Vorkenntnisse.

Über Maß und Gewicht.

Die Speisevorschriften dieses Kochbuches sind ungefähr auf vier Personen berechnet; doch erleidet diese Regel manche Ausnahme. Man nimmt weniger oder mehr, je nachdem eine Mahlzeit aus vielen oder wenigen Gerichten besteht. Speisen, welche auch kalt zu genießen sind, kommen oft in größerem Ausmaße vor; auch stehn Geflügel und andere Fleischstücke außer Verhältnis zu dieser Zahl.

Im allgemeinen rechnet man für vier Personen ½ Kilo bis zu 1 Kilo Rindfleisch (zum Braten mehr als zum Sieden), weniger von Kalbs-, Schweins- und Schöpsenbraten. Ein Hasenrücken genügt ungefähr für 6, ein Kapaun für 4 bis 6, ein Indian für 8 bis 12, eine Gans für 6, eine Ente für 2 bis 4 und ein Brathuhn, eine Schnepfe oder dergleichen für 2 Personen. Von Fischen kann man ungefähr ¼ Kilo für eine Person rechnen. Von Weizenmehl nimmt man für 4 Personen zu Nudeln in der Suppe beiläufig 3 Deziliter (und 1 Ei oder 2 Dotter), zu solchen zum Abschmalzen 7 Deziliter (und 2 Eier sowie ein wenig Wasser), für Schmarren ¼ Liter, für Speisen von Hefenteig ½ Liter oder 28 Deka. Von Heidenmehl nimmt man zu Sterz 7 Deziliter, von Reis oder Gerste zu Suppe 2 Deziliter, zu Risotto oder Ritscher 4 Deziliter, von Hülsenfrüchten für Zuspeise ½ Liter, von Fett und Mehl zum Einbrennen von Gemüse je 2 bis 3 Eßlöffelvoll, zu Saucen etwas mehr. Genauere Angaben lassen sich nicht gut machen. In jedem Haushalte wird man bald durch die Erfahrung lernen, das richtige Maß zu treffen.

Wenn ein Löffelvoll als Maß angegeben ist, so hat man darunter einen Eßlöffel zu verstehn. Bei Fett ist meist ein Löffelvoll trockenen Fettes, bei Zucker oder Mehl ein nicht stark gehäufter Löffel, dem Gewichte nach etwa 15 bis 20 Gramm (ein altes Lot) gemeint.

Wenn Semmeln (Weißbrote) nach der Zahl angegeben sind, kann man für je ein Stück fünf Deka im Gewicht annehmen.

Bei Mehlspeisen und Backwerk habe ich die Eier manchesmal nach Gewicht angegeben, um das Verhältnis derselben zu Zucker und Mehl genauer zu bestimmen, da die verschiedene Größe der Eier einen nicht unbedeutenden Unterschied im Gewichte bedingt und überdies frische schwerer sind, als vor längerer Zeit gelegte. Es sind z. B. 3 große Hühnereier ungefähr 19 Deka, 3 kleine beiläufig 12 Deka schwer, weshalb man für 3 gewöhnliche, mittelgroße Eier ein Gewicht von 15 Deka (oder 8 Lot) annimmt. Wenn es heißt: 3 oder 4 Eier schwer, so wird die genannte Zahl von Eiern als Gewicht verwendet; wenn es aber z. B. heißt: 15 Deka Eier, so sucht man das genannte Gewicht durch größere oder kleinere Eier herauszubringen und verwendet dieselben dann zur Speise. Bei Vermehrung einer Speise ist es immer am sichersten, jedes Ei mit 5 Deka zu berechnen.

Bei der Umrechnung in das neue Maß und Gewicht mußte ich mich an die auf die alten Zimente und Gewichtsstücke entfallende Menge halten, um das erprobte Verhältnis zu den Eiern nicht zu verändern, und aus diesem Grunde den Zehntelliter (Deziliter) anwenden, weil die Zehnteilung mehr als die Halbierung dem alten Maß entspricht.[1]) Der Deziliter enthält nur um einen Eßlöffel mehr als ein Viertelseidel, weshalb 2 Deziliter für 1/2 Seidel, 3 für 3/4 Seidel gelten können, wenn man sie schwach mißt, und 3 1/2 Deziliter einem Seidel gleich sind. Zum Vergleiche mit den alten Maßen und Gewichten diene nachstehende Tabelle:

							Liter Deziliter Zentiliter.
4	Seidel	sind nicht ganz . . .	1 1/2	Liter,	genau	. . . . .	1·41
3	„	sind etwas mehr als	1	Liter,	„	. . . . .	1·06
2	„	sind gleich	7	Deziliter,	„	. . . . .	0·70
1 1/2	„	sind etwas mehr als	1/2	Liter,	„	. . . . .	0·53
1	„	ist etwas weniger als	4	Deziliter,	„	. . . . .	0·35
3/4	„	ist beinahe	3	Deziliter,	„	. . . . .	0·27
1/2	„	ist etwas weniger als	2	Deziliter,	„	. . . . .	0·18
1/3	„	ist mehr als	1	Deziliter,	„	. . . . .	0·13
1/4	„	ist etwas weniger als	1	Deziliter,	„	. . . . .	0·09
1/8	„	ist etwas weniger als	1/2	Deziliter,	„	. . . . .	0·04
1	Eßlöffel	gestrichen voll ist . .	1	Zentiliter,	„	. . . . .	0·01

[1]) Die Viertel- und Achtelliter-Zimente, welche des gewohnten Berechnens der Preise wegen beim Kleinverkauf eingeführt sind, eignen sich zur Umrechnung des alten Maßes weniger als die Zehntelliter; denn da z. B. 1/4 Liter 2 3/4 Viertelseidel und 1/8 Liter 1 1/2 Viertelseidel ausmacht, wäre die Umrechnung sehr umständlich und entstünde oft eine kaum verständliche Angabe. Die Deziliter-Zimente zu 5, 3 und 1 Deziliter sind unten weiter als oben, die Viertel und Achtel gleich weit.

Lot	Deka u. Gramm			Lot	Deka u. Gramm			Lot	Deka u. Gramm	
1	1	7½		12	21	—		23	40	2½
2	3	5		13	22	7½		24	42	—
3	5	2½		14	24	5		25	43	7½
4	7	—		15	26	2½		26	45	5
5	8	7½		16	28	—		27	47	2½
6	10	5		17	29	7½		28	49	—
7	12	2½		18	31	5		29	50	7½
8	14	—		19	33	2½		30	52	5
9	15	7½		20	35	—		31	54	2½
10	17	5		21	36	7½		32	56	—
11	19	2½		22	38	5				
Pfund	**Kilo u. Deka**			**Pfund**	**Kilo u. Deka**			**Pfund**	**Kilo u. Deka**	
1	—	56		2	1	12		6	3	36
1¼	—	70		3	1	68		7	3	92
1½	—	84		4	2	24		8	4	48
1¾	1	—		5	2	80		9	5	04

Es entfallen demnach auf die alten Gewichtsstücke des Wiener Pfundes folgende neue Gewichte:

auf das von 2 Lot 3½ Deka
" " " 4 " 7 "
" " " 8 " 14 "
" " " 16 " 28 "
" " " 32 " 56 "
oder auf je 4 Lot 7 Deka oder 1 Neulot.

Die halben Gramme sind als zu unbedeutend gar nicht oder nur bei Gewürzen in Betracht zu ziehen. Selbst die Gramme unter einem halben Deka (¼ Lot) dürfen bei anderen Bestandteilen übergangen werden. Was mehr als 5 Gramm beträgt, kann man für 1 Deka annehmen, also für 1 Lot 1½ oder 2 Deka rechnen.

Bei Fleischspeisen habe ich für 1 Wiener Pfund ½ Kilo, 50 Deka, nicht aber die entsprechenden 56 Deka gesetzt, weil da der Unterschied von 4 Lot nicht von Bedeutung ist und weil das Fleisch nur in Stufen von 10 zu 10 Deka verabfolgt wird, man also beim Einkaufe desselben 50 oder 60 Deka an Stelle eines Pfundes, 30 statt 28 Deka als Ersatz für das halbe Pfund verlangen muß.

Erklärung der gewöhnlichen Küchenausdrücke.

Sprudeln oder quirlen bedeutet, etwas Flüssiges durch starkes Bewegen mit dem Sprudler mit etwas anderem gut mischen oder auch schaumig machen. Eier, welche man in einen Teig geben oder zum Bestreichen verwenden will, sprudelt man ab, bis Dotter und Klar (Eiweiß) gemischt sind. Wenn man Dotter oder ganze Eier etwas Heißem (Suppe, Milch u. s. w.) beimischt, muß man sie vorher mit etwas Kaltem davon oder mit Wasser absprudeln, damit sie durch die Hitze nicht gerinnen, und dann fortsprudeln, während man die heiße Flüssigkeit nach und nach dazu gibt. Um Mehl mit einer Flüssigkeit zu mengen, sprudelt man es zuerst mit nur so viel von derselben, daß es dickflüssig wird, recht glatt ab und gibt dann erst den Rest dazu.

Abtreiben besteht darin, daß man Fett (Butter oder Rindschmalz) in einer tiefen Schüssel (Weidling) mit einem Kochlöffel so lange nach einer Seite hin in die Runde rührt, bis es flaumig und lichter geworden ist, und dann Dotter oder ganze Eier einzeln nach und nach dazu gibt und jedes gut verrührt. Wenn Zucker zur Speise gehört, so verwendet man gestoßenen und gibt ihn ebenfalls nach und nach zum Abtriebe. Werden die Eiweiß als Schnee beigemischt, so mengt man diesen zuletzt mit den anderen Bestandteilen nur leicht unter den Abtrieb und rührt dann nicht mehr. Wenn der Abtrieb zusammengeht, das heißt, wenn das Fett stockt und sich vom Ei absondert, stellt man die Schüssel auf den warmen Herd und rührt fleißig fort. Von dem ordentlichen Abtreiben hängt oft das Gelingen einer Speise ab.

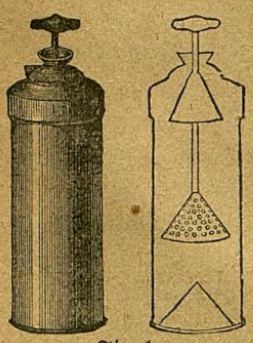


Fig. 1.

Rühren heißt: etwas, um eine Mischung zu bewerkstelligen, in einer Schüssel oder Kasserolle mit einem Kochlöffel in die Runde bewegen. Es geschieht vorzüglich bei Mehlspeisen, wenn Eier mit Zucker zu einer schaumigen Masse verrührt werden sollen. Schnee und andere Beigaben werden dann nur leicht dazu gemischt.

Schneeschlagen[1]) heißt: Eiklar in Schaum verwandeln. Dabei ist vor allem notwendig, daß man frische Eier nimmt und darauf achtet, daß beim Aufschlagen derselben nichts von den Dottern zum Eiklar kommt.

[1]) Man bedient sich zum Schneeschlagen eines Beckens von Messing und einer Rute von Draht; im Notfalle genügen auch eine glasierte Schüssel und eine Rute von abgeschälten Birkenzweigen. Am bequemsten dazu ist der oben abgebildete Schneeschläger (Fig. 1), welcher auch zum Schlagen von Obersschaum und Butter verwendbar ist.

Das Eiweiß sowie das Geschirr, in welchem es geschlagen werden soll, läßt man vorher eine Weile in kaltem Wasser stehn. Man schlägt anfangs ganz langsam, dann immer schneller und kräftiger, bis der Schaum so steif ist, daß die beim Herausziehen der Rute entstehenden Zacken sich nicht bewegen und ein auf den Schnee gelegtes Ei nicht einsinkt.

Schmieren von Formen und Blech. Man läßt ein Stückchen Butter oder Rindschmalz warm werden und streicht damit die Form mittels einer Feder oder eines Pinsels aus. Dann streut man die Form mit Zucker, Mehl oder Bröseln aus, dreht sie nach allen Seiten, stürzt sie um und klopft sie etwas aus, damit alles, was nicht haftet, herauskommt. Mit Zucker wird sie für süße Dunstmehlspeisen, mit Mehl für süße gebackene, mit Bröseln meist für ungezuckerte gebackene Speisen ausgestreut. Eine Schüssel, in welcher man eine Mehlspeise backen will, oder ein Geschirr, in dem ein Strudel oder eine Germspeise gebacken werden soll, wird etwas stärker mit ungeschmolzener Butter oder Rindschmalz ausgestrichen. Das flache Blech für Backwerk bestreicht man ganz dünn mit Butter oder Rindschmalz, läßt Mehl darüber hinlaufen und klopft es dann ab. Für feineres Backwerk läßt man das Blech im Rohre warm werden, bestreicht es mit weißem Wachse, wischt es mit Löschpapier ab und läßt es wieder kalt werden. Wenn ziemlich viel Fett bei dem zu backenden Teige ist, wird das Blech gar nicht bestrichen, sondern mit Papier belegt.

Bähen, Rösten und Backen von Semmeln. Man schneidet die Semmeln länglich, würfelig oder dünnblätterig und bäht oder bräunt sie, indem man sie auf dem Backblech ausbreitet und auf den Sparherd gibt oder in eine flache Pfanne tut und in das Rohr stellt. Größere Schnitten bäht man auf einem Roste von Draht im Rohre oder über Glut. Zum Rösten gibt man sie mit Fett in eine Pfanne und läßt sie gelb werden. Zum Backen, wozu sich ziemlich frische besser eignen als alte, die zu fett werden, schneidet man sie würfelig, gibt sie in heiße Butter oder heißes Rindschmalz, bäckt sie gelb und nimmt sie dann heraus. Will man Schnitten von Semmeln oder mürben Wecken als Beigabe zu süßen Suppen servieren, so bestreut man sie auf einer Seite stark mit Zucker, läßt sie eine Weile liegen, legt sie dann auf das Blech und bäht sie im Rohre, wobei der Zucker ein wenig schmilzt und die Schnitten braun werden.

Einbröseln (panieren) heißt, Fleisch oder aus dem Schmalz zu backende Mehlspeisen o. dgl. in Brösel eindrehen. Für die Brösel reibt man Semmeln, die nicht allzu alt sein dürfen, damit sie nicht zuviel Fett einziehen, oder mürbes Gebäck auf dem Reibeisen oder in einer

Bröselmühle[1]) oder schneidet bei mürbem Gebäcke die Rinde weg, zerreibt die Schmolle (Krume) in einem reinen Tuche mit den Händen und schüttelt die Brösel dann durch einen Durchschlag. Damit die Brösel haften, taucht man Stücke von Mehlspeisen einzeln zuerst in abgeschlagene, gesalzene Eier und dann in die in einer Schüssel befindlichen Brösel und schüttelt die Schüssel, damit die Brösel sich gleichmäßig anlegen. Fleisch- und Fischstücke u. dgl. bestreut man zuerst mit Mehl und taucht sie hierauf mit einer Gabel in eine Mischung von gesalzenem Ei und Wasser oder nur in lauwarmes Wasser[2]) und dann in die Brösel.

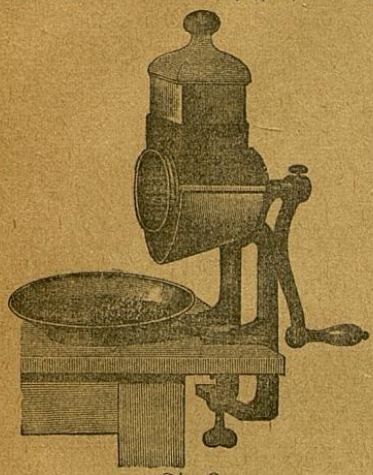


Fig. 2.

Backen in Schmalz. Man gibt so viel Fett (für Fleischspeisen meistens Schweineschmalz, für Mehlspeisen Rindschmalz allein oder Rind- und Schweineschmalz) in eine Kasserolle,[3]) daß es, wenn es zergangen ist, den Boden derselben ungefähr fingerdick bedeckt, und läßt es langsam heiß werden. Den Herd um das Geschirr bestreut man dicht mit Asche, um zu vermeiden, daß ein etwa herausspritzender Fettropfen aufflamme und das im Geschirre befindliche Fett ebenfalls entzünde. Sollte dasselbe dennoch zufällig in Brand geraten, so deckt man das Geschirr schnell gut zu, worauf die Flamme erlischt. Das Schmalz hat bei Beginn des Backens den rechten Hitzegrad, wenn die Luft über demselben zu zittern scheint. Wenn es ordentlich raucht, ist es schon zu heiß und muß man es zurückziehen und ein wenig kaltes Schmalz dazu geben. Dasselbe gilt beim Backen mit Öl. Bei Mehlspeisen, welche auflaufen sollen, wird das Gefäß mit dem Schmalz ein wenig geschüttelt, bei Germkrapfen auch zugedeckt. Bei anderen Speisen geschieht keines von beidem. Das Gebackene nimmt man mit dem durchlöcherten Backlöffel heraus, läßt es abtropfen


Fig. 3.

[1]) Die Bröselmühle (Fig. 2) zum Reiben altbackener Semmeln kann man auch zum Reiben von Mandeln, Nüssen, Schokolade u. dgl. benützen. Sie muß aber nach dem Gebrauche sorgfältig gereinigt werden, was am besten durch Reiben von recht trockenem Brote geschieht.

[2]) Lauwarmes Wasser macht die Brösel besser kleben als kaltes. In das Wasser soll man einen Löffelvoll scharfen Essig geben, weil dann das Gebackene weniger fett wird.

[3]) Empfehlenswert sind Back-Kasserollen mit einem Einsatz von Draht (Fig. 3), mit welchem man alles gleichzeitig Gebackene auf einmal herausheben kann.

und legt es auf Löschpapier. Beim Anrichten legt man Mehlspeisen gewöhnlich über eine Serviette auf die Schüssel.

Backen im Ofen oder Sparherdrohre. Das Erkennen des gehörigen Hitzegrades im Ofen oder Sparherdrohre ist für Anfängerinnen schwierig, läßt sich aber durch Beobachtung erlernen. Eine geübte Köchin braucht nur die Hand in das Rohr zu halten, um zu erkennen, ob es die erforderliche Temperatur hat. Man kann den Hitzegrad aber auch mit Hilfe eines Blattes Papier erproben. Wird das Papier, wenn man es in die Mitte des Rohres legt, rasch gelb, so ist das Rohr heiß und eignet sich zum Backen von Butterteigen u. dgl. Wird es langsam gelb, so ist die Hitze nur mäßig und das Rohr zum Backen von Hefenteigen und anderen mit Fett oder ganzen Eiern bereiteten Teigen und Mehlspeisen geeignet. Wenn das Papier lange weiß bleibt, ist das Rohr kühl und hat die richtige Temperatur für Backwerk von Eiweiß, das langsam austrocknen und weiß bleiben soll. Wird es aber schnell dunkelbraun, so ist die Hitze für jede Speise zu stark und muß man das Rohr öffnen, um es auskühlen zu lassen, und es absperren oder mit Dachziegelstücken belegen, auf die man das zu backende erst setzt, wenn sie erwärmt sind. Hat das Rohr zu starke Oberhitze, so bedeckt man die zu backende Speise mit Papier; ist die Unterhitze zu groß, so stellt man die Speise höher.

Wird eine Mehlspeise in einer Schüssel gebacken, so stellt man diese auf dem fingerdick mit Sand bestreuten Backbleche in das Rohr. Beim Backen von feinen Mehlspeisen, Germspeisen und Torten darf man das Rohr nicht zu früh aufmachen und die Speisen nicht verschieben, auch nicht gleichzeitig eine andere Speise in das Rohr stellen, durch die Dunst entstehn könnte. Soll eine Mehlspeise auf offenem Herde mit Glut gebacken werden, so darf man diese nur im Kranze auf den Deckel, der einen aufgebogenen Rand haben muß, und unten um das Gefäß geben, damit die Speise in der Mitte nicht verbrannt wird.

Beim Sieden wird eine Flüssigkeit bei starker Feuerung erhitzt, bis sie Blasen aufwirft und zu verdunsten beginnt. Man beschleunigt das Erhitzen, indem man durch Zudecken des Gefäßes die Wärme zusammenhält.[1]) Ist die Flüssigkeit einmal bis zum Sieden gebracht, so kocht sie auch bei mäßiger Hitze weiter.[2])

---

[1]) Sehr praktisch ist der fest zu verschließende Papinianische Topf (Fig. 4), durch dessen Anwendung Zeit und Brennstoff erspart, Kraft und Aroma der Speisen erhöht und das Überlaufen der Flüssigkeit verhindert wird.

[2]) Flüssigkeiten, welche beim Sieden nicht zugedeckt werden sollen, schützt man vor Verunreinigung durch Hineinfallen von Fliegen u. s. w., indem man sie mit Deckeln von Drahtgitter (Fig. 5), die man in verschiedenen Größen erhält, zudeckt.

In Dunst sieden. Das Kochgeschirr (Kasserolle), in welches der Model (die Form) mit der zu kochenden Speise gestellt wird, muß höher sein als dieser. Man gibt so viel heißes Wasser in die Kasserolle, daß die Form noch daumenbreit darüber herausragt, damit beim Sieden das Wasser nicht in die Form dringen oder sie heben kann. Um den gut passenden Deckel gibt man gewöhnlich noch einen in heißes Wasser getauchten Lappen. Wenn man einen halbkugelförmigen Kuppelmodel verwendet, soll man ihn auf einen Dreifuß ins Wasser stellen, damit er nicht schwankt, oder ihn in ein Tuch binden und in einen tieferen Topf hängen. Wenn das Wasser sich früher einsieden sollte, als die Speise, die ungefähr eine Stunde kochen muß, gar sein kann, so muß man wieder siedendes nachfüllen. Vorteilhaft ist es, die Kasserolle in das Rohr zu stellen, in welchem die Speise nicht allzu schnell kocht und auch die nötige Oberhitze hat, die man ihr, wenn man sie auf dem Herde kocht, dadurch verschaffen muß, daß man Glut auf den Deckel der Kasserolle häuft. Hat man die Speise aus dem Wasser genommen, so stellt man sie für einige Minuten in das Rohr, ehe man sie stürzt. Soll sie einen Überguß von Creme oder Chaudeau bekommen, so läßt man sie nach dem Stürzen ein wenig stehn und übergießt sie erst, wenn sich die große Hitze verloren hat.

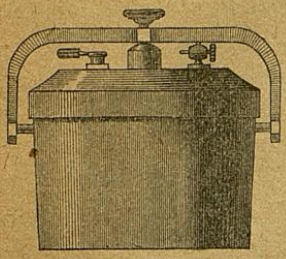


Fig. 4.

Stürzen. Um Gebackenes und in Dunst Gekochtes aus der Form zu stürzen, löst man zuerst den Rand der Speise mit einem dünnen Messer von der Form, legt dann die Schüssel auf die Form, dreht sie mit derselben um, wartet ein wenig, damit die Speise Zeit hat, sich zu lösen, und hebt hierauf die Form vorsichtig und gerade in die Höhe.

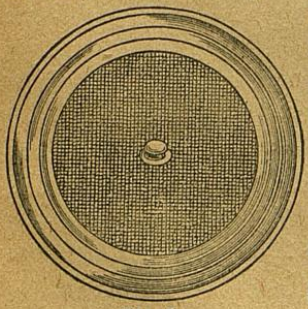


Fig. 5.

Dämpfen oder Dünsten (braisieren) besteht darin, daß Fleisch oder Gemüse oder Obst in einem verdeckten Geschirre mit ein wenig Flüssigkeit, welche Dunst entwickelt, gekocht wird. Um Fleisch zu dünsten, legt man es auf Speckschnitten oder Kernfett, zu Scheiben geschnittene gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie und Zwiebel und allenfalls vorhandene Knochen- und Fleischabfälle, gibt nur so viel Suppe oder Wasser dazu, daß die Unterlage bedeckt ist, deckt die Kasserolle gut zu und stellt sie auf mäßige Hitze. Ist das Fleischstück groß oder zäh, so verklebt man den Deckel der

Kasserolle mit weichem Teige von ordinärem Mehl und Wasser. Wenn sich die Feuchtigkeit verkocht hat, ehe das Fleisch mürbe geworden ist, muß man Suppe nachgeben. Zum Schlusse gibt man Oberhitze, damit es Farbe bekommt. (Fleisch, welches weiß bleiben soll, dünstet man ohne Oberhitze zwischen Speckschnitten.) Der kurz eingesottene Saft wird geseiht und zum Fleisch oder einer dazu gehörigen Sauce gegeben. Die Wurzeln und Abfälle kocht man mit Suppe aus und verwendet diese zum Vergießen der Sauce. Zäheres Fleisch oder älteres Geflügel wird durch das Dünsten am mürbsten und schmackhaftesten.[1]) — Gemüse gibt man in heißes Fett, gießt, wenn es keine eigene Feuchtigkeit hat, ein wenig Suppe dazu, deckt es zu und rührt es fleißig auf, weil es sich sonst am Boden anlegt und anbrennt. Soll es braungedünstet werden, so deckt man es nicht zu, gibt nur wenig Feuchtigkeit und anfangs kein Salz dazu und vergießt es erst, wenn es teilweise braun wird, mit ein wenig Suppe, damit sich die Farbe verteilt. — Obst dünstet man, indem man es nur mit der eigenen Feuchtigkeit oder mit ein wenig Zuckerwasser in einer zugedeckten Kasserolle langsam kocht.

Klare Dunstbrühe (Braise) nennt man den durch Dünsten von Geflügel, Fleischabfällen und Wurzeln mit ein wenig Suppe gewonnenen, geseihten Saft.

Anlaufen lassen heißt, etwas in heißes Fett geben, damit es anschwillt. Man läßt z. B. Brösel oder Zwiebelringel zum Abschmalzen, Petersilie, die ein wenig geröstet werden soll, Grieß, Mehl u. s. w., anlaufen. Bei lichten Saucen gibt man Zwiebel vor dem Mehle, bei dunklen nach diesem in das Fett.

Stauben heißt, die Wurzeln, auf denen Fleisch gedünstet wird, oder ein gedünstetes Gemüse mit Mehl bestreuen. Es geschieht erst, nachdem die Feuchtigkeit ganz eingegangen und nur noch das Fett geblieben ist. Man nimmt dazu nur so viel Mehl, als das Fett befeuchtet.

Einmach und Einbrenn, die dazu dienen, ein Gemüse zu binden, eine Suppe dicklich zu machen u. dgl., bereitet man, indem man Mehl in Fett (Butter, Schweineschmalz u. s. w.) anlaufen läßt und anfangs mit kalter, dann mit siedender Suppe vergießt. Für Einmach wird das Mehl licht gelassen, für Einbrenn bis zum Gelb- oder Braunwerden fortgerührt.

Vergießen heißt, einer Einbrenn- oder Einmach- oder gestaubten Speise bei beständigem raschen Rühren nach und nach kalte Suppe oder eine andere kalte Flüssigkeit zugießen, dieselbe einkochen lassen und wieder welche zugießen, bis die Speise nicht mehr dick wird, worauf man sie gut

[1]) Man hat zum Dünsten eigene Dampf-Kasserollen, deren Verschluß dem der Papinianischen Töpfe gleicht.

verkochen läßt. Auch das Verdünnen gestaubter Saucen oder solcher, welche durch Braten oder Dünsten von Fleisch bereitet werden, nennt man vergießen. Bei letzteren muß öfters Flüssigkeit nachgegossen werden, weil sich sonst das Fett absondert, wodurch Farbe und Geschmack verändert wird.

Abfetten nennt man das Abschöpfen des Fettes, welches sich beim stärkeren Einkochen von Saucen oder von Saft von gebratenem Fleisch absondert. Nach dem Abfetten, das vor dem Anrichten zu geschehen hat, kocht man Sauce oder Saft mit ein wenig Suppe auf.

Kurz einsieden einer Sauce oder Brühe heißt, diese so lange auf jäher Hitze kochen, bis sie sich stark einsiedet, daher weniger und kräftiger wird.

Binden (legieren) heißt, einer Speise Einmach oder Rahmkoch (Béchamel) oder Eier beimischen, damit die verschiedenen Bestandteile der Speise zusammengehalten, verbunden oder auch dicklich gemacht werden. Wenn man Eier oder Dotter etwas Heißem beimischt, so muß man sie vorher mit ein wenig kalter Suppe oder Milch oder kaltem Wasser absprudeln. Mischt man sie einer kühlen Suppe, Sauce o. dgl. bei, so muß man diese während des Wiederheißmachens rühren und sie vom Feuer nehmen, sobald sich Blasen bilden und die Sauce dicklich wird.

Mit Limonensaft gesäuerte und mit mehr Eidottern als beim Legieren gesprudelte lichte Einmach für Fleisch- oder Fischspeisen nennt man Eiertunke (Fricassée), die Bereitung frikassieren. Das Fleisch wird vorher aus der Sauce gelegt, diese geseiht und heiß zu den mit etwas kalter Brühe gesprudelten Dottern gerührt. Fetter Saft vom Dünsten wird frikassiert, indem man ihn seiht, mit Limonensaft säuert, zu den Dottern sprudelt, die man vorher mit ein wenig Mehl und saurem Rahm fein und schaumig geschlagen hat, und nun noch so lange auf dem Herde sprudelt oder mit der Schneerute schlägt, bis er schaumig und dick wird, worauf man die Speise sogleich anrichten und auftragen muß.

Seihen heißt, eine dickere Suppe, Sauce o. dgl. durch ein grobes Sieb, klare Brühen durch ein feineres Sieb, Säfte oder Sulzen durch Leinwand (gewöhnlich ältere Servietten), die man vorher mit heißem Wasser befeuchtet und wieder ausgedrückt hat, rohe Fruchtsäfte durch Flanell oder einen Filzsack, den man kalt befeuchtet hat, fließen lassen.

Durchtreiben (passieren) besteht darin, daß man etwas Dickliches mit einem Löffel oder einem schwammförmigen, gerippten Passierholze durch ein grobes Haarsieb streicht, welches man, den schmalen Rand nach oben, über eine Schüssel gestellt hat. Was nicht durchgeht, wird zerkleinert und nochmals durchgetrieben, das wieder Zurückbleibende als unbrauchbar

entfernt. Gekochte, geschälte Kartoffeln für Kartoffelspeisen zerdrückt man, statt sie zu passieren, mit dem Reibeisen oder mit einem Kartoffelpresser.[1])

Aufwärmen und Warmhalten fertiger Speisen geschieht am besten im Dunstbade, d. h. in einem weiten, mit heißem Wasser gefüllten Gefäß, in das man die zugedeckte Speise stellt. Sie kocht sich darin nicht so sehr ein, als wenn man sie über Feuer stehn hat, und verliert nicht an Geschmack. Auch zum Warmhalten eines einfachen Mittagessens, welches nicht zur rechten Zeit angerichtet werden kann, zum Aufwärmen von Kaffee u. dgl. ist das Dunstbad zu empfehlen. Um Fleischspeisen aufzuwärmen, gibt man sie in ein Geschirr, in welchem man ein wenig Suppe aufgekocht hat, um es zu erhitzen, deckt das Geschirr zu und stellt es in das heiße Wasser. Beim Aufwärmen über dem Feuer kann man den Geschmack von Saucen, Eingemachtem u. dgl. durch ein wenig Butter, Petersilie, Limonensaft o. dgl. auffrischen.

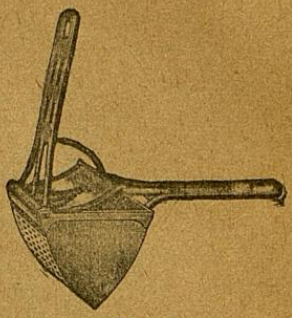


Fig. 6.

Glanz geben (glacieren) geschieht bei Fleischspeisen durch Bestreichen mit dicklich eingekochtem Fleisch-Extrakt oder mit aufgelösten Suppenzelteln (Glace), bei feinen Gemüsen (sieh diese) durch Dünsten mit Butter und Zucker, bei kalten Mehlspeisen durch Bestreichen mit Zuckerguß (Glasur oder Eis).

Vorarbeiten bei verschiedenen Fleischgattungen.

Abliegen. Fleisch von nicht ganz jungen Tieren soll vor dem Gebrauch einige Tage an einem kühlen Orte hängen, und zwar kürzer oder länger, je nach der herrschenden Temperatur und nach der Gattung des Fleisches. Wildbret und stärkeres Geflügel kann bei Frost wochenlang aufbewahrt werden. Rindfleisch soll einige Tage abliegen, Schweinefleisch kann schon am Tage des Schlachtens gebraucht werden. Leber verliert an Güte, wenn sie nicht gleich gebraucht wird. Ist Rindfleisch oder Wildbret beim Aufbewahren schon sehr mürbe geworden, so soll man es nicht sieden oder dünsten, sondern bei starker Hitze braten.

Klopfen von Fleisch dient dazu, größere oder wenig abgelegene Stücke mürbe oder feinfaserig zu machen. Vor dem Klopfen tauche man den Holzhammer in kaltes Wasser.

[1]) Sehr rasch kann man gekochte Kartoffel, weiche Früchte u. dgl. mit dem oben abgebildeten Erdäpfelpresser (Fig. 6) passieren, da ein einziger Druck genügt, um eine Kartoffel o. dgl. durchzudrücken.

