Stern-Anis, stammt aus China. Die sternförmigen Früchte haben einen aromatischen, feineren und angenehmeren Geschmack als der gewöhnliche Anis. Er wird namentlich zu Getränken oder Tees verwendet.

Thymian. Es gibt hievon zwei Gattungen, der gemeine und der Citronen-Thymian. Ersterer ist in Italien und Spanien einheimisch und ein immergrünes, buschiges Gewächs, dessen nadelartige Blättchen man für Farcen und verschiedene Speisen verwendet. Der Citronen-Thymian unterscheidet sich vom Garten-Thymian durch seinen starken Citronengeruch und durch seine an der Erde kriechende Gestalt.

Trüffel. Die Trüffel ist ein Schwamm und wächst unter der Erde am Fuße von Eichen oder Buchen, an Stellen wo nichts anderes wächst und viel geflügelte Insekten sich aufhalten. Man benützt zu ihrer Auffindung Hunde und Schweine. Sie besteht aus einem unregelmäßigen, rundlichen Knollen dessen Oberfläche rauh, höckerig und schwarz ist. Sie hat weder Wurzeln noch Stengel und Blätter und ist im Innern schwarzgrau marmoriert. Man bevorzugt die Perigordtrüffel; die italienische Trüffel hat eine weißgraue Farbe und einen strengen, beinahe knoblauchartigen Geschmack. Die Anwendung der Trüffel ist in der feinen Küche sehr ausgedehnt, besonders bei Ragoûts, Pasteten und Geflügel.

Zwiebel. Diese Pflanze, die seit den ältesten Zeiten gebaut wird, stammt aus Afrika und wird von manchen Völkern mit Vorliebe roh gegessen, als sehr beliebte Zutat. In der Küche ist ihre Anwendung von großer Bedeutung, da sie manchen Speisen einen angenehmen pikanten Geschmack verleiht, doch darf man sie nur mäßig anwenden, da sie schwach verdauende Mägen sehr belästigen kann.

Vorbereitungen zu den Speisen.

Auflösen von Gelatine und Hausenblase. Man zerschneidet die nötige Menge Gelatine mit einer Schere, spült sie mit kaltem Wasser schnell ab und gibt sie dann in kaltes Wasser; bei $2^1/_2$ dkg beiläufig $^1/_4$ l Wasser. Hierauf stellt man das Töpfchen auf den Herd und läßt die Gelatine sich auflösen unter beständigem Rühren, wobei der Kochlöffel immer auf dem Boden des Töpfchens bewegt wird. Es bildet sich eine trübe, graue Flüssigkeit, welche jedoch nie kochen darf, da sie sonst einen leimartigen Geschmack bekommt. Sie muß heiß erhalten bleiben, bis sie zu der noch warmen Crême oder blancmanger gerührt wird. Man darf hiezu nur die weiße, durchsichtige Gelatine verwenden, niemals eine färbige oder gelbliche. Beim Auflösen muß man sehr vorsichtig und schnell sein, da sonst ein Mißlingen zu befürchten ist.

Die echte Hausenblase, welche für klare Sulzen vorzuziehen aber sehr teuer ist, wird zuerst mit einem Steine geklopft, zu kleinen Stückchen zerrissen, dann mit weichem lauen Wasser ($^1/_4$ l zu 2 dkg) nebst einigen Tropfen Limonensaft in ein Töpfchen gegeben und über Nacht an einen warmen Ort gestellt. Man kocht sie hierauf im bain-marie langsam 2—3 Stunden bis sie sich ganz aufgelöst und stark eingekocht hat, wobei man sie öfters aufrührt und abschäumt. Nun seiht man sie durch Organtin zu gekochtem heißen Zucker, mit welchem man sie noch einige Minuten sieden läßt, ehe man sie nochmals gesiehen, zur Masse mischt. Für je 1 l Sulze oder Crême mit Eiern, Mandeln 2c. rechnet man $1^1/_2$ dkg Gelatine, für andere Sulzen 2 dkg. Von Hausenblase nimmt man fast um $^1/_3$ weniger.

Blanchieren, siehe „Kunstausdrücke" unter „Abbrühen".

Butter abtreiben Man rührt die vorher etwas erweichte Butter in einer irdenen oder porzellanenen tiefen Schüssel (Weidling) mittelst eines Holzlöffels so lange von einer Seite zur andern bis sie weiß und schaumig wird.

Bröseln machen, siehe „Kunstausdrücke" unter „Einbröseln".

Einweichen der Semmel. Nachdem man die Rinde der Semmel oder des Milchbrotes abgeschält oder auf einem Reibeisen abgerieben hat, schneidet man die Semmel in Hälften, legt dieselben je nach Angabe in Milch, Wasser oder Suppe, läßt sie gut durchweichen und preßt sie dann mit reinen Händen so trocken als möglich aus.

Einbrenn, Einmach machen, siehe „Kunstausdrücke".

Mandeln schälen und vorrichten. Um ihnen die braune Haut abzuziehen, gibt man sie in heißes Wasser und läßt sie so lange darin, bis man sie schälen kann; oder man legt sie 24 Stunden in kaltes Wasser, dadurch werden sie weißer. Dann wäscht und trocknet man sie ab. Wenn man sie mit dem Wiegemesser fein schneidet oder mit der Mandelreibmaschine reibt, siebt man sie durch einen Durchschlag oder ein grobes Sieb; die oben zurückbleibenden werden wieder fein geschnitten und gesiebt. Zum Stoßen muß man immer etwas beimischen, damit sie nicht ölig werden, entweder Eiklar, Wasser, Pomeranzensaft oder gestoßenen Zucker. Gestiftelt oder stiftlich schneiden heißt jede abgezogene Mandel nach der Länge mit einem scharfen Messer in mehrere Stücke (Stifte) schneiden; blätterig schneiden, wenn man sie nach der Breite dünn schneidet. Geröstet werden sie, indem man die abgezogenen Mandeln im ganzen oder aber meist gestiftelt mit fein gestoßenem Zucker in eine Pfanne gibt und auf dem Feuer rührt bis sie gelblich sind. Halbiert werden sie leicht, wenn man in die geschälten Mandeln mit einem spitzen Messer an der Breitseite einsticht und mit dem Messer eine leichte, drehende Bewegung macht.

Nüsse werden, so lange sie frisch sind, mit einem Messer geschält. Die alten Nüsse, sowie die Haselnüsse gibt man wie die Mandeln in heißes Wasser, um das feine Häutchen abziehen zu können. Die Haselnüsse kann man auch zum Schälen in einer Pfanne rösten, die Schale springt dann sehr leicht ab.

Pignolen werden gewaschen und mit einem Tuche getrocknet. Wenn man sie zum Zieren von Compots oder Crêmes verwenden will, so lege man sie auf einige Stunden in heißes Wasser. Sie springen auf und sehen wie Blüten aus.

Pistazien schält man wie die Mandeln, indem man sie in heißes Wasser legt, bis sich das braune Häutchen ablösen läßt.

Morcheln zu reinigen. Die sandigen Stiele der Morcheln schneidet man ab und wäscht sie hierauf ein paar Mal in kaltem Wasser, wobei man sie mit einer Bürste abbürstet. Die großen schneidet man durch, gibt acht, daß kein Wurm darin bleibe, setzt sie hierauf mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie aufsieden, worauf man sie auf einen Durchschlag schüttet und mit kaltem Wasser übergießt, damit sie erstlich noch von allem Sande befreit werden und daß namentlich aller in den Morcheln befindliche Giftstoff entfernt wird. Nun erst kocht man sie mit neuem, reinem Wasser oder dünstet sie je nach der Verwendung.

Trüffeln zu reinigen. Die frischen Trüffeln läßt man in kaltem Wasser eine Zeit lang weichen, reinigt sie mit einer Bürste und wäscht sie mehrere Male in frischem Wasser. Getrocknete Trüffeln lege man, nachdem sie gereinigt in Rotwein und lasse sie am Feuer weich werden. Da in der Schale der beste Geschmack enthalten ist, kann man diese in Saucen, welche passiert werden, auskochen. Zu lichten, ungesäuerten Speisen werden die Trüffeln ge-

schält, dünnblätterig geschnitten, meistens mit Butter und Salz etwas überdünstet und heiß zur Speise gegeben. Zu dunklen Saucen gibt man sie ungeschält, zerschnitten ein paar Stunden in Madeira oder dünstet sie in denselben.

Champignons und Pilze überhaupt muß man mit viel Vorsicht behandeln. Vor Allem beseitige man alle jene, welche alt, morsch oder angefault und weich sind, meist schon einen unangenehmen Geruch haben und an der Schnittfläche bläulich oder grünlich sind. Man schneide sie durch, schabe den Bart an der unteren Seite des Hutes ab und gebe jeden Schwamm gleich in frisches Wasser bis alle geputzt sind, lasse sie jedoch nicht lange darin, da sie zuviel Wasser aufsaugen. Die schönen, weißen Champignons schabe man am Stengel sehr vorsichtig ab, den festen Hut reinige man und nur, wenn die Haut bräunlich ist, schabe man dieselbe ab, alles Erdige vom Stengel oder Wurmige des Schwammes schneide man weg und lege sie hierauf in frisches Wasser, und um sie weiß zu erhalten, füge man etwas Limoniensaft bei.

Reis zu reinigen. Derselbe wird nur trocken abgewischt und gründlich ausgesucht, so daß alle Unreinigkeiten, wie Sand, Steinchen, Hülsen u. s. w. entfernt werden. Das vielfach übliche Waschen des Reises vermeide ich, weil dadurch eine im Wasser lösliche Substanz, welche dem Reise einen Wohlgeschmack verleiht, verloren geht.

Rosinen zu reinigen. Sowohl die großen als auch die kleinen Sultanrosinen übergießt man mit lauem Wasser, wäscht sie darin, gießt alles auf einen Durchschlag, übergießt die Rosinen einige Male mit kaltem Wasser, läßt sie abtropfen, trocknet sie mit einem reinen Tuche ab, sucht sie sorgfältig aus und entfernt alle Stiele. Die Korinthen (Weinbeerln) reibt man zuerst mit den Händen gut ab, wodurch die Stiele leichter wegfallen und reinigt sie dann wie die Rosinen. Die großen Rosinen werden zu manchen Speisen ohne Kerne gebraucht, welche man mit einem spitzen Messer herausnimmt, ohne die Rosinen zu zerreißen. Auch durch Abreiben mit Mehl reinigt man die Rosinen.

Sago zu reinigen. Vor dem Kochen wird er ausgesucht und mit Wasser überspült.

Sardellen zu reinigen. Man spüle die Sardellen in kaltem Wasser ab, lege sie in frisches Wasser und wasche sie, ohne sie wässern zu lassen. Hierauf lege man sie auf ein Brett, schabe mit einem kleinen Messer leicht das Salz von den Sardellen ab und entferne Kopf und Schwanz. Man reiße die Sardellen dann vom Rückgrat los in Hälften, entferne alle Gräten und putze sie aus.

Semmel bähen, siehe „Kunstausdrücke" unter „Bähen".

Speck und Zwiebel zu braten. Den in Würfel geschnittenen Speck läßt man auf gelindem Feuer gelblich braten, gibt feinnudelig geschnittene Zwiebel hinzu und läßt beides zu schöner, hellgelber Farbe braten. Beides zugleich aufzusetzen, ist nicht zu empfehlen, da sich die Zwiebel früher färbt als der Speck.

Semmel rösten zu Suppe u. dgl. Man läßt etwas Butter in einer Kasserolle gelb werden und gibt die in kleine oder große Würfeln oder Nudeln geschnittene Semmel hinein und röstet sie unter fortwährendem Umrühren oder Schwingen gelbbraun. Semmelscheiben läßt man zuerst auf der einen Seite zur gewünschten Farbe rösten, worauf man sie schnell wendet und auf der anderen Seite schön gelbbraun, aber nicht hart werden läßt. Man schüttet dann die Semmeln zum Abtropfen der Butter auf ein mit einem Löschpapier bedecktes Sieb.

