

Die Kunst des Kochens.

Die Grundbedingungen dieser arg unterschätzten Kunst sind Aufmerksamkeit, richtige Zeiteintheilung, Reinlichkeit und guter Geschmack sowohl in sinnlichem, wie in figürlichen Begriffen. Dumas père, der ein Gourmand ersten Ranges gewesen, gab auf die Frage, wie er sich das geheim gehaltene Recept einer Speise so schnell habe verschaffen können, lächelnd zur Antwort: »Da ich sie gekostet habe, liess ich sie nach meiner Zunge kochen.« Aber der Geschmack, welcher ein Gericht gut zubereiten hilft, muss auch Hand in Hand gehen mit demjenigen, die Dinge in gefälliger Weise anzurichten. Die beste Speise verliert, wenn sie in zu grossen Portionen aufgetragen wird, und manche minderwerthige lockt schon durch zierliches (gustiöses) Aussehen zum Versuch. Wie ein Bild durch den Rahmen, so gewinnen die Speisen durch appetitliches Anrichten und es ist absolut falsch, zu denken, dass man dazu mehr Zeit benöthige, mehr Arbeit mache, als der kleine Haushalt vielleicht zugesteht. Ob ich ein Fleischgericht mit Sauce in einer tiefen Schüssel zu Tische gebe oder das Fleisch nett auf das Oval ordne und die Sauce separat in der Schale reichen lasse, das thut der Zeit wenig Abbruch, und die eine Schale mehr abzuspülen, fällt ebenso wenig ins Gewicht, aber um wie viel besser sieht die Speise aus! Und auch eine weitere Entschädigung bietet die kleine Mühe — wo man gewöhnt ist, nett zu serviren, da wird auch beim Erscheinen eines Gastes der Hausfrau jene nervöse Unruhe fremd bleiben, in die so viele aus Furcht »das Mädchen könne ein Ungeschick begehen« verfallen, und dadurch die Gemüthlichkeit von ihrem Tische verbannen.

Andererseits bin ich keineswegs der Meinung, dass bei Herstellung der Speisen fort gekostet werden soll — am aller-

wenigsten mit dem Rührlöffel der betreffenden Speise selbst — sondern ursprüngliche Beurtheilung sowohl wie Uebung müssen uns das richtige Mass für Salz, Gewürze, Saucen und dergleichen lehren und nur zum Schlusse ist es gerathen, die Speisen zu kosten, um sich zu überzeugen, ob nicht ein oder die andere Zuthat wider Erwarten vorschlägt, und die Fehler noch rechtzeitig zu beheben.

Ebenso wichtig ist die Eintheilung der Zeit. Man muss voraus erwägen, wie lange man zur Herstelluug eines Gerichtes braucht; ob man seine Bereitung unterbrechen darf, ob es, wenn es halb oder ganz fertig stehen muss, verliert oder nicht. So z. B. soll man das Rühren (Abtreiben) einer Speise nicht unterbrechen, da sie sonst nie so flaumig wird. Feine Suppen und Saucen müssen erst kurz vor Gebrauch fertiggestellt werden, da sie an Geschmack verlieren. Aufläufe und Köche müssen so in das Rohr kommen, dass sie genau nach der Backzeit aufgetragen werden können, sonst fallen sie ein und verlieren an hübschem Aussehen und Wohlgeschmack. Strudelteige, Knödelteige, Fasch und dergleichen, welche rasten oder anziehen müssen, sind dagegen zeitlich zu bereiten. Auch viele Gemüse gewinnen durch längeres Kochen oder können unbeschadet zugedeckt beseite gestellt werden. Wieder anderen Gerichten thut es keinen Abbruch, wenn sie selbst Tage vorher bereitet werden und man sie zum Gebrauch nur erhitzt. Wer daher die Speisen in richtiger Reihenfolge in Angriff nimmt, wird sich alle unnöthige erhitzende Eile und überflüssige Feuerung ersparen, die Küche stets nett haben und bei etwas Aufmerksamkeit und Umsicht Alles gut zu Tische bringen.

Was die verschiedenen unumgänglich nöthigen Grund- und Vorkenntnisse betrifft, um ein gelungenes Mahl herzustellen, so ist es nothwendig, gewisse Waarenkenntnisse zu besitzen, die wohl hauptsächlich praktischer Anschauungsunterricht erwerben hilft. Hier können nur Winke und Behelfe verzeichnet werden, wie man gutes Rohmaterial am besten und vortheilhaftesten verwendet und minderwerthiges immerhin geschmackvoll zubereiten kann.

Unser Hauptnahrungsartikel, das Fleisch, kann in den verschiedensten Bereitungsarten zu Tische gebracht werden, und hat man dieselben der Beschaffenheit des Stückes nur

richtig anzupassen. Junges, zartes Fleisch ist stets am besten und nahrhaftesten, wenn es einfach kurz abgebraten wird; älteres Fleisch soll man dämpfen und dünsten und mit schmackhafter Sauce bereiten. Jene Stücke Ochsenfleisch, welche man zum Sieden verwendet, sind bereits unter Rindfleisch näher bezeichnet und es bleibt nur zu wiederholen, dass gutes Mastochsenfleisch sowohl die saftigsten Stücke wie die beste Suppe liefert. Fleisch zu junger Thiere gibt eine trübe, zu fettes Fleisch eine wenig kräftige Suppe. Knochen, Leber und dergleichen Beigaben soll man stets mit dem kalten Wasser zusetzen, da sie dadurch mehr ausgesaugt werden und, für den Fall uns hauptsächlich um eine gute Suppe — wie Kraftsuppe für Kranke — zu thun ist, auch das Fleisch, das man dann selbst klein zerschneidet; ist das Fleisch jedoch für den Genuss bestimmt, darf es erst in das bereits kochende Wasser gegeben werden, damit die Eiweissstoffe sofort gerinnen und der Fleischsaft sich nicht in so hohem Masse dem Kochwasser mittheilen kann.

Um zähes Fleisch schnell weich zu kochen, gibt man, wenn es im ersten starken Aufwallen ist — auf ein Kilo Fleisch zwei Kaffeelöffel voll — guten Branntwein hinzu. Das Fleisch, wäre es auch von einem sehr alten Thiere, wird schnell weich und von dem Geruche des Branntweines bleibt nicht die geringste Spur übrig.

Zu überdünstetem oder gedünstetem Rindfleisch nimmt man gleichfalls die compacteren Keulenstücke und sorgt dafür, dass sie möglichst kurz und dick abgeschnitten werden, wodurch sie saftiger bleiben und sich hübscher aufschneiden lassen. Die zum Braten geeigneten Stücke sind stets bei den Bereitungsvorschriften genannt, doch muss ich wiederholen, dass stets abgelegenes Fleisch verwendet werde; falls man es nicht beim Fleischer erhalten kann, so muss man es eben im Hause an einem kühlen Orte abliegen lassen. Verfügt man zur Sommerszeit weder über Eiskästen noch einen genügend kalten Keller, so empfiehlt es sich, das Fleisch etwas mit Salicylpulver einzureiben, wovon 1 Gramm für 2 Kilo genügt.

Zu Speisen, wie Gulasch, Jägerfleisch etc., kann man die minder kernigen, aber sehr saftigen Vorderstücke verwenden, desgleichen zu Teller- und Krenfleisch. Zu fachirten Braten

oder zu Faschbereitung empfehlen sich gleichfalls saftige zarte Stücke und gilt das Gesagte sowohl für Rind- wie Kalb-, Schweine- und Hammelfleisch.

Was das Braten der verschiedenen Fleischstücke und Gattungen betrifft, so ist im Allgemeinen zu beobachten, dass im Anfange die Hitze ziemlich stark, dann mässig sei und erst, wenn das Fleisch schon mürbe ist, wieder verstärkt werde, um dem Braten Farbe und Resche zu geben. Man legt ihn anfänglich mit der schöneren Seite gegen abwärts in eine Pfanne mit zerlassenem Fett oder Butter, gibt auch obenauf etwas Fett und begiesst das Stück fleissig mit Suppe und späterhin mit dem in der Pfanne sich sammelnden Saft. Falls bei Geflügel etc. jedoch zu viel Fett und Saft ausfliesst, so muss man es aus der Pfanne schöpfen, da der Braten sonst in Fett gesotten würde. Desgleichen muss man den Bratdunst durch das Schubloch des Rohres ausströmen lassen und gegen Ende die schöne Seite nach aufwärts legen.

Besser als im Rohre werden gewisse Braten wohl am Spiesse, und es ist nicht allzu schwer, sich dergleichen zu recht zu richten, wenn auch am Herde keine Vorrichtung angebracht ist. Man nimmt zwei gleich grosse leichte Schragen, stellt sie vor der geöffneten Kohlenfeuerung auf, legt quer einen in entsprechenden Vertiefungen aufsitzenden Spiess, in dessen Mitte man den Braten befestigt, stellt unter denselben eine Pfanne, in die der Saft abtropft, und bratet das Stück unter fleissigem Begiessen und Drehen. Es ist ein Irrthum, zu glauben, Steinkohlenfeuer wäre nachtheilig; in England, dem Lande der Spiessbraten, wird jeder über Steinkohlenfeuer bereitet. Ein kleiner Ersatz ist es auch, wenn man die Braten an einen Spiess steckt, den man über der Pfanne im Rohre dreht, wodurch sie gleichfalls auf allen Seiten frei bleiben.

Ebenso empfiehlt es sich, Coteletten und Schnitze am Roste zu braten; von allen im Handel befindlichen Systemen ist hier wieder der belgische Rost als der beste zu nennen.