Waschen von Fleisch. Rindfleisch und Wildbret soll durch schnelles Abwaschen gereinigt werden, jedoch nie im Wasser liegen bleiben. Nur Kalbskopf, zahmes Geflügel u. dgl. läßt man eine Weile im Wasser liegen, damit es weiß wird. Hat Fleisch in heißer Zeit einen leichten Geruch bekommen, so legt man es für eine halbe Stunde in laues Wasser, in welchem man Salizylsäure,[1]) die den Geruch besser als irgend etwas anderes benimmt, aufgelöst hat, und wäscht es sodann mit reinem Wasser aus. Man bereitet solches Fleisch am besten nach Wildbretart.

Abbrühen (blanchieren)[2]) heißt, Fleisch (besonders Füße, Köpfe, Bries u. dgl.) mit ziemlich viel kaltem Wasser zusetzen, heiß werden lassen und dann wieder in kaltes Wasser geben.

Absengen, Flammieren besteht darin, daß man die feinen Haare von bereits entfedertem Geflügel über Flammen von Papier, Stroh, Holzspänen oder Spiritus verbrennt, wobei man das Tier nicht zu nahe an die Flamme halten darf, um seine Haut nicht zu verletzen. Nach dem Absengen wird es abgewaschen und ausgenommen.

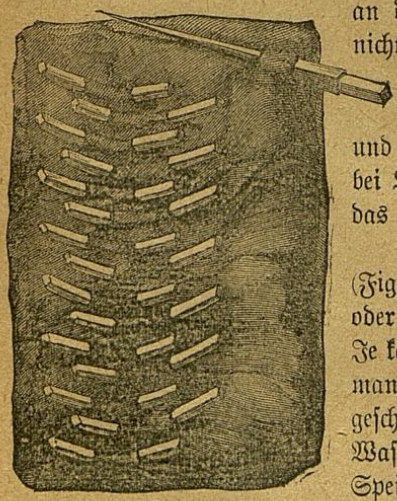


Fig. 7.

Abhäuteln. Bei Hasen-, Reh- und anderen Rücken und Schlegeln und bei Lungenbraten wird vor dem Spicken das Häutchen abgelöst.

Spicken und Durchziehen. (Fig. 7.) Man nimmt dazu geräucherten oder Luftspeck, den nächsten an der Schwarte. Je kälter und fester er ist, desto leichter spickt man. Er wird mit einem scharfen Messer geschnitten, welches man dabei öfters in kaltes Wasser taucht, und dann in Salz, bei manchen Speisen auch in Gewürz gedreht. Die Spicknadel muß der Dicke des Speckes anpassend sein. Für kleines Geflügel, Koteletten u. dgl. wird der Speck 4 Zentimeter lang und 2 Messerrücken dick geschnitten, für größere Stücke im Verhältnisse dicker und länger. Die Schönheit des Spickens besteht darin,

[1]) Man gibt 3 Gramm reine pulverisierte Salizylsäure (in Apotheken zu bekommen) in einen Liter siedendes Wasser und läßt dies an einem warmen Orte stehn, bis sich die Salizylsäure aufgelöst hat. (Dieses Quantum genügt für 6 Kilo Fleisch.)

[2]) Blanchieren heißt, durch Entziehen des Blutes weiß machen. Der Ausdruck wird aber auch auf das Überbrühen der Gemüse mit heißem Wasser angewendet, welches geschieht, um den Geschmack derselben zu mildern oder ihnen ihre blähenden Eigenschaften zu benehmen.

daß die Reihen regelmäßig ineinandergreifen und der Speck überall gleich lang heraussteht. Man spickt in solcher Richtung, daß der im Fleische steckende Speck beim Transchieren des Fleisches abgeschnitten wird.

Zum Schiefhindurchziehen durchsticht man das Fleisch mit einem schmalen Messer nach der Länge des Fadens, bohrt mit einem Kochlöffelstiel in jeden Stich und schiebt den kleinfingerdick und fingerlang geschnittenen Speck nach. Die Enden der Speckstreifen dürfen nicht herausstehn.

Hat man etwas Zerdrücktes in das Fleisch zu geben, so sticht man mit einem Messer in dieses und streicht das Zerdrückte in die Öffnungen.

Mit Trüffeln spicken heißt, keilartig zugespitzt geschnittene Trüffeln in gestochene Öffnungen des Fleisches stecken.

Statt des Spickens pflegt man bei jungem Wildgeflügel Brust und Schenkel mit Speckschnitten zu überbinden, um das Austrocknen des Fleisches zu verhüten. Auch andere Fleischstücke kann man mit Speckschnitten überbinden. (Fig. 8.)

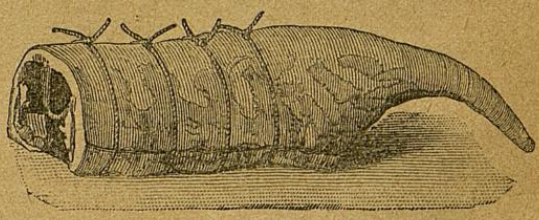


Fig. 8.

Belegen (bigarrer) heißt, mit Eiklar bestrichene Schnitzchen o. dgl. auf ein Brett drücken, welches man vorher mit kleinen Würfeln von Trüffeln oder gekochter geräucherter Ochsenzunge bestreut hat, die nun gleichmäßig am Fleische haften bleiben.

Abstechen und Herrichten des Geflügels. Hühner u. dgl. sticht man ab, indem man sie bei den Flügeln nimmt, ihnen den Hals zurückbiegt und denselben nahe am Kopfe so tief einschneidet, daß er blutet. Junge Hühner, die man unmittelbar nach dem Abstechen verwenden kann, legt man sogleich in eine große Schüssel mit kaltem Wasser, läßt sie darin erkalten und entfedert sie hierauf, indem man sie in heißes Wasser taucht, ohne jedoch ihre Haut zu verbrühen, und die Federn leicht mit der Hand abstreift. Dann legt man sie wieder in kaltes Wasser. Ältere Hühner und Kapaune, welche abliegen sollen, um mürber zu werden, muß man trocken rupfen, solange sie noch warm sind, dann ausnehmen und an einem kühlen, luftigen Ort einige Tage liegen oder hängen lassen. Die feinen Haare werden nach dem Rupfen über einer Flamme abgesengt. (S. 12.) Das Ausnehmen geschieht auf folgende Weise: Man nimmt Kropf und Gurgel bei dem Schnitt am Halse heraus, fährt dann mit dem Zeigefinger in den Körper und löst die Eingeweide von Brust und Rücken los, macht

hierauf von dem Steiße seitwärts einen Schnitt nach aufwärts und nimmt durch diese Öffnung die Gedärme sowie Leber und Magen heraus, wobei man darauf achten muß, die Galle nicht zu zerdrücken, löst die Galle vorsichtig von der Leber ab, schneidet von dieser alles Grünliche weg, öffnet den Magen durch einen Schnitt, entleert ihn und zieht seine innere Haut ab, löst die Füße beim Kniegelenk ab, sticht die Augen aus, reißt den untern Teil des Schnabels weg und schneidet beim Steiße das Darmende aus. Dann wäscht man das Tier und verschafft ihm hierauf Festigkeit und gutes Aussehen, indem man es zurichtet (dressiert). (Fig. 9.) Man legt es dazu auf den Rücken, drückt seine beiden Schenkel nach abwärts, sticht mit einer langen Heft- oder Dressiernadel, in die man einen dünnen weißen Spagat (Bindfaden) gezogen hat, rechts beim Gelenke des Schenkels hinein, führt die Nadel so durch den Leib, daß sie links wieder beim Gelenke des Schenkels herauskommt, sticht dann beim linken Flügelgliede wieder hinein, gerade durch den Leib und beim rechten Flügelgliede heraus, zieht den Faden an und bindet seine beiden Enden zusammen. Dann sticht man wieder rechts, aber am Kniegelenke zwischen Sehnen und Beinen hinein, nahe am Steiße durch den Leib und beim linken Kniegelenke heraus und dann von der linken Seite unter dem Rohrbeine abermals nach rechts zurück, wo man wieder die Fadenenden fest zusammen bindet. Hühnern, die zum Dünsten bestimmt sind, biegt man die Flügel ebenso ein, ohne sie jedoch zu befestigen, und steckt das Kniegelenk beim Steiße durch die Haut. Bei Tauben stutzt man die Klauen halb ab und steckt die Kniegelenke der zurückgebogenen Füßchen, nachdem man die Häutchen durch Sengen spröde gemacht und abgeschält hat, unten in die Haut, wodurch sie im Leibe zu stecken scheinen und nur die Krone heraussieht. Die Flügel dreht man ein, ohne sie zu heften. Enten sticht man wie Hühner ab oder tötet sie durch einen Stich durch den Kopf oder hackt ihnen diesen ab. Sie werden, wenn sie jung und mürbe sind, naß geputzt oder mit Pech bestreut, mit siedendem Wasser begossen und abgerieben. Ältere Tiere werden trocken gerupft und für einige Tage aufgehängt. Das Ausnehmen und Herrichten geschieht wie bei den Hühnern, nur wird meistens der Hals mit dem Kopfe ganz weggelöst und

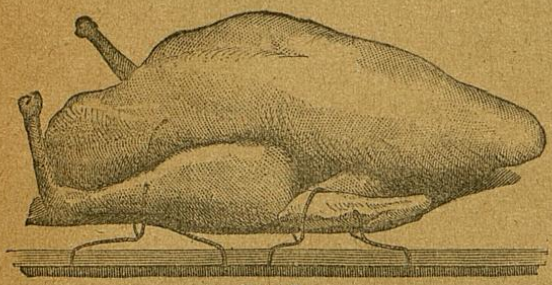


Fig. 9.

das Stückchen Halshaut auf den Rücken geheftet. Die Flügel nimmt man auch ab und verwendet diese sowie Hals, Magen und Leber unter der Benennung „das Junge der Ente" zur Bereitung von Suppen u. dgl. Gänse läßt man vor dem Abstechen in reinem Wasser baden, damit die Federn gesäubert werden, und 18 Stunden hungern. Man tötet sie durch einen tiefen Einschnitt in den Hals nahe am Kopf oder durch einen tiefen Stich ins Genick, wäscht ihnen dann alles Schmutzige weg, legt sie an den warmen Ofen, rupft sie sobald als möglich, sengt die Härchen, nimmt binnen 24 Stunden die Gedärme aus und kann die Gänse dann an einem kühlen Ort eine Woche, im Winter, wenn es kalt ist, auch länger aufbewahren. Beim Herausnehmen der Eingeweide, das auf die beim Ausnehmen der Hühner angegebene Weise geschieht, muß man vorsichtig vorgehn, um nicht durch Zerdrücken der Galle die Leber bitter zu machen, und alles Unreinliche mit einem Tuche wegwischen. Das an den Eingeweiden befindliche Fett wird abgelöst, in frischem Wasser ausgewaschen und ausgebraten. Bei der Zurichtung einer Gans schneidet man Flügel und Hals (Gänseklein) ab. Man muß aber das oberste Glied des Flügels an der Gans lassen und die Haut desselben vor dem Ablösen der anderen Glieder ein Stückchen unter dem Ende des obersten abschneiden und zurückschieben, damit sie dann über dem Gliede schließt. Auch die Halshaut soll etwas länger gelassen und nach Ablösen des Halses auf den Rücken geheftet werden. Die Füße löst man beim Gelenke ab. Man salzt die Gans dann ein, steckt sie in einen Topf, übergießt sie mit so viel frischem Wasser, daß sie davon bedeckt ist, läßt sie über Nacht stehn, nimmt sie heraus, salzt sie wieder ein und bratet sie nach ein paar Stunden. Indian oder Truthahn (welscher Hahn, Puter) wird geköpft. Der Kopf und der obere Teil des Halses kommen ganz weg, die Flügel und den untern Teil des Halses löst man wie bei der Gans weg. Um das Tier rein zu putzen, reibt man es nach dem Rupfen und Absengen mit Mehl tüchtig ab und wäscht es dann gut.

Wildgeflügel läßt man einige Tage an einem kühlen, luftigen Orte hängen, damit es mürbe wird. Dann wird es trocken gerupft,[1]) gesengt und schnell abgewaschen. Inwendig soll es nicht gewaschen, sondern nur ausgewischt werden. Die Füße nimmt man nicht ab, sondern bindet

[1]) Wildenten sollen bald nach dem Schuß entfedert werden, weil sie sonst an Güte verlieren; bei ihnen, wie bei Fasanen, Auerhahn u. dgl., läßt man den Kopf in den Federn und dreht ihn vor der Zubereitung in Papier. Schnepfen und Krammetsvögeln zieht man die Kopfhaut samt den Federn ab und sticht ihnen die Augen aus. Beim Auerhahn reißt man nur die starken Federn aus und zieht die Haut mit den übrigen Federn ab.

sie nur unten fest. Die Flügel werden entweder abgenommen oder wie bei Hühnern eingedreht. (Fig. 10.)

Hühnerbrüste. Um erwachsenem Geflügel das Brustfleisch abzunehmen, legt man es, wenn man es ausgenommen hat, auf den Rücken, schneidet die Haut längs des Brustbeines auf, zieht sie nach beiden Seiten vorsichtig herunter, spaltet das Gabelbein, löst das Brustfleisch mit einem feinen Messer vom Gerippe, trennt die beiden Stücke, aus denen es besteht, und schneidet die Sehne am untern Stücke weg. Wenn man das Fleisch spickt, wird das feine Häutchen nicht abgelöst. Um das Brustfleisch von Hühnern wie Koteletten zuzurichten, schneidet man oben beim Flügel ein, wie beim Zerlegen, faßt den Flügel fest an und reißt ihn und mit ihm die halbe Brust heraus. Dasselbe tut man auf der andern Seite. Man zieht nun die Haut ab, löst die unteren Flügelglieder ab, schabt das am Fleische gelassene Glied ab und klopft das Fleisch wie Koteletten.

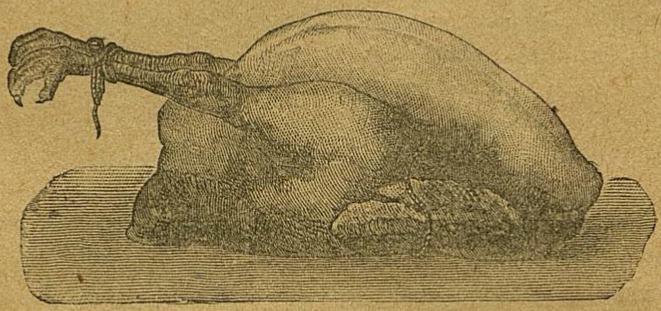


Fig. 10.

Das Auslösen von Geflügel für Geflügelwurst (Galantine). Das geputzte Tier wird am Rücken der Länge nach aufgeschnitten und ausgenommen. Dann schabt man mit einem kleinen, scharfen Messer das Fleisch, weil es an der Haut gelassen werden muß, vom Gerippe, wobei man trachte, die Haut nicht zu zerreißen. Den Hals und das erste Glied von Flügeln und Schenkeln hackt man ab. Vom zweiten Gliede löst man Fleisch und Beine aus und zieht die Haut in den Körper. Die Stellen, wo wenig oder gar kein Fleisch an der Haut ist, belegt man mit Stücken, die man an fleischigen Stellen abgeschnitten hat, damit die Fleischschicht gleichmäßig dick wird. Hierauf wird der Leib gefüllt und zusammengenäht.

Das Auffangen von Blut. Man hält das abgestochene Tier, Gans, Taube u. s. w., an den Füßen in die Höhe, damit das Blut bei der Stichwunde abfließen kann, fängt das Blut in einer Schale, in welcher man ein wenig kaltes Wasser, Milch oder Essig gegeben hat, auf, und rührt es sogleich, damit es nicht stockt.

Kenntnis der Fleischstücke zu Einkauf und Verwendung.

Für Hausfrauen und für Köchinnen ist es von großer Wichtigkeit, zu wissen, wie die Fleischstücke für die verschiedenen Bereitungsarten beschaffen sein sollen und unter welchen Namen man sie zu verlangen hat. Bei kleinen Tieren, Hasen u. dgl., die man meist zu Hause selbst zerlegt, kann man sich leicht über Lage und Aussehen der einzelnen Fleischstücke unterrichten. Weit schwieriger ist es, die vielen, nach Beschaffenheit und Wert so verschiedenen Teile größerer Tiere, besonders der Ochsen, kennen zu lernen.

Wenn ein Hase enthäutet und ausgeweidet ist,[1]) trennt man Schultern, Hals und Brüstchen vom Rücken und hackt die Rippen längs des Rückenfleisches ab. Die vorderen Stücke und Lunge, Herz und Leber (von der man die Galle entfernt hat) heißen das Junge vom Hasen (Hasenklein) und werden meist zum Braundünsten oder zu Fasch verwendet. Der Rücken mit den darangebliebenen Hinterfüßen heißt der alte Hase. Dieser (oder der Rücken allein) wird frisch gebraten oder vorher mariniert.

Milchferkel werden, sobald sie abgestochen sind, gereinigt und ausgenommen[2]) und entweder im ganzen gebraten oder wie Hasen zerlegt.

Kaninchen, welche man am besten durch einen Stich zwischen den Vorderbeinen in das Herz tötet, werden wie Hasen abgehäutet und zerlegt.

Junge Lämmer und Kitzen werden, wenn sie abgehäutet und ausgeweidet sind, meistens in Viertel geteilt. Lämmer zerlegt man auch wie Hasen und verwendet den Rücken mit den darangebliebenen Keulen zum Braten und die vorderen Teile, Schultern und Brüstchen, zum Backen, Einmachen u. s. w.

Das Kalb.

Kalbfleisch ist nur dann saftig und wohlschmeckend, wenn es von einem nicht weniger als sechs Wochen alten und sehr gut genährten

[1]) Um einen Hasen abzuhäuten, hängt man ihn mit den beiden Hinterfüßen an je einen Nagel, schneidet das Fell längs des Bauches bis zur Schnauze hinab und an der inneren Seite der Füße und des Schweifes auf und rings um die Kniegelenke der Füße ab, löst es teils durch Ziehen, teils mit dem Messer vom Schweif und von den Hinterfüßen los, dreht dann den Rücken des Tieres gegen sich, zieht das Fell bis über den Kopf herunter und schneidet an diesem die Ohren ab, damit die Haut ganz bleibt. Dann wischt man mit einem feuchten Tuche die Haare weg, legt das Tier auf ein Hackbrett, schneidet den Bauch nach der Länge auf und nimmt die Gedärme und Eingeweide heraus, hackt hierauf zwischen den Keulen den Schlußknochen ein wenig ein, um das Ende des Darmes entfernen zu können, und wäscht die Stelle rein.

[2]) Man läßt das abgestochene Ferkel ausbluten, befeuchtet es hierauf mit Wasser, bestreut es mit gestoßenem Kolophonium, begießt es mit siedendem Wasser und schiebt mit der Hand die Borsten weg. Dann wäscht man es mit kaltem Wasser ab und nimmt hierauf die Eingeweide aus.

Kalb ist. Man erkennt gutes Kalbfleisch daran, daß an verhältnismäßig kleinen Knochen viel Fleisch angesetzt ist, welches eine helle Farbe und feines, dichtes Gewebe hat und von lichtem Fett umgeben ist.

Die Teile, in welche ein Kalb zerlegt wird, sind auf untenstehender Abbildung (Fig. 11) ersichtlich gemacht und durch Nummern bezeichnet, zu denen die nachfolgenden Zeilen die Erklärung liefern.

Ein längs des Rückens halbiertes Kalb enthält:

Nr. 1 die Keule oder den Schlegel und Nr. 2 das Schlußstück, welches beim Hüftknochen quer vom Schlegel abgeschnitten wird.

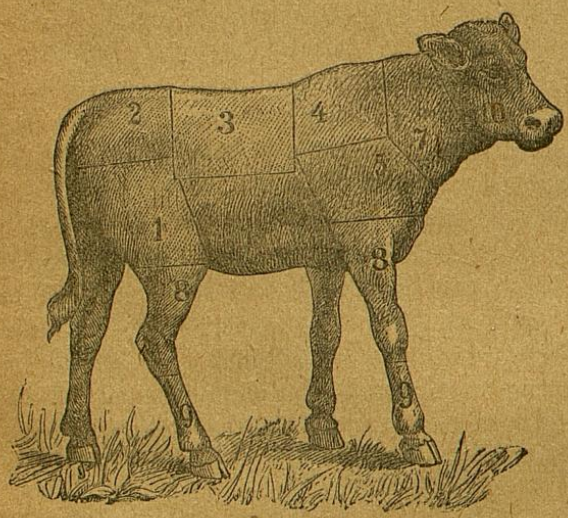


Fig. 11.

Nr. 3 das hintere Rückenstück, an welchem sich im Innern an den Rippen die Niere befindet, weshalb das Stück Nierenbraten genannt wird.

Nr. 4 das vordere Rücken- oder Rippenstück (Carré), welches längs des Rückenfleisches abgehackt wird. Man verwendet es entweder als Braten oder zu Rippenschnitzchen.

Nr. 5 die Schulter, die zwar stärker durchwachsen, als Schlegel oder Rückenstücke, aber auch billiger als diese ist und sich zum Braten, Backen, Dünsten und Faschieren eignet.

Nr. 6 die Brust, welche entweder im ganzen gefüllt und gebraten oder zu Stücken geschnitten und auf mannigfache Weise verwendet wird.

Nr. 7 das Halsstück, das mindestwertige Fleisch, welches man zu einfachem Eingemachten, Gulyas, Fasch u. dgl. verwendet.

Nr. 8 die Hessen oder Stelzen, der untere Teil von Keulen und Schultern, stark mit Sehnen durchwachsenes Fleisch, das nur zur Bereitung von braunen Suppen, Saucen und Fleischsulze taugt.

Nr. 9 die Kalbsfüße, die wegen ihres Gallertegehaltes hauptsächlich zum Kochen von Fleischsulzen benützt, aber auch gebacken werden.

Nr. 10 der Kopf des Kalbes, wird meistens mit gesäuertem Wasser und Wurzeln gesotten. Ohren und Stücke vom Kopfe verwendet man zu lichtem Eingemachten, zu Ragout und zum Backen.

Den besten Kalbsbraten liefert ein ganzer oder nach der Länge gespaltener Schlegel oder eine Kalbsnuß. Die Kalbsnüsse befinden sich an der Innenseite des obern Endes der Schlegel. Sie sind vom übrigen Fleische durch ein Häutchen getrennt und lassen sich daher gut auslösen. Für Kalbsschnitzchen verwendet man eine Nuß oder bei größerem Bedarfe mehrere Nüsse oder Rückenfleisch. Man schneidet das Fleisch, nachdem man Häutchen, Flechsen und Fett weggelöst hat, in fingerdicke Scheiben, salzt und klopft dieselben und gibt ihnen eine länglich-runde Form. Schnitzchen vom Schlegel werden gewöhnlich quer über den Faden herabgeschnitten. Für faschierte Schnitzchen verwendet man das minder schöne Fleisch von der Keule oder von der Schulter. Es wird aus Häutchen und Sehnen geschabt und fein gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben. Rippenschnitzchen (Koteletten)[1]) werden so geschnitten, daß an jeder Rippe eine Fleischscheibe bleibt. Den vorderen, weniger fleischigen Teil des Rippenstückes teilt man gewöhnlich zu je zwei Rippen ab, löst die eine derselben weg und klopft das Fleisch dünner auseinander. Der Deckel, d. i. das dünne, zähe Fleisch, welches durch ein Häutchen mit dem Rückenfleische verbunden ist, sowie der Rückgratsknochen wird ausgelöst und das um die Rippen befindliche Häutchen herabgeschoben und weggeschnitten.

Das Rind.

Für die Güte des Rindfleisches ist Alter und Fütterung des Rindes maßgebend. Nur Fleisch von vollkommen ausgewachsenen, aber noch jungen und gut gemästeten Ochsen, das überdies einige Tage abgelegen und dadurch mürbe geworden ist, entspricht allen Anforderungen.

Gutes Rindfleisch ist von lebhaft roter Farbe und mit weißlichem Fett durchwachsen und umgeben, während Fleisch von zu alten Ochsen sehr dunkel ist und gelbes Fett hat und zwar gute Suppe gibt, als Fleisch jedoch zäh und trocken ist, und solches von zu jungem Vieh sehr licht und nicht schmackhaft ist und keine kräftige Suppe liefert. Das gleiche gilt vom Kuhfleisch.

Die Preise des Fleisches sind nach der Güte der Stücke verschieden. Am höchsten im Preise sind die Lenden- oder Mürbebraten, etwas billiger die Rücken- und Keulenstücke, wieder ein wenig billiger die obersten Teile der Schultern, der Kamm und der Brustkern und noch billiger das übrige Fleisch bis herab zu den Kopfstücken und Füßen.

[1]) Koteletten werden auch Karbonaden genannt, was über Kohlen gebraten bedeutet.

Auf untenstehendem Bild eines Ochsen (Fig. 12) sind die Teile, in welche er zerlegt wird, durch Striche ersichtlich gemacht. Die Benennungen der verschiedenen Fleischstücke sind

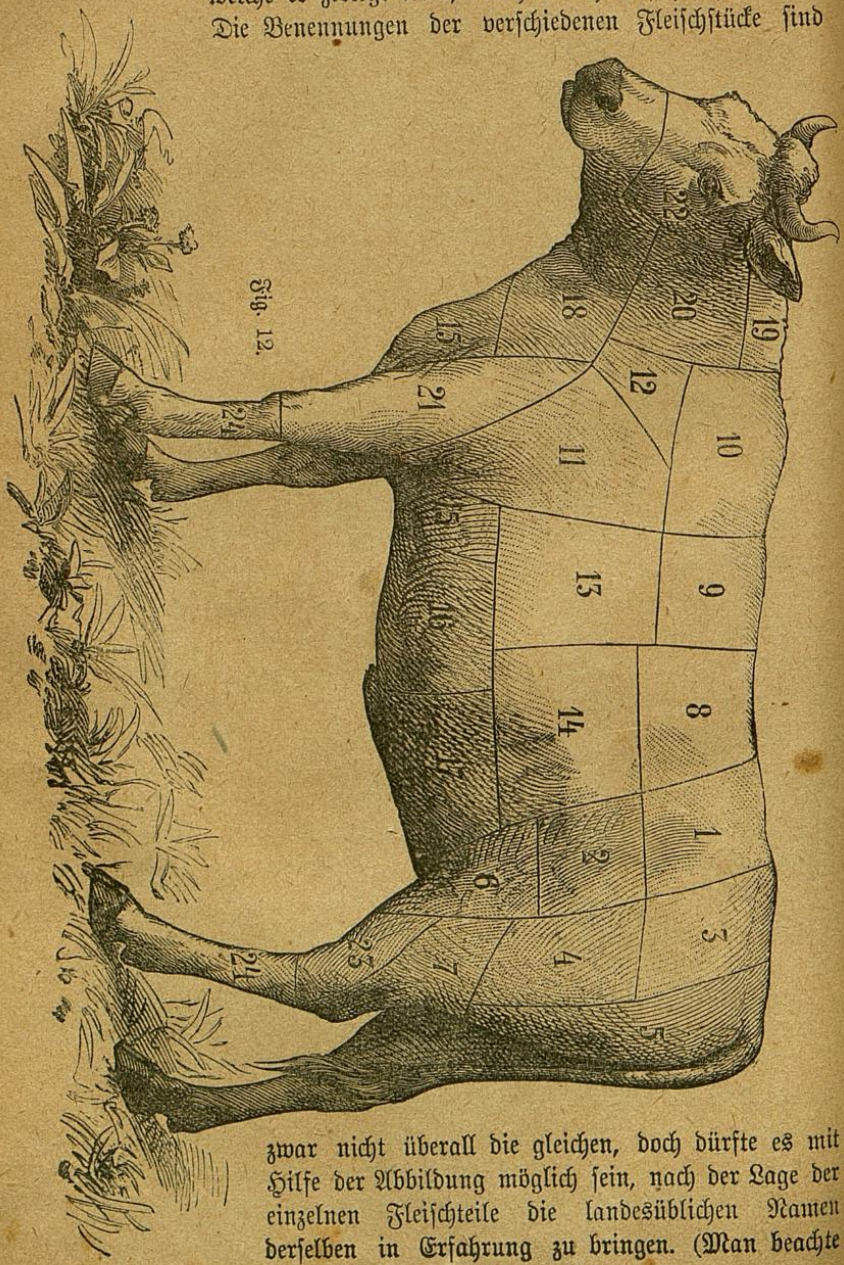
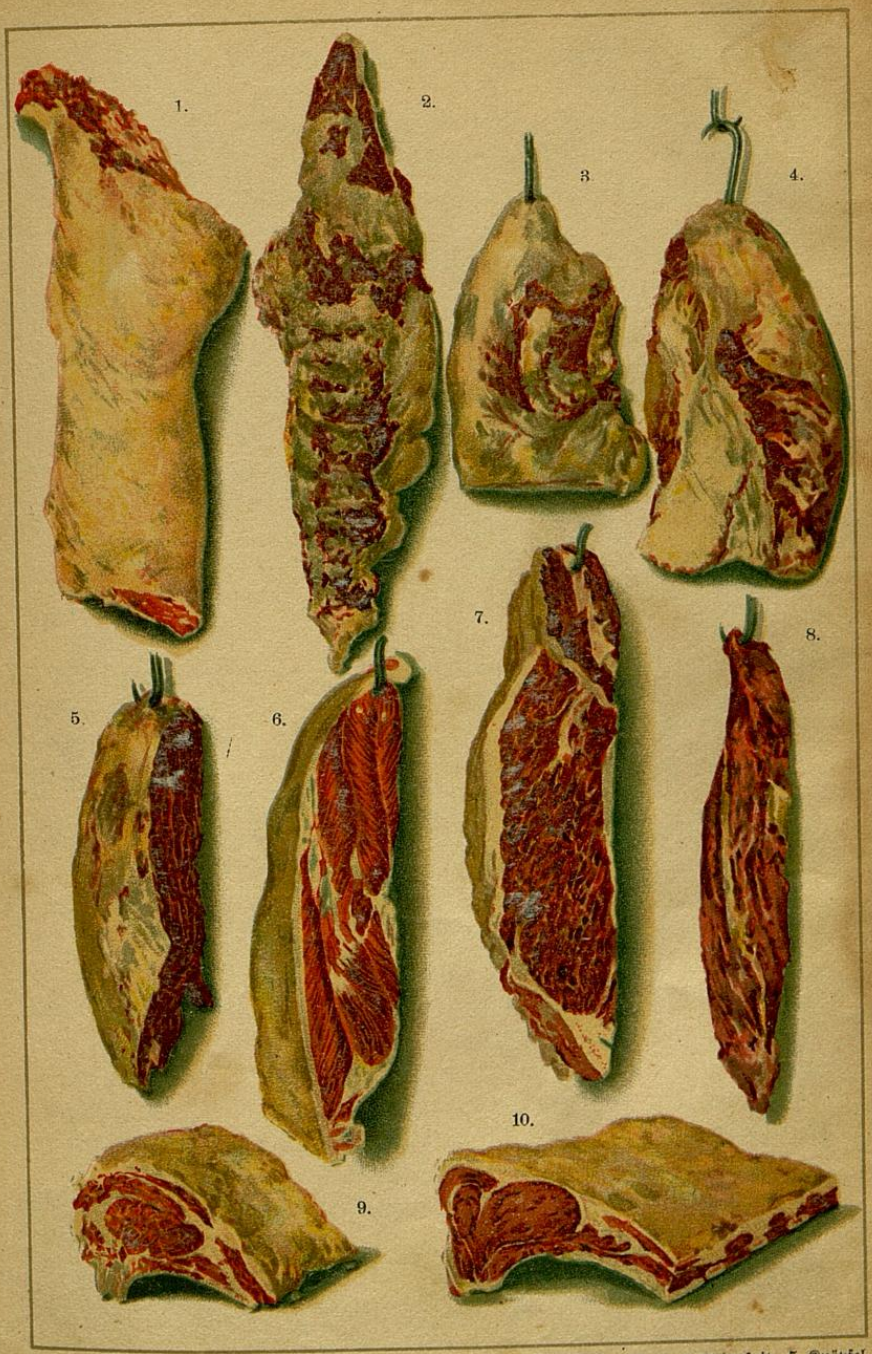


Fig. 12.

zwar nicht überall die gleichen, doch dürfte es mit Hilfe der Abbildung möglich sein, nach der Lage der einzelnen Fleischteile die landesüblichen Namen derselben in Erfahrung zu bringen. (Man beachte

Die besten Fleischstücke des Rindes.



1. Tafelspitz und schwarzes Scherzel. 2. Lenden- oder Lungenbratenstück. 3. Brustkern. 4. Federspitz. 5. Knöpfel und Schlüsselörtel. 6. Rose. 7. Schalörtel (Oberschale, Blumenstück, Kugel oder Zapfen). 8. Weißes Scherzel, Weißbraten, Schweiförtel. 9. Rostbraten. 10. Hufstück oder Beiried.

auch die nachfolgende Farbentafel, betitelt „Die besten Fleischstücke des Rindes").

Von dem an der innern Seite der Rippen abgelösten Lenden- oder Lungenbratenstück ist der mittlere, gleichmäßig breite Teil besser als die beiden Enden. Er wird im ganzen gebraten oder zu Schnitzchen (Beefsteaks) verwendet. (Sieh Nr. 2 der Farbentafel.)

Der hintere Fleischteil eines Ochsen, soweit er beim Kalbe die Keule ausmacht, wird von der Seite gespalten und in eine äußere und eine innere Hälfte geteilt. Die Stücke der innern Seite geben zugleich gutes Tafelfleisch und gute Suppen.

