recht fein, gebe 4 Loth (knapp 7 Mth.) gerührte Butter, Muscatnuß, eben so viel von der Rinde befreite, in kaltem Wasser eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel nebst 2 Eiern, von denen man das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzu, und rühre Alles gehörig untereinander. Wo diese Farce pikanter verlangt wird, kann man nach Verhältniß noch einige dazu passende Gewürze hinzufügen.

**12. Eine Farce zum Farciren.** 1 Pfund derbes Kalbfleisch und

eben so viel dertbes mageres Schweinefleisch wird aus Häuten und Sehnen geschabt und feingehackt.  $\frac{3}{4}$  Pfund ( $37\frac{1}{2}$  Mth) frisches Schweinefett oder ungeräucherter Speck wird ebenfalls feingehackt. Für etwa 1 Groschen abgeschältes und in Stücke geschnittenes Milchbrod wird mit einer Zwiebel und einigen Schalotten (welche in Scheiben geschnitten und in Butter weich- und weißgeschwigt sind) und etwas Milch oder Wasser auf dem Feuer zu einem steifen Teige abgerührt, den man heiß mit 2 ganzen Eiern vermischt und erkalten läßt. Nachdem man alle diese Vorbereitungen gemacht hat, thut man das Fleisch, das Fett und eben so viel Semmelbrot als Fett in einen Mörser oder Reibenapf, fügt etwas Salz, gemischtes Gewürz\*) und einige Eidotter hinzu, mischt Alles durch tüchtiges Stoßen oder Reiben gut untereinander und streicht die Farce durch ein großes Sieb. — Diese, wie überhaupt jede Farce, wird, wenn sie in der Probe zu fest oder zu fein befunden wird, auf dieselbe Art looerex oder fester gemacht, wie es in Nr. 10 angegeben ist.

**Anmerkung.** Um das Gelingen der Farce zu sichern, theile man die drei Hauptbestandtheile jeder Farce: Fleisch, Fett oder Butter und Semmel oder Semmelbrot so ein, daß die Semmel ein Drittel des Fleisches ausmacht, und Fett oder Butter eben so viel als Semmel ist. Nach der Zusammensetzung wird sich dann durch eine gemachte Probe finden, ob noch etwas von einem dieser Bestandtheile zuzusetzen sei. Verfeinern läßt sich eine Farce mit leichter Mühe, wie man aus der Nr. 10 gegebenen Vorschrift ersehen kann, wohingegen es oft sehr umständlich ist, sie fester zu machen. Wenn man die hier gegebene Regel in Betreff der Einteilung befolgt, wird die Farce selten zu fein werden.

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

**14. Farce zu kalten Pasteten.** Im Allgemeinen werden die Farcen zu den verschiedenen kalten Pasteten auf eine und dieselbe Art bereitet, und sind die Hauptbestandtheile derselben: rohes Fleisch, halb gargemachtes oder abpassirtes Fleisch und Fett. Gewürzt werden sie mit Zwiebeln, Schalotten, gemischtem Gewürz und Salz, mitunter auch mit ein wenig Rocamboles oder Knoblauch. Wenn die Pasteten nicht lange aufbewahrt werden sollen, kann man auch Semmel unter die Farce mischen. — Als Regel kann man aufstellen, daß die Farcen zu Pasteten von weißem Fleisch und

\*) Siehe den Artikel „gemischtes Gewürz“ in der Erklärung einiger Kunstausdrücke S. 9.

von zahmem Geflügel nur von Kalbfleisch und Schweinefleisch bereitet werden. — Zu Pasteten von Wild und wildem Geflügel kann Wildfleisch angewendet werden, und zu Pasteten von Schinken kann der Abgang des zur Pastete bestimmten Schinkens an Stelle des abpassirten Fleisches genommen werden. — Die Bereitungsart ist folgende:

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

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

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

**15. Hühnerfarce.** Das Fleisch eines alten Huhnes wird rein aus den Sehnen geschabt und mit einem Wiegemesser sehr feingehackt. Man schäle dann für einen Silbergroßen Milchbrod, weiche es in Milch ein, drücke es gut aus und reibe es mit etwa 12 Loth (20 Mth.) Butter in einem Mörser oder Reibenapf recht weiß, füge nach und nach unter stetem Rühren das Hühnerfleisch, einige Eidotter, ein wenig geriebene Muscatnuß und das nöthige Salz hinzu, und streiche dann die Farce durch ein Sieb.