Für das Braten im Rohre rechnet man beiläufig für ein Roastbeef von 3 Kilo, einen Kalbsschlägel, einen Indian, eine Gans oder ein Spanferkel 2 bis 2 $\frac{1}{2}$ Stunden; für Schweins-, und Nierenbraten wie für Rehshlägel bis 1 $\frac{1}{2}$ Stunden; Kapaun

Fasan und Poulard 1 Stunde, am Spiesse natürlich kürzere Zeit, doch müssen die Thiere von guter zarter Qualität sein und der Heizapparat richtig functioniren.

Beefsteaks in der Pfanne brauchen etwa 10 Minuter, Rumpsteaks und Schweinscoteletten desgleichen, Kalbscoteletten und Filets etwas kürzer; am Roste alle etwas weniger Zeit.

Verfügt man über einen eigenen Hühnerhof oder will man für die Küche bestimmte Thiere noch etwas zufüttern, so hat man sie vor Allem in einem kleinen, reinlich gehaltenen, zugfreien, nicht allzu hellen, aber keineswegs dumpfigen Raum von den übrigen Thieren abzusondern. Sie dürfen nicht viel Bewegung machen und müssen eine bestimmte Nahrung aufnehmen.

Junge, zum Backen oder Braten bestimmte Hühner sperrt man in eine gut mit Sand bestreute Steige, versieht sie reichlich mit Wasser und füttert sie mit geschwelltem Brein, Kukuruzschrot, in Milch erweichten Semmeln und am besten mit in Milch und etwas Fett aufgekochtem Reis, doch darf die Nahrung nicht einseitig bleiben, sondern muss abwechselnd und in regelmässigen Zwischenräumen, damit die Thiere verdauen können, gereicht werden. Schwarzbrot soll man ihnen nicht reichen, ausser in ganz kleinen Dosen. Der Sand muss häufig gewechselt werden und im Trinkwasser soll sich stets ein Eisenstückchen befinden. Poulards oder Kapaune behandelt man anfangs wie die Hühner, die letzten 2 bis 4 Wochen jedoch muss man sie dreimal des Tages schoppen. Am besten mit aus Schrotmehl bereiteten, in Milch erweichten Nudeln und Reis, wobei man ihnen stets etwas Milch nachgiesst. Auch muss diese Nahrung etwas Salz und Fett enthalten. Erst wenn sie verdaut ist, darf man wieder schoppen und muss stets darauf sehen, dass die Thiere genügend Wasser haben. Enten mästet man in ähnlicher Weise durch vier Wochen und verabfolgt ihnen gegen Ende viel in Milch aufgeschwellten Kukuruzschrot. Gänse, die man vorher gut zugefüttert hat, schoppt man ebenso lange; anfänglich mit Gerstenschrotnudeln und Milch, fügt aber immer mehr gekochten, gesalzenen, etwas überschmalzenen Kukuruz bei, bis man schliesslich nur diesen und Milch verabfolgt. Zur besseren Verdauung kann man

etwas grob gepulverte Holzkohle unter das Futter mischen und muss stets zusehen, dass sie genügend Wasser haben. Alle zum Schoppen bestimmten Thiere müssen einzeln in kleinen reinlichen Behältern gehalten werden, in welchen nebst Sand auch etwas Stroh für einen warmen Sitz vorhanden ist. Nur Truthühner (Indian) lässt man etwas freier im Stalle herumgehen und schoppt sie nebst Kukuruz mit Nüssen.

Um Hühner abzustechen, nimmt man sie bei den Flügeln, biegt den Hals zurück und schneidet ihn nahe am Kopf so tief ein, dass er stark blutet, lässt die Wunde gegen abwärts geneigt ausbluten und lässt das Thier dann vollkommen erkalten. Um sie zu rupfen, übergiesst man sie mit heissem Wasser und streift die Federn dann leicht ab. Die zurückbleibenden Haare sengt man über einer Flamme ab (flammirt sie). Poulards und Kapauere rupft man trocken, lässt sie an einem kalten, luftigen Orte einige Tage hängen und flammirt sie erst vor Gebrauch.

Junge Enten und Gänse sticht man wie Hühner ab, fängt ihr Blut jedoch in einer Schale über Milch und Brösel auf. Geschoppte Enten und Gänse tödtet man, nachdem man sie vorher, um reine Federn zu bekommen, baden und mindestens 10 Stunden hungern liess, durch einen tiefen Querschnitt in den Kopf. Auch diese beiden werden trocken gerupft und mindestens 10—24 Stunden abliegen lassen. Vor Gebrauch putzt man sie dann mit heissem Wasser und reibt sie, wenn sie viele Stiften haben, mit etwas pulverisirtem Pech ein. Hals und Flügel schneidet man zumeist für Einmachsuppe weg, die Füße löst man beim Kniegelenke ab, zieht beim Halsschnitte Kopf und Schlundröhre heraus, macht hierauf vom Darmende nach aufwärts einen Schnitt in den Bauch des Thieres und nimmt die Gedärme vorsichtig heraus, damit man sie nicht anreisst; löst besonders achtsam die Leber von der Brust los, damit man weder sie selbst noch die ihr anhaftende Galle zerdrückt, wodurch sie ungeniessbar wird, schneidet die Galle sofort rein weg, öffnet den Magen, zieht ihm die innere Haut ab und löst das Fett von den Gedärmen. Will man Geflügel in kühler Jahreszeit länger aufbewahren, so nimmt man es gleich nach dem Trockenrupfen aus, doch ohne es zu waschen, wischt es nur gut ab und näht den

Schnitt wieder zu. Sonst wird es gut ausgewaschen und zum Braten vorgerichtet (dressirt) oder nach Bedarf zerschnitten.

Um altes Geflügel mürbe zu machen, wenden französische Köche folgende Behandlung an: Ehe man das Geflügel rupft, legt man es 24 Stunden in kaltes Wasser, in das man ein paar Löffel voll Holzäsche gibt. Dann wird es gewaschen, gerupft und weitere 24 Stunden in gewöhnlichem Wasser gelassen. Hierauf bratet man es und begiesst es von Zeit zu Zeit mit sehr heisser Butter. Auf diese Weise kann auch die älteste Henne ein guter Braten werden.

Wildgeflügel lässt man 3—14 Tage in einem luftigen Orte abhängen, dann wird es trocken gerupft, flammirt und aussen und innen schnell nass abgewischt. Die Flügel dreht man nach rückwärts ein, den Kopf lässt man meist ungerupft daran und umbindet ihn während des Bratens mit Papier, die Füsse stösst man in siedendes Wasser, um die Haut abzuziehen, drückt sie gegen den Bauch und schnürt oder steckt sie fest.

Kaninchen tödtet man am besten, indem man ihm ein scharfes Messer am Halse zwischen den Vorderbeinen hineinstösst, wodurch das Herz getroffen und das Thier sofort getödtet wird. Man lässt es sehr gut ausbluten, damit das Fleisch weiss wird, und fängt das Blut in einer Schale mit etwas Essig auf, peitscht es etwas und hebt es zu braunen Saucen auf. Das Thier zieht man gleich nach dem Abstechen wie einen Hasen ab und nimmt es aus.

Um einen Hasen abzuziehen, hängt man ihn an den Hinterbeinen an die Wand, schneidet mit einem spitzen scharfen Messer die Haut von den Pfoten bis zum Verschluss auf, streift sie, mit dem Messer nachhelfend, von Keulen und Blume und dann mit einem festen Zuge bis zu den Vorderbeinen ab und hilft nur an der Bauchseite, wo Fett sitzt, mit dem Messer nach. Von den Vorderläufen schneidet man die Pfoten ab, drückt die fleischigen Blätter mit Leichtigkeit aus der Haut, die nur über den Kopf gestreift wird, wobei man sie um die Augen ablöst und die Ohren abschneidet; die Knochen der Hinterbeine sind zusammengewachsen und werden mit einem starken Messer getrennt. Hierauf wird der Leib bis zur Brust aufgeschlitzt, die Gedärme weggegeben, Herz, Leber und Lunge ausgenommen und das in der Brusthöhle

angesammelte Blut mit etwas Essig aufgefangen. Dann schneidet man die Brustknochen durch und die Halshaut bis zum Kopfe auf, reisst die Luftröhre aus und gibt den Hasen auf ein Hackbrett, um die Blätter abzulösen und den Hals beim Anfang des Rückenfleisches abzuheben, da diese Theile sammt Lunge, Herz und Leber zu dem sogenannten Hasenjungen gehören. Zuletzt stutzt man die Rippen auf beiden Seiten des Rückens so weit ab, dass 2 Centimeter von ihnen und den Bauchlappen zum Schutze des zarten Rückenfleisches beim Braten daran bleiben, worauf man den Hasen gut mit einem feuchten Tuche abwischt und ihn dann abzuhäuten beginnt.

Fische lässt man gewöhnlich bis zum Gebrauche leben, insbesondere solche, die man absieden will, da sie nur dann schön blau werden. Man fasst sie fest um den Leib und tödtet sie durch einen Schlag auf den Kopf zwischen die Augen mittelst eines Holzhammers. Wäscht sie ab, schuppt sie von unten gegen oben, wäscht sie nochmals ab und öffnet sie, indem man den Bauch nach der Länge aufschneidet und die Gedärme herausnimmt. Man muss sehr Acht haben, dass man die Galle nicht zerdrückt, und Milch oder Roggen vorsichtig ablösen. Falls man das Blut zu Saucen oder Suppen benöthigt, fängt man es mit etwas Essig auf, sobald man die Fische öffnet.