Geruchzucker vorrichten. Vanillezucker bereitet man, indem man eine Vanilleschote fein zerschneidet und dann mit einem großen Stücke (16 dkg)

Zucker zusammen im Mörser stößt und sehr fein zerreibt, worauf man den Zucker durch eine feine Zuckertrommel siebt und das Zurückbleibende wieder mit Zucker im Mörser stoßt und dann siebt u. s. f., bis alles verarbeitet ist. Rosenzucker macht man, indem man feingestoßenen Zucker auf einen Teller mit einigen Tropfen echten Rosenöles vermengt, trocknen läßt, wieder mit Rosenöl betropft, bis der Zucker genügend Rosengeruch aufgenommen hat. Hierauf wird er gut verkorkt aufbewahrt. Eine zweite Art, Rosenzucker zu bereiten, ist: Man pflückt ganz frische, gesunde, vollkommen trockene Rosen, gibt die Blätter davon in ein trockenes Glas und legt auf dieselben Zuckerstücke, verschließt das Glas sehr gut und läßt es einige Wochen stehen. Dann nimmt man den Zucker, welcher den Rosengeruch angezogen haben wird, heraus, stößt ihn fein und verwendet ihn. Muß wohlverkorkt aufbewahrt werden. Sollte der Geruch zu stark sein, so mischt man ihn mit gewöhnlichem Zucker. Resedazucker und Veilchenzucker bereitet man wie den Rosenzucker aus frischen Rosenblättern, nur verwendet man Reseda- und Veilchenblüten. Kaffeezucker. Zu 30 dkg feinem Zucker gibt man einen reichlichen Kaffeelöffel voll starker Kaffee-Essenz, rührt dieses gut untereinander und läßt den Zucker vollkommen trocknen, worauf man ihn nochmals stößt, siebt und wohlverschlossen aufbewahrt. Citronen- und Pomeranzenzucker macht man, indem man von den Früchten die gelbe Schale sehr fein, ohne eine Spur vom Weißen abschneidet, dieselbe mit dem Wiegemesser sehr fein aufwiegt und dann reichlich mit fein gestoßenem Zucker bestreut, gut verrührt und in einer gut schließbaren Porzellanbüchse aufbewahrt.

Hagelzucker. Man bereitet ihn auf folgende Art: Man stößt den feinsten und weißesten Zucker im Mörser nicht zu fein und schüttet ihn dann auf die feine Zuckertrommel und siebt ihn durch. Das Durchgefallene ist der feinste Staubzucker; das Zurückgebliebene wird hierauf durch ein gröberes Sieb gesiebt, wodurch man einen minder feinen Zucker zum Bestreuen erhält. Den Rest läßt man nun durch einen Durchschlag fallen, wodurch Hagelzucker entsteht, der in der Größe von Hanfkörnern zur Verzierung von Backwerk verwendet wird.

Gebrannter Zucker (Caramel). 10 dkg grobgestoßenen Zuckers gibt man in einer kleinen Kasserolle auf den Herd und läßt ihn unter fleißigem Umrühren zimmetfarbig werden. Wenn er zu schäumen beginnt, so gießt man $^1/_4$ l heißen Wassers dazu und läßt alles zusammen aufkochen, worauf man ihn zur weiteren Verwendung bei Seite auskühlen läßt.

Verschiedenfärbiger Streuzucker zum Verzieren. Man gibt die nötige Menge Hagelzuckers auf einen Teller und befeuchtet ihn für Rot mit einigen Tropfen Alkermes- oder Cochenillesaftes, für Gelb mit Eidotter oder Safran, für Grün mit Spinattopfen, für Braun mit Kaffee-Essenz oder mit durch einige Löffel kochenden Wassers erweichter und dickflüssig gemachter Chokolade. Man mengt den Hagelzucker und die betreffende Farbe gut mit einem Blechlöffel durcheinander, bis der Zucker eine gleichmäßige Farbe angenommen hat und vollkommen trocken ist. Will man ihn dunkler haben, so muß man ihn nach dem Trocknen nochmals färben. Das Befeuchten muß jedoch immer nur in geringem Maße geschehen, weil zu viel Feuchtigkeit den Zucker auflösen könnte. Wenn die Zeit drängt, kann man den Zucker auch im Rohre trocknen, doch ist es besser, dies an der Luft zu tun. Fein gestoßenen Zucker färbt man auch auf diese Art, nur muß man ihn nach dem Färben und Trocknen nochmals stoßen und sieben. Man bewahrt ihn, vollkommen getrocknet, in einem gut verschließbaren Glase auf.

Klären (Läutern), Spinnen des Zuckers. Das Klären und Spinnen des Zuckers erfordert eine große Aufmerksamkeit und Übung. Vor Allem nehme man dazu nur vom feinsten Zucker und um ihn recht klar zu machen, koche man denselben, wenn möglich, mit weichem Wasser. Auf 50—60 dkg Zucker in einem Messingbecken gieße man ½ l Wasser und lasse denselben stehen, bis er sich aufgelöst hat. Nun mische man den festen Schnee von 1 Eiklar zu dem Zucker und rühre diesen nur bis er warm ist, während des Kochens nicht mehr. (Der Schnee von 1 Eiklar genügt auch für 3—4 kg Zucker.) Auch kann man das Eiklar blos mit wenig Wasser zersprudelt zum Zucker geben. Nun läßt man alles zusammen aufkochen. Dabei muß man sehr genau Acht geben, denn fängt der Zucker an zu kochen, so steigt er plötzlich in die Höhe und strömt mit Macht aus dem Kessel heraus, so daß man leicht die Hälfte verliert. Um dies zu verhüten, habe man kaltes Wasser zur Hand und gieße in dem Augenblicke, wo der Zucker in die Höhe steigen will, ein wenig kaltes Wasser hinzu und ziehe schnell den Kessel vom Feuer. Nun lasse man den Zucker noch langsam, dann und wann noch ein klein wenig kaltes Wasser zugießend, kochen, bis er wasserklar ist und sich auf der Oberfläche das Eiweiß als schmutzig bläuliche Masse gesammelt hat. Man schöpft dieselbe mit einem Schaumlöffel ab, träufelt noch den Saft von ½ Limonie hinein, wodurch das letzte Unreine ausgeschieden wird, welches man ebenfalls noch abschäumt. Nun seiht man den Zucker durch ein Tuch und verwendet ihn. Um den Zucker zum Spinnen zu bringen, muß er noch mehrere Grade des Kochens durchmachen.

Erster Grad: „Breitlauf" oder „Lappen". Nach dem Klären koche man den Zucker noch einige Minuten fort. Nun tauche man einen Schaumlöffel in den Zucker, wenn derselbe in breiten, schweren Tropfen herunter fällt, so hat er den ersten Grad, „den Breitlauf" erreicht.

Zweiter Grad: „Die Perle". Wenn man den Zucker nach dem erreichten ersten Grade noch weiter kochen läßt, so wird sich beim Herausheben des Löffels an einem Faden eine Perle bilden, welche in den Zucker fällt, während der Faden sich an den Löffel zurückzieht.

Dritter Grad: „Der Faden", „das Spinnen". Taucht man nach einigen Augenblicken wieder den Löffel in den Zucker und berührt ihn mit dem Finger, so wird, wenn man den Daumen leicht an diesen legt und wieder entfernt, sich zwischen beiden Fingern ein Faden ziehen.

Vierter Grad: „Der kleine Flug" oder „die kleine Blase". Läßt man bei immer gleichbleibendem Feuer, den Zucker weiter kochen, so versuche man wieder mit Eintauchen des Löffels, lasse ihn etwas ablaufen und blase in die innere Seite desselben, wonach sich auf der äußeren Seite kleine Bläschen zeigen werden.

Fünfter Grad: „Der starke Flug" oder „die große Blase" zeigt sich, wenn nach weiterem Kochen beim Blasen durch den Schaumlöffel große Blasen sichtbar werden.

Sechster Grad: „Der Bruch". Ist der Zucker auf dem fünften Grad angelangt, so lasse man ihn noch einige Minuten fortkochen, entferne den Schaumlöffel und tauche ein in kaltem Wasser naß gemachtes Holzstäbchen zentimetertief in den Zucker und versuche, wenn man daran drückt, ob der Zucker wie Glas kracht und abbricht. Ist dies der Fall, dann hat er den sechsten Grad, „den Bruch" erreicht.

Zuckerfäden zum Spinnen. Wenn der Zucker den sechsten Grad erreicht hat, gebe man 1 Messerspitze feingestoßenen Weinsteines dazu und gebe

dann einige Tropfen solchen Zuckers auf eine mit Mandelöl bestrichene Kuppelform. Nun ziehe man schnell von diesem Zuckertropfen mittelst eines Löffels oder einer Dressiernadel, einen Faden, den man gleichsam als Überguß um die Form zieht. Sollte der Zucker im Schneekessel steif werden, so stelle man ihn wieder warm. Weinstein oder Alaun kocht man aus dem Grunde mit, damit sich der Faden zum Spinnen länger erhält. Die Kuppelform umspinnt man nun so oft und so reichlich, daß sich ein hoher, feiner Schleier, ähnlich einer Haube, daraus bildet. Man setzt dann diese Haube über angerichtetes Gefrorenes oder Crêmes. Will man davon kleine Nestchen machen, um z. B Eier aus Blancmanger 2c. darauf zu legen, so werden zwei große Kochlöffel auf zwei Sessel gelegt, ein blecherner Löffel in den überkühlten Zucker getaucht und dieser Löffel über den beiden Kochlöffeln von rechts nach links und wieder zurück möglichst schnell bewegt, so lange sich der Faden zieht. Hierauf taucht man den Löffel neuerdings in den Zucker und wiederholt obiges Verfahren. Hat man nun genügend lang gesponnene Fäden, so werden dieselben mit der Hand von den Kochlöffeln behutsam abgenommen, mit einer Schere in beliebig große Stücke geschnitten und daraus Nestchen gedreht.

Glace-Bereitung. Von beliebigem, gebratenem Wildpret nimmt man die Knochen, zerhackt sie, sowie Knochen vom Rinde und von Hühnern. Auch gibt man einen Kalbsfuß, 1—2 kg Kalbfleisch und $^1/_2$ altes Huhn dazu. In eine große, eiserne Bratpfanne gibt man etwas Bratenfett, läßt darin eine geringelte Zwiebel rösten, legt die zerhackten Knochen, das Fleisch, Huhn und eine zerschnittene gelbe Rübe darauf, gießt die Pfanne voll mit Wasser, stellt sie ins Rohr und läßt sie darin einen ganzen Vormittag kochen, bis das Wasser ziemlich verdampft ist. Des andern Tags füllt man nochmals die Pfanne voll mit Wasser und läßt wieder alles einige Stunden im Rohre kochen, worauf man den braunen sulzigen Saft abseiht, entfettet und noch am Herde in einem Topfe so lange kochen läßt, bis er so sulzig und dickflüssig wie Honig wird, worauf man ihn bis zur Verwendung in einem Porzellantopfe aufbewahrt.

Tafelsalz zu bereiten. Zu $^1/_2$ kg Kochsalz nimmt man 1 l Brunnenwasser. Das Salz rührt man mit dem Wasser zusammen und läßt es mehrere Tage ruhig stehen, damit sich das Salz auflöst. Hierauf gießt man das klare Salzwasser vorsichtig von dem trüben Bodensatze ab, seiht es durch ein feines Tuch in eine gut emaillierte oder verzinnte Kasserolle und läßt es einkochen. Während des Kochens entfernt man öfters das auf dem Boden angesetzte Salz, mit einem Schaumlöffel und gibt es auf ein reines, aufgespanntes Tuch. Am andern Tag breitet man das Salz auf große Schüsseln aus, und läßt es im lauen Rohre vollkommen trocknen. Im heißen Rohre wird das Salz gelb. Dann stößt man es im Mörser noch fein.