Auf eine andere Art bereitet man die Hühnerfarce folgendermaßen: Man macht eine Mehlspanade, wie es unter den Kunstausdrücken Seite 11 in dem Artikel „Panade“ angegeben ist, läßt sie erkalten, nimmt davon ein Drittel so viel als Hühnerfleisch und etwas mehr Butter als Panade und rührt Beides in einem Reibenapf gut zusammen, thut unter fortwährendem Rühren nach und nach das Hühnerfleisch, einige Eidotter, Salz und Mus-

catnuß hinzu, so daß Alles gut untereinander gemischt wird. Sollte die Farce zu fest sein, so rührt man noch ein wenig Bechamel- oder andere vorrätliche weiße Sauce darunter, oder man kocht von etwas Weißmehl und Milch einen dicklichen Brei und macht damit die Farce lockerer.

**16. Fischfarce.** Zur Bereitung derselben eignen sich vorzugsweise Zander, Hechte und Karpfen. — Man schneidet einen Fisch gedachter Art von etwa 1 Pfd. aus Gräten und Haut, wäscht das Fleisch, trocknet es auf einem Tuche ab und hackt es sehr fein. Alsdann schneidet man eine kleine Zwiebel in feine Scheibchen, schwitzt dieselbe mit 12 Loth (20 Mth.) Butter auf gelindem Feuer weich (sie darf aber nicht gelb werden, weil die Farce sonst nicht gut schmeckt), rührt dies in einem Mörser oder Reibenapf zu Sahne, fügt für 1 Sgr. abgeschältes, in Milch eingeweichtes und gut ausgedrücktes Milchbrod hinzu, rührt es recht weiß, mischt den gehackten Fisch, einige Eidotter, geriebene Muscatnuß und das nöthige Salz nach und nach darunter und streicht die Farce durch ein Sieb. — Eine gemachte Probe lehrt, ob die Farce zu fein oder zu fest ist, und man hilft dann einem solchen Fehler auf die oben in Nr. 10 und Nr. 15 angeführte Weise ab. — Wenn man Reste von gekochtem Fisch zu einem Gratin zc. verwenden will, so kann man das von den Gräten und der Haut sauber abgelöste gekochte Fischfleisch feingehackt unter die Farce mischen. Es bindet aber der gekochte Fisch gar nicht, und man kann davon ohne die Verbindung mit rohem Fisch keine haltbare Farce machen.

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

**18. Farce zum Füllen der Buter.** Man kocht das Herz und den Magen des Buters weich und hackt beides nebst der rohen, gutgereinigten Leber fein, rührt dann  $\frac{1}{4}$  Pfd. ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Butter zu Sahne, und mischt nach und nach 3 ganze Eier, einen Tassentopf geriebene Semmel, Muscatnuß, Salz und das gehackte Fleisch darunter. Nach Belieben kann man

auch eine feingehackte, in Butter geschwitzte Schalotte hinzufügen. — Man kocht ein wenig von dieser Farce zur Probe ab; ist sie zu fest, so rührt man etwas weiße Sauce oder Sahne darunter; ist sie hingegen zu fein, so thut man noch 1 Ei und etwas Semmel hinzu.

**19. Eine andere Farce zum Füllen der Buter und Tauben.** Man rühre 8 Loth (reichtlich 13 Mth.) Butter zu Sahne, vermische sie nach und nach mit 2 ganzen Eiern und 2 Eidottern, füge etwas Salz und geriebene Muscatnuß, ein wenig abgeriebene Citronenschale, einige feingestoßene bittere Mandeln und 4 Loth (knapp 7 Mth.) gutgereinigte Corinthen hinzu, und rühre zuletzt etwa 12 Loth (20 Mth.) weiße geriebene Semmel darunter.