Blau zu siedende Fische lässt man im Wasser, bis man sie in den Sud hebt, wozu man sie, um die Haut möglichst wenig zu berühren, bei den Augen anfasst. Auch zum Backen oder Braten bestimmte Fische wässert man ausgenommen ganz oder zerstückt stets gut aus.

Meerfische wäscht man in kaltem Wasser vor und nach dem Schuppen ab und, falls sie gefroren sind, lässt man sie zuerst ein paar Stunden in kaltem, dann in lauem Wasser aufthauen. Wer den Seegeschmack nicht liebt, braucht den geschuppten, ausgenommenen Fisch nur mit mässig lauem, mit Citronensaft gesäuertem Wasser ab- und auszuspülen, was den Geruch benimmt.

Zum Absieden sowohl der Fluss- wie Meerfische kocht man gelbe Rübe, Petersilienwurzel, ein Stück Sellerie und Zwiebel, Alles zu Scheiben geschnitten, mit 1—2 Lorbeerblättern, etwas Thymian und Pfeffer in Wasser weich, seiht den Sud ab, salzt ihn gut, aber säuert ihn nur mässig, da man die zum Blausieden bestimmten Fische stets, kurz ehe man sie in den

warmen Sud gleiten lässt, mit Essig übergiesst, diejenigen aber, welche man abgekocht mit Butter geniessen will, bedürfen nicht starker Säure. Kleine Fische, wie Forellen, kann man frei in einem länglichen Geschirr abkochen, grössere hingegen müssen an den durchlöcherten Rost der Fischwanne fest geschürtt werden, damit sie schön gerade bleiben. Der Sud muss die Fische stets vollkommen bedecken und die Wanne auf dem Herde so gestellt werden, dass der Inhalt von der Mitte aus zu kochen beginnt, doch darf der Sud nicht aufwallen, da sonst die Haut reisst. Wenn die Augen wie Perlen aus den Höhlen treten, sind die Fische gut.

Pikanter Sud für Lachse und dergleichen wird folgenderweise hergestellt. Man siedet die Wurzeln mit halb Wasser, halb Wein, nebst Schalotten statt Zwiebel, etwas Rindschmalz, Gewürz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian, Salbei und etwas Limonenschale gut aus, seigt den Sud, säuert und salzt und verwendet ihn wie den vor angegebenen.

Zu Beizen für Wildbret oder zu verschiedenen Fleischbereitungen kocht man gleichfalls die zu Scheiben geschnittenen Suppenwurzeln, Zwiebel oder Schalotten, Lorbeerblatt, Pfeffer und Thymian in nach Geschmack gesäuertem Wasser weich und gibt diese Beize über älteres Fleisch heiss, sonst erkaltet, in den meisten Fällen aber nur während des Bratens kleinweise daran, da insbesondere Wildbret sehr leicht seinen eigenthümlichen Geschmack durch die Beize einbüsst. Zuthaten zu dieser sind noch Wachholderbeeren, Tannennadeln, Salbei, Rosmarin, Basilikum und Rothwein, und sind diese stets bei den betreffenden Recepten speciell genannt.

Marinade für Fleisch und Wild bereitet man folgend: Man schneidet Wurzeln wie zur Beize, zerquetscht Pfeffer und Gewürze, stösst das Lorbeerblatt, verrührt Alles mit Oel, Essig, Limonensaft oder Wein und dreht das Fleisch tüchtig in diese Mischung ein, worauf man es in eine tiefe Schüssel legt, mit Speckscheiben bedeckt und gut verschlossen mehrere Stunden abliegen lässt. Die Marinade saugt das Fleisch nicht so stark wie Beize aus und gibt ihm mehr Wohlgeschmack.

Zumeist dient Beize wie Marinade, nur kurz oder während des Bratens zugegeben, mehr zur Herstellung einer schmackhaften Sauce.

Sauce im strengen Sinne heisst auch der beim Braten oder Dünsten eines Fleisches sich entwickelnde Saft, den man auch separat erzeugen kann, indem man Abfälle von Fleisch oder Geflügel mit blätterig geschnittenen Wurzeln und etwas Suppe oder Wasser mit Fleischextract mehr ausdünstet als auskocht, den Saft seiht und weiter verwendet. Diese Sauce nennt man Dunstbrühe (Braise) und zählt sie den Grundsaucen zu.

Im Allgemeinen bereitet man eine Sauce, indem man Butter oder Fett in eine Casserolle gibt, heiss werden lässt und mehr oder minder viel Mehl, je nachdem die Sauce trocken oder fett gewünscht wird, daran gibt und diese Mehlschwitze (Einbrenn) schön gleichmässig verrührt. Man kann sie sowohl licht wie dunkel werden lassen, ehe man sie vergiesst, so heisst das Verrühren derselben mit Suppe oder einer anderen Flüssigkeit, die man kalt bei beständigem raschen Rühren nach und nach dazugibt, bis es aufkocht und die richtige Dicke hat, worauf man es gut verkochen lässt. Das später nöthige Verdünnen nennt man gleichfalls Vergiessen. Man darf jedoch die Sauce nie lange kochen lassen oder längere Zeit vor Tisch bereiten, da sie sonst an Farbe und Geschmack einbüsst. Muss man sie etwas stehen lassen so deckt man sie zu, stellt sie ganz vom Herde weg und lässt sie kurz vor Gebrauch mit einem Löffel Suppe frisch aufkochen. Wenn man Zwiebel, Brösel, Petersilie oder dergleichen im Fett heisst oder gelblich werden lässt, so nennt man dies Anlaufenlassen. Bei feiner Sauce lässt man ihre Bestandtheile, wie Kräuter, Schwämme etc., in Butter etwas dünsten, was man gleichfalls als Anlaufenlassen bezeichnet; man gibt das Mehl dann etwas später zu diesen Ingredientien, indem man es vorsichtig darüberschüttelt, gut verrührt und dann aufgiesst. Dies nennt man Stauben. Will man dunkle Sauce mit Zucker bereiten, so gibt man diesen in das Fett, allenfalls Zwiebel dazu und lässt ihn licht oder dunkelbraun werden, doch muss man sehr Acht geben, dass der Zucker sich nicht schwärzlich färbe, da er sonst bitter wird. In dem Augenblick, wo er die richtige Farbe hat, gibt man das Mehl daran und verfährt weiter wie bei der gewöhnlichen Einbrenn. Kurz, man nennt letztere Zuckereinbrenn. Wenn man eine Sauce auf jäher Hitze stark

kochen lässt, damit sie weniger und kräftiger wird, sagt man kurz einsieden. Das Beimischen fertiger Einmach, mit Mehl oder Eiern abgesprudelten Rahms oder dergleichen zu gedünsteten Gemüsen nennt man das Binden derselben; das Beimischen von Eidottern kurz vor dem Anrichten heisst Legiren. Die Einmach zu Saucen wird gewöhnlich durch ein Sehtuch getrieben; wenn sie jedoch Wurzeln oder dergleichen Bestandtheile enthält, die man zerdrückt mitgeniessen will, treibt man sie durch ein Haarsieb, dieser Vorgang heisst Passiren, der erstere Seihen; man wendet diesen Ausdruck auch an, wenn man Saucen oder Säfte einfach durch ein feines Drahtsieb durchgehen lässt. Buttersaucen kräftige lichte und braune Saucen, sowie spanische Sauce gehören gleich der Braise zu den Grundsaucen, die häufig zur Bereitung anderer verwendet werden.

Viele Suppen werden gleichfalls eingemacht, gestaubt oder gebunden, was in eben der Weise wie bei den Saucen geschieht, nur werden sie dünner vergossen. Das Kochen der Rindsuppe wie der Kraftbrühen ist im betreffenden Abschnitte erörtert, nur über die Bereitung der Fleischsulze (Aspic) habe ich noch Näheres anzugeben. Man bedient sich zum Kochen derselben eines genügend grossen, emailirten, fehlerlosen Topfes, damit die Sulze nicht schwarz oder grau werde, und setzt sie in Einem zu, da kein Wasser nachgegossen werden darf. Gewöhnlich nimmt man 1 Ochsenfuss, 2 Kalbs- und 4 Schweinsfüsse, die sehr rein geputzt, aber nicht aufgehackt (gespalten) sein dürfen, da die Sulze sonst leicht trübe wird, gibt 6 Liter Wasser daran und lässt es unzugedeckt 6 Stunden langsam kochen (perlen). Nach der halben Zeit gibt man 1 grosse Zwiebel, 1 grosse gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, $\frac{1}{2}$ Sellerie, einige Schalotten, 1 Stückchen Macisnuss, 1 Stückchen Ingwer, 8 bis 10 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und etwas Salz hinein. Die Wurzeln müssen gleichfalls rein geputzt, aber unzerschnitten, die Gewürze ganz, nicht gerieben oder gestossen sein. Wer die Sulze dunkler oder kräftiger wünscht, kann ein Stückchen Rindfleisch oder Leber mitkochen und es, wenn es weich ist herausnehmen. Nach 6 Stunden sieht man die Brühe durch ein Sehtuch in eine Schüssel und stellt sie über Nacht an einen kühlen Ort.