Bereitung von Kartoffelmehl. Große, mehlige Kartoffeln wäscht und schält man und gibt sie in frisches Wasser. Man nimmt sie einzeln aus demselben heraus und reibt sie auf einem Reibeisen in frisches Wasser hinein. Wenn alle gerieben sind, treibt man das Geriebene samt Wasser durch ein großes Haarsieb, wobei man stets noch Wasser zugießt. Man läßt alles über Nacht stehen, schüttet des Morgens das rote Wasser weg nnd verrührt den Bodensatz mit viel frischem Wasser; dieses Verfahren wiederholt man täglich einige Male, so lange, bis das Wasser klar bleibt und der Bodensatz schneeweiß ist. Derselbe wird nun auf Schüsseln oder Brettchen an einem warmen Orte, am besten aber durch Sonnenwärme getrocknet, worauf man dieses Kartoffelmehl fein zerdrückt und siebt.

Über das Kaffeebrennen. Um einen guten Kaffee zu bereiten, ist vor

allem das Brennen von großer Wichtigkeit. Erstlich muß der Kaffe gut durchgesehen, alle schlechten Bohnen, Steinchen 2c. entfernt und die guten, reinen Bohnen mit einem reinen, trockenen Tuche abgewischt werden. Dann füllt man ihn in eine Trommel und brennt ihn, unter fortwährendem Drehen, ober mäßiger Glut. Flammen dürfen keine mehr sein, weil der Kaffee zu rasch gebrannt, außen dunkel und innen doch nicht gleichmäßig wird. Sehr empfehlenswert sind Trommeln, welche über einer Spiritusflamme gedreht werden. Außer dem fleißigen, ununterbrochenen Drehen muß die Trommel auch noch öfters in die Höhe gehoben und gerüttelt werden, damit der Kaffee nicht ungleich werde. Wenn er zu krachen und schwach zu rauchen beginnt, muß man sofort nachsehen, um den Moment nicht zu versäumen, in dem er glänzend und lichtbraun wird. Man nimmt ihn dann gleich vom Feuer, schüttelt ihn noch im Brenner fleißig und schüttet ihn auf einen Nudeldurchschlag, in welchem man ihn noch mit einem Kochlöffel fleißig rührt, bis er ausgekühlt ist. Dieses Rühren hat den Zweck, daß sich die heißen Bohnen nicht gegenseitig noch verbrennen und der Kaffee zu dunkel werde. Gewöhnlich nimmt man zweierlei Sorten Kaffee, muß aber jede Sorte separat brennen und dann erst mischt man sie.

Beliebte Mischungen sind: Wiener Mischung: Ceylon und Goldjava; Triester Mischung: Malabar native, Java und S. Salvator; Hamburger Mischung: Santos extrafein und Domingo; Pester Mischung: Menado und arab. Mocca; Prager Mischung: Perlkaffee und Menado; Berliner Mischung: Cuba und Goldjava. Man soll auch den Kaffee immer in kleineren Portionen brennen, so daß er höchstens 8—10 Tage im Vorrate ist. Auch ist es ratsam, den rohen Kaffee auf die Echtheit seiner Farbe zu prüfen. Man gibt einige Bohnen in heißes Wasser; wird es nur gelblich, so ist der Kaffee gut, wird es aber braun oder grünlich, so ist er verdorben oder gefärbt.

Einpöckeln des Schinkens oder Schweinefleisches. 5—6 Zehen Knoblauch schält und stößt man, gibt sie in einen Weidling und schüttet $^1/_2$ l Wasser darauf. 2 große Schinken à 4—5 kg oder ebenso viel Schweinefleisch reibt man mit diesem Wasser tüchtig ein und legt die Schinken in eine hölzerne Wanne oder ein Schaff. Nun mengt man 35 dkg Salz, 2 dkg Salpeter, 6 Kaffeelöffel voll Pfeffer, 6 Kaffeelöffel voll Neugewürz, 3 Hand voll Majoran und 2 Eßlöffel voll Wachholderbeeren, alles fein gestoßen, streut es auf die beiden Schinken und schüttet noch das übrige Knoblauchwasser darüber. Pfeffer und Neugewürz kann eventuell wegbleiben. Nun legt man einen festschließenden Holzdeckel auf die Schinken, beschwert denselben mit großen Steinen und wendet 14 Tage bis 3 Wochen hindurch die Schinken täglich um. Das Wasser muß immer darüber stehen. Nach dieser Zeit werden die Schinken herausgenommen, abgetrocknet, von den Gewürzen gereinigt und geräuchert, was in den Städten die Selcher oder Fleischhauer besorgen. — Kalbsschlegel sind auch gut auf diese Weise bereitet, sie werden ebenfalls geräuchert. — Frische Ochsen- oder Kalbszungen pöckelt man ebenfalls so ein, nur rechnet man auf 2 Ochsenzungen, 3 Löffel Salz, $^1/_2$ Löffel Salpeter, 1 Löffel gestoßene Wachholderbeeren, 1 Zwiebel, 3 Zehen Knoblauch, 1 Löffel Kümmel, 1 Löffel Majoran mit Thymian gemischt und etwas grüne Petersilie. Wenn die Zungen mit diesem Gemische gut eingerieben sind, dreht man sie fest in Leinwand ein, legt sie in einen irdenen Topf oder eine Holzschüssel, bedeckt sie mit einem Holzteller und beschwert sie mit einem Steine. Die Zungen müssen täglich umgedreht werden. In 8 Tagen sind sie gut.

Einbeizen (Marinieren) von Fleisch. Das Einbeizen des Wild-

pretes empfiehlt sich nur dann, wenn man alte zähe Tiere genießbarer machen oder längere Zeit aufbewahren will. Fleisch von jungen Tieren läßt man lieber nicht längere Zeit in Beize liegen, weil es dadurch von seinem nahrhaften Safte und eigentümlichen Geschmacke verliert. Es ist besser, es in trockene Marinade zu legen und in ein mit Essig befeuchtetes Leinentuch einzuwickeln. Anderes Fleisch macht man durch Beizen dem Wildpret ähnlich, namentlich mit der Beize Nr. 2, nur muß es dann mehrere Tage darin liegen. Sonst ist es zweckmäßiger, das Fleisch mit siedender Beize zu übergießen und gleich damit zu dünsten. Sehr wichtig ist es, das eingebeizte Fleisch in einem irdenen oder porzellanenen Geschirr aufzubewahren und mit einem irdenen oder Holzdeckel niederzuhalten.

Beize 1. Zu 1 Liter Wasser mischt man Essig, daß es angenehm säuerlich schmeckt, gibt 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, 1 große Zwiebel, etwas Selleriewurzel, etwas Pastinakwurzel, alles zu feinen Scheiben geschnitten, 1 Sträußchen Thymian, 1 Lorbeerblatt, 5 Körner Pfeffer, 5 Körner Neugewürz, 1 Zehe Knoblauch hinein und kocht es $^1/_2$ Stunde.

2. Man nimmt einen Teil Essig, einen Teil Wasser und einen Teil roten Wein, alle oben genannten Wurzeln und Gewürze mit Ausnahme des Knoblauches, dann noch 10—12 gestoßene Wachholderbeeren, einige Fichten- oder Tannennadeln, etwas Salbei, Basilicum und Thymian und kocht alles $^1/_2$ Stunde.

Trockene Marinade 1. Man stößt beiläufig 20 Wachholderbeeren, schneidet 1 Zwiebel feinnudelig und mischt den Saft einer Limonie und einige Löffel Tafelöl dazu.

2. wird wie Nr. 1 bereitet, nur gibt man noch 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel und etwas Sellerie dazu.

Aspik, Fleischsulze. Man gibt in einen sehr großen, gut glasierten Topf 2 Kalbs- und 2 Schweinsfüße, gespalten und von den Knochen gelöst, $^1/_2$ kg Wadschinken, 1 Stück vom Schweinskopf und $^1/_4$ kg gut abgeschabte Schweinshaut (Schwartel) und wenn man gerade kann, etwas vom Geflügel, 10 dkg Rindsleber und einen Kalbsknochen. Man gießt auf alles dieses 6 l kaltes Wasser und gibt noch 1 in Fett angelaufene Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel und etwas Sellerie hinein, sowie ein Lorbeerblatt, etwas Thymian, 15 Körner Pfeffer, 2 Körner Neugewürz und läßt alles ohne Zudecken 6—7 Stunden auf mäßiger Hitze fortkochen, wobei man Fett und Schaum fleißig abschöpfen muß. Erst gegen Ende salzt man die Brühe mäßig und gibt Bertramessig und weißen Wein nach Geschmack hinzu und läßt die Brühe dann noch $^1/_2$ Stunde kochen. Hierauf zieht man den Topf vom Feuer, läßt ihn eine Weile ruhig stehen, damit sich das Trübe setzt und seiht die Brühe durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel und stellt diese über Nacht an einen kühlen Ort. Am folgenden Tag entfernt man das Fett von der gestockten Sulze mit einem Silberlöffel und was mit diesem nicht weggeht, wird mit heißem Wasser weggespült. Man stellt nun die Sulze in einer großen, weiten Kasserolle auf den Herd, gibt, sobald sie geschmolzen und lau ist, den festen Schnee von 2—3 Klar dazu und peitscht sie mit einer Schneerute, bis sie zu sieden beginnt, worauf man sie seitlich am Herde leise fortkochen läßt. Nach $^1/_2$ Stunde erscheint die Sulze klar und der zu Wolken zusammengezogene Schnee schmutzig. Sollte noch Salz und Essig fehlen, so ergänze man dies jetzt. Indessen bindet man ein in heißes Wasser getauchtes, wieder gut ausgedrücktes, dichtes Leinentuch an die 4 Füße eines umgekehrten Sessels, stellt diesen auf ein Stockerl in die Nähe des warmen Herdes und gießt die Sulze durch das Tuch in eine untergestellte Schüssel. Sollte beim ersten schnellen Durchfließen noch etwas

Trübes mitkommen, so stellt man eine andere Schüssel unter und gießt die Sulze wieder durch dasselbe Tuch, so lange, bis sie ganz klar durchfließt. Man läßt das Aspik erkalten. Es soll dann so fest sein, daß es sich schneiden läßt, etwas zittern und durch eine schöne, klare, gelbe Farbe sich auszeichnen. Es soll angenehm säuerlich schmecken. Will man es rot färben, so gebe man beim Klären roten Rübensaft dazu. Wenn man nicht gleich alles Aspick verbraucht, so läßt es sich in Dunstgläser gefüllt, mit Pergamentpapier fest verbunden und 1/4 Stunde im Dunste gekocht, ganz gut einige Wochen aufbewahren. Doch muß es an einem kalten Orte stehen.

Sehr gut wird das Aspik auch, wenn man 4 Schweinsfüße, 1 kg Schwarte und alles Wurzelwerk nimmt. Es muß lange Zeit kochen und der Essig erst zuletzt beigemengt werden.

Fischsulze. Man kocht Fischköpfe und Abfälle mit Zwiebel, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Thymian, Essig, Gewürz, etwas weißen Wein und soviel Wasser, daß alles davon bedeckt ist, salzt etwas und wenn die Köpfe zerfallen, gibt man aufgelöste Gelatine und den Sud eines Fisches dazu, gibt noch mit Leber geröstetes Wurzelwerk hinein und klärt und seiht die Sulze wie die Fleischsulze.

Schnelles Aspik. Zu 8 dl Rindsuppe, welche blaß und ganz entfettet sein muß, gibt man 3 1/2 dkg Gelatine in Wasser aufgelöst, den Saft einer großen Limonie, Salz, etwas Essig und ganze Pfeffer und Neugewürzkörner und läßt alles gut aufkochen. Wenn das Aspik überkühlt ist, rührt man den festen Schnee von 2 Klar darunter und läßt alles noch 1/4 Stunde seitlich am Herde langsam kochen, bis der Schnee wolkig und schmutzig wird und die Suppe klar und durchsichtig. Indessen hat man auf die vier Füße eines umgestürzten Sessels ein dichtes Leinentuch oder eine Serviette festgebunden und die Serviette mit heißem Wasser befeuchtet. Man gießt nun langsam das Aspik auf die Serviette, stellt unter dieselbe ein Porzellangeschirr, in welches das klare Aspik fließt. Sollte anfangs etwas Trübes mitfließen, so gieße man es rasch wieder oben zur Masse zurück, so lange bis nur Klares durchfließt. Will man rotes Aspik machen, nehme man rote Gelatine und färbe noch mit klarem roten Rübensaft oder Breton.