Die bei uns gebräuchlichen Benennungen und die besten Verwendungsarten der auf der Abbildung durch Nummern bezeichneten Fleischstücke sind in den folgenden Zeilen angegeben.

Nr. 1, das Hüftenscherzel, eignet sich zum Braten, Dünsten und Sieden.

Nr. 2, die Rose, verwendet man vorzüglich zum Dünsten oder löst das Fleisch für Schnitzchen ab. (Sieh Nr. 6 der Farbentafel.)

Nr. 3, der Tafelspitz, und Nr. 4, das schwarze Scherzel oder ausgestochene Örtel, welches in der Mitte der Keule als dunkle Stelle zwischen lichten Sehnen ersichtlich ist, geben sehr gute Suppen und sind die schönsten Tafelstücke zum Sieden und Dünsten, da sie weder mit Sehnen oder Fett durchwachsen, noch knochig sind. (Sieh Nr. 1 der Farbentafel.)

Nr. 5, das weiße Scherzel, auch Weißbraten und Schweiförtel genannt, ist minder gut und hat lichteres Fleisch. Man bereitet es am besten wie englisches Rindfleisch, wozu man es gut klopft und dann mariniert. Das oberste Stück davon, das Ortscherzel oder Eckschwanzstück, hat grobfaseriges, trockenes Fleisch. (Sieh Nr. 8 der Farbentafel.)

Nr. 6, das Knöpfel, und Nr. 7, das Schlüsselörtel, sind gutes Rindfleisch. (Sieh Nr. 5 der Farbentafel.)

An der innern Seite der Keule liegt das Schalörtel, auch Oberschale, Blumenstück, Kugel oder Zapfen genannt. Beim Kalbe heißt es die Nuß. Es eignet sich sehr gut zum Dünsten, für Saftbraten, für Bœuf à la mode u. dgl. und auch zum Sieden. (Sieh Nr. 7 der Farbentafel.)

Nr. 8, das Hufstück oder Beiried (beim Kalbe der Nierenbraten), ist das eigentliche Stück für englischen Braten (Roastbeef). (Sieh Nr. 10 der Farbentafel.)

Nr. 9, das Rostbratenstück, hackt man meistens nach den Rippen auseinander und bratet die Rippenschnitze, von welchen die sechs hinteren schöner sind als die drei vorderen. Man kann auch das Fleisch von den

Knochen lösen und es im ganzen oder als Schnitzchen braten. (Sieh Nr. 9 der Farbentafel.)

Filee (Filet) heißt ein längeres, schönes Fleischstück (sowohl der unter den Rippen liegende Lungenbraten als auch einer der ober denselben gelegenen Fleischteile), wenn es von den Knochen abgelöst ist.

Nr. 10, der Federspitz, ist saftiges Siedfleisch, welches zu den besseren Stücken gezählt wird. Das hinter der Schulter befindliche Fleisch, der Ausstoß genannt, wird für gutes Gulyas genommen. (Sieh Nr. 4 der Farbentafel.)

Nr. 11 ist das Schulterörtel, welches den Kruspel- oder Kavalierspitz verdeckt. Beide Stücke gehören zu dem saftigsten Siedfleisch.

Nr. 12, das Schultermeisel, ein knochenloses, mürbes Stück, kann anstatt Lungenbraten für Schnitzchen, Beefsteaks, Pörkölt, feines Gulyas und faschierte Speisen und als mageres Siedfleisch verwendet werden.

Nr. 13, der Rieddeckel oder das Zwerchried, und

Nr. 14, der Deckel über den Rostbraten sowie die Palisaden, Schell- oder Schemrippen sind fette, dünne Stücke, die schnell gekocht und daher auch für Tellerfleisch zu verwenden sind.

Nr. 15, der Brustkern, der beste Teil der Brust, wird zum Dünsten und Sieden genommen. (Sieh Nr. 3 der Farbentafel.)

Nr. 16, die mittlere Brust, der dünnere Teil, und

Nr. 17, das Bauchfleisch, auch Dünnungen oder Flaum genannt, gehören zum billigsten Fleisch.

Nr. 18, das Kragenstück, und Nr. 20, der Hals, werden für billiges Gulyas genommen.

Nr. 19, der Kamm (das Genickfleisch), wird geräuchert.

Nr. 21, die Gliedstücke (das Bratzl), und

Nr. 23, die Wadenstücke (Wadschinken), verwendet man zum Kochen von Aspik und das aus den Sehnen gelöste Fleisch zur Bereitung von billigem Gulyas.

Nr. 22, der Kopf, enthält den Ober- und Untergaumen und das Wangel. Diese Stücke und

Nr. 24, die Ochsenfüße, werden gesulzt.

Dicke, vom Fleische weggeschnittene Fettstücke werden wie Suppenfett verwendet.

Köpfe, Eingeweide u. s. w. vorzubereiten.

Kalbshirn wäscht man, legt es in heißes Wasser, nimmt es dann heraus und passiert es oder zieht ihm das Häutchen mit den Adern

ab und entfernt dabei die Beinsplitter. Zu den meisten Bereitungsarten wird es abgedünstet, wozu man es zu angelaufener Petersilie in heißes Fett gibt. Zuweilen kocht man es vor weiterer Verwendung durch 10 bis 15 Minuten mit Suppe und Wurzeln, wodurch es steif wird.

Kalbsmilch oder Bries[1]) läßt man eine Weile in Wasser liegen, überkocht es dann mit Suppe, läßt es in frischem Wasser auskühlen und löst sodann Schlund und Adern vorsichtig weg.

Rinds- oder Kalbs-Lunge kocht man in Salzwasser, in das man ein wenig von dem bei der weiteren Zubereitung der Lunge zu verwendenden Gewürze gegeben hat, nimmt sie dann aus dem Sud und läßt sie auskühlen, wozu man sie ein wenig beschwert, weil man sie dann leichter schneiden kann. Schöpsenlunge beizt man ein paar Tage vor dem Kochen ein.

Leber wird abgehäutelt, zu Stücken geschnitten oder ausgestreift, das heißt mit einem Messer aus Häutchen und Fasern gestrichen, oder auf einem Reibeisen gerieben, dann fein geschabt oder durch ein Sieb gestrichen. Die Abfälle kocht man noch in der Suppe aus. Leber darf man erst salzen, wenn sie gekocht ist. Von frühem Salzen und auch von zu langem Kochen wird sie hart.

Gekröse[2]) wäscht man mehrmals mit frischem Wasser, bestreut es mit Salz und Mehl, reibt es damit ab, wäscht es wieder und kocht es dann vor weiterer Verwendung mit gesalzenem Wasser.

Kuttelflecke (Kaldaunen), welche schon gereinigt und überkocht verkauft werden, legt man in frisches Wasser und siedet sie dann mit gesalzenem Wasser und Pfefferkörnern, bis sie weich sind, was mehrere Stunden dauert.

Kuh-Euter wird in gesalzenem Wasser, in das man Wurzeln gegeben hat, so lange gekocht, bis sich die Haut abziehen läßt. Sollte es in einer Kochzeit nicht weich geworden sein, so kann man es am folgenden Tag in demselben Sude weiter kochen. In der Zwischenzeit darf es aber nicht im Sude liegen.

Kalbs- und Schweins-Netz legt man für eine Weile in laues Wasser und läßt es dann auf einem feuchten Tuch oder Brette liegen, bis man es verwendet.

Milz wird wie Leber ausgestreift und durch ein Sieb getrieben.

---

[1]) Die am Schlund hängenden Eingeweide (Bries, Herz, Lunge und Leber) eines Kalbes oder Lammes oder dgl. nennt man zusammen das Geschlinge oder Päuschel.

[2]) Gekröse nennt man das Netz und die kleinen, krausen Gedärme der Kälber und Lämmer. Zum Kochen wird vorzüglich das der Kälber verwendet.

Köpfe und Füße zu putzen und zu kochen. Den beim Genicke samt der Haut abgeschnittenen Kopf eines Kalbes, Schweines oder dgl. legt man in heißes Wasser, schabt ihn mit einem Messer ab, um ihn von den Haaren zu befreien, wäscht ihn ab, läßt ihn trocknen, sengt hierauf noch die feinen Haare ab und läßt den Kopf dann einige Stunden in frischem Wasser liegen. (Den Kopf eines Wildschweines sengt man mit glühendem Eisen.) Einen Kalbskopf bestreut man, wenn er geputzt ist, mit 3 Löffel voll Salz, steckt, um ihn leichter durchkochen zu können, einen Kochlöffelstiel durch, und zwar ober der Zunge hinein und beim Genicke heraus, bindet den Kopf in ein Tuch, hängt ihn an einem Kochlöffelstiel in einen großen Topf, gibt so viel Wasser dazu, daß er ganz davon bedeckt ist, kocht ihn ungefähr zwei Stunden und zieht dann die Haut der Zunge ab. In das Wasser gibt man nebst Wurzeln auch ein wenig Thymian und ein Lorbeerblatt und, wenn der Kopf mit Kren gegeben werden soll, Essig oder Wein. Soll er zu Ragout u. dgl. verwendet werden, so säuert man das Wasser nicht. — Stücke vom Ochsenkopfe (Obergaumen) kocht man in gesalzenem Wasser mit Wurzeln weich, schneidet das Fleisch dann nudelig oder blätterig und verwendet es weiter. Ohren oder Füße werden wie die Köpfe geputzt und mit Salzwasser und Wurzeln gekocht.

Ochsenzungen zu sieden. Frische siedet man mit dem Rindfleisch und so lange, bis man die Haut abziehen kann. Eine gepökelte Zunge muß man so lange kochen wie eine frische, jedoch nur in Wasser mit Wurzeln und etwas von dem Pökelsafte. Eine geräucherte Zunge klopft man gut, läßt sie über Nacht in Wasser liegen und kocht sie 2 bis 3 Stunden. Sie ist genügend gekocht, wenn man ihr die Haut leicht abziehen kann, was geschehen muß, solange sie heiß ist.

Schinken zu kochen. Einen mit warmem Wasser gewaschenen Schinken, dessen Stelze man abgehackt hat, legt man in ein großes Geschirr, gibt so viel kaltes Wasser dazu, daß er ganz davon bedeckt ist, kocht ihn weich, was 2 bis 4 Stunden dauert, und läßt ihn in der Brühe erkalten. Sollte die Brühe scharf salzig schmecken, so muß man sie abgießen und durch siedendes Wasser ersetzen. Soll Schinken gebacken werden, so läßt man ihn eine Nacht im Wasser liegen, trocknet ihn dann gut ab, schlägt ihn in fingerdicken, gut aufgegangenen schwarzen Brotteig ein, durchsticht diesen öfters, damit er beim Backen nicht platzt, legt den Schinken in eine Pfanne, bäckt ihn 4 Stunden im Ofen und läßt ihn dann im Teig erkalten. Gebackenen Schinken kann man lange aufbewahren und leicht versenden.

Über das Braten.

Damit das Fleisch beim Braten innen saftig bleibt, muß man es anfangs mit heißem Fett begießen oder in solches legen und bei ziemlich starker Hitze anlaufen lassen, wodurch sich die Oberfläche zusammenzieht und der Saft nicht ausfließen kann. Größere Stücke bratet man dann noch bei mäßiger Hitze und fleißigem Begießen fort, bis sie ausgebraten sind, was man am Geruch wie an der Farbe erkennt. Je kleiner und zarter ein Braten ist, umso kürzer und jäher muß er gebraten werden. Man soll das Fleisch auch nicht zu früh einsalzen, weil das Salz den Saft auszieht. Geflügel salzt man vor dem Braten nur von innen, von außen erst, wenn es schon heiß ist, weil das Salz da besser eindringt. Wenn das Fleischstück an einen Spieß (Fig. 13) gesteckt oder über einen Rost gelegt und im Rohr oder in Fett gelegt und auf dem Herde gebraten wird, gibt man nur so viel Suppe oder Wasser in das Bratgeschirr, daß der Bratensaft nicht zu dunkel wird und dadurch an Güte verliert oder ganz eingeht. Zum Nachgießen verwendet man kalte Suppe, damit sich das Angelegte besser auflöst. Gießt man zuviel Flüssigkeit zu, so wird das Fleisch nicht resch und braun, sondern bekommt Aussehen und Geschmack von gekochtem Fleisch. Ähnlich wirkt zu viel Dunst im Rohre, weshalb man den Dunst beim Schubloche des Rohres ausströmen lassen muß. Wenn von gemästetem Geflügel oder Schweinefleisch viel Fett ausfließt, oder wenn man zu magerem Braten reichlich Fett gegeben hat, schöpft man es aus dem Geschirre, kocht den zurückbleibenden Saft mit Suppe auf und gießt ihn beim Anrichten durch ein Sieb über den Braten. In den Bratensaft kann man ein Stückchen Semmel oder Brot legen, welches sich darin auflöst, oder einen Kaffeelöffel voll von dem amerikanischen weißen, feinen Maismehl rühren, das unter dem Namen Maizena im Handel ist.

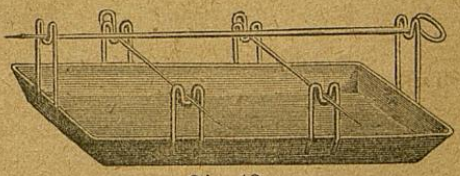


Fig. 13.

Zuletzt muß jene Seite gegen oben gekehrt bleiben, welche am schönsten gebraten werden soll, bei Geflügel die Brust, bei Rücken u. s. w. die Fleischseite. Größere Stücke müssen gut abgelegen sein und fleißig begossen werden. Man kann sie auch zum Braten in mit Butter bestrichenes Papier drehen und dasselbe erst wegnehmen, wenn das Fleisch Farbe bekommen soll.

Lungenbratenschnitzchen und vorzüglich solche von Wild muß man gut klopfen und auf starker Hitze schnell braten, damit sie in einigen

Minuten fertig sind und saftig bleiben, denn bei gelinder Hitze fließt ihr Saft aus, wodurch sie zähe und trocken werden. Auch muß das Fleisch schon früher durch Abliegen mürbe geworden sein. (Frisches oder zähes Fleisch wird durch Dünsten mürbe gemacht.) Man läßt die Schnitzchen so lange auf einer Seite braten, bis sie Farbe haben, darf sie beim Umdrehen nicht anstechen, damit der Saft nicht herausdringt, und muß sie anrichten, sobald sie nicht mehr blutig sind und auch auf der zweiten Seite Farbe haben. Man kocht dann das in der Pfanne Angelegte mit ein wenig Suppe auf, damit eine kurze Sauce wird, welche das Fett in sich aufnimmt. Zu vieles Fett wird früher abgegossen. Zum Schlusse kann man ein Stückchen Butter in den Saft geben und rühren, bis sie geschmolzen ist, ohne jedoch den Saft aufkochen zu lassen. Wenn man ein Fleischstück über Glut von Holzkohlen auf dem Roste braten will, muß man diesen heiß werden lassen und mit Schmalz oder Öl bestreichen, dann das Fleisch darauflegen und es während des Bratens öfters mit demselben Fette betropfen. Damit dieses nicht auf die Kohlen tropft, verwendet man einen Bratrost, der mit Rinnen versehen ist, durch welche das Fett in ein an der niederen Seite des Rostes befindliches Behältnis fließen kann. Halbiertes kleines Geflügel legt man zuerst mit der inneren Seite auf den Rost. Fischschnitzchen bindet man vor dem Hinauflegen in mit Butter oder Öl bestrichenes Papier.

Die Dauer des Bratens läßt sich nur beiläufig bestimmen. Kalbsschlegel, Milchferkel brauchen ungefähr 2 Stunden, Nierenbraten, Rehschlegel 1¼ Stunde, Indiane 2 bis 3 Stunden, Kapaune, Fasane u. dgl. eine Stunde, Hühner ½ Stunde, Schnepfen und ähnliches ¼ Stunde.

Das Füllen von Geflügel und Bruststücken.

Untergreifen und Füllen. Geflügel muß man durch den Halsstich untergreifen, das heißt die Haut vom Fleische lösen, oder es aufblasen, indem man nach dem Putzen einen auf beiden Seiten abgeschnittenen Federkiel beim Halsschnitt unter die Haut steckt und die durch diesen hineingeblasene Luft weiterschiebt. Man gibt die Fülle durch einen Trichter oder mit einer Spritze oder einem Löffel zwischen Haut und Fleisch und befestigt sie mittels eines Hölzchens. Bei Kalbsbrust u. s. w. löst man, von der breiten Seite anfangend, das Fleisch mit einem Messer von den Rippen los, füllt die Brust und näht dann die Öffnung wieder zu. Den Faden zieht man vor dem Anrichten aus.

Als Bratenfülle verwendet man:

Semmelfülle. Man treibt ein großes Stück Butter mit 2 Eiern

ab, gibt fein geschnittene Petersilie oder Schnittlauch, 2 geriebene, mit kalter Milch befeuchtete Rundsemmeln (10 Deka) und Salz dazu, verrührt dies fein und füllt es in eine Kalbsbrust. (Für ein paar junge Hühner genügt halb soviel Fülle.)

Kalbfleischfülle. Rohes Fleisch wird aus Häutchen und Sehnen geschabt, gehackt, mit Fett gestoßen, durch ein Sieb gestrichen und zu wie oben bereiteter Semmelfülle gemischt.

Rosinenfülle. Man treibt 3 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt eine abgeriebene, in Obers erweichte und dann ausgedrückte Semmel, Korinten, Rosinen, gestiftelte Mandeln, ganze Pistazien und etwas Zucker dazu und füllt diese Mischung in den Kropf eines Indian. Wenn das Tier gebraten ist, garniert man es mit der zu Stücken geschnittenen Fülle.

Leberfülle Nr. I. Gesottenes Herz, gesottener Magen und die rohe Leber von Geflügel werden recht fein geschnitten und zu Semmelfülle gemischt.

Nr. II. Man dünstet feingeschnittene Schalotten, Petersilie und Champignons mit Butter, gibt in Milch erweichte, durch die Nudelreiter gedrückte Semmel und so viel ganze Eier oder Dotter dazu, daß die Mischung saftig ist, und mischt die passierte oder würfelig geschnittene Leber von Indian oder Gans darunter.

Blutfülle zu falschem Wildgeflügel. 7 Deka ausgestreifte Kalbsleber, dann 2 Sardellen, eine Zwiebel, 3 Wacholderbeeren, etwas Pfeffer und ein wenig Thymian, alles fein geschnitten und gestoßen, und das mit rotem Wein aufgefangene Blut von Tauben, Hühnern oder einem Kapaune mischt man zusammen, läßt es auf Glut anziehen, damit es nicht zu feucht ist, und füllt damit die Brust des betreffenden trocken gerupften Geflügels.

Wurstfülle. Man streift eine rohe Bratwurst aus, mischt das Ausgestreifte mit ebensoviel Semmelfülle und ein wenig Majoran und Thymian und füllt damit Kropf und Bauchhöhle eines Indian.

Schinkenfülle. Ungefähr 10 Deka in Suppe erweichte und ausgedrückte Semmel (ohne Rinde), 7 Deka Beinmark, in dem man Schalotten und Petersilie anlaufen ließ, Pfeffer, 2 Eier und 28 Deka feingehacktes Schinkenfleisch mischt man zusammen und füllt damit eine Kalbsbrust.

Ragoutfülle. Man sprudelt sauren Rahm mit Dottern ab und mischt in Butter geröstete Brösel, gekochtes, feingeschnittenes Bries und Euter und gedünstete Erbsen und Schwämme dazu.

Trüffelfülle Nr. I. Man schneidet geschälte Trüffeln fein und gibt frischen Speck von gleichem Gewichte, Salz, Pfeffer und ausgestreifte Geflügelleber dazu.

Nr. II. Trüffeln (ungefähr 40 Deka), welche man gewaschen, geschält und abgerundet hat, dünstet man mit den feingeschnittenen Abfällen (ohne die Schalen), den ebenso geschnittenen feinen Kräutern (Schalotten, Petersilie und Champignons), Speck, Salz, Pastetengewürz, guter Brühe und Wein so lange, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, läßt sie erkalten und gibt sie als Fülle in den Bauch eines Fasans oder Kapaunes, den man dann für einige Tage an einen kalten Ort hängt.

Krebsfülle. Man bereitet Semmelbeschamel (S. 37), läßt es auskühlen, rührt es mit einem Abtriebe von Krebsbutter und 2 Dottern, mischt dann Salz, Petersilie, Krebsfleisch, den Schnee der Eier und gedünstete Erbsen oder Spargelerbsen darunter und verwendet die Mischung zum Füllen von Hühnern.

Austernfülle Nr. I. Man bereitet fein gestoßene Fasch von Kalbs- oder Geflügelleber, Speck, Sardellen, Petersilie, Beinmark, Pfeffer, Salz und den Bärten der Austern und mischt die Austern darunter.

Nr. II. 20 Austern werden aus den Schalen gelöst, mit 2 Löffelvoll Bröseln und feingeschnittener Petersilie in 5 Deka Butter ein wenig geröstet, mit Salz und Muskatblüte gewürzt und in die Brust eines Kapaunes oder Indian gegeben.

Kastanienfülle Nr. I. Man schält und kocht nahezu ein Kilo Kastanien, füllt damit Kropf und Bauch eines Indian und bratet das Tier. Hierauf läßt man Zucker in Butter gelb werden, gibt ein wenig Mehl dazu, läßt es anlaufen, vergießt es mit brauner Suppe, gibt die Kastanien hinein, dünstet sie, bis sich die Sauce ganz verkocht hat, und verwendet sie dann zum Garnieren des Indian.

Nr. II. Man mischt gebratene, geschälte Kastanien mit Leberfasch und füllt damit den Bauch von Indian oder Gans.

Erdäpfelfülle. Rohe Erdäpfel werden geschält, würfelig geschnitten, in Wasser gelegt, dann abgetrocknet und mit Butter, Petersilie, Schalotten, Salz und Pfeffer auf dem Feuer bei fleißigem Aufschütteln gedämpft. Dann schneidet man Bratwürste, denen man nach dem Braten die Haut abgezogen hat, in Stückchen und mischt sie zu den Erdäpfeln. Mit der erkalteten Mischung füllt man den Bauch einer Ente.

Reisfülle. Ist die Fülle für ein Milchferkel bestimmt, so dünstet man 30 Deka Reis und mischt fein gehacktes Schinkenfleisch und gedünstete Erbsen dazu. Für eine Kalbsbrust gibt man zu ebenso bereiteter Fülle ein paar Eier oder mischt statt des Schinkens gedünstete Schwämme zum Reis

Einbeizen (Marinieren) von Fleisch.

Wildbret soll nur dann eingebeizt werden, wenn das Fleisch von alten, zähen Tieren ist oder wenn es länger aufbewahrt werden soll. Gutes, zartes Fleisch verliert durch die Beize von seinem eigentümlichen Geschmack und nahrhaften Safte. Anderes Fleisch kann man durch Beizen wildbretähnlich machen, besonders wenn man es in Beize gibt, in der man Wildbretabfälle gekocht hat. Die Beize soll man täglich abschütten, aufkochen, kalt werden lassen und wieder über das Fleisch geben, bei warmer Witterung auch erneuern, obschon dadurch von der Fleischkraft verloren geht. Das eingebeizte Fleisch muß mit einem in das Geschirr passenden irdenen oder hölzernen Deckel o. dgl. niedergehalten werden, damit die Beize darüber steht. Außerdem deckt man das Geschirr noch zu. Salzen darf man das Fleisch nicht, weil es davon rot werden würde. Auch darf man es nicht in einem Metallgeschirr einbeizen.

Ein dem Einbeizen vorzuziehendes Verfahren besteht darin, das Fleisch mit siedender Beize zu übergießen, mit derselben stehn zu lassen, bis sie ausgekühlt ist, und dann sogleich mit dieser Beize zu dünsten.

Beize Nr. I. Man säuert einen Liter Wasser mit Essig nach Geschmack, kann auch weißen Wein dazu mischen, gibt eine Zwiebel, eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel und eine halbe Selleriewurzel, zuweilen auch Schalotten und eine halbe Wurzel Pastinak, alles zu Scheiben geschnitten, ein Lorbeerblatt, ein Sträußchen Thymian, einige Körner Pfeffer, Neugewürz und ein wenig Limonenschale dazu und kocht die Beize eine halbe Stunde.

Nr. II. Man mischt Wasser, Essig und roten Wein zu gleichen Teilen, gibt die oben genannten Wurzeln und Gewürze, einige Gewürznelken und ein erbsengroßes Stück Ingwer dazu und kocht dies eine halbe Stunde.

Nr. III. Man gibt zu den Bestandteilen der vorigen Beize noch Fichten- oder Tannennadeln und einige Wacholderbeeren und kann auch ein wenig Basilikum, Rosmarin und Salbei dazugeben.

Um Wildbret beim Aufbewahren gegen Verderben zu schützen und dabei zu würzen, ohne den Saft stark auszuziehen, gibt man es in eine Marinade. Diese besteht aus wie zur Beize geschnittenen Wurzeln und zerquetschten Gewürzen, die aber nur mit ein paar Löffeln Tafelöl und Limonensaft oder mit etwas Wein oder Essig gemischt sind. Man dreht das Fleisch in diese Marinade, legt es in einen Topf, welchen man gut zudeckt, und wendet es täglich um. Man kann es auch in Leinwand, die man mit Essig befeuchtet hat, oder in Speckschnitten und Papier drehen und einige Tage liegen lassen. Dieses Verfahren nennt man trockene Marinade.

Brühen zu Suppen und Saucen.

Wurzelbrühe. Man läßt eine kleine, zu Scheiben geschnittene Zwiebel mit Butter gelb anlaufen, gibt eine abgeschabte, gewaschene gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel und ein wenig Sellerie oder Porree und Pastinak, alles blätterig geschnitten, oder eine Handvoll von getrockneten Suppenwurzeln dazu, gießt 2 bis 3 Liter mäßig gesalzenen Wassers darauf, kocht das Ganze, bis die Wurzeln weich sind, läßt die Brühe im zugedeckten Geschirr auskühlen und seiht sie dann. Man kann auch Abfälle von Spargel oder Champignons und Petersilienblätter mitkochen lassen.

Wurzel- oder Knochenbrühe mit Liebigschem Fleisch-Extrakt. (Sieh S. 32.) Man bereitet die Wurzelbrühe wie oben, kocht aber auch rohe, zerhackte Rinds- und Kalbsknochen, am besten von Wirbel- und Schenkelbeinen, Geflügelabfälle und Rindsfett oder auch Rindsleber oder Rindsmilz mit. Wenn die Brühe geseiht ist, mischt man einen Kaffeelöffelvoll (2 Deka) Fleisch-Extrakt dazu.

Erbsenbrühe. Man kocht mit Butter abgedünstete Wurzeln mit 2 Liter Wasser und 3 Deziliter trockenen, ganzen gelben Erbsen auf mäßiger Hitze einige Stunden, rührt aber die Erbsen nicht auf, damit das Wasser klar bleibt. Dann läßt man die Brühe auskühlen und seiht sie vor weiterem Gebrauch. Die Erbsen kann man für Püree verwenden.

Petersilienwasser. Man siedet ein paar Petersilienwurzeln, ein wenig grüne Petersilie und ein paar roh geschälte, zerstückte Erdäpfel mit $1^1/_2$ Liter gesalzenen Wassers, bis die Wurzeln weich sind, seiht die Brühe und verwendet sie zum Vergießen.

Klare Fischsuppe (Consommé maigre). Man gibt in eine Kasserolle 7 Deka Rindschmalz und auf dieses die bei der Wurzelbrühe genannten Wurzeln, ein Kilo geschuppte, ausgenommene, zu Stücken geschnittene, aber nicht gewaschene Fische, Köpfe und andere Abfälle von fetten und mageren Fischen und einen Schöpflöffelvoll Wasser, dünstet dies langsam, bis die Zwiebel braun ist, gibt dann 2 bis 3 Liter klare Erbsenbrühe oder Fischsud, ein paar Champignons und Salz dazu und läßt es 2 Stunden sieden. Dann seiht man die Brühe durch eine Serviette in ein irdenes Gefäß, läßt sie erkalten, entfettet sie und erhöht ihre Farbe durch Safran oder besser durch Fleisch-Extrakt. Sollte sie trübe sein, so klärt man sie mit Schnee von 2 Eiern (ohne Limonensaft) wie Aspik und seiht sie wie dieses. Man kocht in diese Suppe etwas ein, wie in Fleischsuppe, oder verwendet sie zum Vergießen von Fischsaucen.

Kraftbrühe und Fleisch-Essenz.

Kraftbrühe oder Schühsuppe (Jus) und Fleisch-Essenz (Consommé) dienen zur Verbesserung der Rindsuppe und zum Vergießen feiner Fleischspeisen und Saucen. Um Kraftbrühe zu bereiten, belegt man den Boden einer weiten Kasserolle mit Nieren- oder Kernfett und Zwiebelscheiben, gibt Schnittchen von einem Kilo magerem Ochsenfleisch, von Wadschinken (Jus-Fleisch) und von einem halben Kilo Kalbfleisch von der Stelze darauf, dünstet sie auf mäßiger Hitze und gibt dabei öfters einige Eßlöffel Wasser dazu. Wenn der Saft hellbraun geworden ist, gießt man 3 Liter Suppe auf das Fleisch, läßt sie langsam sieden und nimmt den Schaum ab. Wenn kein Schaum mehr aufsteigt, gibt man ein paar gelbe Rüben, Petersilie, ein wenig Sellerie und Porree in die Suppe, die man dann gut zudeckt und langsam weiterkochen läßt, bis das Fleisch ganz weich ist. Dann zieht man das Geschirr zurück. Nach einiger Zeit entfettet man die Suppe, seiht sie durch eine aufgespannte Serviette und läßt sie kalt werden. Noch kräftigere Fleischbrühe, Fleisch-Essenz genannt, erhält man, wenn man ein altes Huhn oder ein paar überbratene alte Tauben oder Rebhühner mitkochen und die Suppe länger einsieden läßt. Kraftbrühe für Kranke bereitet man ohne Zwiebel und Suppenkräuter nur von Fleisch und salzt sie sehr wenig.

Kraftbrühe in geringerer Menge erhält man, wenn man Bratenabfälle, Bratensaft, die Unterlage von gedämpftem Geflügel und gelb angelaufene Zwiebel und Wurzeln mit ein wenig Suppe auskocht.

Fleisch-Essenz von Wildbret bereitet man auf die oben angegebene Weise aus Fleischabfällen und Knochen von rohem und gebratenem Wild und Wildgeflügel, Wurzeln, etwas Thymian, einem Lorbeerblatt und einigen Wacholderbeeren und Pfefferkörnern. Man kann auch einige Champignons und ein wenig guten Weißwein mitkochen.

Um Kraftbrühe mit Fleisch-Extrakt zu bereiten, streicht man eine tiefe Kasserolle mit frischer Butter aus und bratet darin ein Kilo Kalbfleisch. Sobald es Farbe bekommt, muß man es anstechen und mit einem Messer einschneiden, damit möglichst viel Saft ausfließt. Dann löst man 4 Deka von Liebigs Fleisch-Extrakt in $^3/_4$ Liter Wasser auf, salzt die Lösung nur wenig, gießt sie über das noch nicht fertig gebratene Fleisch und läßt sie $^3/_4$ Stunden mit demselben kochen und dann auskühlen. Hierauf wird der Saft geseiht und in Flaschen gefüllt, die man luftdicht verschließt.

Bei raschem Bedarf ersetzt man Kraftbrühe durch gute Rindsuppe, in die man so viel von Liebigs Fleisch-Extrakt gegeben hat, daß sie lichtbraun ist.

Beef-Tea. Man hackt 60 Deka mageres Rindfleisch fein, füllt Dunstgläser mit dem Fleische nahezu voll, gießt in jedes Glas langsam so viel kaltes Wasser, daß es um das Fleisch bis zur halben Höhe des Glases steht, und gibt auch in jedes eine kleine Prise Salz, verbindet die Gläser, stellt sie in eine mit Wasser halb gefüllte Kasserolle, deckt dieselbe gut zu und siedet das Fleisch durch drei Stunden in Dunst. Dann nimmt man die Gläser heraus und seiht die Brühe. Die zurückgebliebenen Fleischfasern sind nicht mehr zu verwenden.

Getrocknete Fleisch-Essenz (Glace).

Suppenzeltel, d. i. getrocknete Fleisch-Essenz (Glace), die man lange vorrätig haben kann, bereitet man wie die Kraftbrühe, aber von größerer Menge Fleisch. Wenn die Brühe 6 bis 7 Stunden gekocht hat, wird sie entfettet und geseiht, über Nacht stehn gelassen, dann in einem flachen Geschirr auf jäher Hitze stark eingekocht und für eine Weile an einen kühlen Ort gestellt. Wenn sich dann noch Fett darauf befinden sollte, wird es rein abgenommen. Sodann stellt man das Geschirr in eine Kasserolle mit heißem Wasser und siedet die Brühe jäh noch dicker ein, worauf man sie in eine flache Schüssel gießt und wieder an einen kühlen Ort stellt. Wenn sie gestockt ist, schneidet man sie in der Schüssel zu Stücken, legt dieselben auf Papier, trocknet sie in kühlem Luftzuge, dreht sie dann in Papier und bewahrt sie in einer Schachtel an einem trockenen, kalten Ort auf. Zum Gebrauche wird ein wenig Glace mit heißer Suppe aufgelöst. Man verwendet sie zum Bestreichen von Schnitzchen u. dgl. Sie gibt dem Fleisch eine schöne Farbe und kräftigt den Saft. Von einem Kilo Fleisch erhält man 3 bis 4 Deka Glace.