Am anderen Morgen nimmt man, um sie zu klären, das oben angesammelte, gestockte Fett mit einem Löffel ab, wischt die letzten Reste mit einem feucht warmen Tuche fort so dass die Sulze vollkommen fettrein ist. Dann giesst man 1 Glas Wein und 1 Glas Essig und Limonensaft nach Geschmack hinzu, lässt die Sulze zergehen, aber nicht warm werden; schlägt 4 Eiweiss zu leichtem Schnee, mischt ihn leicht unter die Sulze, bedeckt sie mit einem sehr heissen Deckel und lässt sie aufsieden; sobald der Schnee sich zu Wolken zusammenzieht und die Sulze klar erscheint, beginnt man sie zu seihen. Zu diesem Zwecke bindet man zwei Küchenservietten an die Füsse eines umgekehrten Stuhles, so zwar, dass die eine tiefer herabsinkt als die andere, stellt unterhalb eine Schüssel auf und schüttet die Sulze heiss in die oberste Serviette, doch nicht in allzu grossen Portionen, da sie klarer wird, wenn sie langsamer durchfliesst. Auch muss man Acht haben, dass der Stuhl in die Nähe des Herdes gestellt ist, damit das Aspic nicht während des Durchsickerns stockt. Ist es klar durchgegangen, so verwendet man es weiter zum Einlegen von Fleisch oder Fasch oder hebt es in Gläsern zum Gebrauche auf.

In eben derselben Weise bereitet man Sulze nur von Schweins- oder Kalbsfüssen und Kopfstücken, und ungarisches Rebhuhn.

Zu F i s c h s u l z e nimmt man den Sud, worin ein grösserer Fisch gekocht wurde, und siedet Fischköpfe und kleinere minderwerthige Fische mit einem Zusatz von Limonensaft und Weisswein darinnen, bis sie zerfallen, worauf man die Brühe heiss durchseiht und am anderen Tag wie Fleischsulze klärt, nur mischt man, da Fischsulze nicht so fest wie jene wird, ihr etwas aufgelöste Hausenblase bei und, falls die Farbe zu licht ist, erhöht man sie durch einige Tropfen gebrannten Zucker oder etwas Safran.

Hausenblase und Gelatine, womit man allen süssen Sulzen die nöthige Festigkeit verleiht, gibt man meist aufgelöst und geklärt darunter. Um echte Hausenblase aufzulösen, klopft man die nöthige Menge mit einem Hammer gut ab, wäscht und zerreisst sie auf kleine Stückchen, die man in lauem Wasser während 12—30 Stunden aufweichen lässt. Man rechnet $\frac{1}{4}$ Liter etwas mit Limonensaft gesäuerten

Wassers auf 2 Dekka Hausenblase. Ist sie gut aufgeweicht, so stellt man den Topf in siedendes Wasser und kocht den Inhalt langsam gute 3 Stunden, bis er ganz aufgelöst ist, schäumt ihn öfters ab und seiht ihn dann durch ein Mullfleckchen. Zu süßen Sulzen vermengt man die geklärte Hausenblase mit heissem Zucker und lässt sie damit noch etwas aufkochen.

Gelatine ist bedeutend billiger und leicht lösbar, weshalb man sie auch zu Crèmes, Obersschaum, Obst- und geschlagenen Sulzen stets verwendet. Man löst sie in warmem Wasser, Wein oder Milch auf und nimmt für je 1 Gramm 2 Esslöffel Flüssigkeit. Sie zerfließt, sobald sie gut warm wird, kochen darf man sie nicht lassen, und seiht sie gleichfalls durch ein Mullsäckchen. Auch bereitet man im Sommer aus Gelatine folgendes Gelée als Ersatz für Aspice. Auf 1 Tafel (etwa 2 Gramm) Gelatine rechnet man einen vollen Esslöffel Wasser, etwas Fleischextract, Salz, Zucker, Citronensaft oder krystallisirte Citronensäure, wodurch das Gelée klarer wird, 1 Glas Wasser und 1 Glas Weisswein. Nachdem man diese Mischung auf den Geschmack geprüft hat, bindet man beliebiges Gewürz, 1 Schalotte und 1 Petersilie, in ein Säckchen, welches mit der Flüssigkeit aufgeköcht wird. Dann lässt man sie auskühlen, nimmt das Säckchen heraus, seiht die Brühe durch ein Tuch und fügt die in dem Wasser aufgelöste Gelatine dazu. Da dies den Geschmack etwas abschwächt, muss erstere früher kräftiger gehalten sein. Auf einem Blechlöffel lässt man etwas Gelée erstarren, sollte es nicht die nöthige Dichtigkeit haben, so gibt man noch etwas in Wasser aufgelöste Gelatine dazu.

Will man Aspice oder süsse Sulzen in Formen eingiessen, so streicht man den Model mit sehr feinem Mandelöl aus oder taucht ihn für letztere nur in Wasser, schlägt ihn wieder aus und bestreut ihn mit Zucker. Stellt ihn gerade in gehacktem Eise fest und giesst ihn mit kalter, flüssiger Sulze voll. Will man der Sulze verschiedene Farben geben oder etwas darin einlegen, so giesst man eben die erste Schichte hinein, lässt sie stocken, gibt die Einlage darauf, schüttet etwas laue Sulze nach und so fort, bis der Model voll ist. Geschmack und Uebung müssen mithelfen, will man zierliche Sulzen einlegen.

Auch zum Stürzen der letzteren ist eine gewisse Uebung vonnöthen. Fleischsulzen sind fester als süsse, und

diese fester als Crèmes, darum lassen sich erstere am leichtesten stürzen. Im Allgemeinen geht man folgend vor: Man hebt den Model aus dem Eise, wischt ihn ab, lockert den Rand der Sulze mit einem feinen, kleinen Messer, gibt die Schüssel darauf, dreht sie sammt dem Model um und gibt bei Fleischsulzen ein oder zwei feuchtwarme Tücher über den letzteren, bei Crèmes ist es gerathener, nur mit einem in heisses Wasser getauchten Schwamm vorsichtig rund um den Model zu fahren. Sobald man die Sulze gleiten hört, zieht man den Model vorsichtig, schön gerade in die Höhe. Zeigt sich etwas Flüssigkeit, so zieht man sie mit einem Federkiele ab. Lässt die Form nicht gleich aus, muss man noch ein zweites warmes Tuch darum geben, doch ist Vorsicht stets geboten, da besonders feine Sulzen, Crèmes und Chaudeaux leicht zerfließen.

Bei Bereitung von Fasch (Farce), die aus mancherlei Fleisch hergestellt und sowohl zu Fülle, zu Einlagen wie selbstständig (bei Fleischstriezel etc.) verwendet wird, muss vor Allem darauf gesehen werden, dass das zu verwendende Fleisch zart und saftig ist, sonst wird die Fasch trocken und bröselig. Man befreit dieses von allen Knoten, Häuten, Beinwachs und dergleichen, wäscht und klopft es und treibt es am besten durch die Fleischhackmaschine, wo es fein zerquetscht wird. Verfügt man über keine solche, so muss man das Fleisch mit einem kleineren, scharfen Messer gut austreifen, alle Sehnen weggeben und dann noch sehr fein hacken. Erst wenn das Fleisch sich wie Butter anfühlt, ist es fein genug und kann mit den weiteren Bestandtheilen vermengt werden. Zwiebel, feine Kräuter, Trüffel etc. gibt man immer überdünstet zur Fasch, da sie dadurch an Wohlgeschmack gewinnt. Nachstehende Grundfaschen können je nach Vorschrift mit Zuthaten vermengt werden.

Fischfasch. Rohes, von allen Gräten befreites Fischfleisch sowie Fischleber hackt, stosst und passirt man und verrührt es mit halb so schwer Butter und halb so schwer in Milch erweichter Semmel, Salz, Pfeffer und den feinen Kräutern. Passirt die Fasch nochmals und treibt je 10 Dekad derselben mit 1 Dotter, eventuell 1 Löffel saurem Rahm ab.

Von geräucherten Fischen, Sardellen etc. dünstet man je 20 Dekad entgrätetes, feingehacktes Fleisch mit Butter und

den feinen Kräutern ab und verrührt es, passirt, mit noch etwas roher Butter, Semmelbeschamel und 2 Dottern.

Geflügelfasch. Das Brustfleisch von Hühnern etc. löst man ab, schneidet, stosst und passirt es. Man nimmt gewöhnlich halb so viel Kalbfleisch oder Kalbseuter als Geflügelfleisch dazu, und verrührt 15—20 Dekka Butter oder Speck und 10 Dekka Semmelbeschamel mit $\frac{1}{2}$ Kilo Fleisch und bindet es mit etwas Rahm und Dottern. Als Würze dienen überdünstete feine Kräuter, Trüffeln, etwas Pfeffer und Salz. Man kann diese Fasch sowohl aus rohem wie gebratenem Geflügelfleische bereiten; in letzterem Falle gibt man rohe passirte Geflügel-leber dazu. Will man rothe Fasch haben, so nimmt man Krebs-but-ter als Fettzusatz.

Von Wildgeflügel bereitet man sie ohne Zusatz von Kalbfleisch- oder Euter, gibt auf je $\frac{1}{4}$ Kilo Fasch 8 Dekka Speck und 8 Dekka Kalbsnierenfett, 5 Dekka erweichte Semmel, 2 Löffel voll überdünstete Champignons oder Trüffeln, Schalotten, Salz, Pastetengewürz, 2—3 Dotter und allenfalls Rahm.

Kalbsfasch. Man befreit $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch von allen Häuten, hackt es sehr fein, verrührt es mit 20 Dekka Speck, überdünsteten feinen Kräutern, allenfalls Trüffeln, Pfeffer, Salz, 3—4 Dottern und 20 Dekka Semmelbeschamel.