Über das Eingießen von Aspik oder süßen Sulzen in Formen und über das Stürzen. Der Model wird in kaltes Wasser getaucht und wieder ausgeschlagen. Man stellt in fest und sehr gerade in eine Vertiefung von kleingehacktem Eise oder in Schnee und gießt ihn mit der zerschlichenen, kalten Sulze nicht ganz bis an den Rand voll. Werden mehrere Schichten eingegossen, die Sulzen mit verschiedenen Gegenständen unterlegt, so läßt man zuerst nur eine fingerdicke Schichte stocken, legt dann vorsichtig das Einzulegende gleich auf den Fleck, wo es bleiben soll, taucht es vorher in kalte, aber flüssige Sulze, damit es anklebt und gibt, wenn dies geschehen ist, löffelweise von der Sulze gleichmäßig verteilt darauf, damit die Gegenstände nicht verschoben werden und erst, wenn diese gestockt ist, noch so viel dazu, daß sie bedeckt sind. Dies wiederholt man, wenn mehrere Schichten eingelegt werden. Auf diese Art kann man die größte Zierlichkeit und guten Geschmack zeigen. Die erste Reihe, namentlich auf dem dünn eingegossenen Aspik, erfordert viel Geduld, Geschmack und Geschick. Hiezu verwendet man grüne Petersilie, hartgekochte Eier in Scheiben geschnitten, oder das Weiße zu kleinen Blättchen geschnitten, diese wie eine Margerite zusammengesetzt, um einen von Dotter bereiteten gelben Mittelpunkt. Monatrettige zu Blättchen geschnitten und blumenartig zusammen-

gestellt, gelbe Rüben, Karfiol, gekochte Trüffeln, gekochte Zunge u. dgl. eignen sich zur Verzierung. Um den Rand einer Form gleichmäßig, auch seitlich auszugießen, hängt man eine kleinere, glatte, mit vier Ringen versehene Form in eine größere, gießt den Boden und die seitlichen Zwischenräume mit Sulze aus und läßt diese fest stocken, dann erwärmt man den kleinen Model mit einer in heißes Wasser getauchten Leinwand, hebt ihn heraus, sobald er sich loslöst, und füllt augenblicklich den leeren Raum mit dem Einzulegenden voll und gießt die Zwischenräume mit Sulze aus.

Über das Stürzen der Sulze siehe „Kunstausdrücke".

Teige zu Suppen und Mehlspeisen.

Farferlteig. Man schüttet $^1/_2$ l Mehl in einen Weidling, klopft 3 ganze Eier, oder 1 Ei und 4 Klar, oder 2 Eier und 2 Klar, einige Löffel kalten Wassers und Salz in einem Töpfchen mit einer zweizackigen Gabel ab, schüttet dies nach und nach zum Mehle, es schnell mit der Gabel verrührend, bis das ganze Mehl kleinbröcklig und bröselig wird. Statt Mehl kann man auch Gries nehmen.

Gerstelteig. $3^1/_2$ dl Mehl gibt man auf ein Nudelbrett und salzt es etwas. In der Mitte macht man eine Grube, gibt in diese 1 Ei und etwas kaltes Wasser, mischt mit einem Messer das Mehl dazu bis ein Teig daraus geworden ist, worauf man denselben mit der Hand knetet und recht tüchtig abarbeitet. Der Teig muß sehr fest sein. Hierauf reibt man ihn auf dem Reibeisen, läßt das Geriebene durch einen Durschlag fallen, damit alles gleichmäßig fein werde, zerschneidet das Zurückgebliebene und läßt alles, auf dem Brette auseinandergestreut, trocknen, ehe man es einkocht.

Oder: Man macht den Teig von $^1/_2$ l Mehl, 2 Eiern, 1 Dotter, aber statt auf dem Reibeisen zu reiben, schneidet man den Teig mit einem Wiegemesser sehr fein, wie kleine Hanfkörner, siebt das Geschnittene durch einen Durchschlag und läßt es ebenfalls trocknen.

Feiner Nudelteig. Man schüttet 2 dl Mehl auf ein Nudelbrett, macht in der Mitte eine Grube, schlägt 1 großes Ei hinein, salzt etwas, mischt zuerst mit dem Messer und arbeitet dann mit den Händen den Teig recht fest und glatt ab. Man nimmt zu Suppennudeln auch 2 Dotter, statt eines Eies. Man formt nun 2 kleine Laibchen daraus, deckt sie zu und treibt sie nach einander mit dem Rollholze (Nudelwalker) möglichst fein und glatt aus, wobei man Brett und Rollholz mit Mehl bestäubt. Der Teig soll so fein wie Taffet und so durchsichtig sein, daß man eine Schrift leicht durchlesen kann. Man legt diese Flecken auf ein Tuch zum Trocknen, worauf man einen Flecken in zwei Teile schneidet, und will man lange Nudeln haben, so rollt man eine solche Teighälfte zusammen und schneidet mit einem sehr scharfen Messer so dünn als möglich herab, daß lange, feine Fäden daraus werden; will man kurze Nudeln haben, so schneidet man den Flecken zu 3—4 Finger breiten Streifen, legt diese auf einander und schneidet sie gleichzeitig zu feinen Fäden.

Gewöhnlicher Nudelteig. Derselbe wird ebenso bereitet, wie der Vorige, nur mit dem Unterschiede, daß etwas mehr Mehl genommen wird und nebst dem Ei ein wenig Wasser zugefügt wird. Der Teig muß weicher sein. Nach dem Trocknen der Flecken, welche messerrückendick ausgewalkt wurden, schneidet man sie zu 4 Finger breiten Streifen, legt diese auf einander und schneidet sie zu 2—3 Messerrücken breiten, kurzen Nudeln, welche rund aussehen.

Oder: Man schneidet vom ganzen Flecken fingerbreite Streifen herab, welche wie Maccaroni verwendet werden. Zum Trocknen hängt man sie über einen Strick.

Strudelteig. Man gibt auf ein Brett $^1/_2$ l Mehl, macht in der Mitte eine Grube, gibt eine Messerspitze voll Salz, 1 ganzes Ei und so viel lauwarmes Wasser, ca. 2 dl, dazu, daß beim Mischen ein weicher Teig wird, der sich ziehen läßt. (Wasser kann man nicht so genau angeben, da das Mehl verschieden, trocken oder feucht ist.) Anfangs klebt der Teig an Hand und Brett. Wenn er sich zu lösen beginnt, gibt man ihn auf eine andere, bemehlte Stelle des Brettes, reinigt die Hände, bemehlt sie gut und bearbeitet den Teig mit dem Ballen und der flachen, rechten Hand so lange am Brette, bis er Blasen bekommt und sehr glatt wird. Nun legt man ihn auf eine mit Mehl bestreute Ecke des Brettes, deckt ihn mit einer erwärmten Schüssel zu und läßt in $^1/_2$ Stunde rasten. Nach dieser Zeit breitet man ein großes Tuch über einen Tisch, bestreut es stark mit Mehl, legt den Teig in die Mitte desselben, bestäubt ihn fein mit Mehl und walkt ihn etwas mit dem Rollholze (Nudelwalker) aus. Hierauf zieht man ihn aus; um dies zu tun muß man beide Hände so halten, daß die Daumen einwärts stehen und der Teig über den bemehlten Rücken der Hand zu liegen kommt. Wenn nur eine Person den Teig auszieht, legt man Anfangs das Rollholz darauf, damit er gehalten wird. Sind zwei Personen damit beschäftigt, so fahren beide, einander gegenüber stehend, mit den bemehlten Händen unter den etwas ausgetriebenen Teig, über dem Tuche etwas erhöht und ziehen ihn auf diese Weise immer größer, bis er in der Mitte fein genug ist, worauf man ihn auf das Tuch niederlegt und den Rand mit den Fingern vorsichtig und fein auszieht. Den dick bleibenden Rand schneidet man weg, formt davon ein Laibchen, welches etweder zu Zupfnockerln verwendet, oder aber im Ganzen im Wasser gekocht wird, hierauf 1—2 Tage trocknen muß, worauf sich dieser Teig sehr fein reiben läßt und zu verschiedenen Nockerln, süß oder gesalzen mit Käse, verwendet wird. Ist der ausgezogene Strudelteig mit der Fülle bestrichen, so wird der über das Tuch herabhängende Teig heraufgeschlagen und dieser Umschlag wieder mit der Fülle bestrichen, worauf man mit beiden Händen das Tuch langsam in die Höhe hebt und mit demselben den Teig zusammenrollt, worauf er meist schneckenförmig gedreht und zum Backen in eine mit Butter oder Rindschmalz bestrichene Kasserolle gehoben wird. Wird der Strudel gesotten, so zerschneidet man ihn in gleiche 3—4 Finger breite Stücke, die man vorher auf dem Strudel durch Eindrücke mit einem bemehlten Teller oder mit Kochlöffelstiele kennzeichnet. Letzteres Verfahren hat zugleich den Zweck ein Herausrinnen der Fülle beim Durchschneiden zu verhüten. Auch rolle man zum Schneiden (namentlich Lungenstrudel) lieber 2 Rollen aus dem Teige, die dann nicht so dick und hoch werden und besser zusammenkleben. In diesem Falle läßt man beim Füllen in der Mitte des Teiges einen 3 Finger breiten Streifen der Länge nach leer und rollt von jeder Längsseite ein, wobei die beiden Rollen in der Mitte zusammentreffen, worauf man den leer gebliebenen Teig durchschneidet und damit jede Rolle schließt. Noch besser ist es für gesottene und abgeschmalzene Strudel, dieselben im Ganzen zu kochen und nachher zu schneiden.

Strudelteig mit Butter oder Rindschmalz. Für Strudel, welche gebacken werden, namentlich für Obststrudel gibt man ein nußgroßes Stück Butter oder Rindschmalz in den Teig.

Strudelteig mit Milch, wird wie der Strudelteig gemacht, nur statt Wasser wird Milch genommen und etwa 2 dkg Butter dazugegeben und das Ei weggelassen.

Germteige.