Liebigs Fleisch-Extrakt, der in Südamerika aus gutem Rindfleisch fabriksmäßig erzeugt wird und in kleinen Töpfen in den Handel kommt, ist ein Ersatz für getrocknete Fleisch-Essenz. Man löst ein wenig davon in warmem Wasser auf und verwendet es wie Glace zum Bestreichen des Fleisches, zur Verbesserung von Bratensaft, Saucen, Gemüsen u. s. w.

Fleisch- und Fisch-Sulze (Aspic).

Fleischsulze. 4 Schweins- und 2 Kalbsfüße werden gespalten und von den Knochen gelöst, mit einem halben Kilo gut abgeschabter Schweinshaut, einem Kilo Wadschinken (Jus-Fleisch) und 6 Liter Wasser in einen gut glasierten Topf gegeben, den man nicht zudeckt, und zum Kochen gestellt. Dann schneidet man eine Zwiebel, eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel und eine halbe Sellerie zu Scheiben, dünstet diese Wurzeln mit Fett ab, bis

die Zwiebel gelblich ist, gibt sie in den Topf, tut ein Lorbeerblatt, etwas Thymian, 12 Körner Pfeffer und 2 Körner Neugewürz dazu und läßt das Ganze 4 bis 6 Stunden auf mäßiger Hitze fortkochen, wobei man Schaum und Fett fleißig abschöpft. Wenn die Schwarten weich sind, salzt man die Brühe mäßig, gibt Bertram-Essig und Wein nach Geschmack dazu und läßt sie noch eine halbe Stunde sieden und hierauf am Rande des Herdes eine Weile ruhig stehn, worauf man sie durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel seiht und an einen kühlen Ort stellt. Am folgenden Tage wird die indessen gestockte Sulze geklärt. Dazu nimmt man das Fett mit einem Löffel ab, spült den Rest des Fettes mit heißem Wasser weg, stellt die Sulze in einer Kasserolle auf den Herd, gibt, sobald sie geschmolzen ist, einige Eiweiß, die man mit ein wenig Wasser und dem Saft einer Limone vermischt hat, dazu, und peitscht sie mit der Schneerute, bis sie zu sieden beginnt. Dann zieht man sie an den Rand des Herdes, deckt sie zu und gibt Kohlen auf den Deckel oder stellt sie vorne in das offene Rohr. So läßt man sie stehn, bis sie klar erscheint und der Schnee sich zusammengezogen hat, was ungefähr eine halbe Stunde dauert. Hierauf bindet man ein in heißes Wasser getauchtes, dann gut ausgedrücktes Küchentuch (von grober Leinwand) an die Füße eines umgestürzten Stuhles, stellt diesen neben das offene Rohr und gießt die Sulze durch das Tuch in eine untergestellte Schüssel. Wenn sie nach dem ersten schnellen Durchfließen noch trübe ist, wird sie durch dasselbe Tuch in eine andere untergestellte Schüssel gegossen und dies wiederholt, bis sie klar ist. Das erkaltete Aspik muß so fest sein, daß man es schneiden kann, ein wenig zittern und im Munde leicht zergehn. Auch soll es weinartig gelb und klar und angenehm säuerlich sein. Will man den Geschmack von Aspik verbessern, so läßt man ein altes Huhn oder mageres Rindfleisch oder ein paar Tauben oder Rebhühner in der Brühe kochen. Das betreffende Fleischstück kann dann herausgenommen und genossen werden. Soll Aspik für gelegentliche Verwendung aufbewahrt werden, so füllt man es in Gläser, verbindet diese mit Pergamentpapier und stellt sie im offenen Wasserbade in das kühle Rohr. Verschiedenfärbiges Aspik bereitet man, indem man für dunkles Wurzeln, Fleisch und Leber abbratet, ehe man sie mit der Brühe kochen läßt, oder zu der schon geklärten Sulze aufgelösten Fleisch-Extrakt gibt, für hellrotes Rohnensaft zu lichtem Aspik, für granatfarbenes solchen zu dunklem Aspik mischt.

Mit Gallerte oder Gelatine schnell bereitetes Aspik. Man löst für ein Liter Aspik ungefähr 3 Deka Gelatine oder Gallerte von Schweinshaut mit guter Rindsuppe auf, mischt heiße Suppe, Liebigs Fleisch-Extrakt, guten Weißwein, Limonensaft und Gewürz-Essig nach

Geschmack dazu, seiht die Brühe auf die oben angegebene Weise und läßt sie in Eis sulzen.

Kraft-Aspik für Kranke. Ein rein geputztes Huhn, 65 Deka Wadschinken, 2 geputzte Kalbsfüße und 14 Deka Leber werden zerteilt und zerhackt und mit 3 Liter Wasser 5 Stunden lang gekocht. Dann gibt man ein Liter Weißwein, 1/4 Liter Bertram-Essig (Estragon) und etwas Salz dazu und läßt das Ganze noch eine schwache Stunde weiter kochen. Sodann gießt man die Flüssigkeit durch ein feines Sieb in ein irdenes Gefäß und läßt sie an einem kühlen Ort über Nacht stehn. Am nächsten Tage klärt man sie auf die S. 33 angegebene Weise. Wurzel

Fischsulze. Köpfe und Abfälle von Fischen, Zwiebel, gelbe Rüben, Limonenschalen, Lorbeerlaub, ~~Thymian,~~ Essig, Gewürz, etwas weißen Wein und so viel Wasser, daß es stark über den anderen Zutaten steht, kocht man, bis die Köpfe zerfallen, gibt dann aufgelöste Gelatine und den Sud eines größeren Fisches dazu, erhöht die Farbe durch Safran und abgedünstete Wurzeln und klärt und seiht die Sulze wie die vorige.

Eingießen von Sulzen in Formen. Man taucht die Form in kaltes Wasser, schlägt sie wieder aus, stellt sie fest und gerade in eine Vertiefung in gehacktes Eis oder in Schnee und gießt sie mit der kalten Sulze nicht ganz bis an den Rand voll. Gießt man mehrere Schichten von Sulze ein, so muß bei jedesmaligem Eingießen die untere so fest sein, daß eine Berührung mit dem Finger keinen Eindruck mehr hervorruft, die darauf zu schüttende aber so lau, daß sie sich mit der untern verbindet. Die Schichten trennen sich sonst, wenn die Sulze gestürzt ist.

Für unterlegte Sulze läßt man zuerst eine höchstens fingerdicke Schicht von Sulze im Model fest werden, gibt dann das Einzulegende, nachdem man es in kalte, aber flüssige Sulze getaucht hat, damit es leichter anklebt, gleich auf die Stelle, auf der es bleiben soll, gießt nun löffelweise in gleichmäßiger Verteilung ein wenig Sulze so vorsichtig darauf, daß sie das Eingelegte nicht verschiebt, läßt auch diese stocken und gibt hierauf noch so viel Sulze dazu, daß das Eingelegte bedeckt ist. Will man mehrmals unterlegen, so wird der Vorgang wiederholt. Soll eine Form gleichmäßig ausgegossen werden, so läßt man auf dem Boden derselben Sulze stocken, hängt dann eine kleinere, glatte Form, die statt eines Ringes deren vier hat, hinein, beschwert sie ein wenig und gießt den Raum zwischen beiden Formen mit Sulze aus. Ist diese ordentlich gestockt, so erwärmt man den kleinen Model mit in heißes Wasser getauchter Leinwand, hebt ihn heraus, sobald er sich ablöst, füllt den Raum augenblicklich voll und gießt die Zwischenräume mit Sulze aus.

Gesulzte Fleischspeisen werden häufig auf dünn eingegossenem Aspik zierlich mit zu Blättchen geschnittenen und wie Blumen zusammengestellten Monatrettichen, gekochten Goldrüben, Eiern in Scheiben, Essiggurken, Bohnenschoten, Petersilie, Karfiol, in Wein gekochten Trüffeln, gekochter Zunge u. dgl. unterlegt. Dazu gehört aber eine Kunstfertigkeit, die nur durch Übung erworben, nicht aber durch Beschreibung beigebracht werden kann.

Stürzen der Sulzen. Um eine Sulze auf eine Schüssel zu stürzen, legt man diese auf den Model, dreht beide miteinander um, fährt mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch oder Schwamm vorsichtig rund um den Model, bis sich die Sulze von demselben gelöst hat, und hebt den Model dann langsam schön gerade in die Höhe. Sollte sich nach dem Stürzen einige Flüssigkeit am Rande der Schüssel zeigen, so muß man sie mittels eines Federkieles abziehen und den Rand mit einem in warmes Wasser getauchten Tuch abwischen. Bei mehrfarbigen Sulzen pflegt man den Model mit reinem frischen Mandelöl auszustreichen, darf ihn aber dann beim Stürzen nur wenig erwärmen. Diese Art hat den Vorteil, daß sich die Farben nicht am Rande verwischen, aber den Nachteil, daß die Sulze sich schwerer von der Form löst und daher leicht anspringt.

Auflösen von Hausenblase und Gallerte.

Von der echten Hausenblase,[1]) welche für klare Sulzen der Gelatine oder Gallerte vorzuziehen ist, wird die nötige Menge mit einem Steine geklopft, gewaschen, zu kleinen Stückchen zerrissen, mit weichem lauen Wasser (1/4 Liter zu 2 Deka) und einigen Tropfen Limonensaft in ein Töpfchen gegeben, über Nacht an einem warmen Orte stehn gelassen, dann in heißes Wasser gestellt und langsam 3 bis 4 Stunden gekocht, wobei man sie öfters aufrührt und abschäumt. Wenn sie sich ganz aufgelöst und stark eingekocht hat, seiht man sie durch Organtin zu gekochtem heißen Zucker, läßt sie noch einige Minuten mit demselben sieden, seiht sie dann und mischt sie zu den übrigen Bestandteilen der Sulze.

Gelatine, welche ihrer Billigkeit wegen zu den meisten Sulzen genommen wird, löst sich leicht auf. Man läßt sie nicht bis zum Kochen heiß werden, weil sie sonst einen leimartigen Geschmack bekommt. Die nötige Menge davon wird mit einer Schere zerschnitten, mit kaltem Wasser abgespült und für Gesulztes von Obers mit heißer Milch (für je ein Gramm einen Eßlöffelvoll), für Chaudeau und Obstsulzen mit heißem Wein aufgelöst. Zu Cremes oder Chaudeaus sprudelt man sie,

[1]) Echte Hausenblase ist silberweiß, durchsichtig, fleckenlos und, wenn aufgelöst, geruchlos, unechte mattgelblich und lederartig dick.

während dieselben auskühlen. Für klare Saftsulzen u. dgl. muß man die aufgelöste Gelatine wie Aspik mit Schnee und Limonensaft klären.

Für Sulze mit Eiern oder Mandeln nimmt man zu je einem Liter 1½ Deka, für andere Sulzen 2 Deka Gelatine. Wenn sie geklärt werden soll, muß man fast das Doppelte nehmen, weil beim Klären viel verloren geht. Auch nimmt man im Sommer mehr, als im Winter. Man brauche stets Gelatine von der besten Qualität, weil dieselbe klarer, reiner von Geschmack und ausgiebiger ist, als andere, und nicht geklärt werden muß. Damit die Sulze stockt, läßt man die mit derselben gefüllte Form in Eis oder in Ermanglung von solchem über Nacht im Keller in Wasser stehn.

Von Gallerte von Schweinsschwarten gibt man je 2 Deka zu einem Deziliter Wasser oder Rindsuppe, läßt sie über Nacht stehn, damit sie sich erweicht, löst sie hierauf bei langsamem Kochen auf, mischt sie zur Brühe für Fleisch- oder Fischsulze und klärt diese mit Eiweiß.

Bereitung der Grund-Tunken (Saucen).

Butter-Saucen bereitet man entweder wie Einmach (S. 9), oder man drückt einen gehäuften Eßlöffelvoll feines Weizenmehl mit einem Stückchen Butter mittels eines Kochlöffels ab, rührt ungefähr ¼ Liter kalte Suppe oder Fischbrühe dazu, rührt diese Sauce auf dem Herde fort, bis sie dicklich wird und das Mehl verkocht ist, zieht nun das Geschirr zurück, gibt ein Stückchen Butter in die Sauce, rührt sie fort, bis dieses geschmolzen ist, und soll sie dann sogleich weiter verwenden und anrichten. Man salzt die Sauce nach Geschmack und kann sie mit weißem Pfeffer und Muskatnuß oder (für Fischspeisen) mit Limonensaft würzen.

Kräftige lichte Sauce (Coulis). Man bratet Kalbfleisch-Abfälle von der Stelze, Haut und Knochen und zu Scheiben geschnittene Wurzeln (Zwiebel, Möhren, Sellerie, Petersilie) mit ein wenig Butter ab, kocht sie mit Suppe aus, seiht die Suppe und verwendet sie zum Vergießen einer lichten Buttereinmach, mit der man sie bei fleißigem Rühren zu einer dicklichen Sauce einkochen läßt, die man nach Abnehmen von Schaum und Fett durch ein Sieb streicht und rührt, bis sie erkaltet ist, damit sich keine Haut bildet. Diese Sauce ist sehr schmackhaft und wird mit verschiedenen Beigaben zu Saucen, Ragouts, Eingemachtem, Gemüsen, Frikassees u. s. w. verwendet.

Kräftige braune Sauce. Fleisch und Wurzeln, wie für lichte Sauce, bratet man ab, bis sie schön dunkel sind, staubt so viel Mehl darauf, als das Fett befeuchtet, läßt es braun anlaufen, vergießt es mit Suppe, läßt dieselbe gut einkochen und passiert hierauf die Sauce. Man kann sie

mit Essig oder Limonensaft säuern und verwendet sie auf verschiedene Weise. Will man sie kräftiger machen, so läßt man Wildgeflügel mitkochen oder gibt Fleisch-Extrakt in die Sauce.

Semmelkoch (Panade).

Semmeln (ungefähr 6 Deka), deren Rinde man abgerieben hat, werden in gute Fleischsuppe getaucht, einige Zeit liegen gelassen, dann zerdrückt, in warmer Butter auf dem Herde gerührt, bis sie ein feines, dickes Koch geworden sind, das sich von der Kasserolle löst, dann vom Herde genommen und noch eine Weile gerührt. Hierauf gibt man ein paar Dotter dazu, rührt fort, bis dieselben nicht mehr roh sind, und setzt das Koch dann zu weiterer Verwendung beiseite.

Koch von Obers (Béchamel[1]).

Für Mehlspeisen. In 5 Deka heiße Butter oder heißes Rindschmalz gibt man 10 Deka Mehl, rührt es, bis es schäumt, läßt es aber nicht gelb werden, schüttet nach und nach 3½ Deziliter siedendes Obers dazu und schlägt das Koch anfangs auf dem Rande des Herdes, dann auf dem Feuer ab, bis es ein feiner Teig ist, der sich vom Löffel schält.

Semmelbeschamel. Feine Semmeln, deren Rinde man abgerieben hat, werden mit kaltem Obers (Sahne, Schmetten, süßem Rahm) befeuchtet und, sobald sie erweicht sind, zerdrückt, dann in heiße Butter gerührt und mit derselben gekocht, bis sie ein feiner, glatter, aber nicht trockener Teig geworden sind, der sich von der Kasserolle löst.

Fleischbeschamel. Abfälle von Kalbfleisch und Geflügel, zu Stückchen geschnittene Wurzeln, einige Körner Pfeffer und Neugewürz, ein Stückchen Lorbeerblatt und ein wenig von fetter, guter Suppe dünstet man ab, bis der Saft eingegangen ist, kocht das Gedünstete dann mit 2 Deziliter Suppe aus und seiht dieselbe. Hierauf läßt man 4 Deka Mehl in 2 Deka Butter anlaufen, rührt die erkaltete Suppe und 2 Deziliter kaltes Obers dazu, passiert das Ganze und kocht es dicklich ein.

Fischbeschamel. Fischstücke werden mit Butter, Wurzeln und Gewürz gedünstet, mit Mehl gestaubt, mit Obers dünn vergossen, dann passiert und dicklich eingekocht.

Krebsbeschamel. Man läßt Zwiebelscheiben und einen Löffel Mehl in 5 Deka Krebsbutter anlaufen, vergießt das Angelaufene mit 4 Deziliter kaltem Obers, streicht es durch ein Sieb und kocht es dicklich ein.

---

[1]) Nach dem Erfinder so genannt.

Bereitung von Fasch (Farce).

Fasch bereitet man aus rohem[1]) oder gekochtem zarten Fleisch. Dasselbe wird von allen zähen Teilen befreit, fein geschnitten und gestoßen. Häufig gibt man Semmel dazu, welche man aber vorher stoßt, mit Obers befeuchtet und ausdrückt oder als Beschamel oder Semmelkoch (S. 37) beimischt. Kommen Schalotten, Petersilie und Champignons (die feinen Kräuter) oder Trüffel-Abfälle, die einen besonders guten Geschmack geben, zur Fasch, so werden sie vorher mit Butter abgedünstet. Bei der Bereitung stoßt man Fleisch, Semmel und Fett (Speck, Butter oder Beinmark) so lange miteinander, bis sich diese Bestandteile völlig gemischt haben, gibt auch frische Dotter, Gewürz und sauren Rahm (wenn welcher zur betreffenden Fasch kommt) in den Mörser und verreibt alles recht gut. Dann wird es passiert. Kalbs-Euter oder -Nieren und Geflügelleber (roh, wenn das übrige Fleisch roh ist, sonst gedünstet) sind eine geeignete Zugabe für jede Fasch. Die Würze wird bei den einzelnen Bereitungsarten angegeben, kann aber beliebig geändert werden. Die gestoßene Fasch läßt man vor weiterer Verwendung einige Zeit an einem kühlen Orte stehn. Wenn sie gekocht wird, erprobt man vorher ihre Festigkeit, indem man einen kleinen Knödel (Klößchen) formt und in Brühe siedet. Ist er zu fest, so gibt man noch erweichte Semmel, ist er zu weich, Dotter zur Fasch. Das Streichen oder Formen der Fasch geschieht mit in heißes Wasser getauchtem Löffel oder Messer.

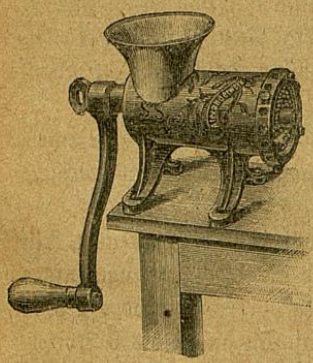


Fig. 14.

Rindsfasch Nr. I. Zu einem halben Kilogramm rohem Lungenbraten oder anderem mürben Rindfleisch gibt man 7 Deka Speck oder Beinmark, 2 Sardellen, Zwiebel, Salz, Pfeffer und milden sauren Rahm. Als Würze kann man zerdrückten Knoblauch und Limonenschalen verwenden.

Nr. II. Man bereitet die Fasch wie oben, nur nimmt man statt des sauren Rahmes in Milch erweichte Semmel und Dotter. (Zu Schnitzchen und Wurst.)

Nr. III. Zu einem halben Kilo Fleisch gibt man 14 Deka Speck oder Beinmark, Semmelbeschamel (S. 37), Dotter, Salz und beliebige Würze.

[1]) Rohes Fleisch kann man am schnellsten mit Hilfe einer Fleischmaschine (Fig. 14) mürbe machen oder zerkleinern. Dem ersteren Zwecke dient eine Maschine mit Walzen (für faschierte Schnitzchen u. dgl.), dem letzteren eine solche mit Messern und einem großlöcherigen Siebe (für Würste und Faschspeisen).

Nr. IV. Ein halbes Kilo Lungenbraten und 10 Deka frischen Speck hackt und stoßt man fein und gibt in Milch erweichte Semmel, angelaufene Zwiebel und Petersilie, Pfeffer, Salz und Neugewürz dazu.

Kalbsfasch Nr. I. Zu 30 Deka gedünstetem Kalbfleisch gibt man 7 Deka in Obers erweichte Semmel, 10 Deka gewöhnliche oder Krebsbutter, Pfeffer, Salz, 2 Dotter und einen Löffel sauren Rahm.

Nr. II. Man gibt zu 30 Deka gedünstetem Fleisch 2 gedünstete Kalbsnieren samt dem Fett oder ein gekochtes Euterl, die feinen Kräuter, 7 Deka Semmelkoch oder Beschamel (S. 37), 2 Dotter, ein paar Löffel Rahm und Salz und stoßt und passiert das Ganze.

Nr. III. Man gibt zu 30 Deka rohem Kalbfleisch, am besten von der Nuß oder dem Rückenfleische, 14 Deka Speck, 14 Deka Semmelkoch, Schalotten oder die feinen Kräuter oder Trüffeln, 3 frische Dotter, Salz und Pfeffer und stoßt und passiert das Ganze.

Nr. IV. Zu einem halben Kilo rohem Kalbfleisch, von dem ein Teil Euterl oder Niere sein kann, gibt man 14 Deka Beinmark, 7 Deka in Obers erweichte Semmel und 2 oder 3 Dotter. Man kann auch Sardellen, Pfeffer oder andere Würze dazugeben.

Nr. V. Zu einem halben Kilo rohem Kalbfleisch gibt man Semmelkoch und die feinen Kräuter oder andere Würze und stoßt und passiert die Mischung.

Schweinsfasch. Zu einem halben Kilo rohem oder gebratenem, fein geschnittenen und gestoßenen Schweinefleisch gibt man in Fett angelaufene Zwiebel und Petersilie, 7 Deka Speck, 7 Deka in Suppe oder Obers erweichte Semmel, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Majoran und 2 bis 3 Dotter.

Geflügelfasch Nr. I. (Weiße.) Das Brustfleisch von Kapaunen oder Hühnern schneidet, stoßt und passiert man und gibt zu 30 Deka davon 15 Deka Kalbseuter, 10 Deka Semmelbeschamel, 14 Deka Butter oder frischen Speck, 3 Dotter, 2 Löffel sauren Rahm, Salz und als Würze die feinen Kräuter oder wenigstens Schalotten. (Zu Nocken u. dgl.)

Nr. II. (Rote.) Zu 15 bis 20 Deka Hühnerfleisch und 7 Deka Semmelkoch gibt man 7 Deka Krebsbutter, 2 Dotter und ein wenig Salz. Man kann die Fasch mit Muskatblüte würzen.

Nr. III. (Von Wildgeflügel.) Das Brustfleisch von Rebhühnern o. dgl. stößt man und mischt zu 15 Deka davon 10 Deka Kalbsnierenfett, ein paar Löffelvoll fein geschnittene Trüffeln oder Champignons oder Schalotten, 2 Eier, Salz und ein wenig Pastetengewürz.

Leberfasch Nr. I. 20 Deka rohes Kalb- oder Schweinefleisch dünstet man mit Zwiebel oder Schalotten, Petersilie und 14 Deka Kernfett ab

und gibt, wenn es braun wird, ebensoviel Kalbsleber dazu. Sobald diese nicht mehr blutig ist, wird das Ganze geschnitten und gestoßen und gleich zum Füllen verwendet oder vorher noch mit Semmelkoch, Dottern und Salz verrührt und passiert.

Nr. II. Zu 15 Deka Geflügelfleisch und 15 Deka Gansleber gibt man 10 Deka Semmelbeschamel, 10 Deka Speck, 2 Dotter, Salz, Pfeffer und Schalotten oder feine Kräuter oder Trüffeln.

Nr. III. Man stößt zartes, rohes oder gekochtes Fleisch und gibt mit Butter gedünstete Champignons und Schalotten, Pfeffer, Salz, Dotter, Geflügelleber und gutes Obers dazu. (Für Würstchen, Klößchen und Bratenfülle.)

Nr. IV. Gansleber und halb soviel Speck, ziemlich viel Schalotten und ein wenig Pastetengewürz wird gedünstet, bis die Leber nicht mehr blutig ist, und durch ein Sieb gestrichen. (Zum Einlegen in Fleischsulze.)

Wildbretfasch Nr. I. Zu Stücken geschnittenes Hasen- oder Rehfleisch, gewöhnlich von den Vorderteilen, gibt man mit einigen Körnern Pfeffer und Neugewürz, einem Stück Semmel und ein wenig Suppe und Essig in eine mit Speck und Wurzeln belegte Kasserolle und dünstet es, bis es mürbe ist. Dann wird Speck und Fleisch geschnitten und gestoßen und durch ein grobes Sieb gestrichen; was nicht durchgeht, wird abermals gestoßen, mit Saft vom Dünsten verdünnt, erwärmt und passiert. Zum Schlusse mischt man zu Fasch von einem halben Hasen 2 oder 3 Dotter und ein paar Löffelvoll sauren Rahm.

Nr. II. Für rohe Fasch muß man Fleisch von Rücken und Keulen eines Hasen oder der Schulter eines Rehes verwenden. Das Fleisch wird von Häutchen und Sehnen befreit, geschnitten und fein gestoßen, mit zwei abgeriebenen, in Suppe erweichten, mit etwas Butter verkochten Semmeln, 20 Deka geschabtem frischen Speck, zerdrückten Schalotten, Salz, Pfeffer, 3 Dottern, saurem Rahm und gutem Wein gemischt und passiert.

Nr. III. Ein halbes Kilo rohes Hasenfleisch mischt man mit 30 Deka Kalbfleisch, 30 Deka Beinmark, 2 Trüffeln, 6 Champignons, Schalotten, Petersilie, 2 Schnitten Semmel, die man in rotem Wein erweicht, zu Panade gekocht und mit 4 Dottern verrührt hat, Salz und Pastetengewürz.

Nr. IV. Gedünstetes Wildbret stößt man fein, passiert es, mischt es nach Geschmack mit Essig, Pfeffer, Salz und Aspik, kocht es dicklich ein und läßt es erkalten. Dann wird es zu beliebigen Stücken geschnitten und zum Einlegen in Aspik verwendet.

Fischfasch Nr. I. Man stößt und passiert rohes, von Haut und Gräten gelöstes Fischfleisch und Fischleber, gibt zu 30 Deka davon 15 Deka

Butter, 15 Deka in Obers erweichte, in einer Serviette gut ausgedrückte oder gekochte Semmel, 3 Dotter, einen Löffelvoll sauren Rahm, Salz und die feinen Kräuter und passiert das Ganze. (Zu Nocken u. dgl.)

Nr. II. Karpfenmilch überkocht man in Salzwasser, dünstet sie mit Butter und den feinen Kräutern ab und bereitet sie auf die bei Fischfasch Nr. I angegebene Weise zu Fasch.

Nr. III. 14 Deka ausgelöstes Fleisch von Heringen, Sardellen oder geräucherten Fischen dünstet man mit Butter und den feinen Kräutern ab. Dann wird es gestoßen, mit 10 Deka Semmelkoch, 7 Deka gewöhnlicher und 3 Deka Krebsbutter und 3 Dottern gemischt und durch ein Sieb getrieben.

Krebsfasch. 7 Deka Krebsbutter, die Schweifchen und Scheren der ausgelösten Krebse, 10 Deka mit Obers erweichte Semmel, Salz und 2 Dotter stößt und passiert man.

Bereitung von Fleisch-Püree.

Von Wildgeflügel. Das gebratene Brustfleisch wird fein geschnitten, mit Fleischbeschamel oder kräftiger lichter Sauce gebunden, sehr fein gestoßen, heiß gemacht, passiert und weiter verwendet. Für Pastetchen wird das heiße Püree mit Limonensaft und Dottern gemischt.

Von Hasen u. dgl. Das gebratene, feingeschnittene Fleisch wird gestoßen, mit brauner Sauce gemischt und passiert. Das zerhackte Gerippe kocht man mit etwas rotem Wein aus und seiht diesen zur Sauce.

Bereitung von Salmi.

Man schneidet das abgelöste Fleisch von gebratenem Wildgeflügel fein, gibt ein paar in Butter oder Bratenfett gebackene Semmelstücke und den gebratenen Brustspeck dazu, stößt es, dünstet es mit dem Bratenfett und staubt es ein wenig. Dann seiht man eine Brühe, die man durch Auskochen der zerschlagenen Geflügelknochen mit ein wenig Suppe und rotem Wein gewonnen hat, durch ein feines Sieb zum Fleische, gibt Limonenschalen, Neugewürz und Pfeffer dazu, passiert das Ganze und läßt es dick einkochen.

Bereitung von Hackfleisch (Hachée).

Von Kalbfleisch oder Geflügel. Nr. I. Man läßt Zwiebel und Petersilie in Butter oder Bratenfett anlaufen, gibt feingeschnittenes gebratenes Fleisch dazu, staubt dieses Fleisch mit ein wenig Mehl, vergießt es mit Suppe und läßt dieselbe verkochen. Es soll dadurch nur saftig und gebunden werden. Man kann es mit Limonenschalen, Pfeffer und Muskatnuß würzen. Meistens verrührt man es zum Schlusse mit Eidottern, darf es aber dann nicht mehr kochen lassen.

Nr. II. Saftiges gebratenes Kalbfleisch wird sehr fein geschnitten, mit Butter, dem Bratensaft oder Fleisch-Extrakt (Limonenschalen) und saurem Rahm aufgedünstet und mit Dottern gebunden. Man gibt es als Fülle in Butterteigkrapfeln.

Nr. III. Man dünstet das Kalbfleisch mit Butter, Champignons (Limonenschalen) und Kapern, schneidet Fleisch und Zutaten fein, mischt in Suppe erweichte, passierte Semmelschmolle darunter, gibt alles wieder in den Saft, läßt es recht heiß werden und mischt dann Limonensaft und Dotter dazu.

Nr. IV. Das feingeschnittene Kalbfleisch und feingehackte gedünstete Trüffeln werden mit in Butter angelaufenen Schalotten gedünstet, dann gestaubt und mit Suppe, Bratensaft und ein wenig Limonensaft aufgekocht.

Von Wildgeflügel. Das gebratene Fleisch von Rebhühnern u. dgl. wird sehr fein geschnitten, mit Butter abgedünstet, mit Beschamel oder lichter Sauce gebunden, mit Bratensaft gemischt und mit Pfeffer gewürzt.

Von Wildbret. Bratenreste von Hasen oder Reh schneidet man fein. Dann läßt man Zwiebel und das Fleisch in Bratenfett anlaufen, gibt Wildbret-Sauce mit Rahm und Limonensaft (oder auch gedünstete, feingeschnittene Trüffeln) dazu und läßt das Ganze dick einkochen.

Von Kalbs- oder Lammslunge. Man läßt Zwiebel, Petersilie und Brösel in Butter anlaufen und gibt die gesottene, feingeschnittene Lunge, ein wenig mit Suppe aufgelösten Fleisch-Extrakt, Salz, Pfeffer, Neugewürz und zuletzt ein paar Dotter dazu. Man kann auch etwas sauren Rahm und Limonenschalen beimischen.

Von Krebsen. Feingeschnittenes Krebsfleisch dünstet man mit Krebsbutter und Petersilie nur wenig ab, salzt es und bindet es mit einem Dotter oder mit lichter Sauce oder mit beidem.

Bereitung von Ragout[1]).

Die zu den verschiedenen Ragouts verwendbaren Gegenstände werden folgendermaßen vorbereitet: Kalbs-Kopf oder -Ohren, Kalbs-Euter und -Bries werden blanchiert, in gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht und würfelig geschnitten. Obergaumen wird gekocht, bis sich die Haut abziehen läßt, dann in dünne Streifen geschnitten. Kalbsnieren siedet man einige Minuten in Suppe. Hirn wird übersotten und abgehäutet, Rückenmark blanchiert und würfelig geschnitten. Hahnenkämme stutzt man oben und unten ein wenig ab, begießt sie dann mit siedendem Wasser, damit man ihnen das Häutchen abreiben kann, und kocht sie hierauf eine

[1]) In Österreich auch Eingemachtes, in Hessen Beiessen, in Norddeutschland feines Würzfleisch, Mischgericht oder Pfeffer von — genannt.

Stunde mit Suppe und Limonensaft. Geflügelleber überkocht man mit Suppe. Geflügel wird gedämpft. Krebse werden in Salzwasser mit Petersilie gesotten und dann ausgelöst. Die Schweifchen schneidet man zu Stücken von gleicher Größe. Von den Schalen macht man Krebsbutter. Champignons, in Ermanglung derselben auch andere kleine Schwämme, werden geschält und mit Butter, Suppe und Salz und zuweilen auch mit Limonensaft bei beständigem Aufschütteln rasch gedünstet. Morcheln kocht man mit Suppe, Salz, Limonensaft, einem Lorbeerblatt und einer kleinen Zwiebel, in welche man eine Gewürznelke gesteckt hat. Trüffeln werden geschält, würfelig geschnitten und mit gutem Weißwein oder Suppe und Glace bei stetem Aufschwingen gedünstet. Erbsen dünstet man mit Butter. Karfiol und dünner, grüner Spargel oder Kohlrüben werden in Salzwasser gekocht und zu kleinen Stückchen geschnitten. Artischockenböden kocht man mit Suppe, Wein und weißem Pfeffer. Gelbe Rüben werden meist in Spitzweckchen geschnitten und so wie Schalotten und kleine Zwiebeln mit Butter, Zucker, Salz und etwas Suppe gedünstet, Oliven durch Herabschälen entkernt und dann blanchiert.

Sollen Fasch-Klößchen oder -Nocken zum Garnieren von Ragout verwendet werden, so kocht man sie in Suppe.

Für vollständiges Ragout läßt man Mehl in Krebsbutter anlaufen und vergießt es mit kräftiger Fleischsuppe zu einer Sauce, mit welcher die auf die oben angegebene Weise vorbereiteten Bestandteile verbunden und zu einer saftigen, aber dicken Speise eingekocht werden.