Oder man hackt zu 30 Dekka Kalbfleisch Kalbsnieren und verbindet dies mit 15 Dekka zerlassenem Beinmark oder Braten-fett, 12 Dekka in Milch erweichter, abgeriebener Semmel, Salz, Pfeffer oder beliebiger Würze und einigen Dottern.

Zu Kalbsbratenresten oder gedünstetem Kalb-fleisch gibt man stets den dritten Theil erweichte Semmel oder Semmelbeschamel, Bratenfett, Butter oder Krebsbut-ter, Trüffeln oder feine Kräuter, auch etwas Kalbsniere, Dotter und allenfalls Rahm. Man muss sie sehr fein abstossen und passiren.

Leberfasch. Man streift rohe Kalbs- oder Schweins-leber aus, wobei das Häutchen zurückbleiben muss, lässt feine Kräuter und Bratenfett andünsten, gibt die ausgestreifte Leber hinein, Pfeffer, Majoran etc. dazu, lässt sie nur so lange dün-sten, bis sie nicht mehr blutig ist, worauf man sie mit Speck, bis 15 Dekka auf $\frac{1}{4}$ Kilo Leber gerechnet, vermengt und pas-sirt und dann mit etwas Semmelbeschamel, Dottern und Salz verrührt.

Von Gans- und Geflügelleber bereitet man sie ebenso oder lässt die Leber klein zerschnitten überdünsten und stost und passirt sie dann und mischt Trüffeln darunter.

Wenn man Kalbs- oder Geflügelleberfasch in Aspic einlegen will, so verrührt man die ausgestreifte, mit fein gehackten Schalotten überdünstete Leber mit halb so viel ausgestreiftem Speck und Pastetengewürz, treibt sie durch ein Sieb und bindet sie bloss mit etwas Aspic, dann lässt man sie an einem kühlen Orte fest werden, worauf man Formen oder schöne Platten abstechen kann, die man einlegt. Zu Gansleber kann man auch fein gehackte Trüffeln geben.

Rindsfasch. $\frac{1}{2}$ Kilo saftiges, mürbes Rindfleisch wird sehr fein gehackt, mit 8 Deka gehacktem geräucherten Speck noch gut in einem Mörser abgestossen und verrieben, überdünstete Zwiebel, Pfeffer, Salz und Limonenschale nach Geschmack beigegeben und entweder mit gehackten Sardellen und saurem Rahm oder mit in Milch erweichter Semmel und Dottern vermischt und weiter verwendet.

Schweinsfasch. Fein gehacktes rohes Schweinefleisch verrührt man mit angelaufener Zwiebel, Petersilie, Salz, Pfeffer, Majoran, Limonenschalen, allenfalls Knoblauch, ausgestreiftem oder würfelig geschnittenem Speck und in Suppe oder Milch erweichter Semmel und Dotter nach Bedarf. Ebenso kann man sie aus gebratenem Fleisch bereiten.

Wildbretfasch. Zarte Stücke von Reh oder Hasen streift man wie Rindfleisch aus, stost und passirt sie und treibt die Fasch mit in Suppe erweichter Semmel, geschabtem frischen Speck, Schalotten, Pfeffer, Gewürzen, Salz, Dotter und saurem Rahm ab. Auch kann man Trüffeln oder Champignons darunter geben und die Semmel statt in Suppe in Rothwein erweichen.

Oder man dünstet zu Stücken geschnittenes saftiges Wildfleisch mit Speck, Wurzeln und Gewürzen, etwas Suppe und Essig weich, hackt Fleisch und Speck fein, stost und passirt es, verdünnt es mit dem beim Dünsten entstandenen Saft und treibt es schliesslich mit einigen Dottern und saurem Rahm ab.

Haché wird ähnlich wie Fasch bereitet, doch ist es minder fein als diese, welche wie ein Teig erscheinen muss.

Gebratenes Kalb- oder Geflügelfleisch schneidet man mit dem Wiegenmesser fein zusammen, lässt feine Kräuter in Butter, Gänsebratenfett und dergleichen anlaufen, gibt das Hackfleisch hinein, lässt es etwas dünsten, worauf man es leicht staubt und mit etwas Suppe aufkocht. Man würzt es nach Geschmack, säuert es mit Limonensaft oder nicht und legirt es mit Dottern. Bisweilen wird es auch ohne Stauben abgedünstet und nur mit Dottern gebunden. Die umgebende Flüssigkeit muss es in ein wie dem anderen Falle nur saftig erscheinen lassen. Nach Bedarf kommen auch Kappern, Trüffeln, erweichte Semmel oder Rahm darunter und ist dies bei den betreffenden Vorschriften stets angegeben.

Zu *Krebshaché* dünstet man die ausgelösten, zerschnittenen Krebs Schweife und Scheeren mit Krebsbutter und Petersilie kurz ab und bindet sie mit Dottern, lichter Sauce oder mit beiden.

Von Wildgeflügel bereitet man *Haché* wie von Hausgeflügel. Von Wildbret lässt man das gehackte gebratene Wildfleisch in Bratenfett anlaufen und mit Wildbretsauce, Rahm und Limonensaft dick einkochen. Man verwendet *Haché* meist zur Fülle von Pastetchen, Muscheln oder die einfachen Arten zur Strudelfülle und derlei.

Das ihm verwandte *Ragout* dagegen wird als selbstständige Speise genossen und nur bisweilen in Muscheln servirt. Alle zu *Ragout* verwendeten Bestandtheile werden in schöne grössere Stücke länglich oder in Würfeln geschnitten, mit Butter oder Krebsbutter und den feinen Kräutern gedünstet, gestaubt, mit Suppe vergossen und leicht aufgekocht. Die *Ragoutsauce* muss die Bestandtheile dicklich umfliessen und darf nicht zu karg bemessen sein.

Zu einem vollständigen *Ragout* dünstet man Kalbfleisch in Butter mit Champignons oder Pilze und Petersilie weich, gibt gedünstete Hahnenkämme, ausgelöste Krebs Schweifchen und Scheeren dazu, staubt und vergiesst es. Hierauf mischt man gedünstete grüne Erbsen, Spargelstückchen oder Trüffeln, überdünstetes Hirn, blanchirtes, würfelig geschnittenes Rückenmark hinein, würzt es nach Geschmack mit Limonenschalen, Pfeffer, Macisnuss, Ingwer und säuert es mit Limonensaft, lässt Alles zusammen einmal aufwallen und richtet es an. Hiebei zielt

man es mit kleinen, in Suppe gekochten Knödelchen, gebackenen Carfiolröschchen und Reis.

Wenn man Ragout zu Füllen verwendet, werden alle Bestandtheile kleiner geschnitten.

Salmi. Dieses von Wild oder Wildgeflügel bereitete Fleischpureé wird meist als Garnirung von Braten auf Semmelstücken gereicht. Man bereitet es, indem man gebratenes oder gedünstetes Haarwild- oder Geflügelfleisch fein zusammenschneidet, stosst und nebst dem gebratenen Brustspeck, gebackenen Semmelstücken und Gewürzen mit Bratensaft abdünstet, passirt, nochmals heiss werden lässt, staubt und mit der aus den gleichfalls zerstoßenen Beinen ausgekochten, geseihten Brühe und etwas Rothwein vergiesst und dick einkochen lässt. Man kann es gleichfalls mit Limonensaft säuern und mit Dottern binden, je nachdem man das Salmi weiter verwendet.

Nächst wichtig ist die gründliche Kenntniss der Teigbereitung, welche sich freilich nicht so leicht auf diesem Wege erlernen lässt. Ein guter Anschauungsunterricht führt weit schneller zum Ziele. Immerhin sind nachstehend die besten Vorschriften verzeichnet.

Brandteig oder Beschamelteig bereitet man, indem man die im Recepte vorgeschriebene Butter heiss werden lässt, mit dem nöthigen Mehl oder Stärkemehl wie eine Einmach verrührt, bis es schäumt, ohne es gelblich werden zu lassen, und dann die siedende Milch oder Obers nach und nach zuschüttet, worauf man die Masse auf nicht zu starker Herdhitze so lange abschlägt, bis der Teig fein und zart geworden und sich vom Casserol wie vom Löffel ablöst. Gewöhnlich nimmt man 6 Dekka Butter, $\frac{2}{10}$ Liter Stärkemehl und $\frac{4}{10}$ Liter gutes Obers. Während des Auskühlens treibt man den Teig mit Zucker und Eiern ab, und hat nur Acht zu geben, dass er nicht zu kühl wird, da er sonst gerne Knöpfchen bekommt.

Zu Fleisch- wie Fischbeschamel dünstet man die betreffenden kleingeschnittenen Stücke mit Butter, Gewürzen und Wurzeln ab, staubt und vergiesst sie mit Suppe oder Obers ziemlich dünn, passirt es und lässt es hierauf unter beständigem Rühren dicklich einkochen.

Krebsbeschamel wird wie gewöhnlicher Brandteig nur mit Krebsbutter bereitet. Also 6 Dekka Krebsbutter, $\frac{2}{10}$ Liter Mehl, $\frac{4}{10}$ Liter Obers.

Zu Semmelbeschamel reibt man von feinen Semmeln die Rinde ab, schneidet sie blätterig und erweicht sie mit Obers, bis sie sich zerdrücken lassen, worauf man sie in heisse Butter gibt und mit dieser so lange abrührt, bis das ganze ein weicher feiner Teig geworden, der sich von Pfanne und Löffel löst, worauf man ihn weiter verwendet.