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

einkochen, ohne daß sie gerinnen, jedoch müssen sie dabei fortwährend gerührt werden. Wenn es einmal vorkommt, daß eine abgequirkte Suppe oder Sauce gerinnt, und man hat noch so viel Zeit, um dies verbessern zu können, so quirle man dieselbe noch einmal mit einer Liaison von einigen Eidottern ab; auf diese Weise wird sie wieder glatt. — Man legire die Speisen, besonders die Suppen, womöglich erst kurz vor dem Anrichten, denn langes Stehen derselben befördert das Gerinnen. — Um abgequirkte Speisen zu erwärmen oder warm zu erhalten, bediene man sich stets eines Bain-marie (siehe das Register) und rühre oder schüttele die Speisen oft um, dann werden sie nicht so leicht gerinnen. — Zum Legiren der Milchsuppen und der Milch- und Sahnen-Saucen kann man, um Eier zu ersparen, etwas Mehl zu den Eiern nehmen, und rechnet dann auf 3 Eier 1 Eßlöffel voll feines Weizenmehl und ein kleines Weinglas voll Flüssigkeit.

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

Will man ausbacken, so lasse man die Butter auf dem Feuer so heiß werden, daß ein wenig hineingeworfener Teig gleich wieder oben schwimmt; erst dann kann man mit dem Ausbacken den Anfang machen. (Man kann bei einiger Übung auch an einem kaum merklichen Rauchen der Butter erkennen, daß sie heiß genug ist.) Das Geschirr, in welchem man ausbacken will, muß breit und mit einem Stiele versehen sein; eine flache kupferne Casserole ist am geeignetsten dazu; es muß so viel Butter sein, daß die auszubackenden Sachen darin schwimmen können. Man backe auf raschem Feuer aus, nehme jedoch jedesmal, wenn die Butter heiß ist und die auszubackenden Sachen hineingelegt sind, die Casserole vom Feuer ab und backe die Sachen neben demselben, die Casserole immerwährend sacht schüttelnd, zu der gehörigen Farbe. — Man darf nur so viel Stücke auf einmal in die Butter legen, daß sie bequem nebeneinander schwimmen können, und nehme dabei auch auf das Aufgehen, wie es z. B. bei Pfannkuchen, Spritzkuchen u. Statt findet, gehörige Rücksicht. — Wenn man viele Sachen hintereinander auszubackend hat und die Butter dabei matt wird (was man an einem Schäumen derselben nach dem Einlegen der Sachen erkennt), so kräftigt man sie wieder durch frisch abgeklärte Butter. In matter Butter gebackene Sachen erhalten eine sehr

schlechte Farbe und nehmen eine große Quantität Butter in sich auf. — Zum Ausbacken süßer Sachen kann man etwas weiß ausgebratenes frisches Schweinefett mit der Butter vermischen und auch wohl in lauter Schweinefett ausbacken. Der Geschmack solcher Sachen ist aber nicht so gut, als der in Butter gebackenen. — Zum Ausbacken von Fisch und Fleisch, überhaupt salziger Sachen, kann man gut ausgebratenes Rindsfett mit vorzüglichem Erfolg verwenden. Hat man Rindsfett von der Bouillon, so klärt man dies auf nicht zu scharfem Feuer auf die Art, daß man es so lange auf dem Feuer stehen läßt, bis es nicht mehr kreischt, und gießt es dann nach einigem Verfühlen durch ein Sieb. Frischen Rindertalg schneidet man in kleine Stücke, hackt ihn mit einem erwärmten Wiegemeßer fein, setzt ihn mit ein wenig Wasser auf nicht zu scharfes Feuer und bratet ihn unter öfterem Umrühren so lange, bis alle wässerigen Theile verdampft sind und das Fett ganz ruhig geworden ist. Sodann gießt man es durch ein Sieb und verwahrt es zum Ausbacken. — In solchem Fett kann man mehrere Male ausbacken, vorausgesetzt, daß es beim jedesmaligen Gebrauche nicht zu stark benutzt ist.