Weißes Ragout wird mit gewöhnlicher Butter oder mit lichter Sauce, zu der man ein wenig Champignon-Essenz geben kann, bereitet. Statt Krebsschweifchen kann man Rückenmark verwenden. Andere geeignete Bestandteile sind Karfiol, Geflügelleber, Trüffeln, Bries, Hahnenkämme u. dgl.

Für Ragout zum Füllen (Salpicon) werden alle Bestandteile sehr kleinwürfelig geschnitten und mit einer passenden Sauce gebunden. Man bindet z. B. Bries, Ochsenzunge, Champignons und Trüffeln mit kräftiger brauner Sauce, Glace oder Fleisch-Extrakt und gutem Wein (vorzüglich Madeira). Einfacheres Salpicon bereitet man, indem man kleinwürfelig geschnittenes Euterl, Hahnenkämme, Kapaunleber, Krebsschweifchen und Kohlrüben mit Kapaunfett dünstet und mit ein wenig saurem Rahm aufkocht.

Ragout von Hausgeflügel. Brustfleisch von gedünstetem Geflügel, in Dunst gekochte Fasch, Bries und Champignons (oder Trüffeln), alles würfelig geschnitten, bindet man mit lichter, mit dem Safte der gedünsteten Bestandteile verbesserter Sauce, die man mit Dottern und Limonensaft legieren kann.

Oder: Hühner-Brustfleisch und -Leber, Champignons, Karfiol, Krebsschweifchen und Spargel bindet man mit Krebs-Sauce.

Von Wildgeflügel. Brustfleisch von Rebhuhn, Fasan u. dgl., Gansleber und ein paar Trüffeln bindet man mit einer kräftigen, lichtbraunen, mit Wein und Limonensaft gesäuerten Sauce.

Von Wildbret. Gebratenes Fleisch von Hasen oder Reh, Wildgeflügel und Geflügelleber, Zunge und Schwämme bindet man mit einer Wildbret-, Trüffel- oder spanischen Sauce.

Von Kalbfleisch. Kalbfleisch (von der Brust) kocht man in Suppe, bis es halbweich ist, schneidet es würfelig, dünstet es mit Butter und Petersilie, staubt es, vergießt es mit der Brühe und mischt Schwämme, Erbsen und Karfiol oder auch Krebsfleisch und Krebsbutter dazu.

Fischragout. Würfelig geschnittenes Fleisch von gebratenen und gebackenen Fischen, ebenso geschnittene Karpfenmilch und Krebsschweifchen, gedünstete Morcheln, Champignons oder Trüffeln und Spargel oder grüne Erbsen bindet man mit einer dicklichen, mit Fischsud vergossenen Sauce von Krebsbutter und würzt das Ragout mit Muskatnuß. Außer den genannten Bestandteilen kann man noch Hechten- oder Nuttenleber, Schildkrötenfleisch und Froschkeulen, Fischfasch, die man in Dunst gekocht und würfelig geschnitten hat, oder Nocken von solcher Fasch und sehr kleine Krebsknödel dazu geben. Kurz vor dem Anrichten legiert man das Ragout mit einem Dotter.

Weißes Fischragout. Man bereitet lichte Buttereinmach mit etwas saurem Rahm und gibt Karfiol, Erbsen, Schwämme, Fischleber u. dgl. und den Saft der gedünsteten Bestandteile dazu.

Krebsragout. Man kocht eine kräftige lichte Sauce, verrührt sie mit Krebsbutter und läßt Krebsfleisch und Champignons damit aufkochen. Man kann die Sauce mit einem Dotter legieren. Auch kann man Spargel, Geflügelfleisch und Leber, Kalbsbries u. dgl. dazu geben.

Austernragout. In lichte, mit Wein und Limonensaft bereitete Sauce gibt man entweder nur Austern mit ihrem Wasser oder auch Sardellen oder Krebsfleisch und Hechten-Leber und -Milch oder Fleisch von geräuchertem oder frischem Fisch und einen Dotter.

Die Fische.

Da so viele und so verschiedene Fische zu Markt gebracht werden, daß es schwer ist, sich über ihre Art und ihren Wert zu orientieren, wurde zwischen Seite 46 und 47 dieses Buches eine Farbentafel eingeschaltet, welche im Vereine mit den nachstehenden Erklärungen dazu dienen soll, die Orientierung zu erleichtern und dadurch die Schwierigkeiten

beim Einkaufe zu verringern. Auf derselben sind alle jene Fische abgebildet, deren Bereitungsart sich in diesem Buche findet. Jeder von ihnen ist mit der Nummer bezeichnet, welche im Texte dem Namen des betreffenden Fisches voransteht.

Süßwasserfische.

Nr. 1. Die Forellen sind besonders zart, leicht verdaulich und wohlschmeckend. In Teichen gezogene erreichen ein Gewicht von einem Kilo, Bachforellen nur ein solches von einem halben Kilo. Zum Backen werden schon Forellen verwendet, welche erst eine Spanne lang sind.

Die Lachs-Forellen werden bis zu 15 Kilo schwer. Ihr zartes Fleisch ist rötlich oder (beim Silberlachs) weiß und wird sehr geschätzt. Es gleicht dem des Lachses, ist aber weniger fett und daher verdaulicher.

Die Saiblinge, die in der Größe den Forellen gleich sind, haben gelblich rotes Fleisch, welches noch zarter ist als das der Lachs-Forellen.

Der Lachs oder Salm (Rheinlachs) ist seines schön roten Fleisches und seiner Größe wegen der beliebteste Tafelfisch.

Nr. 2. Der Huchen kommt nur in harten Gebirgswässern vor. Das Fleisch von nicht zu alten Tieren ist sehr weiß, fein und von gutem Geschmacke. Der Fisch erreicht ein Gewicht von 30 Kilo.

Nr. 3. Karpfen sind besser, wenn sie aus Flüssen, als wenn sie aus Teichen kommen. Solche von 3 bis 4 Kilo Gewicht sind älteren und jüngeren vorzuziehen.

Nr. 4. Der Hecht wird bis zu 20 Kilo schwer, doch ist er am schmackhaftesten, wenn er nicht über 3 Kilo wiegt. Er hat festes Fleisch, welches sich leicht von den Gräten befreien läßt und daher zu jeder Bereitungsart geeignet ist.

Nr. 5. Der Aalfisch ist wohlschmeckend, hat zartes, aber fettes, schwer verdauliches Fleisch und eignet sich am besten zum Braten.

Nr. 6. Die Rutte, Aalraupe oder Quappe ist noch wohlschmeckender als der Aal; ihre Leber gilt als Delikatesse.

Nr. 7. Der Bärschling (Barsch) und der ihm sehr ähnliche Zander oder Schill (Fogosch) haben weißes und so zartes, saftreiches Fleisch, daß man sie nach dem Ausnehmen über Nacht auf Eis legt, damit sie beim Kochen nicht zerfallen.

Nr. 8. Die Äsche (Asch) und die Renke (Blaufelchen) sind äußerst zarte, wohlschmeckende, nicht fette Fischchen und werden meistens gebacken oder gebraten.

Nr. 9. Der Waller oder Wels erreicht eine Länge von 1½ Meter, doch ist sein sehr weißes, blättriges, zum Sieden und Backen geeignetes Fleisch wohlschmeckender, wenn er noch nicht so groß ist.

Seefische.

Nr. 10. Die gemeinen Makrelen, Skombri, werden 40 Zentimeter lang und haben feines, wohlschmeckendes Fleisch, welches im April, Mai, September und Oktober am besten ist.

Nr. 11. Der gemeine Tintenfisch, Sepia, erreicht eine Länge von 30 Zentimeter. Sein zähes, süßliches Fleisch schmeckt im Dezember am angenehmsten. Er wird gebacken und gebraten.

Nr. 12. Der Seebarsch, Branzin, erreicht eine Länge von 90 Zentimeter und ein Gewicht von 10 Kilo; sein schönes, kerniges Fleisch macht ihn zu einem Tafelfisch ersten Ranges. Man bekommt ihn das ganze Jahr, doch ist der alte Branzin im April, der junge im Oktober und November am besten.

Nr. 13. Die Zahnbrasse, Dental, erreicht eine Länge von einem Meter und wird bis zu 10 Kilo schwer. Ihr Fleisch ist zu jeder Zeit wohlschmeckend, am vorzüglichsten aber im Jänner und Februar, und eignet sich zu allen Bereitungsarten.

Nr. 14. Die Goldbrasse, Orada, wird 50 bis 60 Zentimeter lang. Ihr vorzügliches Fleisch ist in den Wintermonaten besonders schmackhaft und eignet sich zu jeder Bereitungsart.

Nr. 15. Die Rotbrasse, Barbone, Ribon, ist ein sehr beliebter Tafelfisch, welcher das ganze Jahr hindurch zu haben ist und sich besonders zum Backen auf dem Rost und für Brodetto eignet.

Nr. 16. Die Steinbutte, Rombo, Turbot, wird bis zu 15 Kilo schwer. Ihr Fleisch, welches in den Monaten Dezember, Jänner und Februar am schmackhaftesten ist, wird sehr geschätzt. Das Fleisch großer Fische wird kiloweise verkauft.

Nr. 17. Die Seezunge oder Butte, Sfoglia, wird im Dezember, Jänner und Februar gefangen, erreicht eine Länge von 30 bis 35 Zentimeter und ist ein sehr geschätzter Tafelfisch.

Nr. 18. Der Hechtdorsch, Merluzzo, dessen Fleisch sehr geschätzt wird, erreicht eine Länge von 70 bis 80 Zentimeter. Er ist von Oktober bis März am wohlschmeckendsten und eignet sich zum Dünsten, zum Backen und für Brodetto. Der Kabeljau, Merluzius (Schellfisch, getrocknet Stockfisch genannt), ist als frischer Fisch einer der beliebtesten Seefische. Er ist am wohlschmeckendsten von Anfang Oktober bis Mitte Jänner und dann wieder im April und Mai.

Nr. 19. Die Weißlinge, Merlans, müssen genossen werden, wenn sie noch recht frisch sind. Sie werden gesotten oder gebacken.

Der Thunfisch, Tono, gehört zu den größten eßbaren Fischen und wird kiloweise verkauft. Er hat rotes Fleisch, das wie Rindfleisch aussieht, und unterliegt in rohem Zustande rasch dem Verderben. Gebratener und marinierter Thunfisch kann lange erhalten werden.

Frische Heringe haben wohlschmeckendes, zartes Fleisch und können gebacken und gesotten und auf andere Weise bereitet werden.

Sardellen, die von März bis Juni und im September frisch zu bekommen und ihres zarten Fleisches wegen sehr beliebt sind, werden gebacken und gebraten.

Vorrichten der Fische.

Fische sind am wohlschmeckendsten, wenn sie bis zum Gebrauche lebend im Wasser waren.[1]) Sie werden gewöhnlich durch ein paar Schläge mit dem Rücken des Küchenmessers auf den Kopf getötet. Wenn man jedoch das Blut zur Bereitung benötigt, so tötet man sie durch einen Schnitt unter dem Kopfe und läßt das Blut in Essig tropfen. Große Fische können in kalter Zeit einige Tage abliegen, wozu man sie ausnimmt und einsalzt. Man muß sie dann aber vor der Zubereitung für ein paar Stunden in Wasser legen,[2]) damit das Salz ausgezogen und der Fisch zum Schuppen erweicht wird. Zander u. dgl. läßt man nach dem Schlachten eine Stunde in Salzwasser, in das man ein Stückchen Eis gegeben hat, liegen, damit das Fleisch beim Kochen nicht reißt. Andere Fische wäscht man nur mehrmals mit frischem Wasser, ohne sie darin liegen zu lassen. Das Häutchen innen am Rücken und das darunter befindliche Blut wird entfernt. Größeren Seefischen wäscht man Maul und Kiemen mit einem feinen Bürstchen, um sich nicht zu verletzen.

Um einen Fisch zu schuppen, legt man ihn auf ein nasses Brett, hält ihn mit einem Tuche beim Kopf und fährt so oft mit einem scharfen Messer vom Schweif gegen den Kopf, bis alle Schuppen losgelöst sind, wobei man aber die Haut nicht verletzen darf. Schleien und ähnliche Fische reibt man vorher mit heißem Wasser ab, damit die Schuppen leichter weggehn. Bei Schill, Zander u. dgl. reibt man sie mit einem Reibeisen weg. Große Fische barbiert man häufig, d. h. man fährt mit einem

[1]) Teichfische haben einen schlammigen Geschmack. Damit sich derselbe verliert, setzt man sie vor dem Gebrauche für einige Tage in Flußwasser oder für drei Tage in frisches Quellwasser, in welches man Salz und in rotem Wein erweichte Gerstenkörner gegeben hat.

[2]) Beim Kaufe getöteter See- und anderer Fische soll man sehr vorsichtig verfahren und nur solche auswählen, die noch rote Kiemen und klare, hervorstehende Augen haben.

spitzigen Messer zwischen Schuppen und Haut hin und schält die Schuppen in Streifen ab, wodurch der Fisch ein glattes Aussehen erhält. Will man einem Fische die Haut abschaben, so gibt man ihn vorher zuerst für einige Minuten in siedendes und dann in kaltes Wasser.

Fische, die blaugesotten werden (sieh diese), schuppt man gar nicht. Man sucht vielmehr den auf der Haut befindlichen Schleim nicht zu verwischen, indem man die Fische beim Töten nur bei den Halsflossen hält und nach dem Abschlagen im Wasser ausnimmt.

Wenn das Fischfleisch aus Haut und Gräten zu lösen ist, so macht man längs des Rückens und längs des Bauches einen Schnitt, schiebt ein feines Messer beim Kopf zwischen Fleisch und Gräten und fährt mit demselben gegen den Schwanz (Fig. 15). Dann trennt man das Fleisch durch einen Querschnitt vom Kopfe, legt es mit der Schuppenseite auf den Tisch, schneidet die Bauchgräten aus, löst am Schwanzende die Haut des Fisches

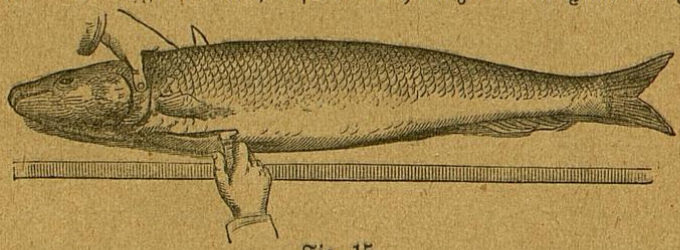


Fig. 15.

ab, setzt das Messer schräg in den dadurch entstandenen Einschnitt und zieht die Haut unter dem Messer weg.

Um einen Fisch auszunehmen, schneidet man ihn längs des Bauches auf, nimmt die Eingeweide vorsichtig heraus, ohne die Galle zu zerdrücken, und wirft diese sowie die Gedärme weg. Soll der Fisch in Stücke geschnitten werden, so macht man statt des Längsschnittes einen Querschnitt zwischen den Bauchflossen und nimmt die Eingeweide durch diesen aus. Man kratzt dann dem Fische das am Rücken sitzende Blut ab und wäscht ihn rein aus, worauf man ihm noch die Kiemen herausreißt, die Flossen kurz abschneidet und den Schwanz abrundet. Wenn ein Fisch im ganzen bereitet wird, schneidet man ihn an beiden Seiten einigemale ein.

Um frischen Aalfisch beim Töten halten zu können, faßt man ihn mit einem Tuche. Will man ihn abhäuten, so legt man das getötete Tier in heiße Asche, dreht es nach allen Seiten, nimmt es mit einem groben Tuche heraus und kann nun die Haut ganz leicht abstreifen. Kleine Aale häutet man nicht. Auch zum Braten und Blausieden bestimmten Aalen zieht man die Haut nicht ab, sondern reibt nur den schleimigen Überzug der-

Meer- und Süßwasser-Fische.

1. Forelle. 2. Huchen. 3. Karpfen. 4. Hecht. 5. Aal. 6. Rutte (Aalraupe, Quappe). 7. Zander (Sa
12. Branzin (Seebarsch). 13 Dental (Zahnbrasse). 14. Orade (Goldbrasse). 15. Ribon (Rotbrasse). 16. Rom
Fogasch, Hechtbarsch). 8. Äsche (Asch). 9. Waller (Wels). 10. Scombro (gemeine Makrele). 11. Sepa (Tintenfisch).
(Steinbutte). 17. Sfoglio (Butte, Plattfisch). 18. Merluzzo (Hechtdorsch, Kabeljau). 19. Merlan (Weißling).

selb
rein

Sch
mu
Wa
Da
ihn
lieg

Pet
star
seh
sch
nur
star
zu
auc

Eis
stre
fär
Tie
abl
hat
we
ode
Kl
sie
Ze
sch

da

selben zuerst mit Sand, dann mit Salz tüchtig ab und wäscht das Tier rein, ehe man es weiter bereitet. Marinierten Aalen wird die Haut abgezogen.

Eingesalzenen Häringen schneidet man den Kopf und einen Teil des Schweifes ab. Will man ihnen den scharfen Salzgeschmack benehmen, so muß man sie eine Weile in süßer Milch oder durch 24 Stunden in kaltem Wasser, das man mehrmals abgießt und durch frisches ersetzt, liegen lassen. Dann nimmt man sie aus und wäscht sie. Zu mancher Bereitungsart wird ihnen die Haut abgezogen. Geräucherte Fische läßt man in siedendem Wasser liegen, bis sie recht heiß sind, worauf man ihnen die Haut leicht abziehen kann.

Krebse zu kochen.

Man kocht in einem großen Topfe viel Wasser mit Zwiebelscheiben, Petersilienblättern, Kümmel, Pfefferkörnern und Salz, wirft, wenn es sehr stark siedet, die Krebse, die man mit frischem Wasser und einem Handbesen sehr gut gewaschen hat, hinein und läßt sie bei starker Hitze sieden, bis sie schön rot sind, was nach einigen Minuten der Fall ist. Man darf aber immer nur ein paar Krebse auf einmal in den Topf werfen und muß das Wasser stark aufwallen lassen, ehe man wieder welche nachgibt, weil es sich sonst zu sehr abkühlt und die Tiere zu lange leiden. In das Wasser kann man auch ein wenig Essig geben.

Schildkröten.

Um eine Schildkröte zu töten, hält man ihr ein glühend gemachtes Eisen auf das Rückenschild, damit sie den Kopf und die Pfoten herausstreckt, worauf man Kopf, Pfoten und Schweif schnell abhackt. Das Blut fängt man meistens auf und verwendet es bei der Bereitung. Das getötete Tier wird gewaschen und so lange mit Wasser gekocht, bis man die Schale ablösen kann, was geschehen muß, sobald man es aus dem Wasser genommen hat. Haut, Galle und Gedärme werden weggeworfen, kleine, gelbe Eier, wenn welche da sind, ausgelöst und, wenn das Fleisch zubereitet ist, in die Suppe oder Sauce gegeben, aber erst vor dem Anrichten, weil sie sonst hart werden. Kleine Schildkröten kann man wie Krebse in siedendes Wasser werfen, um sie zu töten. Größere Seeschildkröten läßt man nach dem Schlachten einige Zeit hängen, damit sie ausbluten, legt sie dann auf den Rücken, löst das Bauchschild ab, entfernt die Eingeweide, nimmt das Fleisch heraus und wässert es aus.

Behandlung von Austern und Muscheln.

Austern sind nur dann frisch, wenn sie so fest geschlossen sind, daß man sie mit einem Messer aufmachen muß. Will man sie zu Saucen,

Ragouts u. dgl. verwenden, so nimmt man sie entweder aus ihren Schalen und kocht sie mit ihrem Wasser und Limonensaft auf, oder man kocht die geschlossenen Austern mit Wein auf, seiht sie gleich wieder ab, löst sie aus und schneidet die schwarzen Bärte weg.

Muscheln (Müscherl). Man wäscht die geschlossenen Muscheln mit Wasser und kocht sie mit Wein, Petersilie und Zwiebel, bis sie aufspringen. Dann werden entweder die leeren halben Schalen abgelöst und die vollen verwendet (für Garnierungen, in Saucen u. dgl.) oder die Muscheln vor weiterer Bereitung ausgelöst. Bei großen Muscheln, z. B. den sogenannten Meerdatteln, löst man nach dem Auslösen auch noch die spitzige Kruspel aus der Mitte heraus. Um kleine Muscheln, welche samt dem zwischen den Schalen befindlichen Wasser verwendet werden sollen, auslösen zu können, gibt man sie ohne Flüssigkeit in eine Kasserolle und stellt sie auf mäßige Hitze, damit sie ihre Schalen öffnen.

Oliven.

Um Salzoliven zu entkernen, schneidet man mit einem kleinen, scharfen Messer das Fleisch spiralförmig (wie man Äpfel schält) vom Kern und rollt es dann wieder zur natürlichen Gestalt zusammen. Dann kocht man die Oliven einige Minuten. In solche, die für Ragouts, Saucen u. dgl. bestimmt sind, kann man an Stelle des Kernes Kalbsfasch geben. Für welschen Salat werden außer ausgelösten Salzoliven auch in Öl eingemachte und mit kleingeschnittenen Sardellen gefüllte Oliven verwendet.

Über Schwämme im allgemeinen.

Die bekanntesten der bei uns vorkommenden eßbaren Schwämme sind auf nebenstehender Farbentafel abgebildet. Es sind dies:

Nr. 1. Der Feld-Champignon. (Wächst von August bis November auf Wiesen und Triften, vorzüglich auf Pferdeweiden.) Die in Mistbeeten gezogenen Champignons bekommt man das ganze Jahr.

Nr. 2. Der wohlschmeckende Honig-Blätterpilz oder Hallimasch. (Im Herbst in Wäldern, meist am Grund abgestorbener Stämme.)

Nr. 3. Der Brätling. (Im Herbst in Laub- und Nadelwäldern.) Er hat schwach gewürzhaften Geruch und weißen oder gelblichen Milchsaft.

Nr. 4. Der echte Reizker- oder Wacholderschwamm. (Sommer und Herbst in Wäldern, vorzüglich zwischen Wacholdergesträuch und Heidekraut und auf sandigen Auen.)

Nr. 5. Der Suppenpilz oder Mousseron. (Frühjahr bis Herbst auf Triften.)

Nr. 6. Der Eierpilz, seines pfefferähnlichen Geschmackes wegen auch Pfefferling genannt. (Juli bis November in Laub- und Nadelwäldern.)

Nr. 7. Der Birkenpilz. (In lichten, vorzüglich in Birkenwäldern.)

Nr. 8. Der Herren- oder Steinpilz. (Sommer und Herbst in lichten, besonders in grasigen Laubwäldern.)

Nr. 9. Die Speiselorchel. (Im Frühjahr auf sandigem Boden in Nadelwaldungen.)

Nr. 10. Die Spitzmorchel. (Von April bis Juni nach warmem Regen in Wäldern und Gärten und auf Wiesen.)

Nr. 11. Der Schmerling. (Sommer bis Herbst auf grasigen Plätzen in Laubwäldern.)

Nr. 12. Der Kuhpilz. (August bis November in Nadelwäldern.) Er hat obstartigen Geruch und wird von Kühen gern gefressen.

Nr. 13. Die Ziegenlippe. (Sommer und Herbst in Wäldern.)

Nr. 14. Das gelbe Hahnenkämmchen. (Im Spätsommer in Laub- und Nadelwäldern.)

Nr. 15. Der Stoppelstachelschwamm. (Von Mitte August bis November in Wäldern.)

Nr. 16. Das rote Hahnenkämmchen. (Sommer und Herbst in Wäldern.)

Nr. 17. Die deutsche Trüffel. (Sommer bis Spätherbst in Eichenwäldern unter der Erde.) Die italienischen und französischen Trüffeln sind innen braun.

Nr. 18. Die Maischwämme oder Mousserons. (Im Frühjahr in Laubwäldern, auf Grasplätzen und unter Gebüschen.)

Nr. 19. Der Parasol-Blätterschwamm. (Im August und September in Weingärten und auf Äckern.) Das Fleisch des Hutes ist fest und wohlschmeckend, der Stamm jedoch zäh.

Beim Reinigen von Schwämmen muß man aus Rücksicht auf die Gesundheit auch bei den als eßbar bekannten Gattungen vorsichtig verfahren und alle, welche alt und morsch oder angefault oder wässerig und weich sind, sowie alle, deren Fleisch schmutzig aussieht oder einen unangenehmen Geruch hat oder an der Schnittfläche bläulich oder grünlich wird, als schädlich beseitigen. In langer Regenzeit gewachsene soll man überhaupt nicht verwenden. Auch muß man Schwämme immer sobald als möglich zubereiten. Man schneidet sie durch und entfernt alle madenhältigen und angefressenen Stellen, schabt größeren die Haut und den Bart an der untern Seite des Hutes ab und legt die geputzten gleich in frisches Wasser,

läßt sie aber womöglich nicht länger darin, als bis alle geputzt sind, weil sie sonst zu viel Wasser einsaugen.

Die Hautabfälle von Edelpilzen (Champignons) verwendet man zu Suppen oder Saucen, welche geseiht werden. Wenn man Schwämme für Ragouts u. dgl. weiß erhalten will, dünstet man sie mit ein wenig Suppe, Limonensaft, Salz und Butter. Um gedörrte Schwämme wieder aufzufrischen, gibt man beim Dünsten etwas Milch dazu.

Morcheln werden in frischem Wasser, das man mehrmals erneuert, von Sand und Erde befreit und dann in mit Milch gemischtes Wasser gelegt.

Trüffeln legt man in frisches Wasser und bürstet sie von der in den Furchen der Schale befindlichen Erde rein. Manchmal überkocht man sie mit Wein und bürstet sie dann wieder. Die Schale, in welcher der beste Geschmack enthalten ist, kann man in Saucen, welche passiert werden, auskochen.

Gemüse vorzubereiten und zu sieden.

Nachdem man das Gemüse genau durchsucht und darauf befindliche Tiere oder schadhafte Blätter entfernt hat, wäscht man es, schneidet es, wo das notwendig ist, kocht es mit gesalzenem Wasser weich und gießt dieses dann ab. (Will man Wurzeln für Garnierungen oder Suppen hübsch schneiden, so bedient man sich eines gezackten Chartreuse-Messers.) Bei Gemüsen, die nicht leicht weich werden (z. B. Spargel), salzt man das Wasser erst, wenn sie schon einige Zeit kochen. Gemüse, welche grün bleiben sollen, werden mit sehr viel heißem, stark gesalzenen Wasser zugesetzt und anfangs zugedeckt, dann offen gekocht, hierauf in einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Blähende Gemüse, wie Kohl, oder bittere, wie weiße Rüben, Röhrl- und Endiviensalat, überbrüht man vor dem Kochen mit siedendem Wasser, deckt sie zu, läßt sie eine Weile stehn, seiht sie dann ab, setzt sie mit anderem heißen Wasser zu, deckt sie wieder zu und kocht sie.

Kartoffeln zu kochen.

Man wäscht die Kartoffeln, gibt sie in einen Topf, welchen sie fast vollmachen, übergießt sie mit so viel kaltem Wasser, daß sie davon bedeckt sind, bestreut sie mit Salz und Kümmel, deckt sie gut zu und läßt sie sieden, bis sie weich zu werden beginnen. Dann gießt man so viel Wasser weg, daß das zurückbleibende kaum bis zur Hälfte des Topfes hinaufreicht, und läßt auch dieses ganz einkochen, damit sich die Kartoffeln zuletzt nur durch den eigenen Dunst bis zum Anspringen erweichen, was bei neuen, kleinen in einer Viertelstunde, bei alten in mehr als einer halben Stunde

der Fall ist. Am besten kocht man sie in einem Dampftopfe mit durchlöchertem Einsatz. (Fig. 16.) Sollen Kartoffeln geschält gekocht werden, so kratzt man ihnen die Haut mit einem Messer ab. Um Kartoffeln zu braten, legt man sie in ein Sparherdrohr oder, wenn sie nicht geschält sind, in heiße Asche.

Hülsenfrüchte zu sieden.

Hülsenfrüchte soll man am Abende vor dem Gebrauche durchsuchen, waschen und einweichen, damit sie dann beim Kochen schneller weich werden. Man kocht sie womöglich in weichem Wasser. Hat man nicht reines Regen- oder Flußwasser zur Verfügung, so kann man gesottenes und dann erkaltetes und geseihtes Brunnenwasser verwenden oder eine Messerspitze doppeltkohlensaures Natron mitkochen lassen. Die Hülsenfrüchte sollen in einem gut zugedeckten Gefäße mit wenig Wasser sehr langsam gekocht werden. Wenn sich das Wasser zu stark einkocht, gibt man wieder gesottenes nach. Man salzt sie erst, wenn sie weich zu werden beginnen, und darf sie nicht aufrühren, sondern nur den Topf schütteln. Sie sollen nicht aufspringen, sich aber leicht zerdrücken lassen. Erbsen brauchen zum Weichwerden 3, Linsen 2, Bohnen 1½ Stunden. Sind die Hülsenfrüchte dazu bestimmt, abgeschmalzen zu werden, so ist es gut, ein wenig Speck mitzukochen oder fette, heiße Suppe statt Wasser nachzugeben.

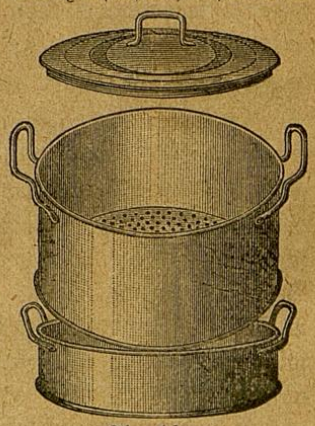


Fig. 16.

Kastanien (Maroni) zu kochen und zu braten.

Geschält gesottene. Man gibt die von der äußeren Schale befreiten Kastanien in eine Kasserolle, gießt so viel Wasser dazu, daß es die Früchte bedeckt, läßt es aufsieden, wobei es braun und bitter wird, gießt es dann ab, gibt wieder Wasser, aber weniger als früher, und ein wenig Salz und Kümmel zu den Kastanien, deckt sie sehr gut zu und kocht sie, bis sich — nach beiläufig einer halben Stunde — das dünne Häutchen abziehen läßt. Sollen sie zu Tee gegeben oder für süße Speisen verwendet werden, so kocht man sie in Zuckerwasser mit Anis oder einem Stückchen Vanille. Man serviert sie zwischen einer Serviette oder besser in einer Schüssel mit Deckel, da sie auf Wäsche Flecken machen. Für Fleischspeisen bestimmte Kastanien überdünstet man, nachdem man ihnen das Häutchen abgezogen hat, mit ein wenig Butter und Suppe.

Ungeschält gesottene. Man kocht die Kastanien in einem zugedeckten Gefäße mit gesalzenem Wasser und ein wenig Kümmel, bis sie weich sind, seiht sie ab, übergießt sie mit reinem heißen Wasser und richtet sie wie die geschält gekochten an.

Gebraten. Man schneidet die Kastanien bis auf zwei oder drei in der Weise an, daß man auf der flachen Seite einen Querschnitt in die Schale macht, und röstet sie dann in einer durchlöcherten Pfanne über jähem Feuer, bis die Schalen der unangeschnittenen krachend aufspringen. Im Notfalle kann man sie auf der sehr erhitzten Herdplatte oder im Rohre braten.

Eier zu kochen.

Weich gesotten. Man setzt die frischen, gewaschenen Eier mit kaltem Wasser zu und läßt dasselbe mehrmals tüchtig aufwallen. Dann nimmt man ein Ei mit einem Löffel heraus und legt es in die Hand. Wenn es so heiß ist, daß man es kaum halten kann, und schnell trocken wird, so sind die Eier genug gekocht und müssen sogleich aus dem Wasser genommen werden. Kocht man eine größere Anzahl von Eiern zu gleicher Zeit, so ist es zweckmäßig, sie in einen Backeinsatz von Draht (Fig. 3) oder in einen genetzten Beutel zu geben. Sind gleich lang gekochte Eier nicht gleich weich, so haben sie verschiedenes Alter oder ist die Dicke ihrer Schalen verschieden.

Kernweiche Eier. Man läßt die Eier 4—5 Minuten sieden und legt sie dann sogleich in kaltes Wasser, damit sie schnell auskühlen und man sie schälen kann. Die Dotter müssen noch weich sein.

Hart gesottene Eier. Man läßt die Eier 7 Minuten kochen, stellt sie dann mit dem Wasser weg und läßt sie auskühlen. Sie müssen durch und durch fest sein.

Wenn man die zu kochenden Eier gleich in siedendes Wasser geben will, muß man sie mit warmem Wasser waschen und vorsichtig mit einem Löffel einlegen, damit die Schale nicht anspringt, und sie etwas länger kochen lassen.

Verlorene oder Spiegeleier. Man schlägt die Eier auf, läßt sie vorsichtig in ein flaches Geschirr mit siedender Suppe oder gesalzenem kochenden Wasser gleiten und nimmt sie wieder heraus, wenn die Eiweiß gestockt und weiß geworden, die Dotter aber noch weich sind. (Eier, die nicht frisch sind, zerfahren dabei.) Hat man nur eine geringe Anzahl zu bereiten, so gibt man die Eier nacheinander einzeln mit ein wenig Suppe in einen heißen Schöpflöffel, hält sie in die siedende Suppe und legt jedes fertige gleich auf die Speise, zu der es gehört.