Germteig-Bereitung. Die Bereitung vom Germteig zerfällt in dreierlei Arten, nämlich in: abgetriebene, die feinste, abgeschlagene, die mittelfeine, abgeknetete, die gewöhnlichste Art. Am häufigsten wird die abgeschlagene Art verwendet und diese erfordert am meisten Aufmerksamkeit; und um späteren, ermüdenden Wiederholungen vorzubeugen, will ich hier das zum sicheren Gelingen des Germteiges Wichtigste mitteilen. Vor Allem nehme man nur feines und sehr trockenes Mehl, sowie süße Butter oder gutes Rindschmalz. Das erforderliche gesiebte Mehl gebe man $^1/_2$ Stunde vor dem Gebrauche in einen tiefen, erwärmten Weidling, in die Nähe des Herdes zur schwachen Erwärmung. Die Germ zerbröckle man und gebe sie nächst einem Stückchen Zucker zu einigen Eßlöffeln voll lauer Milch in ein kleines Töpfchen und lasse sie seitwärts am Herde an einer warmen Stelle so lange stehen, bis sie Blasen macht, was ein sicheres Zeichen ist, daß sie kräftig und gut ist. Nun gebe man die aufgegangene Germ (Dampfel genannt) in das schwach erwärmte Mehl, in welches man vorher eine Grube gemacht hat, verrühre das Dampfel mit etwas von dem umliegenden Mehle und lasse es nochmals etwas gehen. Hierauf sprudle man die Eier oder Dotter mit lauer Milch, lasse das Fett zergehen, doch ja nicht heiß werden, mische alles nebst etwas Salz und dem vorgeschriebenen Geruche zum Mehle und schlage mit einem großen Kochlöffel einen ziemlich weichen Teig ab. Dies geschieht auf folgende Art: Man stelle den Weidling nahe vor sich auf einen Tisch, halte mit der linken Hand den Weidling fest und drücke mit der Rückseite des Kochlöffels etwas von dem Teige an die zu sich gekehrte Seitenwand und fasse mit jedem Schlage wieder etwas vom Teige und drücke ihn fest an die Schüssel, wiederhole dies so lange, bis der ganze Teig durchgeschlagen nnd gestoßen ist, drehe dann den Weidling um und verfahre wieder so mit dem Teige bis er Blasen bekommt und sich vom Löffel und Weidlinge vollkommen löst. Hierauf bedecke man den Weidling mit einem erwärmten Tuche und stelle ihn an einen warmen Orte und lasse ihn gut gehen, bis er noch einmal so groß wird, als er ursprünglich war. Das Quantum der zu verwendenden Germ richtet sich nach der Menge Butter und Eier, die zum Teig kommen. Viel Germ macht den Teig wohl rasch gehen, doch wird er groblöcherig, darum gibt man zu manchem, den man recht fein haben will, weniger Germ, muß ihn dafür aber länger gehen lassen. Wenn der Germteig ausgestochen werden soll, so treibe man ihn nicht mit dem Rollholze aus, sondern drücke ihn nur mit der bemehlten Hand auseinander, damit er nicht am Nudelbrette anklebe. Für Speisen, welche aus dem Schmalze gebacken werden, gebe man zum Teige etwas Rum oder starken Wein, um das Fettwerden zu verhindern. Wenn der Teig gebacken ist, so stürze oder lege man ihn auf ein großes Haarsieb, damit die Hitze und Feuchtigkeit nach unten entweichen kann, wodurch das Speckigwerden verhütet wird. Der Teig darf nie auf eine kalte Schüssel kommen. Man nehme: $^7/_{10}$ l Mehl, 4 Dotter oder 2 Eier, 7 dkg Butter, 1 Prise Salz, beliebigen Geruch, $1^1/_2$ dkg Germ und beiläufig $^3/_{10}$ l Milch.

In kaltem Wasser aufgehender Germteig. 6 Löffel Milch setzt man mit 17 g Germ zu einem Dampfel. Man sprudelt 5 Löffel sauren Rahmes mit 5 Löffeln Butter (zerschlichen) und $2^1/_2$ Löffeln Rindschmalz gut ab, mengt dies mit der aufgelösten Germ zu $3^1/_2$ dl Mehl und schlägt den festen Teig sehr gut ab, bis er Blasen bekommt. Nun bestreicht man ein Tuch in der Mitte

mit zerlassener Butter und bindet den Teig sehr lose in dasselbe ein. Man hängt nun das Tuch in ein Schaff mit kaltem Wasser und läßt den Teig 1 Stunde darin aufgehen. Wenn er gut gegangen ist, nimmt man ihn heraus, läßt das Wasser gut abtropfen und verwendet den Teig zu Kolatschen.

Kalt gestellter Hefenteig. Man löst des abends in 2 dl abgekochter, lauer Milch, 8 dkg Butter oder 8 dkg Rindschmalz auf, gibt 1 dkg aufgelöste Germ, 2 Löffel Zucker und 3 Dotter dazu, sprudelt die Masse gut ab, salzt ein wenig, mischt damit $^1/_2$ l (gut gemessen) Mehl und schlägt den ziemlich weichen Teig tüchtig ab, mengt für Gugelhupf gleich die Rosinen bei, gibt den Teig in die ausgeschmierte Form, läßt ihn über Nacht in der kühlen Speise und am Morgen in der warmen Küche gehen und bäckt ihn ziemlich heiß über 1 Stunde im Rohre.

Germbutterteig. Man schlägt einen festen Teig von 30 dkg Mehl, 2 dkg mit Milch als Dampfel angesetzter Germ, 4 dkg zerlassener Butter, 4 dkg Zucker, 2 Eiern und etwas Salz ab. Man gibt ihn auf ein Nudelbrett, arbeitet ihn noch gut mit den Händen ab, treibt ihn viereckig aus, um wie beim Butterteig 12 dkg durchgekneteter Butter einschlagen zu können, worauf man ihn mit dem Rollholze (Nudelwalker) tüchtig klopft und austreibt. Man schlägt ihn wieder ein und treibt ihn ohne rasten zu lassen, dünn aus und verwendet ihn nach Vorschrift.

Germbutterteig für Fleischgarnierung. Man macht einen Strudelteig aus 4 dl Mehl, lauer Milch (7 Löffel weniger als 2 dl), 2 dkg Butter, 2 dkg aufgelöster Germ und 1 großen Ei, salzt etwas und läßt den gut verarbeiteten Teig mit einer warmen Schüssel bedeckt rasten. Nach einer $^1/_2$ Stunde wird er sehr dünn ausgetrieben und ausgezogen, mit zerlassener Butter gleichmäßig bestrichen und zusammengerollt, der Länge nach auf das mit Butter bestrichene Blech gelegt und an einem warmen Orte gehen gelassen. Nach dem Aufgehen wird er ohne Bestreichen gebacken und zu Stücken geschnitten, zu Lungenbraten oder Wiltpret gegeben. Butter benötigt man zum Bestreichen 10 dkg.

Abgetriebener Germteig. 15 dkg Butter treibt man mit 3 Dottern und 4 dkg Zucker recht flaumig ab, rührt 7 dl Mehl, 2 dl Milch und das aufgegangene Dampfel von $2^1/_2$ dkg Germ dazu, schlägt den Teig gut ab, mischt den Schnee von 2 Klar dazu und läßt den Teig gehen.

Mürber Germteig. Man bröselt auf dem Nudelbrette 20 dkg Butter mit 28 dkg trockenem Mehle ab, salzt es etwas, macht wie zum Strudelteig in der Mitte eine Grube, gibt in diese 2 Dotter, 17 g in 3 Löffeln Milch aufgelöste Germ, 2 Löffel Zucker und 2 Löffel milden, sauren Rahmes dazu und macht mit dem Messer einen Teig an, verarbeitet ihn gut, treibt ihn aus, legt ihn wie Butterteig wieder zusammen und läßt ihn, mit einem warmen Weidling bedeckt, rasten und gehen.

Mürbe Teige.

Mürbe Teige ohne Zucker zu Pasteten (Pâtes brisées). **1.** Man bröselt auf dem Nudelbrett 21 dkg Butter mit 28 dkg Mehl ab, macht mit 2 Dottern, einer Prise Salz, etwas Obers und Citronensaft oder saurem Rahme den Teig leicht zusammen und läßt ihn, in ein Tuch geschlagen, an einem kühlen Orte $^1/_2$ Stunde rasten, im Sommer in einem Keller oder auf Eis, und verwendet diesen Teig zum Auslegen von Formen. Bei süßen Kuchen gibt man zu dieser Masse einige Dekagramm Zucker dazu.

2. Man bröselt 20 dkg Butter mit 28 dkg Mehl ab, gibt 2—3 Dotter, eine Prise Salz, 1 Eßlöffel Wein oder Essig und etwas sauren Rahm dazu,

macht den Teig leicht zusammen und rollt ihn mehrmals aus, schlägt ihn wie Butterteig wieder zusammen und läßt ihn $^1/_2$ Stunde rasten.

3. Gewöhnlicher Teig. 18 dkg Butter, 28 dkg Mehl, Salz, kaltes Wasser schnell zu einem Teige zusammenmachen und $^1/_2$ Stunde rasten lassen. Dieser Teig eignet sich namentlich zum Auslegen von Formen.

4. 28 dkg Butter bröselt man mit 28 dkg Mehl ab, gibt 3 Löffel sauren Rahmes, 1 Ei, etwas Rum und so viel Wasser als der Teig verlangt, dazu und behandelt ihn wie Butterteig.

5. Zu Trüffelpasteten. Man bröselt 50 dkg Mehl mit 25 dkg Rindschmalz, mischt 2 Löffel Essig, eine Prise Salz, 2 Eier und etwas sauren Rahm hinzu.

Mürbe Teige zu schmalzgebackenen Speisen. 1. 28 dkg Mehl bröselt man mit 14 dkg Butter, gibt 3 Dotter, etwas Salz, 3—4 Löffel Wasser dazu und macht einen nicht zu festen Teig an, der gut abgeknetet werden muß.

2. 18 dkg Mehl, eine Prise Salz und 4 dkg Butter gibt man auf ein Brett, schneidet die Butter blätterig, mischt sie mit dem Mehle, zerdrückt sie mit dem Rollholze und bröselt sie mit den Händen ab, worauf man mit 2 Dottern etwas Wein oder Limoniensaft einen nicht zu festen Teig macht und diesen dünn austreibt.

3. Von 10 dkg Mehl, 5 Dottern, Salz und Wasser oder Limoniensaft macht man einen zarten, weichen Teig an, läßt ihn $^1/_2$ Stunde rasten und treibt ihn dann dünn aus; für gebackene Rosen, Schneeballen 2c.

4. Man sprudelt 2 Löffel Wein, 2 dl sauren Rahm mit 6 Dottern und etwas Salz ab, mischt auf dem Brette so viel Mehl (beiläufig 15—20 dkg) als das Gesprudelte verlangt, dazu, knetet den zarten Teig bis er Blasen bekommt, läßt ihn $^1/_4$ Stunde rasten und treibt ihn messerrückendick aus; für Polsterzipfel, Hasenöhrl u. dgl.

5. Man macht von 3 Dottern und so viel Mehl als dieselben aufnehmen nebst etwas Salz und einem Kaffeelöffel voll Rum einen zarten Teig, arbeitet ihn gut ab, läßt ihn etwas rasten und walkt ihn sehr fein aus. Zu Schneeballen u. dgl.

6. Von 26 dkg Mehl, 5 dkg Butter 2 Löffel Wein, 4 Dottern, 5 dkg Zucker und etwas saurem Rahm macht man auf dem Nudelbrett einen zarten Teig an, arbeitet ihn gut ab und läßt ihn rasten, ehe man ihn für Polsterzipfel verwendet.

Mürbe Teige zu süßen Kuchen. 1. Man schneidet 14 dkg Butter feinblättrig zu 21 dkg Mehl, zerdrückt die Butter mit dem Rollholze, bröselt sie mit den Händen gut ab, mischt 10 dkg Zucker und Limoniengeruch, eine Prise Salz dazu und macht mit einem großen Dotter schnell einen Teig zusammen, welchen man wenig knetet, gleich auswalkt und verwendet oder zugedeckt an einem kühlen Orte $^1/_2$ Stunde rasten läßt.

2. Man bröselt 15 dkg Butter mit 15 dkg Mehl, 15 dkg Zucker und 15 dkg geschälten, geriebenen Mandeln und einer Prise Salz ab und macht mit 2 Dottern den Teig zusammen. Zu Bretzeln oder Torten.

3. Man rührt 20 dkg Butter mit 1 Dotter ab, gibt 10 dkg fein gestoßenen Zuckers, 2 dkg geriebener Mandeln, etwas Salz dazu und macht dann auf dem Brette mit 26 dkg Mehl einen Teig zusammen, den man ziemlich dünn austreibt.

4. 28 dkg Mehl, 21 dkg Butter bröselt man gut ab, gibt zwei hartgesottene und einen frischen Dotter nebst 8 dkg Zucker und Saft einer Limonie dazu und macht den Teig schnell zusammen.

5. 28 dkg Butter, 42 dkg Mehl, etwas Limonienschale oder eine gestoßene Nelke bröselt man mit 18 dkg Zucker und 1 Ei ab.

6. 28 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 3 hartgekochte passierte Dotter, 4 dkg fein geriebener Mandeln macht man mit 1 Ei und etwas Limonienfaft und kaltem Wasser zu einem Teige zusammen.