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

**23. Klärungen und Klärungsmittel.** Nicht selten muß man bei der Speisebereitung eine Klärung anwenden, um trüben Flüssigkeiten, z. B. Fleischbrühen, Fruchtlästen oder aufgelbstem Zucker eine durchsichtige Klarheit zu geben. — Trübe Fleischbrühe klärt man mit Eiweiß oder

ganzen Eiern auf folgende Weise: Zu 4 Quart ( $4\frac{1}{2}$  Liter) Brühe nimmt man 4—5 Eiweiße oder 3 ganze Eier, quirlt diese mit etwas Brühe recht fein, vermischt sie durch Quirlen mit der zu klärenden Brühe, gleichviel, ob diese kalt oder warm ist (nur siedendheiß darf sie nicht sein), läßt die Brühe unter stetem Rühren aufkochen, setzt sie zugedeckt an die Seite des Feuers, und läßt sie so lange ganz sacht kochen, bis sich das Ei zu Flocken oder weißen Punkten zusammengezogen hat und die Brühe selbst klar ist. Man feiht dieselbe alsdann durch ein Tuch. — Bisweilen gelingt die Klärung nicht gleich; man muß in diesem Falle die Klärung auf dieselbe Weise wiederholen. — Sehr trübe und weißliche Brühe, wie sie die Auskochung von fettem Rinderbrustfleisch oder von Knochen und sehnigen Fleischtheilen liefert, klärt sich sehr schwer, oft gar nicht. — Besonders nöthig ist es, die Brühe von solchem Fleische zu klären, welches im Sommer längere Zeit im Eiskeller aufbewahrt wurde, da dieselbe beinahe immer eine schmutzig blaugraue Farbe hat. Ungeklärt liefert solche Brühe sehr unappetitlich aussehende Speisen. — Fruchtsäfte klärt man dadurch, daß man sie durch einen gläsernen oder porzellanenen Trichter, der mit weißem Bschpapier ausgelegt ist, laufen läßt und dies Verfahren so oft wiederholt, bis das Durchgelaufene klar ist. Außerdem ist in diesem Buche in dem Artikel: „Gelee von Apfelftinen,“ Nr. 1103, noch ein anderes Verfahren, Fruchtsaft zu klären, angegeben. Geläuterten Zucker, wie man ihn zur Bereitung der Gelees u. s. w. gebraucht, klärt man mit Eiweiß und verfährt auf folgende Art: Den in Stücke geschlagenen Zucker setzt man mit Wasser (auf 1 Pfd. Zucker etwa  $\frac{1}{4}$  Quart [reicl.  $\frac{1}{4}$  Liter] Wasser) auf's Feuer und läßt ihn sich auflösen, aber nicht heiß werden. Auf 8—10 Pfund Zucker quirlt man 1 Eiweiß mit ein wenig Wasser recht klar, mischt dies mit dem Zucker und läßt nun das Ganze kochen. Dabei muß man aber sehr genau Acht geben; fängt der Zucker an zu kochen, so steigt er plötzlich in die Höhe und strömt mit Macht aus der Casserole heraus, so daß man leicht die Hälfte verliert. Um dies zu verhüten, habe man kaltes Wasser zur Hand, und gieße in dem Augenblicke, wo der Zucker in die Höhe steigen will, ein wenig kaltes Wasser hinzu und ziehe die Casserole schnell an die Seite des Feuers. Hier lasse man nun den Zucker, dann und wann noch ein klein wenig kaltes Wasser hinzugießend, so lange ganz sacht kochen, bis er wasserklar ist und sich auf der Oberfläche das Eiweiß als schmutzig bläuliche Masse gesammelt hat. Man hebe diese mit dem Schaumlöffel ab, gieße den Zucker durch eine sauber gewaschene Serviette und verwahre ihn zum Gebrauch.

**24. Rosinen zu reinigen.** Von den Sultanrosinen nimmt man die Stiele ab, wäscht die Rosinen, läßt sie mit Wasser einige Male aufkochen,

gießt sie in einen Durchschlag, spült sie mit kaltem Wasser ab, läßt sie abtropfen und verlißt sie. Die Corinthen reibt man mit den Händen leicht ab, um die Stiele zu entfernen, und reinigt sie dann wie die Sultanrosinen. Die großen Rosinen werden von den Stielen befreit, gewaschen, aufgekocht und nach dem Abspülen und Abtropfen verlesen. Zu verschiedenen Speisen werden die großen Rosinen ohne Kerne gebraucht und müssen diese dann mit einem spitzen Messer herausgenommen werden, ohne die Rosinen zu zerreißen.