Gebackene Eier (Ochsenaugen). Man gibt Butter oder heißes Rindschmalz in die Vertiefungen einer Dalkenform und schlägt in jede Vertiefung ein Ei. Dann bestreut man die Eier mit Salz und Pfeffer, und bäckt sie nur kurz, damit die Dotter weich bleiben.

Gebratene Eier. Man legt die Eier in heiße Asche, bedeckt sie mit solcher und darüber mit einem Sturze (Hafendeckel) oder irdenen Tiegel und läßt sie in der Asche braten, und zwar umso länger, je fester man sie haben will.

Mehlspeisen zu kochen.

Man kocht die Mehlspeisen in stark siedende Suppe oder stark kochendes gesalzenes Wasser ein, und zwar in ziemlich viel von der Flüssigkeit, damit sie auf derselben schwimmen können. Leichtere Mehlspeisen sind ausgekocht, sobald sie emporsteigen. Nockenteig legt man mit einem Eßlöffel ein, den man vorher in die siedende Flüssigkeit getaucht hat. Nocken, Nudeln u. dgl., die abgeschmalzen werden sollen, schüttet man, wenn sie ausgekocht sind, in den Durchschlag und, sobald das Wasser abgelaufen ist, in das Schmalz oder in die Schüssel, in der man sie anrichtet. Knödel läßt man 10 bis 15 Minuten, sehr große noch etwas länger sieden und erprobt dann, ob sie ausgekocht sind, indem man einen mit zwei Gabeln entzwei reißt. Einen schneckenförmig gedrehten Strudel läßt man beim Einkochen vom Brettchen in die Kasserolle mit der siedenden Flüssigkeit gleiten. Makkaroni übergießt man, ehe man sie einkocht, zuerst mit siedendem und dann mit kaltem Wasser, um sie von dem ihnen eigentümlichen Maschingeruche zu befreien.

Über das verschiedene Fett.

Von der richtigen Verwendung von Fett nach Gattung und Menge hängt viel für den Geschmack und die Verdaulichkeit der Speisen ab. Zu starker Verbrauch von Fett ist überdies unwirtschaftlich. Für Backwerk ist Butter das fast einzig brauchbare, meist in festem Zustande zu verwendende Fett. Zu Mehlspeisen nimmt man im allgemeinen Butter oder Rindschmalz (ausgelassene oder Schmelzbutter), zu Fleischspeisen gewöhnlich Schweineschmalz, in feinen Küchen häufig ebenfalls Butter. Man kann aber auch für Mehl- und Fleischspeisen das billigere, sehr empfehlenswerte Pflanzenfett (Kunerol, Gloriol) verwenden. Butter läßt man meistens nur zergehn, ehe man Mehl, Fleisch u. dgl. hineingibt, jedes andere Fett aber so heiß werden, daß es raucht. Für Suppen und Gemüse verwendet man neben Butter, Schweineschmalz und Pflanzenfett häufig Abschöpf- oder Rindsfett. Das Abschöpffett wird

von der siedenden Suppe abgenommen und in kaltes Wasser gegeben, damit es stockt, oder gleich von der erkalteten Suppe abgeschöpft, dann zu etwas siedender Milch in eine Kasserolle gegeben und auf mäßiger Hitze stehn gelassen, bis die Milch verdunstet ist. Von rohem Fleisch abgelöste Stücke von Rindsfett schneidet man kleinwürfelig und kocht sie in Wasser aus, ehe man sie, wie das Abschöpffett, zu Milch gibt. Man seiht dann das Fett durch Leinwand oder ein feines Sieb und rührt es während des Auskühlens. Beinmark wird entweder roh geschnitten und dann besonders zu faschierten Speisen genommen, oder ausgelassen und zu Suppenspeisen oder mit der Suppe ausgekocht und wie Abschöpffett verwendet. Bratenfett, welches besonders Saucen sehr schmackhaft macht, muß man vorsichtig verwenden, da es leicht durch Salzschärfe eine Speise verdirbt. Ganz vorzüglich zu allen Fleischspeisen ist das ausgelassene oder aus der Bratpfanne geschöpfte Kapaun- und Gänsefett. Ein sehr wichtiges Fett ist der Speck, den man zu Fleischspeisen und Gemüsen, zu manchen Suppenspeisen, zur Bereitung von Salat u. s. w. verwenden kann. Der frische eignet sich vorzüglich für alle faschierten Speisen, zum Abschmalzen von Erbsen, Sterz u. s. w.; den geräucherten und den Luftspeck verwendet man das ganze Jahr auf die verschiedenartigste Weise, besonders aber zum Spicken. Für manche Gerichte verwendet man Buttermischungen. Solche sind:

Krebsbutter. Man dünstet die gestoßenen Schalen von gesottenen Krebsen mit Butter (Schalen von 15 Krebsen mit ungefähr 15 Deka), bis dieselbe rot geworden ist, schüttet dann heißes Wasser dazu, seiht das Ganze durch ein feines Sieb oder durch Leinwand, läßt es erkalten, nimmt hierauf das gestockte Fett ab und verwendet es nach Angabe. Wenn es nicht rein ist, zerläßt und seiht man es nochmals.

Kräuterbutter. Petersilie, Kerbel und Estragon werden in Salzwasser gesotten, mit kaltem Wasser übergossen, ausgedrückt, fein geschnitten, mit ebenso geschnittenen Schalotten, Salz, Pfeffer und Limonensaft gemischt und mit einem Stückchen guter Butter flaumig abgetrieben.

Sardellenbutter Nr. I. Gereinigte Sardellen werden gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit Butter verrührt und kalt gestellt. Zu 15 Deka Sardellen nimmt man nach Geschmack von 15 bis zu 30 Deka Butter.

Nr. II. Sardellenbutter von 15 Deka Sardellen und 30 Deka Butter verrührt man mit einem Eßlöffelvoll Öl und einem Eßlöffelvoll Kapernessig und verwendet sie zur Garnierung von Beefsteaks u. dgl.

Knoblauchbutter. Zerdrückter Knoblauch wird durch ein Sieb gestrichen, mit Butter gemischt und bei der Bereitung von Saucen und Fleischspeisen (Rostbraten u. dgl.) verwendet.

Eßbare Pilze und Schwämme.

1. Feldchampignon. 2. Honig-Blätterpilz (Hallimasch). 3. Brätling. 4. Echter Reizker (Wacholderschwamm). 5. Suppenpilz (Mousseron). 6. Eierpilz (Pfefferling). 7. Birkenpilz. 8. Herren- oder Steinpilz. 9. Speiselorchel. 10. Spitzmorchel. 11. Schmerling. 12. Kuhpilz. 13. Ziegenlippe. 14. Gelbes Hahnenkämmchen. 15. Stoppelstachelschwamm. 16. Rotes Hahnenkämmchen. 17. Deutsche Trüffel. 18. Maischwamm. 19. Parasol-Blätterschwamm.

Abbildungen nach Originalen aus Michael, Führer für Pilzfreunde.

Über Kräuter und Gewürze.

Der Gebrauch von Kräutern und Gewürzen, durch deren Beigabe der Geschmack der Speisen vielfach verändert wird, soll immer ein mäßiger sein. Bei den Speisevorschriften dieses Buches sind die Gewürze, die zu den betreffenden Speisen genommen werden können, stets genannt, doch kann man nach Geschmack nur einzelne, bei manchen Speisen auch keines derselben verwenden. Fast unentbehrlich sind Zwiebel und Petersilie. Schalotten haben einen feineren Geschmack als Zwiebel, Rokambolen einen milderen als Knoblauch, der in manchen Küchen gänzlich vermieden wird.

Kräuter zu Saucen sind: Schalotten, Petersilie, Kerbelkraut, Bertram (Estragon), Kresse, Sauerampfer, Schnittlauch und Pimpinell. Häufig verwendet man nur die ersten vier. In warme Saucen werden sie entweder fein geschnitten und roh oder in Salzwasser überkocht und passiert gegeben. Damit die Kräuter ihre Farbe nicht verlieren, gibt man sie erst in die Speisen, wenn dieselben fast fertig sind. Das gleiche gilt von Kräuterbutter.

Feine Kräuter (fines herbes) ist die kurze Bezeichnung für die oft zu verwendende Mischung von Schalotten, Champignons und Petersilie, die fein geschnitten und mit Butter abgedünstet werden.

Muskatblüte wird gestoßen, Muskatnuß auf einem kleinen Reibeisen gerieben, ehe man sie in die zu würzende Speise gibt. Der Geschmack der ersteren ist feiner. Von beiden nehme man anfangs nur sehr wenig und gebe lieber, falls der Geschmack zu schwach ist, noch ein wenig nach.

Gewürznelken werden ganz oder gestoßen verwendet. Sollen Fleischspeisen damit gewürzt werden, so steckt man 1 bis 2 Stück in eine kleine Zwiebel und dünstet diese mit dem Fleische.

Safran, der noch zuweilen zu Einmach-Saucen, klaren oder Reissuppen u. s. w. verwendet wird, darf nur in geringer Menge zu der fast fertigen Speise gegeben werden. Man kann gestoßenen Safran mit ausgelassenem Geflügelfett abtreiben (wodurch er sich besser auflöst) und in einem wohlverschlossenen Gefäße zum Gebrauch aufbewahren.

Limonenschalen werden sehr dünn von der Limone herabgeschnitten, damit nichs Weißes daran bleibt, denn dieses macht bitter.

Pfeffer wird nach Angabe in ganzen Körnern oder gestoßen verwendet. Der weiße ist milder als der schwarze.

Pastetengewürz. Man schneidet ein wenig Thymian, 2 Lorbeerblätter, einen Eßlöffelvoll Petersilie, 2 Eßlöffelvoll Schalotten und 2 Zehen

Knoblauch fein, stößt dann 8 Gramm Pfeffer gröblich und 16 Körner Neugewürz, ein wenig Stern-Anis, Muskatnuß und Ingwer sehr fein, verreibt die Gewürze im Mörser gut mit den geschnittenen Kräutern und bewahrt die Mischung in einem gut verschließbaren Glase zum Gebrauch auf.

Ragoutwürze. Diese aus der englischen Küche aufgenommene Zusammenstellung besteht aus fein pulverisierten Gewürzen in folgender Mischung: 10 Gramm schwarzen Pfeffers, 15 Gramm gelben Ingwers (Curcumae), 15 Gramm Koriander, 7 Gramm weißen Ingwers, 5 Gramm Muskatblüte, 10 Gramm Paprika, 5 Gramm Kardamomen, 2 Gramm Paradieskörner (Guinea- oder Cayennepfeffer) und 3 Deka Kümmel. Man bewahrt sie in einem gut verschlossenen Glas auf und nimmt davon beim Gebrauche nach Geschmack.

Curry-Pulver. Diese Gewürzmischung läßt sich auf verschiedene Weise zusammenstellen. Man kann z. B. 30 Gramm Koriander, 25 Gramm gelben Ingwer (Curcumae), 10 Gramm schwarzen Pfeffer, 10 Gramm Senfsamen, 2½ Gramm Kümmel, 2½ Gramm Zimtrinde und 5 Gramm Kardamomen nehmen, oder man nimmt 40 Gramm Koriander, 15 Gramm weißen Ingwer, 25 Gramm schwarzen Pfeffer, 3 Gramm Kümmel, 5 Gramm Zimt, 10 Gramm Kardamomen, 5 Gramm Maskatblüte, 5 Gramm Gewürznelken und 10 Gramm Cayennepfeffer. Die Gewürze werden fein gestoßen, gut vermischt und in einem wohlverschließbaren Glasgefäße aufbewahrt.

Salz, die wichtigste und unentbehrlichste Würze, muß vorsichtig verwendet werden, da ein Zuviel oder Zuwenig davon die beste Speise verderben kann. Man soll es schon des besseren Überblickes wegen stets mit einem Löffel und nicht mit der Hand nehmen. Je länger eine Speise kochen muß, desto weniger darf sie gesalzen werden, am wenigsten, wenn sie öfters mit gesalzener Suppe vergossen wird. Süßliches oder fettes Fleisch, wie das vom Lamm und vom Schwein, braucht mehr Salz, als Rindfleisch oder Wildbret. Eine fette Gans erfordert 2 Löffelvoll Salz, eine magere nur einen Löffelvoll. Siedet man ein Kilo Rindfleisch mit 2 Liter Wasser, so gibt man einen Löffelvoll Kochsalz dazu. Wird die gleiche Menge Fleisch gebraten, so genügt halb soviel Salz. (Unter Löffelvoll ist ein gestrichen voller Eßlöffel zu verstehn.) Von Mehlspeisen salzt man alle, zu denen kein oder nur wenig Zucker gegeben wird. Meersalz benützt man nicht allein in Gegenden, in welchen es gewonnen wird, sondern nimmt es auch oft in anderen zum Kochen, da es seines Jodgehaltes wegen ein gutes Mittel gegen Blähhals (Kropf) ist. Man muß aber weniger davon nehmen, als von Kochsalz, und es gestoßen verwenden. Steinsalz muß vor dem Gebrauche mit Wasser aufgelöst werden.

Vom Zucker.

Zucker muß an einem trockenen Ort aufbewahrt werden. Für Mehlspeisen und Backwerk nimmt man Staubzucker, d. i. gestoßenen und durch ein feines Sieb geschüttelten Zucker. Man kann auch den in den Handel kommenden Staubzucker verwenden, doch muß auch dieser vor dem Gebrauche gesiebt werden. Staubzucker soll man immer vorrätig haben.

Streuzucker. Man schüttelt grob zerstoßenen Zucker durch einen Durchschlag, das Durchgegangene durch ein grobes Haarsieb und das Durchgesiebte noch durch ein feines Zuckersieb, wodurch man Staub- und zwei Gattungen Streuzucker erhält. Bequemer ist das Sieben durch eine Zuckertrommel mit Einsätzen. Um Streuzucker zu färben, schüttet man ihn auf einen Teller und gibt mit einem Pinsel Kochfarbe darauf, worauf man ihn mit der Hand gleichmäßig mischt, dann auf Papier schüttet und trocknen läßt. Will man ihn recht licht, so mischt man die Farbe mit Wasser; soll er recht dunkel werden, so muß man ihn nach dem Trocknen noch einmal färben. Gelb färbt man ihn mit Safran, braun mit Kaffee-Essenz, rot mit Kochenille oder Alkermessaft, grün mit Spinattopfen.

Geruchzucker läßt sich in fest verschlossenen Gläsern monatelang aufbewahren und soll daher dort, wo öfters welcher gebraucht wird, für gelegentliche Verwendung vorgerichtet werden. Limonen- und Pomeranzen-Zucker erhält man, indem man Zucker an der Schale von Limonen und Pomeranzen reibt, bis seine Oberfläche ganz gelb geworden ist, und dann das Gelbe herabschneidet und entweder frisch gebraucht, wozu man es nur leicht zerdrückt, oder aufbewahrt und bei späterer Verwendung im Mörser verreibt. Auch kann man Zucker mit Pomeranzenblüten stoßen, die man vorher auf Papier an einem warmen Ort getrocknet hat. Zu einer Kaffeeschale voll frischer Blüten nimmt man 10 Deka Zucker. Für Rosenzucker gibt man 10 Tropfen Rosenöl auf 5 Deka Zucker. Vanillezucker bereitet man, indem man feingeschnittene Vanille im Mörser zerreibt und mit ein wenig Zucker stößt, bis sie recht fein ist, sie dann siebt und das Zurückbleibende wieder mit Zucker im Mörser fein stößt und dann siebt.

Um gebrannten Zucker (Karamel) zu bereiten, läßt man gestoßenen Zucker in einer Messingpfanne zergehn, gibt, sobald er gelb wird und schäumt, ein paar Löffelvoll siedendes Wasser dazu und läßt ihn aufkochen. Dunkler gebrannten Zucker verwendet man als Zuckerfarbe (für braune Saucen u. dgl.).

Vom Sieden des Zuckers zum Einsieden der Früchte, zu klaren Sulzen, zum Verzuckern u. s. w. Ein halbes Kilo von feinem Zucker, am besten von Würfelzucker, der nicht so hart ist als anderer,

befeuchtet man mit 3 Deziliter Wasser und läßt ihn stehn, bis er sich aufgelöst hat. Dann mischt man Schnee von einem Eiklar dazu, stellt den Zucker in einem Einsiedbecken o. dgl. auf den Herd und rührt ihn, bis er warm ist, dann aber nicht mehr. Man kocht ihn anfangs auf jäher Hitze, gießt, wenn er aufsteigt, ein paar Eßlöffelvoll kalten Wassers dort hinein, wo er am stärksten aufwallt, zieht ihn vom Feuer, schäumt ihn ab und läßt ihn dann wieder kochen. Hat man ihn zwei- oder dreimal auf diese Weise abgeschreckt und jedesmal den Schaum abgenommen, so gibt man einen Löffelvoll reinen scharfen Essig oder Limonensaft dazu, welcher noch das letzte Unreine heraustreibt. (Was sich während des Kochens an der Seitenwand des Geschirres vom Schaum anlegt, wäscht man mit einem in heißes Wasser getauchten Schwamm ab, damit es sich nicht mehr in den Zucker kochen kann.) So gereinigter Zucker heißt geläutert. Wird er für Sulzen u. dgl. verwendet, so seiht man ihn noch durch eine in heißes Wasser getauchte, aufgespannte Serviette. Zu anderen Verwendungsarten wird er noch weiter gekocht. Im ganzen kann man ihn sechs Grade des Kochens durchmachen lassen, und zwar auf folgende Weise: Man läßt den geklärten Zucker noch eine Weile fortkochen, taucht dann den Schaumlöffel hinein, hebt ihn wieder heraus und läßt ihn ablaufen. Lösen sich dabei lappenförmige Tropfen ab, so hat der Zucker den ersten Grad, den Breitlauf (auch Lappen genannt), erreicht. Wenn man ihn noch weiter kochen läßt, bildet sich beim Herausheben des eingetauchten Löffels an einem Faden eine Perle, welche in den Zucker fällt, während der Faden sich an den Löffel zurückzieht; das ist der zweite Grad oder die Perle. Taucht man nach einigen Augenblicken wieder den Löffel in den fortsiedenden Zucker und berührt ihn dann mit dem Zeigefinger, so wird, wenn man den Daumen leicht an diesen legt und dann entfernt, sich zwischen beiden Fingern ein Faden ziehen; dies ist der dritte Grad, der Faden oder das Spinnen genannt. Bis zu diesem Grade gekochter Zucker wird sehr oft verwendet.

Man kann den Zucker nun noch weiter kochen lassen, wobei das Feuer immer gleich stark bleiben und das Gefäß an der Seitenwand öfters mit dem Schwamme gewaschen werden muß. Wenn man dann den Löffel wieder eintaucht, heraushebt und ablaufen läßt und hierauf in die innere Seite desselben bläst, werden sich auf der äußeren Seite kleine Bläschen zeigen; dies ist der Flug oder die kleine Blase, der vierte Grad. Nach 2 bis 3 Minuten hebt man den Schaumlöffel auf und bläst wieder hinein. Nun werden sich größere Blasen bilden. Dies ist der starke Flug oder die große Blase, der fünfte Grad.

Ist der Zucker auf diesem Punkte, so wird der Schaumlöffel ganz weggelegt, ein kleines Holzstäbchen in recht kaltes Wasser gestellt, nach einer Weile aus dem Wasser genommen, abgeschwenkt, aber nicht abgewischt, zentimetertief in den Zucker getaucht und schnell wieder in das Wasser zurückgegeben. Dann probiert man, ob der Zucker sich zerbeißen läßt, ohne an den Zähnen zu hängen, und beim Abziehen vom Hölzchen krachend bricht. Ist dies der Fall, so hat der Zucker den sechsten Grad, den Bruch, erreicht. Es versteht sich von selbst, daß alle diese Versuche öfters gemacht werden müssen.

Will man aus gesponnenen Zuckerfäden Verzierungen, z. B. einen Sturz über Kompott oder ein Nestchen, in das man Eier aus Gefrorenem legen kann, herstellen, so läßt man den Zucker bis zum sechsten Grade kochen und gibt dann eine Messerspitzevoll feingestoßenen Alaun oder Weinstein dazu (damit der Faden zäh bleibt). Hierauf nimmt man ein paar Tropfen von dem heißen Zucker auf eine mit Mandelöl bestrichene Kuppelform oder eine umgestürzte Porzellanschüssel und zieht von den Tropfen mittels eines Löffels einen Faden, mit dem man die Form netzartig dicht umspinnt, wobei man immer wieder einige Tropfen vom gekochten Zucker nachnimmt. Wird derselbe steif, so muß man ihn nochmals erwärmen. Nach einer Stunde hebt man das Gespinst vorsichtig von der Form.

Über das Vorrichten von Südfrüchten.

Mandeln und Haselnüsse werden meistens geschält verwendet. Sind sie ungeschält zu nehmen, so ist dies bei den Speisevorschriften besonders angegeben. Wenn man sie mit der Schale gebraucht, werden sie nur mit kaltem Wasser gewaschen und mit einem Tuch abgetrocknet. Will man Mandeln die braune Haut abziehen, so gibt man sie in heißes Wasser und läßt sie nur so lange darin, bis man sie schälen kann. Dann wäscht man sie und trocknet sie ab. Das Zerkleinern der Mandeln geschieht am besten durch Reiben auf einer Bröselmühle. Es geht schneller als das Stoßen oder Schneiden und sie werden gleichmäßiger und lockerer. Will man sie stoßen, so tut man gut, ein paar Tropfen einer Flüssigkeit beizumischen, die zur Speise, für welche sie verwendet werden sollen, paßt (Milch, Eiklar, Wasser, Pomeranzensaft), oder gestoßenen Zucker mitzustoßen. Sie werden dann nicht ölig. Sollen sie fein geschnitten werden, so schneidet man sie mit dem Wiegemesser und schüttelt sie durch den Durchschlag oder besser durch ein recht grobes Sieb. Die oben zurückbleibenden werden wieder geschnitten und gesiebt. Gestiftelt geschnittene Mandeln erhält man, wenn man jede abgezogene Mandel nach der Länge mit einem scharfen Messer

in mehrere Stücke (Stifte) schneidet, blätterig geschnittene, wenn man sie nach der Breite dünn schneidet, halbierte, wenn man die Mandeln mehrere Stunden in kaltem Wasser liegen läßt, dann schält und mit einem Messer auseinander nimmt. Zum Rösten werden die abgezogenen ganzen oder gestiftelt geschnittenen Mandeln mit oder auch ohne Zucker in eine Messingpfanne gegeben und auf dem Feuer gerührt, bis sie gelblich sind. Um Haselnüsse schälen zu können, muß man sie in einer Pfanne rösten oder in heißem Wasser oder 24 Stunden in kaltem Wasser liegen lassen. Nüsse werden, solange sie milchig sind, mit einem feinen Messer geschält. Getrocknete läßt man wie Mandeln in Wasser liegen, bis man das gelbe Häutchen abziehen kann. Um das angegebene Gewicht geschälter Haselnüsse oder Nüsse zu erhalten, muß man ungefähr das dreifache Gewicht ungeschälter Früchte nehmen. Pignolen werden gewaschen und mit einem Tuch abgetrocknet. Wenn man sie zum Zieren von Kompotts verwenden will, legt man sie in heißes Wasser, damit sie aufspringen. Um Pistazien das braune Häutchen ablösen zu können, gibt man sie zuerst in heißes, dann in kaltes Wasser. Rosinen und Korinthen (Weinbeerln) werden gewaschen, mit einem Tuch abgetrocknet und ausgesucht. Die großen Rosinen, auch Zibeben genannt, schneidet man dann auseinander, um die Kerne herauszunehmen. Verzuckerte Zedernspalten, Zitronat oder Succade genannt, schneidet man zuerst dünnblätterig und dann länglich oder mit dem Wiegemesser oder, wenn sie zum Auslegen bestimmt sind, zu hübschen Formen (Blättern o. dgl.). Pomeranzenzeltel (Arancini) werden meistens fein geschnitten.

Beimischung von Geruch und Geschmack.

Bei Cremes und anderen süßen Speisen mischt man meist den Geruch dem Obers bei. Die angegebenen Quantitäten sind auf drei bis vier Dezilitter Obers berechnet. Von Vanille gibt man ein fingerbreites Stück der Schote in das siedende Obers, das man dann zudeckt, auskühlen läßt und seiht, oder man mischt dem Obers Vanillezucker bei. Von Zimt wird ein längeres Stück mit dem Obers gekocht. Von Kaffee gibt man 7 Deka frisch gebrannte, ungeriebene, noch heiße Kerne in das siedende Obers und seiht dieses, sobald es ausgekühlt ist, oder man mischt stark bereiteten schwarzen Kaffee zum Obers. Von Schokolade reibt man 7 Deka, verrührt sie in einer Messingpfanne auf dem Feuer mit wenig Wasser recht fein und mischt dann nach und nach das Obers dazu. Von Tee gibt man 5 Gramm in das Obers und seiht dieses, sobald es erkaltet ist. Gebrannten Zucker (Karamel, S. 59) kocht man mit

Obers auf. Von Limonen und Pomeranzen mischt man den mit Zucker von den Schalen abgeriebenen Geruch zum Obers. Von Ananas stößt man ein kleines Stückchen einer frischen Frucht, gibt es in das Obers und seiht dieses, oder man kocht mit dem Obers das Aroma aus den Schalen oder mischt ihm den Saft von eingesottenen Früchten bei. Von abgezogenen rohen Mandeln oder Haselnüssen oder mit Zucker gerösteten Mandeln werden 7 Deka gestoßen und in das siedende Obers gegeben, das man dann auskühlen läßt und durch ein Sieb schüttet. Von Maraschino, Rum oder Arrak mischt man einige Löffelvoll zur fertigen Creme. Man kann auch zwei (oder mehr) zusammenpassende Gerüche zu einer Creme geben, z. B. Vanille und gebrannten Zucker, Pomeranzen und Rum u. s. w.

Bereitung von Chaudeau und Creme.

Man sprudelt die Dotter mit der gezuckerten Flüssigkeit (bei Chaudeau Wein oder Saft, bei Creme Obers), schüttet das Gesprudelte in das Einsiedebecken oder in eine Messingpfanne und schlägt es über Feuer mit der Schneerute oder sprudelt es in einem engen, hohen Topfe,[1]) bis es zu steigen beginnt. Dann zieht man das Geschirr von der starken Hitze zurück und peitscht oder sprudelt fort, bis die Masse dick und schaumig geworden, worauf man sie gleich servieren oder, wenn sie kalt werden soll, das Geschirr in kaltes Wasser halten und sie während des Auskühlens fortschlagen oder sprudeln muß. Damit Creme nicht gerinnt (topfig oder käsig wird), was besonders dann leicht geschieht, wenn man sie aus gutem, dicken Obers bereitet, kocht und seiht man dieses vor der Verwendung und sprudelt die Creme auf sehr jäher Hitze. Sollte sie trotz dieser Vorsichtsmaßregeln und trotz rechtzeitiger Entfernung vom Feuer gerinnen, so mischt man ihr rohe, mit ein wenig kalter Milch gesprudelte Dotter bei, um sie zu binden.

Was das Verhältnis zwischen Flüssigkeit und Dottern betrifft, so rechnet man auf je 2 Deziliter geistiger Flüssigkeit ein Deziliter Dotter, auf die gleiche Menge Obers etwas weniger. Bei Creme kann man Dotter ersparen, indem man ein wenig Mehl verwendet, und zwar bei 3 bis 4 Deziliter einen Kaffeelöffel voll, welcher zwei Dotter ersetzt. Man rührt die Dotter mit dem Mehle glatt ab, ehe man sie zur Flüssigkeit sprudelt.

Wein-Schaum oder Chaudeau. 3½ Deziliter guten Wein und 14 Deka aufgelösten Zucker oder 3½ Deziliter mit 14 Deka Zucker gekochten, ausgekühlten Wein sprudelt man mit 7 oder 8 Dottern zu Chaudeau.

[1]) Wenn man Chaudeau oder Creme in einem Topfe sprudelt, empfiehlt es sich, denselben in einem größeren Gefäße mit siedendem Wasser (Wasserbad) über das Feuer zu stellen, um die Gefahr des Anbrennens zu vermeiden.

Pomeranzen-Chaudeau oder -Schaum. Man läßt ein Deziliter Wasser mit 18 Deka Zucker aufsieden und sprudelt es, wenn es ausgekühlt ist, mit 2 Deziliter Pomeranzensaft, einem Deziliter Limonensaft und 2 Deziliter Dotter zu Chaudeau.

Punsch-Chaudeau. Man bereitet Chaudeau aus 2½ Deziliter ausgekühltem Holländer-Tee, Saft von einer Limone und 2 Pomeranzen, Zucker und Rum nach Geschmack und 8 Dottern.

Rum- oder Likör-Chaudeau. Zu gewöhnlichem Chaudeau von leichtem Wein mischt man ein paar Löffelvoll Rum oder beliebigen Likör. Oder man bereitet Chaudeau aus 1¾ Deziliter Maraschino-Likör und 1¾ Deziliter Pomeranzensaft, Zucker nach Geschmack und 8 Dottern.

Saft-Chaudeau. Man verrührt 15 Deka Zucker und 6 Dotter zu einer schaumigen Masse, gibt 3 Deziliter Obstsaft (von Erdbeeren, Himbeeren, vor dem Auspressen gestoßenen Weichseln u. dgl.), den man mit ein wenig Limonensaft gerührt hat, dazu und schlägt die Masse am Feuer, bis sie steigt.

Rahmschaum (Creme) mit Vanille. 3½ Deziliter Obers werden mit Vanille ausgesotten, ausgekühlt und geseiht und dann mit 7 Deka Zucker und 6 Dottern oder einem Kaffeelöffel Mehl und 4 Dottern auf jäher Hitze gesprudelt.

Kaffee-Creme. 3½ Deziliter von mit gutem Kaffee gemischtem, entsprechend gezuckerten Obers oder 3½ Deziliter gezuckertes Obers mit Kaffeegeruch (S. 62) sprudelt man mit 7 Dottern oder einem Kaffeelöffel Mehl und 5 Dottern, bis es dick wird.

Karamel-Creme. 7 Deka Zucker werden auf die Seite 59 angegebene Weise zu Karamel gekocht, dann ausgekühlt und mit 6 Dottern, 3½ Deziliter Obers und Zucker nach Geschmack zu Creme gesprudelt.

Schokolade-Creme. Man kocht 10 Deka Zucker mit ein wenig Wasser, rührt 10 Deka im Ofen erweichte Schokolade und, wenn dieselbe recht glatt ist, ein halbes Liter kaltes Obers und 4 Dotter dazu und schlägt die Mischung über Feuer, bis sie dick ist. Oder man läßt 7 Deka mit 4 Deziliter Obers gekochte Schokolade auskühlen und sprudelt sie mit 7 Deka Zucker und 6 Dottern über Feuer zu Creme.

Für dunkle Creme kocht man 10 Deka Schokolade mit 4 Deziliter Wasser und sprudelt sie mit Zucker nach Geschmack und 5 Dottern.

Creme von entöltem Kakaomehl. Man verrührt 4 bis 6 Deka Kakaomehl nach und nach mit 3 Deziliter Obers und kocht das Verrührte auf. Wenn es ausgekühlt ist, gibt man Zucker und 4 Dotter dazu und schlägt es über Feuer, bis es steigt.

Tee-Creme. Man sprudelt Aufguß von einem Kaffeelöffel russischem Tee mit 4 Deziliter Obers, 7 Deka Zucker und 6 Dottern zu Creme und gibt, wenn dieselbe dick wird, ein wenig Rum oder Pomeranzenzucker dazu.

Pomeranzen-Creme. Man sprudelt 3½ Deziliter Obers mit 6 Dottern und 7 Deka Zucker zu Creme und gibt einen Löffel Pomeranzen-Zucker dazu.

Ananas-Creme. Man sprudelt 3 Deziliter Obers mit 6 Dottern, 6 Deka Zucker und ein wenig Saft von eingesottener Ananas zu Creme.

Likör- und Rum-Creme. Zu Creme von 3½ Deziliter Obers, 6 Dottern und 10 Deka Zucker mischt man 3 Löffelvoll Likör oder 2 Löffel Rum oder Arrak.

Mandel- oder Haselnuß-Creme. Man stößt 7 Deka entweder nur abgezogene oder auch mit Zucker geröstete Mandeln oder Haselnüsse und gibt sie in 3½ Deziliter siedendes Obers, läßt dieses erkalten, seiht es und sprudelt es mit 5 Dottern und 7 Deka Zucker zu Creme.

Creme zum Füllen von Backwerk. Man sprudelt 2 Deziliter Obers, 5 Dotter, ein Kaffeelöffel Mehl, 10 Deka Zucker mit Geruch und 1½ Deka Butter am Feuer zu Creme und mischt, wenn dieselbe dick ist, 5 Deka geröstete, gestoßene Mandeln dazu.

Kalte russische Creme. Man rührt 6 Dotter mit 3 Eier schwer gesiebtem Zucker mit Vanillegeruch eine Viertelstunde und mischt dann fest geschlagenen Schaum von 2 Deziliter Obers und zuletzt ein wenig Rum oder Likör dazu.

Übergüsse und Saucen für Mehlspeisen.

Chaudeau und Creme kann in jeder der angegebenen Bereitungsarten als Überguß für eine Mehlspeise verwendet oder dünner gemacht, d. i. mit weniger Dottern hergestellt, und in einer Sauceschale zu Pudding u. dgl. serviert werden. Soll eine Creme als Sauce und kalt zu einer Mehlspeise gegeben werden, so mischt man sie mit ein wenig Obersschaum und setzt sie in Eis.