Butterteig. Dieser wichtige und am heikelsten zu bereitende Teig erfordert vor Allem sehr gutes Material; feines, trockenes Mehl und gute süsse, Butter. $\frac{1}{2}$ Kilo der letzteren knetet man vorerst auf dem Brette ab, damit sie zäh wird, und stellt sie dann auf Eis oder gibt sie in sehr kaltes Wasser. Hierauf schüttet man $\frac{1}{2}$ Kilo trockenes Auszugmehl auf das Brett, macht in der Mitte eine Grube, gibt ein kleines Stück Butter, etwas Salz, 1 Ei und $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Wasser, auch etwas Limonensaft oder Wein in diese und arbeitet damit einen Teig ab. Es ist dies nicht so leicht, denn man muss ihn mindestens $\frac{1}{4}$ Stunde gut abarbeiten, bis er sehr zart und weich geworden und unter der Hand schnalzt. Sodann formt man ein Leibchen daraus und lässt es mit einem Tuche bedeckt eine schwache halbe Stunde rasten. Dann treibt man ihn zu einem Viereck aus, gibt in die Mitte desselben die gut abgetrocknete Butter, schlägt den Teig darüber und treibt ihn mit dem Rollholze gleichmässig aus, so dass keine Luft darinnen bleibt, biegt ihn wieder ein, von unten nach oben und umgekehrt, dass er dreifach übereinander zu liegen kommt, walzt ihn wieder dünn, schlägt ihn wieder ein, und wiederholt dies mindestens dreimal, was man »den Teig schlagen« nennt, worauf man ihn wieder rasten lässt. Hierauf wird er nochmals zweimal eingeschlagen und noch $\frac{1}{4}$ Stunde rasten gelassen, erst dann kann man ihn nach Belieben austreiben und weiter verwenden. Doch muss der Teig an einem sehr kühlen Orte bereitet werden und man zusehen, dass er nicht unter der Hand warm wird, denn sobald er zu kleben beginnt, ist alle Mühe umsonst. Man muss ihn in einem solchen Fall schnell auf das Eis legen und abwarten bis er ganz fest und steif geworden. Das Schlagen des Teiges bezweckt, dass er sich leicht blättert und hübsch aufgeht. Während des Backens muss er ziemlich starke Hitze haben, auch darf man ihn nicht zu stark mit Eiklar bestreichen, sonst ist er am Aufgehen verhindert.

Schnell-Butterteig bereitet man an einem recht kühlen Orte mit 2—3 Dottern, kaltem gutem Obers statt Wasser und etwas Rum, schlägt ihn 5—6mal nacheinander ein und verwendet ihn sobald er sehr zart ist, ohne ihn rasten zu lassen.

Halbbutterteig. Man lässt 2 Dekka Presshefe mit etwas Zucker und Obers aufgehen, bröseln 24 Dekka Mehl mit 15 Dekka Butter ab und arbeitet 3 Eidotter, 5 Dekka Zucker, eine Prise Salz, die aufgegangene Hefe, 2 Löffel Rum und so viel Obers damit ab, dass ein glatter, fester Teig entsteht. Derselbe wird dreimal wie Butterteig ausgerollt und übereinander geschlagen, dann lässt man ihn eine Viertelstunde rasten, mit einer erwärmten Schüssel bedeckt, rollt dann den Teig aus und verwendet ihn weiter.

Hefen- oder Germteig. Nächste dem Butterteig erfordert dieser die grösste Aufmerksamkeit. Man muss gleichfalls feines, trockenes Mehl, süsse Butter und Alles leicht erwärmt dazu nehmen. Im Gegensatz zum Butterteig wird Hefenteig in einem erwärmten Raum bereitet und hat man insbesondere bei den feineren Gattungen darauf zu sehen, dass er weder Zugluft noch raschem Temperaturwechsel ausgesetzt ist.

Auf beiläufig $\frac{1}{2}$ Liter Auszugmehl rechnet man 2 Dekka Presshefe, die man mit lauer Milch, etwas Zucker und Mehl auf dem lauen Herde aufgehen lässt, während man das erwärmte Mehl mit der zergangenen Butter, Eiern, lauer Milch und Salz abschlägt. Die Feinheit des Teiges hängt sowohl vom Butterzusatz wie der Eierzahl ab, da man 5—15 Dekka Butter und 1 Ei bis 6 Dotter zu dem angegebenen Mehle nehmen kann. Milch gibt man anfänglich nicht viel; erst nachdem man die aufgegangene Hefe beigemischt hat, gibt man nach und nach so viel Milch oder Mehl bei, damit es ein zarter, weicher Teig ist, den man nach einer Seite hin mit dem Kochlöffel in kleinen Portionen abschlägt, bis er Blasen bekommt, sich auszieht und vom Löffel schält. Hierauf bedeckt man ihn mit einem bemehlten, erwärmten Tuche und lässt ihn an einem mässig warmen Orte in die Höhe gehen und verwendet ihn weiter, oder füllt ihn in eine bebutterte Form, lässt ihn gleichfalls in die Höhe gehen — er muss nochmals so viel werden — und bäckt ihn sodann.

Zu abgetriebenem Hefeteig treibt man, während die Hefe aufgeht, die Butter flaumig ab, gibt Dotter und Zucker darunter, dann etwas erwärmtes Mehl, hierauf ein paar Löffel voll aufgegangener Hefe, wieder Mehl, dann Hefe, zuletzt das nöthige laue Obers, etwas Salz und allenfalls Eischnee, worauf der Teig noch etwas abgeschlagen wird; dann lässt man ihn aufgehen und verwendet ihn weiter. Wie viel von den betreffenden Ingredientien zu nehmen nöthig ist, ist bei den verschiedenen Vorschriften angegeben.

Mürber- oder Bröselteig ist ziemlich ein und dasselbe, nur nimmt man den sogenannten Bröselteig mehr zu im Rohr gebackenen Kuchen, den mürben Teig hingegen lieber zu aus dem Schmalze gebackenen Speisen und Pasteten. Zu Bröselteig gibt man feines Weizenmehl, beiläufig 25 Dekka, auf das Brett, salzt es etwas und schneidet 17 Dekka feste, süsse Butter darunter, die man mit dem Mehle so abdrückt, dass es lauter kleine Bröckelchen werden. Dann mischt man 10 Dekka Zucker, etwas Limonensaft und 1—2 Dotter dazu und macht den Teig schnell zusammen, lässt ihn an einem kühlen Orte $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt rasten und verwendet ihn weiter. Man kann auch sauren Rahm, hartgesottene passirte Dotter, geschälte oder ungeschälte, geriebene Mandeln unter den Teig geben, je nach dem betreffenden Recepte, doch die Bereitungsweise an und für sich bleibt dieselbe.

Mürber Teig für Pasteten wird gewöhnlich von 20 Dekka Butter bereitet, die man mit 28—30 Dekka Mehl auf dem Brette abbröselt, salzt und mit etwas kaltem Wasser oder Obers und 3 Dottern rasch den Teig zusammenmacht. In ein Tuch geschlagen, lässt man ihn an einem kalten Orte, im Sommer auf Eis, rasten und verwendet ihn dann zum Auslegen von Pastetenformen.

Zu Mürbenteig zu aus dem Schmalze gebackenen Speisen bröselt man beiläufig 17 Dekka Mehl mit 3—5 Dekka Butter, Salz, Rahm oder Wein, Limonensaft oder Rum und 3—4 Dottern ab, oder man nimmt auf 10 Dekka Mehl 5 Dotter, Salz, Wasser, Limonensaft, etwas Rum und keine Butter. Der Teig bleibt $\frac{1}{2}$ Stunde rasten, ehe man ihn weiter für Schneeballen etc. verwendet.

Nudelteig ist wohl der einfachste Kochteig, doch muss er gleich sorgfältig bereitet werden, sonst werden die Nudeln

weich und kochig und Wasser und Suppe trüb. Man gibt feines trockenes Mehl auf das Brett, ungefähr $\frac{3}{10}$ Liter auf 2 kleine Dotter gerechnet, salzt es etwas und bereitet daraus einen mittelfesten Teig, den man gut abarbeitet und zu kleinen Leibchen formt, die man zugedeckt etwas abliegen lässt, dann zu kreisrunden Flecken austreibt. Sollten sie ankleben, muss man etwas Mehl auf das Brett streuen und das Rollholz damit abreiben. Zu Nudeln in die Suppe treibt man Teig möglichst fein aus, zu Nudeln für Milchspeise dagegen messerrückenstark. Die Flecken werden eine zeitlang zum Abtrocknen über ein Tuch gehangen und dann geschnitten. Für Suppennudeln rollt man sie zusammen und schneidet sie so fein als möglich, für Milchnudeln schneidet man den Teig vorerst in Streifen und beiläufig halbcentimeterbreite kurze Nudeln davon. Der Teig soll so fest sein, dass man kein Mehl mehr streuen muss — was eben die Suppe trüb macht — und die Nudeln doch leicht auseinanderfallen. Man schüttelt sie auf und lässt sie noch etwas übertrocknen, ehe man sie weiter verwendet, oder in Papierschachteln zum Gebrauche aufhebt.

Zu abgeschmalzenen Nudeln gibt man 1 ganzes Ei auf $\frac{3}{10}$ Liter Mehl und etwas Wasser, da der Teig ein wenig weicher sein soll. Man schneidet sie gleichfalls kürzer und breiter als Suppennudeln. Denselben Teig verwendet man auch zu Schlickkröpfchen oder Haluschka.