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

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

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

**28. Speck und Zwiebeln zu braten.** Den in Würfel geschnittenen Speck läßt man auf gelindem Feuer gelblich braten, thut die feinwürfelig geschnittenen Zwiebeln hinzu und läßt beides zusammen zu schöner hellgelber Farbe braten. Beides zugleich aufzusetzen, ist nicht rathsam, da sich die Zwiebeln früher färben, als der Speck.

**29. Braun-Mehl trocken zu rösten.** Man läßt das auf einem Blech dünn und locker ausgebreitete Mehl in einem ziemlich heißen Ofen unter oft wiederholtem Umrühren zu schöner goldgelber Farbe rösten. In Ermangelung eines Bratofens kann man dieses Mehl auch in einer ganz reinen, durchaus nicht fettigen Pfanne auf gelindem Feuer rösten; ist die Pfanne im Geringsten unrein, so bäckt das Mehl am Boden fest, wird schwarzkrümig und

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

**30. Ausbacke-Teig (Klare).** Man rühre je nach Bedarf  $\frac{1}{4}$  Pfd. ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl oder mehr mit Weißbier, Weißwein, Madeira oder Wasser zu einem glatten, ziemlich dickflüssigen Teige an, füge etwas Salz, Provenceroöl und Franzbranntwein oder Rum hinzu (auf  $\frac{1}{4}$  Pfd. [ $12\frac{1}{2}$  Mth.] Mehl einen Eßlöffel voll Del und eben so viel Franzbranntwein oder Rum) und mische Alles gut untereinander. Dieser Teig muß so dick sein, daß er die hineingetauchten Sachen gut bedeckt, aber auch nicht dicker, damit die Kruste der ausgebackenen Sachen nicht teigig bleibt. Man kann auch auf  $\frac{1}{4}$  Pfund ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) Mehl 1 Eidotter unter den Teig mischen, jedoch ist dies nicht unbedingt nothwendig. Desgleichen kann man kurz vor dem Gebrauch etwas steifen Eiweißschnee unter den Teig mischen, auch statt des Dels zerlassene Butter anwenden.

**31. Sardellen zu reinigen. — Sardellenbutter.** Man spüle die Sardellen in kaltem Wasser ab, lege sie in frisches Wasser und wasche sie, ohne sie wässern zu lassen, indem man eine Sardelle nach der andern auf die innere Fläche der linken Hand legt und mit den Fingern der rechten Hand oder mit einem Messerchen das Salz von den Sardellen leicht abreibt und zugleich die Klossfedern von dem Rücken der Fische wegnimmt. Man reiße die Sardellen alsdann von dem Rückgrat los in Hälften, und lege diese nebeneinander über den Rand eines Tellers oder einer Schüssel. Sind nun die Sardellen von den Gräten gelbst, so putze man sie aus, sie eine nach der andern auf ein Bretchen legend und mit dem Messer die Schwanzspitze und die Bauchgräten davon abschneidend. — Man richte die Sardellen, wenn man sie auf die Tafel giebt, recht zierlich an, indem man sie in Form eines Sternes oder kreuzweise übereinander auf eine Schüssel oder Asflette legt.

Zur Sardellenbutter hackt man das von den Gräten gelbste Fleisch rein-gewaschener, gut abgetrockneter Sardellen sehr fein, vermischt es mit einem gleichen Gewicht feiner Butter und streicht es durch ein Haarsieb. Damit sich die Butter mit den gehackten Sardellen gut verbinde, erweiche man erstere an einem warmen Orte, lasse sie aber durchaus nicht schmelzen.

Man kann die Sardellenbutter höchstens 2 bis 3 Tage aufbewahren. Bei längerer Aufbewahrung nimmt sie einen thranigen Geschmack an.

**32. Maître d'hôtel-Butter.** Man thut  $\frac{1}{4}$  Pfd. ( $12\frac{1}{2}$  Mth.) frische Butter in einen kleinen Napf, fügt einen Eßlöffel gehackte Petersilie, den Saft einer Citrone, ein wenig Salz und weißen Pfeffer hinzu, mischt Alles gut unter einander und verwahrt es bis zum Gebrauch an

einem kühlen Orte. Ueber die Anwendung dieser Butter werden später folgende Recepte Auskunft geben.