7. Ohne Ei. 28 dkg Mehl bröselt man mit 14 dkg Butter und 14 dkg Zucker ab.

8. Ohne Ei. 21 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 10 dkg Zucker, 7 dkg Mandeln und von 1 Limonie Saft und Schalen.

9. Ohne Ei. Zu 14 dkg Mehl nimmt man 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker und 7 dkg Mandeln und Citronen- oder Vanillegeruch.

10. Mit saurem Rahme. Man zerdrückt 2 hartgesottene Dotter mit dem Rollholze, mischt 8 dkg Zucker und 15 dkg Mehl dazu, bröselt 15 dkg Butter damit ab, gibt eine Prise Salz, 1 frischen Dotter, 1 Löffel Limoniensaft und 1 Löffel sauren Rahm dazu.

11. 56 dkg Mehl bröselt man mit 14 dkg Butter, gibt 2 Dotter, $^4/_{10}$ l sauren Rahm, etwas Salz und 3 Löffel Zucker dazu und Limoniengeruch. Zu Obstkuchen.

Feiner Bisquitteig zu Torten oder Indianerkrapfen. Man schlage 7 ganze Eier und 7 Dotter mit 28 dkg feingestoßenem Zucker in einem Schneebecken, bis die Masse dick und schaumig wird und menge zum Schlusse 21 dkg feinstes Mehl oder Stärkemehl darunter. Als Geruch gebe man Vanille oder Citronenzucker dazu.

Butterteig oder Blätterteige.

Butterteig 1, mit Wasser. Vor Allem muß dieser Teig an einem kühlen Orte, im Sommer im Keller, und von einer Person mit kalten Händen gemacht werden. Man verwende das feinste Auszugmehl und die beste, süßeste, fetteste Butter dazu. Zuerst wäge man Mehl und Butter zu gleichen Teilen. Von dem Mehle behalte man 3—4 Eßlöffel zurück, welches später zur Einstaubung des Brettes für den Teig und die Butter benützt wird. Man nehme also $^1/_2$ kg Butter, walke sie mit dem Nudelwalker auf dem bemehlten Brette tüchtig durch und forme sie zu einem Vierecke in der Dicke eines Daumens, schlage sie in ein bemehltes Tuch ein und lege sie aufs Eis oder an einem andern kühlen Ort. Dann nehme man $^1/_2$ kg Mehl auf das Brett, mache in der Mitte eine Grube, gebe 1 Ei, etwas Salz, 1 nußgroßes Stück Butter, 1 Löffel Rum oder Saft von $^1/_2$ Limonie und so viel kaltes Wasser, beiläufig $^1/_4$ l, nach und nach hinein, daß es ein Strudelteig, der genau die Festigkeit der Butter hat, werde. Man muß den Teig mit einiger Anstrengung mindestens $^1/_4$ Stunde tüchtig abarbeiten, bis er zart und weich ist, unter der Hand zu schnalzen beginnt und Blasen bekommt. Dann putze man ihn sauber zusammen, gebe ihm die Gestalt eines Brotes und schlage ihn ebenfalls in ein Tuch ein und lasse ihn $^1/_4$ Stunde, wo möglich auf Eis, rasten. Hierauf treibt man ihn zu einem großen Vierecke mit dem Walker aus, legt in die Mitte die bearbeitete kalte Butter hinein und schlägt den Teig wie ein Briefcouvert darüber zusammen und schlägt mit dem Rollholze mit aller Kraft darauf, drückt ihn dabei etwas breiter auseinander und zwar so, daß die Butter darin gleichmäßig verteilt ist. Man treibe ihn nun langsam zu einer sehr großen halbfingerdicken Platte aus, (wobei man sich des Anstaubens so viel wie möglich enthalten muß), teile dieselbe nach dem Augenmaße der Länge

nach in 3 gleiche Teile, schlage den Teig nach dieser Einteilung so über sich selbst zurück, daß er glatt und gleichmäßig in 3 Blättern übereinander liegt, rolle ihn gleich noch 1 mal eben so dünn wie zuvor aus, schlage ihn wieder wie das erste Mal übereinander und lasse ihn 10 Minuten ruhen. Ist dies geschehen, so wiederhole man 2 mal hintereinander das Ausrollen und Zusammenlegen des Teiges, daß er nach Beendigung dieser Prozedur im ganzen 6mal 3fach übereinander geschlagen ist. Nachdem er dann noch ein wenig gerastet hat und wieder fest und kalt ist, verwendet man ihn weiter nach Vorschrift zu Kuchen, Pasteten, Schaumrollen 2c. Beim Zerschneiden muß man immer ein, durch Eintauchen in kochendes Wasser heiß gemachtes Messer verwenden und so rasch wie möglich schneiden, daß der Teig nicht verschoben werde. Das Blech, auf welchem er gebacken wird, tauche man in kaltes Wasser und bestreiche es aber ja nicht mit Fett. Die Oberfläche des Teiges bestreicht man vorsichtig mit abgeschlagenem Ei mittelst einer Hühnerfeder und achte darauf, daß nichts über den Rand des Teiges fließe.

Butterteig 2, mit saurem Rahme. Man nimmt auf 28 dkg Mehl 2 Dotter, 2 Löffel weißen Weines, etwas Salz und $^1/_8$ l sauren Rahmes und macht hievon wie oben zuerst einen zarten Teig an, läßt ihn, wenn er Blasen bekommt $^1/_2$ Stunde rasten, treibt ihn hierauf aus und schlägt 28 dkg Butter, unter welche man 2—3 dkg Mehl hineingearbeitet hat, ein und bearbeitet den Teig wie oben genau angegeben.

Butterteig 3, mit Essig. Man nimmt 42 dkg Butter und 42 dkg Mehl. Das Mehl teilt man in 3 Teile. Von 2 Teilen macht man mit 1 Dotter, $^1/_2$ Eierschale voll Essig, etwas Salz und Milch einen Strudelteig, arbeitet ihn sehr fein ab, bis er Blasen bekommt und läßt ihn hierauf zugedeckt rasten. Den 3. Teil des Mehles bröselt man mit der ganzen Butter gut ab, bis ein schöner Teig wird, und verarbeitet denselben wie bei Nr. 1 angegeben ist.

Schneller Butterteig 1. 28 dkg Butter werden in 28 dkg etwas gesalzenes Mehl hineingeblättert und mit dem Nudelwalker gut vermengt. Nun gibt man 1 Ei, etwas Citronensaft mit Wasser nach Bedarf gemischt hinzu, verarbeitet den Teig mit der Hand sehr fein, rollt ihn aus, schlägt ihn 3mal ein und läßt ihn an einem kühlen Orte $^1/_2$ Stunde rasten, dann walkt man ihn wieder, schlägt ihn ein und läßt ihn rasten u. s. f. 3—4mal.

Schneller Butterteig 2, auf französische Art. 25 dkg Mehl knetet man mit 50 dkg Butter ab, von weiteren 25 dkg Mehl macht man mit 3 Dottern, 3 Löffeln weißen Weines, etwas Salz und sehr gutem, rohen Obers einen zarten Teig, knetet ihn gut, treibt ihn aus, schlägt die Butter ein, treibt ihn wieder aus und wiederholt dies, ohne ihn rasten zu lassen, 4—5mal und verwendet ihn sogleich.

Schneller Butterteig 3. Man bröselt 21 dkg Butter mit 28 dkg Mehl mittelst eines Messers gut ab, mischt 2 Dotter, etwas Salz und $^1/_{10}$ l Essig mit Wasser vermischt dazu, vermengt alles, aber immer nur mit dem Messer nie mit der warmen Hand, sehr gut, walkt den Teig fein aus und überschlägt ihn einige Male wie den Butterteig und wiederholt dies Ausrollen und Überschlagen 3—4mal.

Englischer Butterteig. Dieser Butterteig wird mit Öl bereitet; man walkt nämlich den Wasserteig (Strudelteig) fingerdünn, wie beim Butterteig angegeben ist, aus. Diese Platte wird dann mit kaltem, feinem Öle ganz bestrichen und zusammengeschlagen, wie beim Butterteig angegeben wurde. Man legt den Teig 5 Minuten lang aufs Eis, walkt ihn wieder fingerdünn aus,

bestreicht ihn wieder mit Öl, schlägt ihn zusammen und läßt ihn wieder 5 Minuten rasten. Man erneuert diese Operation von 5 zu 5 Minuten, bis auf 1/2 kg Teig 1/4 kg Öl aufgestrichen wurde. Die übrige Behandlung und Verarbeitung geschieht wie beim anderen Butterteig.

Blätterteig auf spanische Art. Auch vom Rindsfett (Kernfett) läßt sich ein schmackhafter Blätterteig bereiten, doch darf er nur warm serviert werden und namentlich zu Fleischspeisen. Das reine, trockene, aus dem feinen Häutchen ausgelöste Kernfett wird zu diesem Zwecke fein geschnitten und fein gestoßen. Während des Stoßens werden einige Eßlöffel voll frischen, feinen Öles nachgegossen, bis das Fett die Weiche und Zähigkeit der abgekneteten Butter hat. Die übrige Behandlung ist gleich jener des gewöhnlichen Butterteiges.

Backteige.

Weinteig 1. 1/4 l feines Mehl (gut gemessen) gibt man in ein Töpfchen, gießt nach und nach unter fortwährendem Sprudeln, 1/4 l guten weißen Weines (schwach gemessen) dazu, salzt etwas und fängt gleich an, das darein getauchte Obst 2c. zu backen.

2. 3 1/2 dl weißen Weines, 1 Löffel heißen Öles sprudelt man zu 4 dl Mehl, salzt und zuckert etwas und gibt schließlich den festen Schnee von 4 Klar darunter.

3. 1 dl Wein, 1 dl Milch, 2 Dotter versprudelt man gut und rührt dies zu 3 dl Mehl, salzt etwas und mengt noch den festen Schnee von 2 Klar darunter.

Bierteig 1. Wird wie der Weinteig Nr. 1 bereitet, nur nimmt man statt weißen Weines, helles Bier.

2. 3 1/2 dl Bier sprudelt man nebst 7 dkg zerschlichener Butter zu reichlich 3 1/2 dl Mehl, salzt und zuckert etwas und mengt noch den festen Schnee von 4 Klar dazu.

3. Man sprudelt 15 dkg Mehl mit ungefähr 2 dl Bier, gibt 1 Kaffeelöffel Öl, Salz, Pfeffer und festen Schnee von 2 Klar dazu und fängt gleich an zu backen.

Milchteig 1, wie Schmarrenteig. Zu 4 dl Mehl sprudelt man 3 dl Milch und 1 Ei und salzt etwas.

2. Man sprudelt zu 3 dl Mehl, 4 Dotter, Salz, 1 Löffel Zucker und 4 dl Milch und gibt zum Schlusse noch den Schnee von 4 Klar dazu.

Schmarrenteige.

Schmarrenteig 1. Man gibt in einen Topf 1/2 l Mehl. Mit 1 l Milch zersprudelt man 3 ganze Eier und schüttet dies nach und nach, fleißig rührend, zum Mehl und salzt etwas.

2. Man sprudelt nur die 3 Dotter mit der Milch ab und schlägt zum Schlusse die 3 Klar zu Schnee. Milch und Mehl nimmt man gleich viel wie oben, etwas salzen.

3. 1/2 l Milch, 3/8 l Mehl, 1 Ei und etwas Salz.

4. Man nimmt 4 dl Obers oder Milch, sprudelt 4 Dotter damit ab und mengt alles mit 2 dl Mehl, salzt etwas und mischt zum Schlusse noch 4 Klar, zu Schnee geschlagen, dazu.

Brandteigbereitung.