Suppe oder Salzwasser, in das man sie einkocht, muss stark sieden und reichlich vorhanden sein, damit die Mehlspeise schwimmen kann. Sobald sie gegen aufwärts steigt ist sie ausgekocht, worauf man die Suppe gleich zu Tische gibt. In Salzwasser gekochte Nudeln schüttet man in das Nudelsieb, übergiesst sie mit kaltem Wasser und gibt sie abgetropft in Fett oder Milch.

Strudelteig wird ähnlich wie der vorhergehende, nur weicher bereitet. Man rechnet gleichfalls auf $\frac{3}{10}$ Liter Mehl, 1 Ei, Salz und soviel laues Wasser, dass der Teig so weich wird, dass er anfangs an Brett und Händen klebt. Sobald er sich zu lösen beginnt, streut man Mehl auf, reinigt die Hände, bemehlt sie gleichfalls und arbeitet ihn so lange ab, bis er Blasen bekommt, worauf man ihn, mit einem erwärmten Casserol bedeckt, $\frac{1}{2}$ Stunde rasten lässt.

Der so bereitete Strudelteig wird ausgezogen und gefüllt in Salzwasser und Suppe gekocht. Der zum Backen bestimmte wird ebenso bereitet, nur gibt man ein kleines Stück Butter in den Teig.

Um den Strudel auszuziehen, fasst man ihn nach dem Rasten in der Mitte an und dehnt ihn über beiden Händen aus, indem man ihn gleichzeitig dreht, dann lässt man ihn auf ein über einen Tisch gelegtes, bemehltes Tuch niedergleiten und zieht ihn über den Rücken der Hände von der Mitte aus rund herum möglichst gleichmässig dünn und durchsichtig aus, hat man ihn auf einer Seite über den Tisch gebracht, dann lässt sich das Uebrige schon leichter ziehen und dehnen. Den dicken Rand schneidet man mit einem scharfen Messer ab, füllt den Strudel und rollt ihn zusammen, wozu man das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen in die Höhe hebt und ihn so langsam einrollt.

Zur Bereitung guter Speisen ist gutes Fett auch eine Hauptbedingung — wie viel Unheil kann schlechtes Schmalz, ranzige Butter oder Oel anrichten! Nicht allein, dass es ein oder die andere Speise verdirbt, nein, es kann auch einen böartigen Magenkatarrh zur Folge haben. Darum empfiehlt es sich, das nöthige Schmalz stets im Hause auszukochen. Es macht nicht allzu viele Mühe in Anbetracht der Sicherheit, wirklich echtes, reines Fett zu besitzen. Für Schweinschmalz kauft man schönen, dicken, frischen Speck, schneidet ihn in kleine Würfel und gibt diese in eine genügend grosse Pfanne mit so viel Wasser, dass der Boden leicht bedeckt ist. Nachgeben darf man während des Kochens nichts, da das Schmalz sonst ungleich wird. Man kocht es anfänglich auf stärkerer, später auf mässiger Hitze, bis die Speckwürfel blassgelb werden, worauf man das ausgekochte Fett abschöpft und durch ein feines Sieb in einen reinen Steintopf seilt — bei grösseren Quantitäten auch in eine Holzdose — doch müssen beide, bevor frisches Fett hineinkommt, gut gereinigt und mit heisser Lauge ausgebrannt sein. Den letzten Theil des Schmalzes, der schon etwas trüb ist, gibt man separat und verwendet ihn zuerst; gut verdeckt verwahrt man das Schmalz an einem trockenen, kühlen Ort.

Geräucherten Speck soll man stets frisch in nicht zu grossen Quanten kaufen und gleichfalls an einem kühlen, trockenen Orte verwahren.

Rindschmalz soll man zur Zeit, wenn Butter gut und billig ist, bereiten. Man muss vor Allem sehen, dass letztere nicht zu viel Buttermilch enthält, wodurch sich starke Säure entwickelt. Es ist gerathen, die Butter in kaltem Wasser auszuwaschen, durchzukneten und dann nochmals gut auszuschlagen, worauf man sie in Stücken in eine grosse Pfanne gibt, etwas Brotrinde dazu und sie anfangs stärker, dann langsamer kochen lässt, bis das Fett gelb und klar geworden ist. Erst dann entfernt man den Schaum, lässt es kühl werden und seih das klare Fett in einen Steintopf. Den rückbleibenden Satz kann man zu Almkoch verwenden. Erkalte streut man über das Rindschmalz etwas pulverisirte Borsäure, wodurch es an Haltbarkeit gewinnt, verschliesst es gut und hebt es gleichfalls an einem trockenen, luftigen Orte auf.

Gänsefett schneidet man wie Schweinefett und lässt es ebenso aus, füllt es in Porzellantigel oder Gläser und verwahrt es. Man kann es gleichfalls mit etwas Borsäure bestreuen.

Gänsebratenfett seih man vorsichtig durch, hebt es in reinen Gefässen auf und verwendet es in kurzer Frist. Ueberhaupt muss man jedes Bratenfett gut seihen, will man es zur weiteren Verwendung aufbewahren, und nicht frisches in den Topf geben, woraus man gebraucht, sondern stets mehrere Geschirre sowohl für die verschiedenen Gattungen wie für frisches Fett zur Hand haben, da sonst leicht ein übelriechender Grundsatz entsteht. Sobald ein Töpfchen ausgebraucht ist, soll es mit Asche und heissem Wasser ausgekocht werden, damit es nicht ranzig wird.

Dieselbe Regel gilt für Backschmalz und Abschöpf-fett, welches man auch mit Milch aufkochen kann, erkaltet nimmt man es dann von der zurückbleibenden Flüssigkeit ab.

Butter bewahrt man stets an einem kühlen Orte, im Sommer im Eiskasten, unter einem Fliegensturz auf. Oder dreht sie in ein reines, mit Borsäure bestaubtes Leinentuch ein und gibt sie in den trockenen Keller. Nur im Nothfalle soll man Butter mit Salz einkneten, da sie dadurch bedeutend an Wohlgeschmack verliert. Ebenso soll man sie nicht in Wasser legen, sondern in ein Gefäss fest eindrücken und nur die Oberfläche mit Salzwasser, das man täglich

wecheln muss, luftdicht abschliessen. So kann man insbesondere Kochbutter eine Zeit lang ganz gut bewahren, nur muss man zum Gebrauche stets sehr gleichmässig davon abnehmen und wohl Acht haben, dass keine Vertiefung entsteht.

Wohlschmeckende Zusätze zu Butter sowohl für den directen Genuss wie zur Bereitung verschiedener Speisen sind Haselnüsse, Sardellen, Sprotten, Krebse und Kräuter.

Haselnussbutter, welche besonders wohlschmeckend ist, bereitet man, indem man 12 bis 14 schöne, frische Haselnüsse sehr fein reibt (am besten mit der Mahlmaschine) und sie mit $\frac{1}{4}$ Kilo guter Butter verrührt, dann ein zierliches Striezelchen formt und wieder erkalten (fest werden) lässt. Auf Brot mit Honig gegossen, ist sie ganz vorzüglich.

Zu Sardellen- wie Sprottenbutter reinigt man die Fische von Haut und Gräten, schneidet das Fleisch zusammen, drückt es mittelst eines grossen Messers mit der Butter ab, bis Beides gut vermengt ist, worauf man es passirt, in eine hübsche Form bringt und erkalten lässt. Auf 20 Deka Butter nimmt man 2 bis 3 Sardellen oder 6 Sprotten.

Krebsbutter, die man meist zur Bereitung von Speisen verwendet, erzeugt man durch Abdünsten der gestossenen Schalen und Körper gesottener Krebse mit Butter, beiläufig 20 Stück auf $\frac{1}{4}$ Kilo. Wenn sie roth geworden, giesst man etwas heisses Wasser zu und seiht das Ganze durch ein feines Sieb. Erkalte nimmt man das Fett ab und verwendet es nach Bedarf. In gut verschlossenen Büchsen kann man Krebsbutter längere Zeit aufbewahren.

Kräuterbutter. Petersilie, Kerbelkraut, Gundermann lässt man in Salzwasser einmal aufwallen, drückt sie aus, hackt sie nebst Schalotten sehr fein zusammen und rührt sie mit Pfeffer, Limonensaft und Butter gut ab.

Auch Topfen gibt in Verbindung mit Butter manch schmackhaften Zubiss. Will man ersteren selbst bereiten, so stellt man abgeschöpfte saure Milch auf den warmen Herd, bis sie geronnen ist, worauf man sie durch ein Tuch seiht und den in demselben zurückbleibenden Topfen einige Stunden gut eingeschwert liegen lässt.

Geriebenen passirten Topfen verrührt man mit halb so viel Butter, Salz, etwas saurem Rahm und Kümmel zu einem

sehr wohlschmeckenden, insbesondere Kindern sehr gesunden Schnellkäse, »Toleranz« genannt.

Ebenso bereitet man aus Butter, doppelt so viel Primsen oder Liptauerkäse, fein gehackten Sardellen, Kapern, Schallotten und Paprika den appetitreizenden garnirten Liptauerkäse.

Passirte Butter mit ebenso viel passirtem Rochefort vermenget, ergibt Pschorkäse.

In Thüringen bereitet man selbst aus Kartoffeln einen schmackhaften Käse. Man kocht 2 Kilo davon in Dunst, schält, zerdrückt, passirt und verrührt sie mit 1 Liter guter, unabgeschöpfter saurer Milch und genügendem Salz. Die Masse wird tüchtig geknetet, hierauf 3 bis 4 Tage ruhen gelassen; nach dieser Zeit knetet man sie aufs Neue und füllt sie in kleine Körbchen, wo sie abtrocknen kann. Man trocknet sie im Schatten und gibt sie in Fässchen, worin sie an einem kühlen, trockenen Orte jahrelang frisch bleibt und im Laufe der Zeit an Wohlgeschmack gewinnt.