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

Um die zum Spicken erforderlichen Speckfäden schneiden zu können, schneidet man zuerst von dem oberen, weichen Theil des Speckes, welchen man zu anderen Zwecken benutzen kann, so viel ab, daß nur etwa zwei Finger hoch Speck auf der Schwarte bleibt, und schneidet dann diesen letztern in Stücke, die so breit sind, als die Speckfäden lang werden sollen. Diese Stücke schneidet man nun mit einem dünnen, scharfen Messer in der Quere von oben herab bis auf die Schwarte in mehr oder weniger dünne Blätter, je nachdem die Speckfäden dicker oder dünner werden sollen, drückt dann die Blätter fest an einander, stellt das Speckstück auf die hohe Kante und schneidet es in Fäden von der Dicke, wie man sie zu haben wünscht. Um elegant zu spicken, ist es durchaus nothwendig, daß die Speckfäden egal vierkantig und von gleicher Dicke sind. Wenn man nun auf diese Weise so viel Speck geschnitten hat, als man für nöthig erachtet, so macht man auf dem zu spickenden Gegenstande, z. B. einem Rinderfilet, welches man der Länge nach auf den mit einem reinen Tuche bedeckten Tisch vor sich hingelegt hat, indem man dasselbe mit der linken Hand festhält, an der Stelle, wo man das Spicken beginnen will (gewöhnlich in der Mitte des Filets), mit der Spitze der Nadel drei erkennbare Querlinien über das Filet, jede etwa einen Finger breit von der andern entfernt, sticht dann die flachgehaltene Spicknadel am äußersten linken Ende der untersten Linie so in das Fleisch, daß die Spitze auf der ersten Linie wieder herauskommt, steckt dann einen der Speckfäden mit der rechten Hand in die Spicknadel und zieht diese schnell und geschickt durch das Fleisch, so daß der Speckfaden mit einem Drittel seiner Länge in dem Fleische stecken bleibt und auf jeder Linie ein Drittel heraussteht, führt dicht daneben den zweiten Speckfaden auf gleiche Weise durch das Fleisch, fährt so bis zum Ende der Linie fort, und bildet auf diese Weise die erste Reihe. Dann bezeichnet man unterhalb der dritten Linie eine vierte und spickt eine zweite Reihe, indem man die Nadel auf der vierten Linie einsetzt und auf

der zweiten Linie herauszieht. Hierauf bezeichnet man eine fünfte Linie und führt die dort hineingesteckten Speckfäden zwischen den Speckfäden der dritten Linie heraus. Man fährt nun so fort, bis das Filet bis unten zur Spitze hin kraus und sauber bespickt ist, dreht es dann um und spickt auch die andere Hälfte. — Es bedarf wohl keiner Bemerkung, daß die sauber gespickten Gegenstände beim Braten und Braisiren behutsam behandelt werden müssen, damit die Speckfäden nicht beschädigt werden.

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

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

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

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

**36. Füs zu bereiten.** Man bedecke den Boden einer Casserole mit Rindertalg oder ungeräuchertem Speck, oder man bestreiche ihn dick mit Butter oder gutem Bratenfett, lege in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Mohrrüben darauf, decke so viel Schnitte von derbem Rindfleisch, Kalb-