Brandteig 1. Man gibt in eine Kasserolle 1/4 l Milch (gut gemessen), 3 dkg Butter und läßt es aufsieden, rührt 26 dkg Mehl dazu, worauf man

diesen Teig so lange am Feuer rührt, bis er sich wie ein Knollen von der Kasserolle und vom Löffel löst. Hierauf gibt man ihn in einen Weidling und läßt ihn unter öfterem Umrühren auskühlen. Wenn dies der Fall ist, rührt man oder besser stößt man 3 Eier und 2 Dotter nach und nach darunter, worauf er weiter verwendet wird, zu Spritzstrauben u. dgl. Noch sei bemerkt, daß man sich des Salzens enthalten soll. Man kann nach Belieben einige Tropfen Rum oder Wein zum Teig geben, er wird dadurch rescher.

2. $^1/_4$ l Milch, 5 dkg Butter, 22 dkg Mehl, 5 ganze Eier.

3. $^1/_2$ l Milch, 2 dkg Butter, 2 dkg Zucker, 32 dkg Mehl, 6 ganze Eier.

4. 3 dl Milch oder Obers, 7 dkg Zucker, 7 dkg Butter, 14 dkg Mehl, 2 ganze Eier, 3 Dotter.

5. $3^1/_2$ dl Milch, nußgroß Butter, $3^1/_2$ dl Mehl, 1 Kaffeelöffel Zucker, 3 Dotter, 3 ganze Eier. Zu Spritzstrauben.

6. (Vorzüglich). $^1/_8$ l Wasser, $9^1/_2$ dkg Butter, $12^1/_2$ g Zucker, 3 g Salz, $9^1/_2$ dkg feines Mehl, 4 ganze Eier.

7. $^2/_{10}$ l Milch, 3 dkg Rindschmalz und 15 dkg Mehl am Feuer verkochen und dann 5 Eier dazu stoßen.

8. $^1/_2$ l Milch, 52 dkg Mehl, 7 dkg Butter am Feuer verrühren und dann 7 Eier und 2 Dotter dazu stoßen. Zu Spritzstrauben für 8—9 Personen.

Brandteig 9, mit Wasser bereitet. $3^1/_2$ dl Wasser siedet man in einer Kasserolle mit $3^1/_2$ dkg Rindschmalz, 1 nußgroßen Stückchen Zucker und einem Stäubchen Salz. In einen Weidling gibt man 3 dl Mehl, gießt das kochende Wasser dazu und rührt sehr rasch und so lange bis sich der Teig vom Weidling löst, worauf man ihn auskühlen läßt. Man rührt dann einzeln 4 Dotter und 4 ganze Eier dazu und wenn diese gut verrührt sind, bäckt man Spritz- oder Schlüsselkrapfen daraus. (Siehe daselbst.) Diese Masse genügt für 8 Personen.

Brandteig 10, mit Wasser bereitet. Schwach gemessen 1 dl Wasser, 7 dkg Butter, 7 dkg Mehl, 1 Kaffeelöffel Zucker, eine sehr kleine Prise Salz am Feuer verrühren, dann 3 kleine Eier dazustoßen. Zu Crêmekrapfen.

Béchamel-Bereitung.

Für Mehlspeisen. $10^1/_2$ dkg Butter läßt man zerschleichen und rührt, ehe die Butter heiß wird, 14 dkg Mehl darunter bis es schäumt, es darf aber nicht gelb werden und gießt nach und nach $^1/_2$ Liter Milch dazu, schlägt die Masse, anfangs zurückgezogen, später auf dem Feuer, ab, bis es ein feiner Teig ist, der sich von der Kasserolle löst.

Semmelbéchamel. Feine, mürbe Semmeln schält man, befeuchtet sie saftig mit kaltem Obers (Sahne), zerdrückt sie, wenn sie ganz erweicht sind, rührt sie in zerlassene Butter ein, läßt sie mit derselben so lange unter beständigem Rühren kochen bis ein feiner, glatter aber nicht trockener Teig geworden, der sich von der Kasserolle löst.

Krebsbéchamel. Zu 5 dkg Krebsbutter gibt man einige Zwiebelscheiben und 3 dkg Mehl, gießt nach und nach 3 dl Obers dazu, läßt es verkochen, streicht die Masse durch ein Sieb, damit die Zwiebelscheiben zurückbleiben und kocht das Passierte noch dicklich ein.

Fleischbéchamel. Man bereitet von Kalbfleisch oder Geflügelabfällen (Parüre) und zerschnittenen Suppenwurzeln, Gewürz und etwas Suppe eine gute Braise, kocht alles gut aus und seiht die Brühe. Man läßt in 2 dkg

Butter 4 dkg Mehl anlaufen, verrührt 2 dl der erkalteten Braise und 2 dl kaltes Obers damit, läßt es gut verkochen, bis es dicklich wird. Zu mancher Verwendung benötigt man es ziemlich dünn.

Fischbéchamel. Fischstücke dünstet man mit Butter, Wurzeln und Gewürz, staubt Mehl daran, vergießt es mit kaltem Obers, passiert alles und läßt das Passierte noch besser einkochen.

Kindskochbereitung. Man sprudelt 4—5 dkg Mehl mit 1 dl kalter Milch ab und kocht es unter beständigem Rühren in 4 dl siedender Milch ein, rührt so lange bis alles wieder siedet und läßt dann das dickliche Koch ¼ Stunde verkochen.

Schmankerlbereitung. 2 dkg Zucker drückt man mit 1½ dkg Butter ab, rührt 2 dl Mehl und löffelweise so viel kaltes, gutes Obers dazu, daß der Teig dickflüssig wird. Man schmiert ein Blech gut mit Butter, streicht den Teig sehr dünn darauf und stellt das Blech in das Rohr. Wenn der Teig eine Kruste hat, bestreicht man ihn mit Butter. Sobald eine Stelle zu dick ist, nimmt man das Weiche weg, damit diese Stelle auch braun und steif werde. Wenn alles so verarbeitet ist, hebt man die braune, steife Kruste (Schmankerl) zu weiterer Verwendung in einem Säckchen auf. Will man Düten (Skarnitzen) daraus drehen, so schneide man auf dem Bleche viereckige Fleckchen und biege sie noch heiß über ein gespitztes Holz.

Semmelkochbereitung (Panade). Man schneidet von einer Semmel die Rinde weg, schneidet sie blätterig, taucht sie in gute Rindsuppe, zerdrückt sie, wenn sie ganz angesogen und weich ist und rührt sie auf dem Herde in warmer Butter zu einem feinen, dicken Breie, welcher sich von der Kasserolle lösen muß. Nun rührt man ein paar Dotter dazu und wenn diese nicht mehr roh sind, setzt man die Panade zu weiterer Verwendung bei Seite.

Mehlspeisen zu kochen. Nudeln, Nockerln, Knödeln u. dgl. zum Abschmalzen kocht man gewöhnlich in stark siedendem Salzwasser ein, für Suppen gleich in der siedenden Rindsuppe. Sowohl Wasser als Suppe müssen in genügender Menge in einem Topfe (bei Knödeln in einer Kasserolle) sein, damit die Mehlspeise oben schwimmen kann. Um zu erkennen, ob die Mehlspeise ausgekocht ist, nehme man ein Nockerl oder einige Nudeln ꝛc. heraus und schneide sie durch. Sind sie innen noch hart, so ist dies ein Zeichen, daß sie noch nicht gar sind und noch eine Weile kochen müssen. Wenn sie durchgekocht sind und abgeschmalzen werden sollen, schüttet man sie in einen Durchschlag, um das Wasser ablaufen zu lassen. Maccaroni und Nudeln übergießt man noch auf dem Durchschlage mit kaltem Wasser damit sie nicht zusammenkleben, ehe man sie in der Schüssel abschmalzt oder ins heiße Schmalz gibt. Knödel läßt man 10—15 Minuten sieden, sehr große noch länger. Um zu sehen, ob sie gar gekocht sind, reißt man einen mit zwei Gabeln entzwei. Einen schneckenförmig gedrehten Strudel läßt man zum Sieden von einem Bleche oder Brette in die Kasserolle gleiten.

Bereitungsweise von Frittaten, Omelettes, Pfannenkuchen. Für einfache Frittaten zur Suppe, zum Ausfüttern einer Form oder zum Füllen nimmt man zu 3 dl Milch 1½ dl Mehl, 1 Ei und 1 Prise Salz, sprudelt alles gut ab, wobei man sehr achten muß, daß das Mehl keine Klümpchen mache. Für Omelettes oder Pfannenkuchen nimmt man nach Angabe etwas mehr Eier und Zucker dazu und schlägt das Klar zu Schnee. Man gibt, um

Frittaten zu backen, nur sehr wenig Teig in die heiße, mit 1 Löffel Rindschmalz gefettete, flache, unglasierte, mit Stiel versehene Pfanne, die nunmehr hin und her gedreht wird, damit der Boden derselben gleichmäßig vom Teige dünn bedeckt wird. Ist zu viel Teig in die Pfanne gegeben worden, so schüttet man denselben wieder zurück. Man hält die Pfanne über den heißen Herd, bis der Flecken anfängt unten braun zu werden, hebt ihn mit einem Schmarrenschäuferl oder langem spitzen Messer in die Höhe, dreht ihn schnell um, daß die rohe Seite nach unten kommt und läßt die zweite Seite so lange backen, bis auch sie bräunlich wird. Bei jeder Frittate muß man wieder 1 Löffel Rindschmalz nachgeben, die Pfanne ganz damit einfetten und das zu viele Fett ablaufen lassen. Für Omelettes bäckt man die Flecken dicker.

Ausfüttern einer Form mit Frittaten. Man backt die Frittaten nur auf einer Seite, gibt sie erkaltet mit der ungebackenen Seite an den Rand des gut mit Fett ausgestrichenen Geschirres, legt sie gut übereinander, füllt hierauf die gewählte Masse ein und deckt dieselbe obenauf mit einer Frittate zu und gibt auch die ungebackene Seite derselben nach oben.

Auslegen einer Form mit Früchten. Will man eine Dunstmehlspeise mit Früchten geziert servieren, so muß man die Form vorher gut mit Butter schmieren und legt ein nach der Form geschnittenes Blatt Papier, welches ebenfalls gut mit Butter bestrichen ist, hinein und darauf zierlich, sternartig eingesottene Früchte, Citronat, Mandeln 2c. Nun füllt man das Koch löffelweise vorsichtig ein und hebt nach dem Kochen und Stürzen das Papier langsam ab.

Gemüse zu sieden. Man muß die Blätter rein aussuchen, waschen und dann in beliebige Formen schneiden. Für Gemüse, welche grün bleiben sollen, wie Spinat, Kochsalat, grüne Fisolen, Sprossenkohl 2c. muß man viel Wasser und einen großen Topf nehmen, das Wasser stark salzen und eine Messerspitze voll doppelt kohlensaures Natron beimengen. Das Gemüse muß man in siedendes Wasser einkochen und darf den Topf nicht zudecken, da sonst das Gemüse die schöne, grüne Farbe verliert. Blähende Gemüse, wie Kohl, Kraut und bittere, wie weiße Rüben, Wintersalat, Löwenzahn (Röhrlsalat) u. s. w. blanchiert man vor dem Kochen mit siedendem Wasser, worauf man sie abseiht und mit anderem Wasser zusetzt und nun erst Salz, Kümmel 2c. beifügt.

Hülsenfrüchte zu sieden. Diese müssen mit weichem Wasser gekocht werden und wenn das Wasser zum Teil verdampft ist, darf man immer nur kochendes, nie kaltes Wasser nachgießen. Es empfiehlt sich auch, die Hülsenfrüchte, namentlich ältere, am Abend vorher zu durchsuchen, zu waschen und in weichem warmen Wasser einzuweichen und am nächsten Morgen eine Messerspitze voll Soda mitzukochen. Salzen darf man die Hülsenfrüchte erst, wenn sie weich werden. Sie brauchen meist 2—3 Stunden dazu. Junge grüne Erbsen brauchen nur kurze Zeit zum Kochen und man darf sie früher salzen, es trägt dies zur Erhaltung der grünen Farbe bei.