Schwarzer Schokolade-Überguß. 14 Deka geriebene Schokolade, 14 Deka gestoßener Zucker und 4 Deziliter Wasser werden fein verrührt, dann dicklich eingekocht und über ein gestürztes, ein wenig ausgekühltes Koch gegossen.

Karamel-Beguß. Von 20 Deka Zucker bereitet man Karamel (S. 59), das man gleich in ein anderes Geschirr schüttet oder in Wasser stellt und stehn läßt, bis man es über die gestürzte Mehlspeise gießen kann.

Pomeranzen-Beguß oder -Sauce. Man mischt den Saft von 2 Pomeranzen und einer Limone mit 10 Deka Zucker, den man mit Wasser aufgelöst hat, und Pomeranzengeruch und läßt ihn aufsieden.

Punsch-Sauce. Man macht leichten Pomeranzen-Chaudeau (S. 64) und mischt Rum nach Geschmack dazu.

Wein-Sauce. Man verrührt einen Kaffeelöffelvoll Mehl, 2 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 3 Dotter und eine Prise Salz mit einem Glase Madeira oder anderem guten Wein, rührt die Sauce auf dem Feuer, bis sie dicklich wird, zieht sie dann zurück und rührt sie noch eine Weile.

Weinbeeren-Sauce. Abgezupfte Beeren von süßen Trauben dünstet man eine halbe Stunde mit Zimtrinde, Limonen- oder Pomeranzenschalen und Gewürznelken. Dann läßt man Zucker und hierauf ein wenig Kipfelbrösel in heißer Butter gelb werden, gibt das Gedünstete dazu, läßt es aufkochen und streicht es durch ein Sieb.

Pfirsich-Sauce. Gezuckerten weißen Wein und Pfirsichsalse oder passiertes, frisches Pfirsichmark kocht man miteinander auf.

Weichsel-Sauce. Man kocht Weichseln mit rotem Wein, Zucker und einem Stückchen Zimt auf und passiert sie.

Marillen-Sauce. 2 Löffelvoll Marillensalse werden mit dem Safte von 2 Pomeranzen oder mit weißem Wein und ein wenig Zucker aufgekocht und in einer Sauceschale zur Mehlspeise gegeben.

Salsen-Beguß. Salse von Marillen, Himbeeren oder Ribiseln wird mit ein wenig Wasser aufgekocht.

Obstsaft. Eingesottenen Obstsaft gibt man um ein gestürztes Koch oder serviert ihn in einer Schale dazu. Auch frisch ausgepreßten Saft von Erdbeeren, Ribiseln u. dgl. verwendet man als Beigabe zu Mehlspeisen. Er wird mit gestoßenem Zucker von gleichem Gewichte recht gut abgerührt, aber nicht gekocht, damit er Farbe und Geschmack behält.

Obstschaum. Man schlägt 2 Klar zu festem Schnee, läßt gleichzeitig Saft von Dunstobst, in den man ein paar Löffelvoll Zucker gegeben hat, siedend heiß werden, mischt den Schnee nach und nach mit so viel vom Safte, daß er Farbe und Geschmack bekommt, aber noch dick bleibt, und gibt ihn im Kranze um das Koch.

Oder: Schnee von 2 Klar wird mit 2 Löffelvoll Zucker gerührt, mit 2 Deziliter Ribiselsaft gemischt und wie Chaudeau auf Glut gesprudelt.

Salsenschaum. Man rührt 2 Löffelvoll Himbeer-, Pfirsich- oder Marillen-Salse und ebensoviel Zucker recht schaumig und mischt festen Schnee von 2 Eiklar oder Schaum von 2 Deziliter Obers dazu.

Weißer Vanilleschaum. Man mischt zu Schaum von 2 Deziliter Obers 5 Deka gestoßenen Zucker und zuletzt etwas Vanillezucker, füllt den Schaum in eine Schale und läßt ihn bis zum Servieren auf Eis stehn.

Eierschaum von gesponnenem Zucker mit Vanille-Likör. 15 Deka Zucker werden in Wasser getaucht und bis zum Spinnen (S. 60) gekocht. Dann schlägt man 3 Eiweiß zu festem Schnee, gießt nach und nach bei beständigem Schlagen mit der Schneerute den heißen Zucker dazu, mischt Vanille-Likör darunter, streicht den Schnee über ein gestürztes Koch und stellt dieses für einige Minuten in das Rohr.

Schaum als Backwerkfülle.

Als Fülle für ausgehöhltes Backwerk verwendet man:

Vanilleschaum. Wie oben bereiteten Eierschaum von gesponnenem Zucker mischt man nach Geschmack mit Vanille-Likör.

Erdbeerschaum. Man mischt ausgepreßten, rohen Saft von Erdbeeren zu wie oben bereitetem Eierschaum von gesponnenem Zucker.

Erdbeerfülle. Man gibt 10 Deka passierte Erdbeeren und 16 Deka Staubzucker in das Einsiedebecken, hält dieses in heißes Wasser und schlägt die Masse mit der Schneerute zu dickem Schaum, den man dann unter beständigem Schlagen auskühlen läßt.

Nuß- oder Haselnuß-Schaum. Man schlägt 3 Eiklar und 10 Deka Staubzucker in dem in heißes Wasser gehaltenen Einsiedebecken zu Schaum, läßt denselben unter beständigem Schlagen erkalten und mischt dann 5 Deka mit Obers feingestoßene Nüsse oder Haselnüsse dazu.

Kindskoch.

Man sprudelt 3 bis 5 Deka Mehl mit einem Deziliter kalter Milch ab, kocht das Abgesprudelte unter beständigem Rühren in 4 Deziliter siedende Milch ein, rührt das Koch, bis es wieder siedet, und läßt es dann eine Viertelstunde ruhig kochen

Schmankerl.

Man drückt 2 Deka gestoßenen Zucker mit einem nußgroßen Stückchen Butter ab, rührt 2 Deziliter Mehl und nach und nach so viel kaltes Obers dazu, daß man eine dickflüssige Masse erhält, streicht diese dünn auf das mit Butter bestrichene Blech und bäckt sie im Rohre. Während des Backens bestreicht man die Stellen, an denen sich eine Kruste gebildet hat, sogleich mit Butter und nimmt dort, wo die Masse zu dick ist, das Weiche derselben mit einem Löffel weg. Sobald ein Stückchen steif und braun geworden ist, wird es herausgeschnitten. Will man von Schmankerlteig Düten drehen, so schneidet man ihn auf dem Bleche zu viereckigen Fleckchen, die noch heiß über ein gespitztes Holz gebogen werden.

Frittaten, Pfannenkuchen, Omeletten.

Frittaten für Suppen und zum Auslegen einer Form bereitet man, indem man 2 Deziliter Milch, 2 Eier, ein Deziliter Mehl und ein wenig Salz recht gut absprudelt und davon sehr dünne Flecken bäckt. Für Pfannenkuchen und Omeletten nimmt man zu 3½ Deziliter Obers 3 bis 5 Eier, 7 Deka Mehl, 3 Deka Zucker und ein wenig Salz, schlägt die Klar zu Schnee und bäckt die Flecken dicker. Das Backen der dünnen Flecken geschieht auf folgende Weise: Man läßt in der flachen Omeletten-Pfanne einen Löffelvoll Rindschmalz heiß werden und gießt dann so viel vom Teige hinein, daß derselbe den Boden der Pfanne, die man ein wenig dreht, damit er sich gleichmäßig verteilt, dünn bedeckt. Sollte man zuviel Teig eingegossen haben, so schüttet man den überflüssigen wieder zurück. Nun hält man die Pfanne über mäßiges Feuer und läßt den Flecken unten braun werden, hebt ihn dann mit dem Schmarrenschäuferl in die Höhe, stürzt ihn mit der rohen Seite in die Pfanne, gibt ein wenig Schmalz nach und bäckt ihn fertig. Ehe man neuen Teig eingießt, gibt man wieder Schmalz nach.

Brandteig.

Man läßt 3½ Deziliter Milch und 5 Deka Butter oder 2 Deka Rindschmalz in einer Kasserolle aufsieden, schüttet dann auf einmal 3½ Deziliter Mehl dazu, zieht die Kasserolle zurück und rührt den Teig ab. Hierauf stellt man das Geschirr wieder auf das Feuer, rührt so lange fort, bis der Teig recht zart und dick geworden ist und sich von Löffel und Pfanne löst, gibt ihn dann schnell in ein anderes Geschirr, rührt oder stößt ihn, solange er noch warm ist, und mischt, wenn er ausgekühlt ist, nach und nach die Eier dazu. Zu der angegebenen Quantität Teig gibt man meist 3 ganze Eier und 4 Dotter oder 6 ganze Eier. Diese soll man vor dem Gebrauch eine Weile in lauem Wasser liegen lassen. Verwendet man statt Milch gutes Obers, so braucht der Teig kein Fett. Gibt man einige Tropfen Branntwein oder Rum in den Teig, so zieht er beim Backen weniger Fett und wird rescher. Man kann den Brandteig statt mit Milch oder Obers mit Wasser oder gezuckertem Wein bereiten.

Backteige.

Schmarrenteig. Man sprudelt 3 Deziliter Mehl, 4 Dotter und ein wenig Salz und Zucker mit ungefähr 4 Deziliter Obers zu einem dickflüssigen Teig ab und gibt noch den Schnee der 4 Klar dazu.

Weinteig. Man sprudelt 3½ Deziliter feines Mehl mit ebensoviel gutem weißen Wein glatt ab, taucht das zu Backende ein und

beginnt sofort zu backen. Gibt man Schnee zum Teig, so wird er weniger resch.

Mit Ei. Man sprudelt 3½ Deziliter kalten Wein mit 3 Deziliter Mehl, 2 ganzen Eiern, einem Löffel Rindschmalz oder feinem Öl, einem Löffel Zucker und ein wenig Salz (bei rotem Wein auch Zimt) recht gut ab.

Bierteig. Man sprudelt 14 Deka Mehl mit ungefähr 2 Deziliter Bier, einem Eßlöffel Öl oder zerlassenem Rindschmalze, Salz und Pfeffer ab und gibt Schnee von 2 Klar dazu.

Teige zu Suppen und Mehlspeisen.

Farferlteig. Man gibt 4 Deziliter Mehl in eine Schüssel, klopft dann 2 Eier, einige Löffel kaltes Wasser und ein wenig Salz in einem Töpfchen mit einer zweispitzigen Gabel ab, schüttet dies nach und nach in das Mehl und verrührt es dabei schnell und so lange mit der Gabel, bis das ganze Mehl bröselig und kleinbröckelig geworden ist.

Gerstelteig. 3 Deziliter Mehl werden auf das Nudelbrett gehäuft und ein wenig gesalzen. Dann macht man in der Mitte des Mehles eine Grube, gibt in diese ein Ei und ganz wenig Wasser, mischt mit einem Messer das Mehl zum Ei, bis der Teig so fest ist, daß man ihn mit der Hand kneten kann, und arbeitet ihn dann recht gut ab, wobei man noch Mehl auf das Brett streut und so viel davon zum Teige knetet, als er aufnimmt. Man reibt den Teig dann auf dem Reibeisen, streut das Geriebene auf dem Brett auseinander und läßt es ein wenig trocknen, ehe man es einkocht.

Nudelteig muß etwas weicher gemacht werden, weshalb man für einfachen Nudelteig (für Nudeln zum Abschmalzen, Schlickkrapferl u. dgl.) ein wenig mehr Wasser zum Ei gibt. Feinen Teig (zu sehr feinen Nudeln für Suppen oder Milchspeisen) bereitet man nur mit Dottern. Wenn der Teig genügend abgearbeitet ist, formt man ihn zu kleinen Laibchen, deckt dieselben zu und treibt sie dann nacheinander aus, wobei man Brett und Rollholz mit Mehl bestreut, damit der Teig nicht anklebt. Teig für Suppennudeln soll man so fein als möglich, solchen für Nudeln zum Abschmalzen und Ausdünsten aber stark messerrückendick austreiben. Ehe man die Teigflecken schneidet, läßt man sie auf einem Tuch eine Weile liegen, damit sie trocknen. Sollen aus einem Flecken feine Nudeln gemacht werden, so schneidet man ihn in der Mitte durch, legt die beiden Teile aufeinander, rollt sie zusammen und schneidet nun mit einem sehr scharfen, dünnen Messer die Nudeln so fein als möglich herab, so daß sie wie lange, feine Fäden aussehen. Für Nudeln zum Abschmalzen wird der Teig zu vier-

fingerbreiten Streifen geschnitten, die man aufeinanderlegt und zu zwei- bis dreimesserrückenbreiten, kurzen Nudeln schneidet.

Strudelteig. Nr. I. Man nimmt 3½ Deziliter feines Mehl auf das Brett, sprudelt ein Ei oder nur ein Eiweiß mit ein wenig Salz und lauwarmem, aber nicht gesottenen Wasser ab und mischt es mit dem Mehle zu einem weichen Teige, der anfangs an Hand und Brett klebt. Wenn er sich zu lösen beginnt, legt man ihn auf eine bemehlte Stelle des Brettes, reinigt die Hände und arbeitet nun den Teig so lange ab, bis er Blasen bekommt, wobei man die Hände öfters bemehlt. Dann bestreicht man ihn mit lauem Wasser, bedeckt ihn mit einer Schüssel, u. zw., wenn er weich ist, mit einer kalten, wenn er fest ist, mit einer erwärmten, und läßt ihn eine halbe Stunde rasten. Hierauf wird ein Tuch über einen Tisch gebreitet und mit Mehl bestaubt, der Teig ein wenig ausgetrieben, auf das Tuch gelegt und rund herum mit beiden Händen ausgezogen, bis er ganz durchsichtig ist. Wenn nur eine Person ihn auszieht, muß sie das Rollholz auf den Teig legen, damit er gehalten wird. Können sich zwei Personen damit beschäftigen, so fahren beide mit den bemehlten Händen unter den ein wenig ausgetriebenen Teig und ziehen ihn mit der äußeren Seite der Hände so lange größer, bis er in der Mitte fein genug ist, worauf er auf das Tuch niedergelassen und ringsherum mit den Fingern fein ausgezogen wird. Den dick bleibenden Rand schneidet man weg. Man bestreicht den Teig dann mit der Fülle und hebt hierauf das Tuch auf einer Seite mit beiden Händen langsam in die Höhe, damit er sich zusammenrollt. Soll der Strudel gebacken werden, so dreht man ihn schneckenförmig und gibt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle. Zum Dunstsieden wird er ebenso gedreht und in eine glatte Form gegeben. Will man ihn sieden, so schneidet man ihn vor dem Einkochen in drei- bis vierfingerlange Stücke, muß ihn jedoch an den Stellen, wo er abgeschnitten wird, vorher mit einem bemehlten Kochlöffelstiele niederdrücken, damit die Fülle nicht ausfließt. Man kann ihn auch schneckenförmig drehen und in einer Kasserolle im ganzen sieden und erst nachher schneiden.

Nr. II. Teig mit Fett. Für Strudel, welche gebacken werden, gibt man ein nußgroßes Stück Rindschmalz oder ein etwas größeres Stück Butter in den Teig.

Nr. III. Mit Milch. 3 Deziliter lauwarme Milch, in die man 3 Deka Butter gegeben hat, mischt man mit gesalzenem Mehl zu einem nicht sehr weichen Teige, den man mit einem Tuche bedeckt und eine halbe Stunde rasten läßt. Man kann nebst Milch und Butter einen Dotter zum Mehl mischen.

Mürbe Teige zu Pasteten und Kuchen.

Mürbe Teige müssen schnell und womöglich an einem kühlen Orte gemacht werden, damit die Butter sich nicht erweicht. Dieselbe wird auf das Mehl gelegt, zerschnitten und mit dem Mehle gemischt, mit dem Rollholze dünnblätterig gerollt und durch Reiben zwischen den Händen zerbröselt. Dann mischt man die übrigen Bestandteile mit dem Messer dazu und knetet den Teig nur sehr wenig ab. Sollen solche Teige ungefüllt gebacken werden, so muß man sie mit einer Gabel durchstechen, damit sie nicht blasig werden.

Mürber Teig. Nr. I. 17 bis 20 Deka Butter werden mit 28 Deka Mehl auf die oben angegebene Weise abgebröselt und mit 2 oder 3 Dottern, Salz und ein wenig Obers oder kaltem Wasser ganz leicht zu Teig gemacht, den man dann in ein Tuch einschlägt und an einem kalten Orte, im Sommer in einem Keller oder auf Eis, eine Stunde rasten läßt. Man verwendet ihn zum Auslegen von Formen. Ist der Teig für süße Kuchen bestimmt, so gibt man außer den genannten Bestandteilen ein wenig Zucker oder nebst diesem einen Löffel Rum dazu.

Nr. II. 21 Deka Butter werden mit 28 Deka Mehl abgebröselt und mit 2 Dottern, Salz, einem Eßlöffel Wein oder Limonensaft und saurem Rahm zu Teig gemacht, den man mehrmals ausrollt und wieder zusammenschlägt und dann eine Stunde rasten läßt.

Bröselteige.

Nr. I. 14 Deka Butter werden mit 21 Deka Mehl auf die oben angegebene Weise abgebröselt, mit 7 Deka Zucker, Limonengeruch und ein wenig Salz gemischt und mit einem oder 2 Dottern schnell zu Teig gemacht, den man wenig knetet und gleich austreibt und verwendet oder zudeckt und vor der Verwendung eine halbe Stunde an einem kühlen Orte rasten läßt.

Ebenso bereitet man Teig von 14 Deka Butter, 28 Deka Mehl, 14 Deka Zucker und 4 Dottern oder von 14 Deka Butter, 14 Deka Mehl, einem Dotter und 2 Löffel Wasser.

Nr. II. Man bereitet den Teig wie den vorigen, aber von 14 Deka Butter, 14 Deka Mehl, 7 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln, beliebigem Geruch, ein wenig Salz und 2 Dottern.

Nr. III. 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker und 28 Deka Mehl werden abgebröselt und mit dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Limone und 4 Dottern schnell zu Teig gemacht.

Nr. IV. Mit hartgesottenen Dottern. Zwei hartgesottene Dotter werden mit dem Rollholze zerdrückt, mit 7 Deka Zucker und 14 Deka

Mehl gemischt, mit 14 Deka Butter abgebröselt und mit einer Messerspitze Salz, einem frischen Dotter, einem Löffelvoll Limonensaft und einem Löffelvoll saurem Rahm zu Teig gemacht.

Auf dieselbe Weise bereitet man Teig von 14 Deka Butter, 28 Deka Mehl, 10 Deka Zucker, 3 Deka süßen und einigen bitteren Mandeln, 3 hartgesottenen und 2 frischen Dottern und etwas kaltem Wasser.

Oder: Man macht den Teig aus 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 5 Deka Zucker, Limonengeruch, 2 hartgesottenen und 2 frischen Dottern und einem Löffel Rum und treibt ihn gleich aus.

Nr. V. 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker mit Vanille, 7 Deka Mandeln und 4 hartgesottene Dotter macht man zu Teig.

Nr. VI. Bröselteig ohne Ei. Man macht den Teig aus 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 10 Deka Zucker, 7 Deka Mandeln und dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Limone, oder aus 14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 7 Deka Zucker und 7 Deka Mandeln.

Mürbe Teige zu schmalzgebackenen Speisen.

Nr. I. Man gibt 15 Deka Mehl, ein wenig Salz und 3 Deka Butter auf das Brett, schneidet die Butter blätterig, mischt sie mit dem Mehle, zerdrückt sie mit dem Rollholz und zerbröselt sie mit den Händen, gibt dann 2 Dotter, ein wenig Obers und Wein dazu, macht den Teig so rasch als möglich zusammen und treibt ihn dünn aus.

Nr. II. 15 Deka Mehl, 3½ Deka Butter, 3 Dotter, Salz und sauren Rahm und, wenn man den Teig resch haben will, einen Löffel Wein mischt man rasch zu Teig. Man treibt denselben aus, legt ihn zusammen, deckt ihn zu, läßt ihn eine halbe Stunde an einem kühlen Orte rasten, treibt ihn wieder aus und legt ihn zusammen, läßt ihn abermals rasten und verwendet ihn dann weiter.

Oder: Man sprudelt 6 Dotter mit 2 Deziliter saurem Rahm, 2 Löffel Wein und ein wenig Salz ab, mischt das Gesprudelte mit dem Messer auf dem Brette zu Mehl, knetet den zarten Teig, bis er Blasen bekommt, läßt ihn eine halbe Stunde rasten und treibt ihn dann messerrückendick aus. (Für Rosen, Polsterzipfel u. s. w.)

Nr. III. Von 10 Deka Mehl, 5 Dottern, Salz und Wasser oder Limonensaft macht man einen weichen, zarten Teig, den man eine halbe Stunde rasten läßt und dann dünn austreibt. (Für Schneeballen u. dgl.)

Nr. IV. Man macht auf gleiche Weise Teig von 24 Deka Mehl, 14 Deka Butter, einem Dotter, ein wenig Eiklar, Salz und Obers und läßt ihn ¾ Stunden rasten.

Butter- oder Blätterteige.

Blätterteig Nr. I mit kaltem Wasser. Zum Gelingen eines Butterteiges ist erforderlich, daß man feines, trockenes Mehl und feste, fette, süße Butter verwendet und den Teig an einem kühlen Orte (im Keller) macht oder auf Eis rasten läßt.[1]) Man knetet zuerst die Butter (1/2 Kilo) auf dem Brette mit beiden Händen eine Weile durch, formt sie zu einem Viereck in der Dicke des Daumens und legt sie (im Sommer schon einige Stunden vor Bereitung des Teiges) in sehr kaltes Wasser oder zwischen Papier und Kasserolldeckel oder Teller auf Eis. Dann häuft man ein halbes Kilo Mehl auf das Brett, macht in der Mitte des Mehles eine Grube, gibt in diese 3 1/2 Deka Butter, ein Ei, einen Dotter, 1/4 Liter kaltes Wasser, den Saft einer halben Limone oder einen Löffel Rum (oder 2 Löffel Wein oder Essig) und einen schwachen halben Kaffeelöffel Salz, mischt diese Bestandteile mit dem Messer zum Mehl und knetet dann den Teig eine Viertelstunde lang tüchtig durch, was einige Anstrengung erfordert. Ist die Butter sehr fest, so muß man den Teig fester machen, als wenn sie nicht fest ist. Wenn der Teig recht zart geworden ist und unter der Hand schnalzt, gibt man ihm die Gestalt eines Brotes, bedeckt ihn mit einem Tuch und läßt ihn eine Viertelstunde rasten. Man treibt ihn dann zu einem Viereck aus, legt die mit einem Tuch abgetrocknete Butter darauf, schlägt den Teig in der auf Fig. 17 ersichtlichen Weise über derselben zusammen und klopft ihn mit dem Rollholz ein wenig in die Breite, damit die darin befindliche Luft entfernt und die Butter gleichmäßig verteilt wird. Dann treibt man ihn behutsam nach einer Richtung vor sich hin und zur Größe von 1 1/2 Bogen Papier aus (Fig. 18), wobei man Brett und Rollholz nur wenig stauben darf, kehrt das Mehl mit einem feinen Handbesen von der Oberfläche des Teiges ab, schlägt den Teig von oben und von unten gleichmäßig über, so daß er dreifach übereinander zu liegen kommt, und läßt ihn nun an einem kühlen Orte rasten. Nach einer Viertelstunde legt man ihn wieder auf das bemehlte Brett, u. zw. mit der offenen Seite gegen rechts (Fig. 19), und treibt ihn auf die früher angegebene Weise so dünn aus, als dies möglich ist, ohne daß er reißt und die Butter durchschlägt. Das Austreiben muß mehr durch Klopfen als durch Rollen und sehr behutsam, aber rasch geschehen, damit der Teig nicht trocken wird. Man schlägt ihn dann wieder dreifach zusammen und läßt ihn rasten und wiederholt dies noch

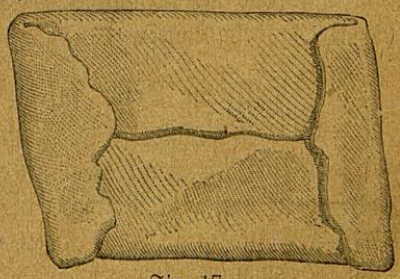


Fig. 17.

[1]) Personen, welche heiße Hände haben, gelingt Butterteig nicht.

viermal. Zwischen dem letzten Zusammenschlagen und der Verwendung muß er ein wenig länger rasten, als die früheren Male. Wenn er doch etwas weich geworden sein sollte, so läßt man ihn so lang auf Eis liegen, bis er wieder fest ist. Man kann den Butterteig Abends machen und ihn, nachdem er viermal gerastet hat, über Nacht im Keller stehn lassen. Am nächsten Vormittage muß er dann vor der eigentlichen Verwendung noch einmal ausgetrieben werden und nochmals rasten.

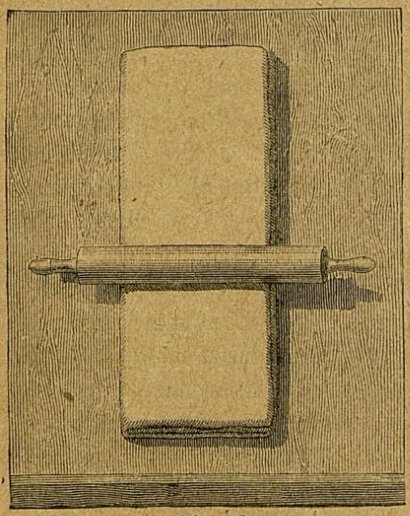


Fig. 18.

Zur Verwendung treibt man den Teig nach Bedarf kleinfingerdick oder etwas dünner aus. Wenn er auf dem Bleche gebacken wird, belegt man dieses mit mehrfachem Papier oder taucht es in kaltes Wasser. Mit Fett darf man es nicht bestreichen. Die Oberfläche des Teiges muß mit Ei bestrichen werden, welches man vorher mit ein wenig Salz oder für süßes Backwerk mit Zucker abschlägt. Zum Bestreichen verwendet man einen Pinsel oder Hühnerfedern. Es muß sehr vorsichtig geschehen, damit nichts vom Ei über den Rand des Teiges herabfließt, weil der Teig sonst beim Backen nicht gleichmäßig aufsteigt. Blätterteig erfordert gleich anfangs starke Hitze, da er sonst nicht steigt. Er ist ausgebacken, wenn er zu schäumen aufhört.

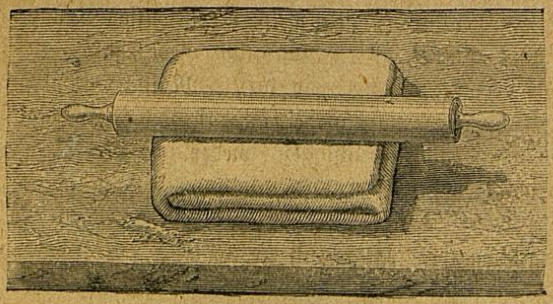


Fig. 19.

Blätterteig Nr. II mit heißem Wasser. 30 Deka Butter und 10 Deka Mehl werden gemischt, mit dem Rollholze blätterig ausgerollt und beiseite gelegt. Hierauf macht man von 20 Deka Mehl, 2 Dottern, 2 Kaffeelöffelvoll Rum, ein wenig Salz und heißem Wasser einen weichen, elastischen Teig und knetet denselben, bis er Blasen bekommen hat und kalt geworden ist. Dann schlägt man die mit Mehl gemischte Butter in den Teig ein und treibt diesen wie andern Blätterteig aus.

Blätterteig Nr. III mit saurem Rahm. Man nimmt von einem halben Kilo Mehl den vierten Teil weg, knetet ihn unter ein halbes Kilo Butter, macht vom übrigen Mehl mit 3 Dottern, fast 2 Deziliter mildem sauren Rahm, 4 Löffel Wein und ein wenig Salz einen Teig, läßt Butter und Teig rasten, schlägt dann die Butter in den Teig ein und treibt diesen aus.

Auf englische Art. In den dritten Teil von 50 Deka Mehl schneidet man 50 Deka Butter, mischt sie mit dem Mehle, rollt sie mit dem Rollholze dünnblätterig und stellt sie an einen kalten Ort. Das übrige Mehl knetet man mit 2 Dottern, einem Ei, 2 Löffel Rahm, 2 Löffel Wein, 2 Löffel Limonensaft, ein wenig Wasser und Salz zu Teig. Man treibt diesen Teig aus, gibt die Butter darauf, schlägt den Teig über der Butter zusammen und behandelt ihn weiter wie Blätterteig Nr. I.

Nr. IV. Auf französische Art schnell bereiteter guter Blätterteig mit Obers. Von 50 Deka Mehl knetet man die Hälfte mit 50 Deka Butter ab und macht die andere Hälfte mit 3 Dottern, 3 Löffel Wein oder 2 Löffel Rum, dem nötigen Salz und sehr gutem rohen, kalten Obers zu einem geschmeidigen Teige. Man knetet denselben gut ab, damit er recht zart wird, treibt ihn dann aus, legt die Butter darauf und schlägt ihn über derselben zusammen. Er wird hierauf wie anderer Butterteig fünfmal ausgetrieben und wieder zusammengeschlagen, doch ohne daß man ihn dazwischen rasten ließe, und dann sogleich verwendet und gebacken.

Nr. V. Französischer Butterteig ohne Ei. Man arbeitet 50 Deka Butter in einem nassen Tuche gut ab, macht einen ganz lockeren Teig von 50 Deka Mehl, Salz und der nötigen Menge Wasser, schlägt die Butter in denselben ein, treibt ihn aus, schlägt ihn wieder zusammen und treibt ihn aus und wiederholt dies noch ein drittes Mal. Dann läßt man den Teig eine Viertelstunde auf Eis rasten. Hierauf wird er zweimal nacheinander ausgetrieben und zusammengeschlagen, wieder rasten gelassen, nochmals zweimal nacheinander ausgetrieben und zusammengeschlagen und nach abermaligem Rasten verwendet.

Dieser Butterteig eignet sich hauptsächlich zu Krusten für Kuchen oder Pasteten. Es empfiehlt sich, die ausgestochenen Blätter auf dem mit Wasser bestrichenen Blech eine Weile in einem kühlen Raume stehn zu lassen, ehe man sie in das Rohr gibt, weil sie dann gleichmäßiger aufsteigen.

Auslegen von Formen, Teigkrusten und Pasteten.

Auslegen mit Früchten. Wenn man einen glatten Model mit eingesottenen Früchten, Zitronat, Mandeln v. dgl. auslegen will, so streicht

man ihn mit Butter aus, legt dann auf den Boden des Models ein nach der Form desselben geschnittenes Blatt Papier, bestreicht dasselbe ebenfalls mit Butter, legt die Gegenstände sternartig oder in anderer zierlicher Anordnung darauf und füllt dann die Speise, die in den Model kommen soll, vorsichtig löffelweise ein. Wenn sie gekocht und gestürzt ist, hebt man das Papier langsam ab.

Ausfüttern einer Form mit Frittaten. Man bäckt die Frittaten nur auf einer Seite, läßt sie erkalten und legt die mit Butter ausgeschmierte Form so damit aus, daß die ungebackene Seite der Flecken dem Geschirre anliegt und sie an den Rändern ein wenig übereinander stehn. Dann wird die Form gefüllt und mit einem Flecken so zugedeckt, daß die ungebackene Seite desselben nach oben kommt.

Gitter von mürbem Teige. (Nr. I, S. 71.) Man schneidet messerrückendick ausgetriebenen mürben Teig zu fingerbreiten Streifen und legt mit denselben einen nur schwach mit Butter ausgestrichenen glatten Model in der Weise aus, daß man zuerst von rechts nach links in gleich großen Entfernungen Streifen und dann quer über diese in ebensolchen Entfernungen wieder Streifen einlegt. Die Streifen müssen auch über die Seitenwand des Models bis hinauf zum Rande desselben gelegt werden.

Auslegen einer Form mit Teig. Man schneidet von mürbem Brösel- oder Butterteig einen Streifen von der Höhe und dem Umfange der Form, rollt ihn erst über sich selbst zusammen und dann in der Form auf, drückt ihn gleichmäßig an die Seitenwand derselben an und klebt dann seine Enden mit Ei übereinander. Auf den Boden der Form legt man eine genau nach der Größe desselben geschnittene Teigplatte und drückt dieselbe am Rande an den eingelegten Teigstreifen. Gewöhnlich wird die hineingefüllte Speise auch noch mit einer Teigplatte bedeckt. Will man die glatte Form vor dem Auslegen verzieren, so macht man feinen Teig von ein wenig Mehl, Butter und einem Dotter, sticht ihn zu Figuren aus, legt dieselben mit einer Spicknadel o. dgl. in den Model ein, drückt sie an, bestreicht sie gegen innen mit Eiweiß und trachtet, sie beim Einlegen des glatten Teigblattes nicht zu verschieben.

Auslegen kleiner Formen. Ausgeschweifte runde oder ovale kleine Formen und kleine Schüsselchen legt man mit je einem Teigstück aus und schneidet dasselbe oben, dem Rande der Form entlang, ab.

Hohl ausbacken. Man legt große und kleine Formen auf die oben angegebene Art mit mürbem Teig oder Brösel- oder Butter-Teig aus, füttert den inneren leeren Raum mit reinem Schreibpapier aus, füllt ihn mit kleinen Bohnen voll und bäckt den Teig bei mäßiger Hitze. Dann

nimmt man die Füllung heraus, stellt die Form noch für eine Weile in das Rohr, damit der Teig auch von innen Farbe bekommt, und stürzt hierauf die Kruste heraus. Man kann sie dann noch von außen mit Ei bestreichen und im Ofen trocknen lassen.