Um die verschiedenen kaufbaren Käsegattungen einige Zeit frisch und saftig zu erhalten, muss man sie an einem kühlen Orte unter einer Glasglocke verwahren und in mit Bier getränktem Papier oder Leinenzeug einschlagen. Parmesankäse hebt man, in Pergamentpapier gewickelt, an einem luftigen Orte auf, da es nicht schadet, wenn er trocken wird.

Und nun noch einige Winke über die Einsiedekunst. In erster Reihe ist es der Zucker, der in Betracht kommt. Erstens darf nur von bester Qualität genommen werden, zweitens muss er richtig geläutert und eingekocht werden. Dieses Dickkochen nennt man Spinnen. Man gibt ihn zu diesem Zwecke in ein nur zu Zucker- und Obstkochen verwendetes Casserol oder in das Messingschneebecken, da das einzusiedende Obst sowohl wie der dazu verwendete Zucker absolut mit keinem Geschirre in Berührung kommen darf, worin Suppe, Milch oder fetthältige Gegenstände gekocht oder aufbewahrt wurden. Auch zum Um- und Aufrühren hat man sich eines Silber- oder Porzellanlöffels oder bei derberem Eingesottenen, wie Powidl, allenfalls eines neuen Holzlöffels zu bedienen. Man gibt also den zu spinnenden, in Stücke geschlagenen Zucker mit so viel Wasser, als er im ersten Augenblick

aufnimmt, oder mit der in den Recepten angegebenen Menge desselben in das Casserol, lässt ihn auf mässiger Wärme auflösen und kocht ihn dann auf ziemlich starker Hitze dicklich, wobei man mit dem Silberlöffel allen unreinen Schaum vorsichtig abschöpft. Gegen Ende gibt man einen Löffel Limonensaft dazu, der das letzte Unreine her austreibt. So gereinigter Zucker heisst geläutert und man verwendet ihn auch zur Liqueur- oder Sulzenbereitung.

Lässt man ihn so lange kochen, bis, wenn man den Löffel hineintaucht und hochgehalten ablaufen lässt, die letzten Tropfen von demselben schwer abfallen, so ist der Zucker bis zum Breitlauf, das ist der erste Stärkegrad oder der 32.^o auf der Zuckerwaage, gesponnen. Will man ihn noch stärker einkochen, so zieht man ihn etwas vom jähen Feuer zurück und lässt ihn langsamer weiter sieden, bis sich von dem eingetauchten Löffel der Tropfen so ablöst, dass es aussieht, als hänge er wie eine Perle an einem Zuckerfaden; dies ist der zweite Grad oder die Perle, 34^o Z. W. Kocht er noch fort, so erreicht er schnell eine Stärke, dass, wenn man mit dem Daumen und Zeigefinger die Perle berührt, sich zwischen beiden ein Faden zieht, dies ist der dritte Grad oder Faden. 36^o Z. W. Den vierten Grad oder den Flug erkennt man, wenn man den eingetauchten Löffel etwas ablaufen lässt und dann leicht in denselben bläst, worauf sich auf der äusseren Seite kleine Bläschen zeigen. Wiederholt man dies nach einigen Minuten, so werden sich grössere Blasen zeigen und der Zucker hat den fünften Grad oder den starken Flug erreicht. Der sechste Grad oder der Ball lässt sich erkennen, wenn man etwas Zucker mit dem Daumen und Zeigefinger fasst und schnell in das kalte Wasser führt, worauf man ihn zu einer Kugel rollen kann. Bis zu diesem Grade kann man sich auch der Zuckerwaage bedienen und zeigt sie dann 44^o, darüber hinaus ist sie nicht mehr zu verwenden.

Man gibt auch den Löffel weg und bedient sich eines reinen Holzstäbchens. Sobald der Zuckertropfen, den man damit in die Höhe hebt, sich im Wasser nicht mehr zur Kugel formen lässt, aber, wenn man ihn beisst, noch an den Zähnen klebt, so hat der Zucker den kleinen Bruch erreicht. Wenige Wallungen später bleibt er auch an den Zähnen nicht mehr kleben — das ist der grosse Bruch. Siedet er noch weiter,

so verändert er die Farbe und wird bräunlich, worauf man ihn mit einem Zuguss von Wasser zu Karamel-Zuckerfarbe bereitet. Lichte Karamel, wie man sie zu Crèmes verwendet, bereitet man, indem man trockenen Staubzucker unter fleissigem Rühren in einer Pfanne zergehen lässt, bis er gelb wird und schäumt, worauf man ihn mit kaltem Wasser aufkocht.

Hat der Zucker den zum Einsieden erwünschten Grad erreicht, lässt man ihn mit etwas Salicyl einmal aufwallen (in diesem Falle gibt man kein Pulver auf die Früchte) und nimmt ihn vom Herde weg oder vermengt ihn mit dem betreffenden Obst. Zu Säften lässt man den Zucker gewöhnlich nur bis zum ersten oder zweiten Grad kochen. Ebenso zu Gelées. Zu Marmeladen verwendet man ihn meist trocken. Zu Früchten in Zucker wird sein Stärkegrad erst nach und nach gesteigert, wie es die Vorschriften angeben. Zu Dunstobst kocht man ihn gewöhnlich bis zum dritten Grade oder Faden. Man rechnet hiebei auf 1 Kilo süßes Obst, wie Kirschen, Erdbeeren, Himbeeren, 25 bis 30 Deka Zucker; auf Stachelbeeren, Pfirsiche, geschälte Reine-Claudes 50 Deka; auf Marillen und Ribisel nimmt man ihn gleich schwer wie die Frucht. Man gibt in jedes Glas eine Lage Früchte mit etwas trockenem Staubzucker; dann den überkühlten gesponnenen Zucker, legt das Glas schnell gut voll an und füllt noch so viel Zucker nach, dass er bis zum Halse der Gläser reicht. Mehr darf man nicht geben, da das Obst selbst auch Saft lässt und sonst die Gläser während des Kochens überfüllt werden und die Blasen springen. Auch darf man die Gläser nicht lange stehen lassen, sondern kocht sie am besten gleich. Man verbindet sie mit weicher Leinwand und wasserdichtem Pergamentpapier, stellt sie in einen Topf mit kaltem Wasser, das genug Raum hat, zu steigen, ohne bis an den Verband zu reichen, stützt sie mit Heu und lässt sie 10 bis 20 Minuten fest zugedeckt sieden. Dann nimmt man den Topf vom Feuer und lässt die Gläser darinnen, ohne den Deckel abzuheben, bis das Wasser ganz erkaltet ist.

Jedes zum Einkochen verwendete Obst muss vollkommen makellos sein. Für Dunstobst nimmt man reife, aber noch harte Früchte; von Kirschen, Weichseln, Kirschenäpfeln stutzt man die Stiele halb ab, von Stachelbeeren entfernt man sie

ganz. Marillen, Pfirsiche, grössere Birnen schält man am besten mit silbernen Messerchen — halbirt und entkernt sie. Kleinere Birnen und Reine-Clauden lässt man ganz, letztere schält man nicht. Dagegen werden Pflaumen und Zwetschken geschält wie ungeschält eingekocht. Sollen sie gelb bleiben, so schält man sie mit dem Messer, sollen sie roth sein, überbrüht man sie mit siedendem Wasser und zieht ihnen die Haut ab; Beerenfrüchte werden entstielt und sorgfältig geklaubt. Zu Säften und Marmeladen nimmt man gleichfalls makellooses, aber vollkommen reifes, weiches Obst und siedet es nach den angegebenen Vorschriften ein. Hauptregel ist auch hiebei: nur fettfreies Geschirr und Silber, Porzellan oder Glaslöffel zu verwenden. Gekostet darf nur dann werden, wenn man etwas auf ein Tellerchen herausfasst und sich eines ganz separaten Löffels bedient — es ist schon viel Obst durch genäschige Mägde, die vom Rührlöffel naschten, zugrunde gegangen, da es dann absolut anläuft.

Ist die Salse genügend gekocht, so füllt man sie lauwarm in Gläser — damit sich ein Häutchen bildet, was zur Haltbarkeit sehr beiträgt — verbindet sie aber erst vollkommen erkaltet. Man kann zur Zierde besonders über Dunstgläser noch separate, gefaltete Papierkapseln mit färbigen Bändchen binden, was sehr nett aussieht.

Eine wohlgeordnete Sammlung von Dunstobst erfreut das Auge in der Speisekammer und ziert, in Schalen zierlich geordnet, die Tafel. Darum muss man sehen, dass man es nicht nur gewonnen — bereitet — hat, sondern es auch erhält. Wozu, wie schon anfangs erwähnt, wie zu allen gelungenen Werken der Kochkunst etwas Aufmerksamkeit erforderlich ist, die sich stets bestens lohnt.

Zum Schlusse sei noch erwähnt, dass alle im vorliegenden Kochbuche enthaltenen Recepte — so weit es thunlich war — für je 6 Personen berechnet sind, was den meisten Familien entsprechen dürfte. Will man jedoch kleinere oder grössere Quantitäten herstellen, so ist ein Theilen oder Verdoppeln der angegebenen Maasse ja leicht zu bewerkstelligen.

K. Ansion-Hasatty.