fleisch und Schinken (auch wohl von Wildfleisch) darüber, daß die Casserole beinahe halb voll wird, und lasse dies auf nicht zu starkem Feuer, ohne es umzurühren, so lange braten, bis sich am Boden der Casserole ein dunkelbrauner Satz gebildet hat. Man sei aber aufmerksam, daß es nicht anbrenne, und man kann, um dies zu verhüten, von Zeit zu Zeit, wenn es stark kreischt, ein wenig Wasser oder dünne Bouillon hinzugießen. — Wenn der Satz auf dem Boden der Casserole nun recht braun geworden ist, so gieße man das Fett davon ab, fülle kaltes Wasser oder schwache Fleischbrühe auf das Fleisch, lasse es kochen, schäume es gut aus, thue etwas Sellerie, Mohrrüben und Petersilienwurzeln daran, lasse es einige Stunden langsam kochen, gieße die Flüssigkeit durch ein Tuch oder feines Sieb, und verwende sie nach späterer Anweisung. — Hat man nicht Zeit oder Mittel genug, um zur Bereitung von braunen Suppen oder Saucen eine solche Fleisch-Flüssigkeit anzufertigen, so kann man sich auch wohl einer **Zucker-Flüssigkeit** bedienen, welche man folgendermaßen bereitet: Man rühre in einer womöglich unverzinnnten Casserole oder in einer kleinen eisernen Pfanne etwas gestoßenen Zucker auf nicht zu starkem Feuer so lange, bis er flüssig geworden und sich nach und nach ganz dunkelbraun gefärbt hat. Dann gieße man ein wenig Wasser hinzu und löse den Zucker damit auf. Man darf dieses Färbungsmittel, welches zu jeder Zeit bloß ein Nothbehelf ist, nur mit großer Vorsicht und in nicht zu großer Quantität anwenden, indem es den Speisen einen unangenehmen, süßlich-bitteren Geschmack mittheilt.

Von kleinen Fleisch- und Knochenabfällen, wie sie z. B. bei der Zubereitung von Wild- oder Kalbsfricandeaux oder von Coteletten irgend einer Art entstehen, kann man auf folgende einfache Weise eine gute Flüssigkeit bereiten: Man läßt in einer passenden Casserole etwas Butter gelb werden, thut die Abfälle nebst einigen Mohrrüben- und Selleriescheiben und eine Zwiebel hinzu, läßt dies zugedeckt auf nicht zu starkem Feuer schmoren, bis sich auf dem Boden der Casserole ein brauner Satz gebildet hat und die Butter klar hervortritt. Zu braun darf der Satz aber nicht werden. Man gießt nun etwas Wasser hinzu, läßt es noch eine Stunde sacht kochen und gießt die Flüssigkeit durch ein Sieb. Waren es nicht zu wenige Abfälle, so kann man sie, nachdem die Flüssigkeit davon bereitet und abgesehen ist, noch einmal mit Wasser auskochen und erhält dadurch eine recht brauchbare Brühe.

**37. Bouillon zu kochen.** 4 bis 6 Pfund zuvor in kaltem Wasser rein abgewaschenes Rindfleisch werden in einen Topf gethan, mit 4 bis 6 Quart ( $4\frac{1}{2}$  bis  $6\frac{3}{4}$  Liter) kaltem Wasser übergossen, an's Feuer gesetzt, gut abgeschäumt, damit die Brühe recht klar werde, und nur mäßig gesalzen. Dann thut man etwas Sellerie, eine Petersilienwurzel, etwas Porree nebst einigen Mohrrüben hinzu, deckt den Topf halb zu und läßt dieses

3—4 Stunden lang sehr langsam kochen; darauf gießt man die Brühe durch ein feines Haarsieb oder eine Serviette davon ab.

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

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

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

**38. Fleischgelee oder Aspik.** Man spalte 6 frische Kälberfüße, nachdem der obere Theil des Knochens davon abgehauen worden ist, setze sie mit 2—3 Pfd. Rindfleisch und 5 Quart (rechl. 5  $\frac{1}{2}$  Liter) Wasser auf's Feuer, schäume sie rein aus, füge 2 Zwiebeln, einige Mohrrüben, etwas Sellerie, ein paar Schalotten, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Pfeffer, englisches Gewürz und Nelken hinzu, lasse sie 4—5 Stunden langsam kochen, gieße die Brühe durch ein Sieb, koche sie bis zu 2 Quart (2  $\frac{1}{4}$  Liter) ein und lasse sie ertalten und steif werden. Dann nehme man das Fett davon rein ab, koche die Gallerte, wenn sie die nöthige Festigkeit noch nicht haben sollte, noch ein wenig ein und vermische sie mit etwas Salz, etwas französischem Essig, Weinessig und weißem Wein. (Man kann auch etwas frischen Estragon hinzuthun.) Dann schlage man drei ganze Eier aus, füge etwas Wasser und die zerdrückten Schalen der Eier hinzu, schlage Alles gut durcheinander, mische dies unter die Gallerte und lasse diese unter beständigem Schlagen mit einer Drahtruthe einmal aufkochen, setze sie an die Seite des Feuers, bedeck sie zu und lasse sie  $\frac{1}{2}$  Stunde oder so lange ruhig stehen, bis sich die Eier zusammengezogen haben und die Gallerte klar ist. Während dieser Zeit binde man ein reingewaschenes leinenes Tuch auf die Füße eines umgekehrten Schemels, gieße den Aspik auf das Tuch und lasse ihn durchlaufen. Sollte er anfangs trübe laufen, so gieße man das Durchgelaufene so oft wieder oben hinein, bis es ganz klar läuft. Nachher verwahre man den Aspik in einem irdenen oder porzellanenen Gefäß an einem kühlen Ort zum Gebrauch. Ist der Aspik zur Verzierung kalter Fleischgerichte bestimmt, so kann man, um Ab-