Auf becherförmige kleine Formen gibt man, wenn man sie ausgelegt und ausgefüllt hat, gewöhnlich noch Deckel von Teig, drückt auf jeden derselben in der Mitte einen Knopf von Teig und bestreicht sie mit Ei. Wenn die Becher gebacken sind, nimmt man die Deckel herab, stürzt und füllt die Becher und gibt die Deckel wieder darauf.

Krusten von mürbem oder Bröselteig. Teigplatten mit aufgebogenem Rande für Kuchen macht man von der Größe eines Tortenbleches oder der eines großen Krapfenstechers. Man legt die Teigflecken über mehrfaches Papier auf das Blech, biegt den Rand eines großen 2 bis 3 Zentimeter hoch, den eines kleinen halb so hoch auf und umwindet ihn zweimal mit einem Streifen starken Papieres, der so breit sein muß, als der Rand hoch ist, und dessen Ende man mit Mehlkleister festklebt. Der innere Raum wird mit reinem Schreibpapier und Bohnen ausgefüllt. Wenn die Krusten gebacken und ausgekühlt sind, nimmt man das Eingefüllte heraus, stellt sie wieder in das heiße Rohr und läßt sie darin, bis sie inwendig Farbe bekommen haben.

Krusten von Butterteig für Kuchen und Pasteten. Man schneidet aus dreimesserrückendick ausgetriebenem Teige nach einem Tortenblech eine runde Platte von der Größe, die der fertige Kuchen haben soll, schneidet von derselben einen daumenbreiten Reif herab, treibt die nun kleinere Platte zu ihrer vorigen Größe aus, legt sie über mehrfaches Papier auf das Blech und bestreicht sie mit Ei. Dann legt man den Reif vorsichtig auf die Platte, drückt ihn ein wenig an, bestreicht ihn auf der Oberfläche ebenfalls mit Ei und ritzt ihn am Rande seitwärts mit der Messerspitze in gleichmäßigen Entfernungen von je 4 Zentimetern ein, um das Aufsteigen des Teiges zu befördern. Man bäckt die Kruste bei starker Hitze.

Kleine Pastetchen bereitet man, indem man mit einem Krapfenstecher Blättchen aussticht, die Hälfte derselben mit Hilfe eines kleineren Ausstechers zu Ringen aussticht, diese auf die mit Ei bestrichenen Blättchen legt und ebenfalls mit Ei bestreicht und die Pastetchen bäckt. (Fig. 20.)

Vol-au-vent-Pasteten. Für diese wird der Butterteig fingerdick ausgerollt, rund geschnitten und über mehrfaches Papier auf das Backblech gelegt. Dann macht man in die Platte, u. zw. je nach der Größe derselben einen oder zwei Daumen breit vom Rand, einen halbfingertiefen, kreisförmigen Einschnitt, durch welchen beim Backen der Deckel der Pastete

gebildet wird, zeichnet mit der Rückseite der Messerspitze in die Mitte der Platte eine Verzierung (einen Stern o. dgl.) und ritzt auch in die Oberfläche des Randes kleine Verzierungen. Man schneidet die Platte dann noch seitwärts in gleichmäßigen Entfernungen ein, bestreicht sie oben leicht mit Ei und bäckt sie im mäßig heißen Ofen ungefähr 3/4 Stunden. Sobald sie oben Farbe hat, muß man sie mit Papier bedecken, ohne sie jedoch aus dem Ofen zu nehmen. Hat dieser die richtige Hitze und ist der Teig gut, so läuft die Pastete hoch auf. Wenn sie ausgebacken ist, nimmt man sie aus dem Ofen, löst das Eingeschnittene als Deckel ab, nimmt aus dem Innern den fetten, weichen Teig mit einem Löffel heraus, läßt die hohle Pastete im Ofen nachtrocknen, füllt sie und bedeckt sie wieder mit dem Deckel.

Für kleine vol-au-vent-Pastetchen sticht man von halb fingerdick ausgetriebenem Teige Blättchen aus, sticht dieselben mit einem kleineren Ausstecher halb durch, um den Deckel zu bezeichnen, bestreicht sie oben mit Ei und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze 10 Minuten, worauf man die Deckel abhebt und die Pastetchen ausnimmt, füllt und wieder zudeckt.

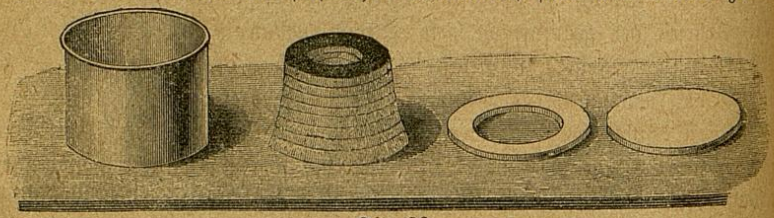


Fig. 20.

Kränze von Butterteig als Pasteten. Man sticht mit einem Krapfenstecher gleich große Blättchen aus, bestreicht sie mit Ei, legt sie kranzartig halb übereinander und bäckt sie auf dem Blech entweder nur über mehrfachem Papier oder auf einer mit Ei bestrichenen Platte von Butterteig. Man gibt dann braun gedünstetes Fleisch, Wildbret u. s. w. in den Kranz.

Hohl ausgebackene Pasteten. Man legt auf eine runde Platte von ziemlich dünn ausgetriebenem mürben oder Butterteig halbkugelförmig zusammengeballtes Papier, bestreicht den Rand der Platte mit Ei, deckt eine etwas größere Teigplatte über das Papier und verteilt ihren Rand ohne Falten auf der untern Platte, bestreicht dann die ganze Teigfläche mit Ei, legt auf den Rand einen Ring von Teig, welchen man um die kleinere Platte weggeschnitten hat, und bestreicht auch diesen mit Ei. Die Mitte der Pastete ziert man mit ausgestochenem Teig oder Teigstreifen; den Rand schneidet man ein, damit er aufsteigen kann. Wenn die Pastete gebacken ist, wird der Deckel ausgeschnitten, das Papier herausgenommen, Fleisch eingefüllt und der Deckel wieder aufgesetzt.

Bereitung von Hefen- oder Germteig.

Abgeschlagener Hefenteig. Bei der Bereitung von Hefenteig ist von besonderer Wichtigkeit, daß man feines und trockenes Mehl und süße, fette Butter oder gutes Rindschmalz verwendet. Auf ½ bis 1 Liter Mehl rechnet man von guter Preßhefe[1]) 2 Deka, von Biergerm einen Löffelvoll, wenn sie kräftig ist, sonst mehr.[2]) Von der Quantität der Eier und des Fettes hängt die Feinheit des Teiges ab. Man kann von einem Ei bis zu 5 Dottern und von 3 bis zu 10 Deka Butter oder Schmalz zum Teige nehmen. Die Quantität der Milch läßt sich nicht genau angeben. Man braucht umsomehr Milch, je trockener das Mehl ist. Alles, was zum Teige genommen wird, soll lauwarm sein, weshalb man das Mehl einige Zeit vor dem Gebrauch an einen warmen Ort stellt. Man löst die Hefe mit lauer Milch auf, mischt sie mit einem Teile des Mehles zu einem Brei und läßt sie seitwärts auf dem Herde stehn, bis sie geht (in die Höhe steigt). Indessen siebt man das übrige Mehl in eine tiefe, gewärmte Schüssel, salzt es ein wenig, sprudelt die Dotter ab, läßt das Fett zergehn, gibt beides nebst der gegangenen Hefe (Dampfl genannt) und der noch nötigen Milch in das Mehl und mischt es mit einem großen Kochlöffel zu einem Teige, der ziemlich weich sein muß, da man später nichts Flüssiges nachgeben soll, wohl aber, wenn er zu weich wäre, noch etwas Mehl beimischen kann. Nun schlägt man den Teig recht gut ab, u. zw. auf folgende Weise: Man drückt ein wenig von dem Teige mit der Rückseite des Kochlöffels an die Seitenwand der auf den Schoß genommenen oder nahe vor sich auf den Tisch gestellten Schüssel und faßt bei jedem Schlage mit dem Löffel wieder ein wenig vom Teig und drückt es in der Schüssel gegen sich, bis man auf diese Weise den ganzen Teig auf seiner Seite hat, worauf man die Schüssel umdreht und ebenso verfährt und dies wiederholt, bis der Teig Blasen bekommt und sich vom Löffel abschält, wenn man diesen herauszieht. Dann stellt man den Teig an einen warmen Ort, bedeckt ihn mit einem gewärmten, bemehlten Tuch und läßt ihn aufgehn. Er muß dabei um das Doppelte anwachsen.

Wird Hefenteig ausgestochen, so ist es besser, ihn, wenn man ihn auf das Brett genommen hat, nur leicht am Rande mit der bemehlten Hand auseinanderzudrücken, denn vom Austreiben mit dem Rollholze wird

---

[1]) Da der Teig von viel Hefe großlöcherig wird, bereitet man ihn, wenn man ihn recht fein haben will, mit einer noch geringeren als der angegebenen Menge, läßt ihn aber dafür länger gehn.

[2]) Man erprobt, ob sie kräftig ist, indem man sie mit lauer Milch und ein wenig Mehl mischt und an einen warmen Ort stellt. Kräftige Biergerm wirft bald Blasen auf.

er zu sehr niedergedrückt und klebt dann leicht an. Zu Teig für schmalzgebackene Speisen gibt man ein wenig Rum oder Branntwein, weil er dadurch weniger fett wird.

Den gebackenen Hefenteig legt oder stürzt man auf ein Haarsieb und bedeckt ihn mit einem Tuche, das man erst wegnimmt, wenn er ausgekühlt ist.

Abgetriebener Hefenteig. Man treibt 14 Deka Butter oder 10 Deka Schmalz mit 4 Dottern und 4 Deka Zucker recht flaumig ab, rührt dann 7 Deziliter Mehl, einen Deziliter Obers und das gegangene Dampfl von 2 Deka Hefe gleichzeitig dazu und schlägt den Teig eine Viertelstunde lang ab. Dann mischt man den Schnee von 2 Klar dazu und läßt den Teig aufgehn.

Mürber Hefenteig. Man löst 2 Deka Hefe mit 5 Löffel Obers auf und läßt sie gehn, bröselt indessen auf dem Nudelbrette 15 bis 20 Deka Butter mit 30 Deka trockenem, jedoch nicht erwärmten Mehl wie für mürben Kuchenteig (S. 71) ab, gibt ein wenig Salz dazu und mischt dann mit einem Messer 2 bis 4 Dotter, die Hefe, 2 Löffel Zucker und 2 Löffel milden sauren Rahm oder gutes Obers dazu. Dann wird der Teig mehr mit dem Rollholz als mit den Händen abgearbeitet und dreimal wie Butterteig ausgetrieben und zusammengelegt, doch erst nach dem letzten Zusammenschlagen rasten gelassen, wozu man ihn mit einer lauwarmen Kasserolle bedeckt. Man treibt ihn dann aus und verwendet ihn beliebig, läßt ihn auf dem Blech an einem warmen Orte gehn und bäckt ihn im ziemlich warmen Rohre.

Hefenbutterteig. Von 28 Deka Mehl und 2 Deka Hefe, die mit gezuckertem Obers aufgelöst wurde, macht man mit 4 Dottern, 3 Deka Butter, Salz, Muskatblüte, Limonenschalen und dem nötigen Obers einen zarten Teig, welchen man wie Strudelteig abknetet, bis er Blasen hat, und ein wenig aufgehn läßt. Man treibt ihn dann aus, legt 25 Deka mit ein wenig Mehl abgeknetete kalte Butter darauf und schlägt den Teig wie bei Butterteig über derselben zusammen. Hierauf wird er dreimal wie Butterteig ausgetrieben und wieder zusammengeschlagen, jedoch nicht rasten gelassen, dann abermals ausgetrieben, beliebig verwendet und an einen mäßig warmen Ort gestellt, damit er aufgeht, wozu er aber länger braucht, als anderer Hefenteig.

Hefenbutterteig für Fleischgarnierung. Man macht Strudelteig von 4 Deziliter Mehl, 2 Deka Hefe, lauer Milch, ein wenig Salz und einem großen Ei, deckt ihn warm zu und läßt ihn rasten. Nach einer halben Stunde treibt man ihn dünn aus, zieht ihn aus, bestreicht ihn gleichmäßig mit warmer Butter, rollt ihn zusammen und

legt ihn der Länge nach auf das mit Butter bestrichene Blech, läßt ihn aufgehn, bäckt ihn, ohne ihn zu bestreichen, schneidet ihn zu Stücken und garniert mit denselben Wildbret oder Lungenbraten.

Kalt gestellter Hefenteig. Am Abend löst man 10 Deka Butter in 2 Deziliter abgekochter lauer Milch auf, gibt ein Deka aufgelöste Hefe, 2 Löffel Zucker, einen Löffel Rum (den man aber auch weglassen kann) und 4 Dotter dazu, sprudelt dies ab und mischt es mit ungefähr einem halben Liter von ein wenig gesalzenem Mehle zu einem ziemlich weichen Teige, der vom Löffel dick abläuft, schlägt diesen Teig in der Schüssel gut ab, gibt, wenn er für Gugelhupf bestimmt ist, gleich die Rosinen dazu, deckt die Schüssel zu und stellt sie in die kühle Speisekammer. Am nächsten Morgen füllt man den Teig in die ausgestrichene Form, läßt ihn in der warmen Küche aufgehn und bäckt ihn über eine Stunde bei ziemlich starker Hitze.

Mit Natron und Weinstein anstatt Hefe bereiteter Teig. Man mengt zu je 24 Deka feinen Weizenmehles 5 Gramm doppeltkohlensaures Natron und 10 Gramm Cremortartari,[1]) schüttelt das Mehl dann durch ein Sieb und mischt die nötige Menge davon ganz leicht zu den übrigen bereits gesprudelten oder abgetriebenen, ganz kalten Bestandteilen eines Hefenteiges. Salz darf man aber nicht dazugeben. Der Teig soll rasch gemacht und nicht länger gerührt werden, als bis das Mehl ordentlich beigemischt ist, und dann sogleich in das heiße Rohr kommen, weil er erst in der Hitze aufgeht.

Fülle zu Hefen- und Butterteig.

Mandelfülle Nr. I. Man rührt 3 Dotter mit 10 Deka Zucker mit Limonen- oder Vanille-Geruch und gibt 10 Deka gestoßene Mandeln und die drei zu Schnee geschlagenen Eiklar dazu. Oder: Man bereitet die Fülle mit 6 Dottern und 14 Deka Mandeln.

Nr. II. 6 Dotter und 14 Deka Zucker rührt man gut und gibt 9 Deka gestoßene Mandeln, 5 Deka mit Wein befeuchtete Brösel und 2 Klar als Schnee dazu.

Oder: Man rührt 3 Eier und 3 Dotter mit 28 Deka Zucker und gibt 28 Deka gestoßene Mandeln und 3 Deka mit Wein befeuchtete Brösel dazu.

Nr. III. Man schlägt 4 Eier, 4 Dotter und 14 Deka Zucker mit der Schneerute, bis die Masse recht schaumig ist, und mischt dann Limonen-

[1]) Natron und Cremortartari, die man am besten in einer Apotheke kauft, kann man in verschlossenen Gläsern an einem trockenen Ort aufbewahren, um sie zur Hand zu haben, wenn man schnell einen hefenteigartigen Kuchen, Gugelhupf o. dgl. bereiten will.

geruch, 4 Deka Zitronat, 4 Deka Pistazien und 14 Deka fein geschnittene Mandeln dazu.

Nr. IV. Man rührt 3 Eier mit 10 Deka Zucker und 10 Deka gestoßenen oder durch die Mühle getriebenen Mandeln und mischt 7 Deka Rosinen, 7 Deka Korinthen, Zimt und Gewürznelken dazu.

Nr. V. 3 Dotter und 10 Deka Zucker rührt man gut und gibt 9 Deka süße und ein Deka bittere durch die Mühle getriebene oder sehr fein geschnittene Mandeln, Geruchzucker, Korinthen und Rosinen oder Zitronat oder Pistazien und den Schnee von 3 Klar dazu.

Nr. VI. Man stößt 7 Deka Mandeln mit einem Ei und rührt sie zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 4 Dottern und 7 Deka Zucker.

Haselnußfülle Nr. I. Man treibt 20 Deka Butter mit 2 Dottern ab, verrührt den Abtrieb mit 10 Deka Zucker mit Vanillegeruch und gibt 2 Deka fein geschnittenes Zitronat, 10 Deka fein geschnittene oder durch die Mühle getriebene Haselnüsse, 7 Deka Pistazien und einige Löffel voll sehr guten Weines dazu.

Nr. II. 5 Deka Haselnüsse werden mit ein wenig Eiklar gestoßen und mit 2 Eiern und 10 Deka Zucker gerührt.

Nr. III. Man kocht 14 Deka Zucker mit 2 Deziliter Wasser, bis er dicklich wird, und gibt 28 Deka fein geschnittene Haselnüsse, Vanille oder Limonengeruch, 4 Löffel Rum und 5 Deka Rosinen dazu.

Nußfülle. Nr. I. Man kocht 14 Deka Zucker mit einem Deziliter Wasser und gibt 21 Deka fein gestoßene oder durch die Mühle getriebene Nüsse, Zimt und Limonen- oder Pomeranzengeruch oder Vanille dazu.

Nr. II. Man läßt 2 Deziliter Honig[1]) bei fleißigem Rühren aufkochen und gibt so viel fein geschnittene Nüsse, daß die Masse ganz dick wird, dann Zimt, Neugewürz, Gewürznelken, Pomeranzen- oder Limonengeruch, einen Löffel Rum und so viel Wein, daß sie sich streichen läßt, dazu.

Nr. III. Man brüht 40 Deka fein geschnittene Nüsse mit siedendem Obers ab und mischt 2 Deziliter Honig, 2 Löffel Rum und Gewürz dazu.

Mohnfülle. Nr. I. Man mischt 4 Deziliter feingestoßenen oder in einer Kaffeemühle geriebenen Mohn mit siedendem Obers zu einem dicken Brei und gibt 2 Deziliter Honig, Zimt und Limonengeruch dazu.

Nr. II. Man kocht 14 Deka Zucker mit einem Deziliter Wasser und gibt so viel gestoßenen Mohn, daß die Masse dicklich wird, dann Zimt, Limonengeruch und Gewürznelken und ein wenig Obers dazu.

Nr. III. Man siedet 2 Deziliter Honig und mischt den gestoßenen

[1]) Wer Honig seiner krampferregenden Eigenschaft wegen nicht verwenden darf, kann ihn durch gekochten Zucker oder Sirup ersetzen.

Mohn und Gewürz und, wenn die Fülle aufgestrichen werden soll, ein wenig Wein dazu.

Nr. IV. Man rührt 3 Dotter mit 10 Deka Zucker und gibt 14 Deka fein geriebenen Mohn, 5 Deka geklärte Butter, 3 Eßlöffelvoll sehr gutes Obers, 7 Deka Korinthen, Zimt, Vanille und den Schnee der 3 Klar dazu.

Zwetschkenfülle. Nr. I. Gedörrte Zwetschken kocht man, schneidet sie fein und dünstet sie mit Zucker, Zimt, Limonenschalen, Neugewürz und dem Zwetschkensude auf.

Nr. II. Powidl (Zwetschkenmus) kocht man mit Wasser und Wein auf, damit er sich leicht streichen läßt.

Rosinenfülle. Man mischt eine Handvoll Rosinen, ebensoviel Korinthen (Weinbeerln), fein geschnittenes Zitronat und Zucker zusammen, befeuchtet die Mischung mit Rum und läßt sie auf dem Herd anziehen.

Oder: Man siedet 2 Deziliter Wein mit 10 Deka Zucker, gibt 14 Deka Rosinen, 14 Deka Korinthen, 14 Deka geschnittene Mandeln und Limonengeruch dazu und läßt die Mischung erkalten.

Topfenfülle Nr. I. Man verrührt 4 Dotter mit 14 Deka Zucker und mischt 30 Deka geriebenen Topfen, 14 Deka süße und 2 Deka bittere Mandeln und Limonengeruch dazu.

Nr. II. Man mischt geriebenen Topfen, Dotter, Zucker und Korinthen zusammen.

Nr. III. Zu einem Abtriebe von 7 Deka Butter, 3 Dottern und Zucker mischt man 14 Deka geriebenen Topfen, Rosinen und Korinthen.

Oder: Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab und mischt 7 Deka Zucker, 4 Deka Korinthen, einige gestoßene bittere Mandeln und 28 Deka geriebenen Topfen dazu.

Nr. IV. Einen Tellervoll fein gebröselten Topfen mischt man mit 3 Dottern, Zucker, Salz und so viel saurem Rahm, daß er dick, aber saftig wird.

Allgemeine Bemerkungen zu Backwerk.

Backwerk, zu welchem Butter kommt, muß schnell und an einem kühlen Orte gemacht und, wenn die Butter nicht abgetrieben oder geschmolzen dazu gegeben wird, so wenig als möglich mit den Händen, sondern wie Bröselteig (S. 71) mit Messer und Rollholz abgearbeitet werden. Wenn die Butter durch die Handwärme weich wird, so fließt sie beim Backen aus und das Gebäck wird unansehnlich. Dasselbe ist der Fall, wenn man Rindschmalz (Schmelzbutter) anstatt Butter verwendet.

Zu Backwerk muß man vom feinsten Zucker und vom feinsten Mehle nehmen. Man rührt entweder den Zucker mit den Dottern und mischt den

recht fest geschlagenen Schnee dazu, oder man gibt die ganzen Eier mit dem Zucker in das Becken und schlägt sie mit der Schneerute so lange, bis die Masse dick ist und rauscht. Das Mehl wird zuletzt ganz leicht darunter gemengt. Für mit Stärkemehl bereitetes Backwerk schlägt man das Eiweiß niemals zu Schnee, sondern gibt stets die ganzen Eier mit dem Zucker in das Becken, stellt dasselbe in heißes Wasser und schlägt die Masse so lange mit der Schneerute, bis sie steigt und dick wird, läßt sie dann unter beständigem Schlagen auskühlen und gibt, wenn sie kalt ist, das Stärkemehl dazu.

Eine Düte (Skarnitze) zum Durchdrücken von Biskuit- oder Windmasse dreht man aus einem Bogen gut geleimten Schreibpapieres, näht sie mit ein paar Stichen, damit sie nicht aufgeht, und schneidet ihre Spitze so ab, daß eine bleistift- oder kleinfingerdicke Öffnung entsteht. Düten, aus denen Eis zum Verzieren gedrückt werden soll, macht man nur aus einem Viertelbogen Papier und mit sehr feiner Öffnung. Wenn die Masse eingefüllt ist, dreht man das Papier ober derselben fest zusammen. Wo häufig Düten gebraucht werden, empfiehlt es sich, statt der Papierdüten einen Spitzsack von Nanking oder von Kautschuk mit Einsatzröhrchen von Blech in verschiedener Weite zu verwenden.

Tortenreife zum Auf- und Zumachen mit eingelegtem Boden bestreicht man mit Butter und legt sie seitwärts und am Boden mit Papier aus, oder man belegt sie, ohne sie zu bestreichen, mit in feines Mandelöl getauchtem Seidenpapier. Reife ohne Boden legt man über dreifaches Papier auf das Blech. Soll eine Torte in zwei Reifen gebacken werden, so wählt man solche von 22 Zentimeter Durchmesser und 4 Zentimeter Höhe. Ist eine Torte gebacken, so nimmt man den Reif weg, stürzt die Torte und zieht das Papier sorgfältig ab. Backwerk, welches auf einem mit Wachs bestrichenen Bleche gebacken wird, läßt man auf demselben erkalten. Man macht dann das Blech von unten warm und kann nun das Backwerk leicht ablösen. Biskuitbrot o. dgl. ist ausgebacken, wenn es bei einem leichten Drucke mit der Hand keinen zischenden Ton mehr hören läßt. Während Backwerk im Ofen ist, soll dieser nicht aufgemacht werden.

Zuckerglanz, Glasur oder Eis.

Um Backwerk ein schöneres Aussehen zu geben und seinen Wohlgeschmack zu erhöhen, überzieht man seine Oberfläche mit Glasur (Eis). Durchsichtige Glasur wird noch zuweilen mit Fäden von undurchsichtigem Eise netzartig oder in Arabesken verziert oder mit eingesottenen Früchten zierlich belegt. Glasierte Torten kann man mit einem Blumenstrauß oder Kranze von eingesottenen Früchten schmücken.

Um eine Torte zu glasieren, legt man sie auf das Tortenblech, gießt die Glasur auf die Oberfläche der Torte und läßt sie auseinanderfließen, wobei man das Tortenblech rasch nach allen Seiten neigt, damit sie sich gleichmäßig verteilt. Im Notfalle kann man mit einem fingerdicken Pinsel oder einem in heißes Wasser getauchten und abgeschwenkten Messer nachhelfen. Was von der Glasur abfließt, wird so lange mit einem Messer seitlich an der Torte hinaufgestrichen, bis es festhält. Kleines Backwerk glasiert man, indem man es mit der Oberfläche in die Glasur taucht und auf ein auf das Backblech gestelltes Drahtgitter legt, damit die überflüssige Glasur abfließen kann. Um es zu trocknen, läßt man es so lange im mäßig warmen Rohre stehn, bis die Oberfläche ein Häutchen bekommt, und dann an der Luft nachtrocknen. Wenn das Rohr zu kühl ist, bekommt die Glasur keinen Glanz. Glasierte Torten trocknet man ebenfalls im mäßig warmen Rohr oder nur an der Luft. Der Zucker für Glasur wird gestoßen, sehr fein gesiebt (Staubzucker) und mit der dazugehörigen Flüssigkeit in einem entsprechend engen, tiefen Gefäße (einer Suppenschale o. dgl.) mit einem neuen Kochlöffel gerührt.

Wasser-Glasur. 12—15 Deka Staubzucker mit Vanillegeruch rührt man mit 2 Eßlöffel voll kalten Wassers zu Brei, den man über schwachem Feuer gelinde erwärmt, schnell über die Torte gießt und anfangs im mäßig warmen Rohre, dann an der Luft trocknet.

Oder: 15 Deka Staubzucker mit Vanillegeruch werden mit ein paar Löffel voll siedenden Wassers glatt abgerührt und dann über die Torte gegossen und getrocknet.

Kalte Glasur. Zu ungefähr einer Obertasse voll bis zum Spinnen gekochtem, dickfließenden kalten Zucker rührt man noch so viel Staubzucker nebst beliebigem Geruch, daß man eine dickliche Masse erhält, überzieht mit dieser die Torte und läßt sie trocknen.

Warme Glasur. Man rührt ungefähr 30 Deka Staubzucker in einer Messingpfanne auf dem Feuer, bis er heiß ist (jedoch nicht so lange, daß er schmilzt), gießt dann so viel siedendes Wasser dazu, daß er sich auflöst und dickflüssig wird, mischt beliebigen Geschmack bei und übergießt das Backwerk mit dieser Glasur. Durch zu vieles Rühren stirbt der Zucker ab.

Schmelzende Glasur (Fondant). Man läßt mit Wasser befeuchteten Zucker im Einsiedebecken bei fleißigem Abschäumen bis zum großen Fluge (S. 60) kochen, schüttet ihn dann in eine Porzellanschüssel, läßt ihn stehn, bis sich ein Häutchen gebildet hat, rührt ihn hierauf mit einem neuen Kochlöffel so lange, bis er ganz weiß und sehr dick geworden ist, und kann ihn nun in einem Porzellangefäße für gelegentlichen Ge-

brauch aufbewahren. Beim Bedarfe gibt man die nötige Menge davon in ein Messingpfännchen, stellt dasselbe in siedendes Wasser, rührt die Glasur, bis sie warm und entsprechend flüssig geworden ist, mischt ihr dabei beliebigen Geschmack (Rum, Zitronensaft, Kaffee, Likör o. dgl.) bei, gießt sie über die Torte und läßt dieselbe trocknen.

Früchten-Glasur. Man befeuchtet ungefähr 20 Deka Zucker mit eingesottenem Safte von Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln oder Marillen und läßt ihn eine Weile stehn, damit er sich auflöst, rührt ihn dann gut ab und erwärmt ihn ein wenig über gelindem Feuer, ehe man das Backwerk damit überzieht.

Limonen- oder Pomeranzen-Glasur. Man rührt 15 Deka Zucker mit einem Löffelvoll oder etwas mehr siedenden Wassers und dem Saft einer Limone ab, oder man bereitet kalte Glasur und gibt den mit Zucker abgeriebenen Geruch einer Limone oder Orange dazu, oder man mischt zu schmelzender Glasur Zitronen- oder Orangensaft nach Geschmack.

Rum-Glasur. Man rührt kalte Glasur von 12 Deka Staubzucker und gesponnenem kalten Zucker und gibt zuletzt einen Löffelvoll Rum dazu.

Punsch-Glasur. Man kocht 25 Deka Zucker mit 2 Deziliter Wasser bis zum Spinnen, mischt Saft und Geruch von einer halben Pomeranze und ein paar Löffel Rum dazu und rührt die Glasur, bis sich die Hitze ein wenig verloren hat.

Likör-Glasur. Man rührt kalte Glasur von 12 Deka Staubzucker mit gesponnenem kalten Zucker und einem Löffelvoll Maraschino oder Vanille-Likör und färbt sie mit Cochenille lichtrot.

Rosen-Eis. Man mischt ein paar Tropfen Rosenöl und Cochenillefarbe zu Wasser-Eis oder zu kalter Glasur.

Kaffee-Glasur. Man gibt zu 14 Deka mit Wasser gesottenem Zucker 4 Löffel starken schwarzen Kaffee und rührt Staubzucker dazu, oder man mischt zu schmelzender Glasur (sieh diese) beim Wiedererwärmen einige Löffel Kaffee-Essenz.

Schokolade-Eis. Man rührt 15 Deka Zucker mit ein paar Löffelvoll siedenden Wassers ab, gibt 8 Deka im Ofen erweichte Schokolade dazu, rührt die Mischung glatt ab, gießt sie über die Torte und läßt dieselbe trocknen.

Gekochtes Schokolade-Eis. Man läßt 8 Deka feinste Vanille-Schokolade auf dem Herde zerschleichen, kocht indessen 15 Deka Zucker und ein Deziliter Wasser bis zum Spinnen, rührt die Schokolade dazu und kocht die Mischung unter fleißigem Rühren, bis sich ein Faden zieht, wenn man ein wenig davon auf einen Finger nimmt und diesen an den Daumen

drückt und wieder von demselben entfernt. Dann nimmt man sie vom Feuer, schlägt sie mit einem kleinen Kochlöffel ganz sanft ab, bis sich ein Häutchen bildet, gießt sie über die Torte, stellt dieselbe für kurze Zeit in den mäßig warmen Ofen und läßt sie dann an der Luft nachtrocknen. Ist die Torte für raschen Verbrauch bestimmt, so rührt man die Schokolade mit einem nußgroßen Stückchen Butter ab, ehe man sie zum Zucker gibt. Die Glasur wird dadurch schöner und glänzender, stirbt jedoch früher ab.

Marmor-Eis. Man rührt dicke Wasser-Glasur (sieh diese) und färbt die Hälfte derselben mit erweichter Schokolade braun, übergießt die zu glasierende Torte mit dem weißen Eise, läßt dann das braune darüberlaufen, fährt mit einem Federmesser leicht über die Glasur hin und her, so daß dieselbe wie marmoriert erscheint, und läßt die Torte trocknen.

Schnee-Glasur. Man schlägt 2 Klar zu leichtem Schnee, bestreicht damit das Backwerk, bestreut es dick mit fein gestoßenem Zucker und bespritzt es mit einem in Wasser getauchten und wieder ausgeschlagenen Pinsel. Sobald der Zucker zergangen ist, gibt man es in den nicht zu heißen Ofen und bäckt es, bis die Glasur gelb und spröde ist.

Spiegel-Glasur. Backwerk von Butterteig gibt man in den Ofen, ohne es vorher zu bestreichen, und bäckt es, nimmt es dann heraus, bestreut seine Oberfläche dick mit feinem Zucker und gibt es wieder in den heißen Ofen, wo der Zucker schmilzt und eine braune Glasur bildet.

Weiße Zucker- oder Eiweiß-Glasur. Man rührt ein Eiweiß mit Staubzucker und einem Kaffeelöffelvoll Limonensaft eine halbe Stunde nach einer Seite hin, bis die Masse dickflüssig, schaumig und weiß ist, worauf man sie gleichmäßig aufstreicht und wie andere Glasur trocknet.

Spritz-Eis zum Verzieren. Es wird wie die Eiweiß-Glasur, aber mit etwas weniger Limonensaft bereitet und so lange gerührt, bis ein Tropfen davon fest stehn bleibt, ohne die Form zu verändern. Man gibt einen Löffelvoll davon in eine kleine Düte, deckt die Schale mit dem übrigen, zum Nachfüllen bestimmten Eise mit einem feuchten Tuche zu, um das Austrocknen zu verhüten, und drückt aus der Düte kleine Punkte, Fäden und Linien auf das zu verzierende Backwerk. Man kann das Eis mit Limonenzucker und Safran, mit Schokolade, mit Cochenille oder mit Spinatsaft färben.