wechselung in die Verzierung zu bringen, einen Theil desselben, nachdem er geklärt ist, mit einigen Tropfen Cochenille-Auflösung roth färben, oder man lege einige Scheiben gekochter rother Rübe in den Aspice, lasse ihn sich färben und gieße ihn durch ein Tuch. — Will man den Aspice braun haben, so färbe man ihn vor dem Klären mit Fleisch-Zus.

**39. Cochenille-Auflösung zum Färben der Speisen.** Um gewisse Speisen roth zu färben, bediente man sich bisher beinahe ausschließlich nur des mit Zucker eingekochten Saftes der Kermesbeere. Da dieser Saft indeß seiner Süße wegen nicht allenthalben anwendbar ist, außerdem auch noch die Eigenschaft hat, in der Hitze zu verfließen, so wendet man jetzt ziemlich allgemein eine durchaus unschädliche Cochenille-Auflösung zum Rothfärben der Speisen an. Dieselbe wird auf folgende Weise bereitet: Man nimmt 1 Loth (knapp 2 Mth.) Cochenille, 1 Loth (knapp 2 Mth.) Cremor tartari, 1 Loth (knapp 2 Mth.) Sal tartari und 1 Loth (knapp 2 Mth.) Maum (Alles fein gepulvert), mischt Alles in einer kleinen Terrine gut untereinander und fügt unter stetem Umrühren etwa ein und ein halbes Weinglas voll kochendes Wasser hinzu. Anfangs steigt die Mischung schäumend in die Höhe und muß vor dem Ueberfließen gehütet werden. Nach einigen Stunden preßt man den schönen rothen Saft durch ein feines leinenes Tuch, füllt ihn in ein Fläschchen und verwahrt ihn an einem kalten Ort. Will man den Saft lange aufbewahren, so läßt man ihn, nachdem er durch ein Tuch gepreßt ist, einige Minuten kochen.

## II. Abschnitt.

### Von der Zubereitung der Klöße und Klößchen.

**40. Schwemmlöße.** 6 Eßlöffel voll feines Mehl quirlt man mit 3 ganzen Eiern und einer mittelgroßen Obertasse voll Milch recht klar, läßt dann 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter in einer Casserole zergehen, gießt das Gingerührte hinzu und rührt es beständig auf gelindem Feuer, bis es dick geworden ist und sich von der Casserole ablöst. Nachdem die Masse unter oft wiederholtem Umrühren kalt geworden ist, rührt man noch 3 ganze Eier und ein wenig Salz darunter, streicht sie fingerdick auf eine flache Schüssel, sticht davon kurz vor dem Gebrauch mit einem Löffel kleine Klöße in kochendes, gesalzenes Wasser und läßt diese etwa 5 Minuten sehr sacht kochen. Sind die Schwemmlöße gar, so müssen sie sogleich mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser genommen und in die angerichtete Suppe gelegt werden.

Auf eine andere Art bereitet man die Schwemmlöße, wie folgt:  $\frac{1}{4}$  Quart (reicl.  $\frac{1}{4}$  Liter) Sahne oder Milch läßt man mit 4 Loth (knapp 7 Mth.) But-