Kastanien zu kochen und zu braten. Gekocht. Man schneidet den Kastanien die Spitzen soweit ab, daß das Innere sichtbar wird oder kerbt die Schale etwas ein, kocht die Kastanien in siedendem Wasser mit Kümmel und Salz in einem verdeckten Topfe, bis sie weich sind, worauf man sie abseiht, mit reinem heißem Wasser übergießt und anrichtet. Zu bemerken ist, daß man weiße Wäsche vor dem Bespritzen mit dem Sude behüten soll, weil derselbe braune Flecken erzeugt.

Zu Torten, Mehlspeisen, Pürées 2c. schält man zuerst die äußere braune Schale ab, gibt die Kastanien nur so lange in siedendes Wasser, bis sich die

zweite Schale leicht davon abstreifen läßt, worauf man erst die Kastanien je nach Angabe in Wasser oder Milch weich kocht.

Gebraten. Man schneidet die Schalen der Kastanien, bis auf einige, an der flachen Seite übers Kreuz ein und röstet sie in einer durchlöcherten Pfanne über jähem Feuer oder im heißen Rohre, bis einige unangeschnittene aufspringen, oder man legt die angeschnittenen Kastanien in eine Kasserolle, deren Boden fingerdick mit Salz bedeckt ist, deckt sie noch überdies mit Salz zu, setzt sie in das heiße Bratrohr und läßt sie 1/2 Stunde backen. Hierauf nimmt man sie aus dem Salze heraus, wischt sie gut ab, richtet sie in einer taschenförmig zusammengelegten Serviette an, serviert sie sehr heiß und gibt frische Butter dazu auf die Tafel.

Oliven. Um Oliven zum Verzieren von wälschem Salat oder Fischen 2c. zu verwenden, löst man den Kern heraus, indem man mit einem kleinen, scharfen Messer das Fleisch spiralförmig vom Kerne herabschneidet und rollt jede Olive wieder in ihre natürliche Form zusammen, worauf man sie einige Minuten blanchiert. Für wälschen Salat kann man sie mit feingehackten Sardellen füllen.

Zahmes Geflügel zum Braten und Kochen. Alles zahme Geflügel muß einen oder mehrere Tage vor dem Genusse geschlachtet werden, damit es Zeit zum Abliegen habe. Das Abstechen der Hühner und jungen Enten und Gänse ist schon bei den Kunstausdrücken beschrieben. Geschoppte Enten und Gänse läßt man vor dem Schlachten baden, um reine Federn zu bekommen und läßt sie, sowie die Kapaune, Poulardes und Indiane 12 Stunden hungern, damit der Kropf nicht so voll ist. Man tötet sie durch einen tiefen Querschnitt in den Hals, nahe am Kopfe. Indiane werden geköpft.

Das zum Braten bestimmte Geflügel wird gleich nach dem Schlachten, noch warm, trocken gerupft, wobei man Sorge tragen muß, daß die Haut nicht einreiße, dann zieht man mittelst eines Messers die Stoppeln heraus.

Enten und Gänse reibt man zu diesem Zwecke in heißem Wasser mit pulverisiertem Peche ein, schneidet ihnen Hals und Flügel weg und verwendet dieselben samt Magen, Herz und Leber zu Einmachsuppe. Nur die großen, schönen, weißen Ganslebern werden nicht zur Suppe genommen, sondern zu anderweitigen feinen Gerichten verwendet. Will man das Geflügel einige Tage aufbewahren, so ziehe man mittelst eines kleinen Hakens die Gedärme durch das Darm-Ende heraus und hänge es, ohne es zu waschen, an einen kühlen luftigen Ort. Will man es jedoch den nächsten Tag verwenden, so senge man es gleich ab (siehe „Kunstausdrücke") und nehme die Eingeweide heraus. Zu diesem Zwecke führt man den Zeigefinger der rechten Hand durch die Öffnung am Halse in das Innere des Geflügels ein und lockert mit demselben die Eingeweide, macht dann vom Darmende nach aufwärts einen Schnitt in den Bauch, nimmt die Gedärme vorsichtig heraus, daß man sie nicht einreiße, löst behutsam Leber und Magen los und achte sehr darauf, die Galle nicht zu zerdrücken und schneide dieselbe von der Leber ab, sowie von derselben alles Grünliche. Nun öffnet man den Magen mit einem tiefen Schnitt, entfernt seinen Inhalt und zieht die innere Haut ab. Von den Gedärmen entfernt man das Fett. Die Füße schneidet man etwas unter dem Kniegelenke ab, legt sie in siedendes Wasser, zieht ihnen die Haut ab und kocht sie mit dem Fleische. Beim Halsschnitte zieht man Kropf, Schlund und Luftröhre heraus. Am Kopfe sticht man die Augen aus und reißt den unteren Teil des Schnabels weg; beim Steiße schneidet man das Darmende und die Steißdrüsen aus. Das Letztere ist namentlich bei Enten von höchster Wichtigkeit. Hierauf wäscht man

das Geflügel sehr sauber von innen und außen und läßt es in reinem Wasser eine Weile liegen, worauf man es dressiert. (Siehe „Kunstausdrücke".) Bei einem Truthahn (Indian, Puter), welcher geköpft wird, schneidet man den oberen Hals ganz weg, ebenso löst man die Flügel, wie bei der Gans, weg. Um ihn ganz rein zu putzen, reibt man ihn mit ordinärem Mehle gut ab.

Bei Tauben läßt man, wenn sie als Wildtauben bereitet werden, die Füße daran, doch 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. Die Flügel dreht man ein, ohne sie zu heften. Werden die Tauben einfach gebraten oder gefüllt, so schneidet man die Füßchen ganz weg.

Ist das Geflügel zum Kochen bestimmt, so legt man es gleich nach dem Schlachten in einen Weidling mit kaltem Wasser und läßt es darin erkalten. Hierauf taucht man es in siedend heißes Wasser und versucht, ob sich die Federn leicht mit der Hand wegstreifen lassen. Ist dies nicht der Fall, so wiederholt man das Eintauchen, reinigt schnell und behutsam das Geflügel von den Federn, nimmt es aus, sengt, wäscht und dressiert es wie oben angegeben und bedeckt es bis zum Gebrauche mit einem feuchten Tuche, weil abgebrühtes Geflügel durch die Einwirkung der Luft leicht rot wird. Beim Abbrühen des jungen Geflügels muß man sich vor dem Verbrühen hüten, denn durch dasselbe wird die Haut des Geflügels steif und zerreißt sehr leicht beim Herausziehen der Federn, welche fest darin stecken, und nur äußerst schwer läßt sich verbrühtes Geflügel von den Federn reinigen.

Die Hühnerbrüste für Filets und Ragoûts löst man auf folgende Art ab: Man schneidet von geputzten und gewaschenen Hühnern rückwärts die Haut des Kragens auf und löst Schlund und Kropf los. Die Haut über der Brust wird aufgeschnitten, behutsam abgezogen und das Fleisch der Brüste mittelst eines scharfen kleinen Messers knapp vom Brustbeine und dem Gerippe losgelöst. Man hat nun von jedem Huhn zwei Brüste erhalten. Jede derselben ist mit einer starken Sehne mit einem Unterbrüstchen verbunden. Diese Sehne muß behutsam herausgezogen werden. Von der großen Brust zieht man die feine Haut ab. Will man die Hühnerbrüste wie Cotelettes richten so schneidet man oben beim Flügel ein, wie beim Tranchieren eines gebratenen Huhnes, zieht beim Flügel an und reißt mit demselben die vorher losgelöste Brust ganz heraus. Man wiederholt dies auf der zweiten Seite, zieht nun die Haut ab und läßt nur ein Flügelglied daran, welches man abschabt. Das Fleisch wird geklopft.

Um altes Geflügel mürbe zu machen, lege man es 24 Stunden in kaltes Wasser, in welches man ein paar Löffel voll Holzasche geworfen hat, rupfe es dann und lege es nochmals 24 Stunden in frisches, gewöhnliches Wasser. Hierauf wird es dressiert und mit sehr heißer Butter begossen, gebraten.

Ueber Wildgeflügel. Dasselbe muß, um mürbe zu werden, 4—14 Tage in den Federn an einem kühlen, luftigen Orte hängend aufbewahrt werden, worauf es trocken gerupft, flammiert und schnell abgewaschen wird. Inwendig soll es nicht gewaschen, sondern nur ausgewischt werden. Bei Fasanen, Wildenten, Spiel- und Auerhahn 2c. schneidet man den Kopf und ein langes Stück des Halses ab, läßt die Federn daran und umgibt das Ende des Halses zierlich mit einer Papierkrause. Beim Anrichten wird der so gezierte Kopf auf die Schüssel zum Braten gelegt. Bei Schnepfen und Krammetsvögel zieht man die Kopfhaut samt den Federn ab, sticht die Augen aus und läßt den Kopf beim Braten daran. Bei einem Auerhahn

reißt man nur bei den Flügeln und dem Schwanze die großen, starken Federn aus und zieht dann die ganze Haut samt den Federn ab. Einem Spiel- und Auerhahn muß man vor dem Spicken die Brust tüchtig klopfen, um sie mürbe zu machen. Die Füße bleiben bei jedem Wildgeflügel daran, nur müssen sie in siedend heißes Wasser getaucht werden, um die Haut abzuziehen. Beim Auerhahn aber kommen sie weg. Beim Dressieren drückt man sie gegen den Bauch und läßt sie durch den Schenkel gesteckt wieder rückwärts heraussehen. (Siehe Abbildung eines dressierten Fasans.) Die Flügel dreht man ein, wie bei Hühnern.

Ueber das Untergreifen und Füllen des Geflügels und einer Kalbs- oder Lammsbrust. Beim jungen Geflügel greift man beim Halsstiche unter die Haut, löst sie vom Fleische bis in die halbe Brust und gibt in diesen so gewonnenen leeren Raum, welchen man noch überdies etwas aufbläst, mit einem Löffel oder Trichter die Fülle gleichmäßig hinein und umbindet die Haut beim Halsende fest mit einem Bindfaden, daß die Fülle beim Braten nicht herausfließen kann.

Bei Kalbs- oder Lammsbrust löst man zuerst die Brustknorpeln aus und fängt an einer der schmalen Seiten zu untergreifen an und löst das innere feine Häutchen los. Wenn die Fülle hineingegeben ist, näht man die Oeffnung zu und zieht nach dem Braten den Faden aus.

Vorrichten von Schnitzchen und Rippenstücken (Cotelettes). Hiezu schneidet man das Fleisch von Lungenbraten, abgelöstem Rückenfleische von Hirsch, Schwein oder Rind und von Schlegeln in fingerdicke Schnitten, wobei man achten muß, daß der Faden des Fleisches abgeschnitten werde. Fett, Häutchen und alle Sehnen müssen sehr sorgfältig vorher entfernt werden. Dann klopft man die Schnitzchen und formt sie rund. Zu gehackten Schnitzchen verwendet man die weniger schönen Fleischstücke des Schlegels oder Schulterfleisch. Die Kalbsnüsse werden zu schönen Schnitzchen, zu spanischem Schnitz oder gespickt zu Fricandeau, Braten oder Gedünstetem verwendet.

Rippenstücke (Cotelettes) schneidet man derartig, daß an jeder Fleischscheibe eine Rippe bleibt. Von der weniger fleischigen Seite des Rückens teilt man sie zu zwei Rippen ab, nimmt eine davon weg und klopft das Fleisch dünner. Lamms-Coteletten schneidet man meistens zu zwei auch drei Rippen. Den Deckel (das dünne Fleisch, welches durch ein Häutchen mit dem Rückenfleische verbunden ist) löst man ab, die Rückgratsknochen schneidet man beim Gelenke von den Rippen weg, schabt das um die Rippen befindliche Häutchen ab und schneidet es weg. Diese Abfälle werden zu Suppen, Saucen 2c. verwendet. Beim Anrichten ziert man die Rippchen mit kleinen Papiermanschetten.

Kalbshirn vorrichten. Das Hirn wird gut gewaschen, in heißes Wasser gelegt und vorsichtig das Häutchen mit den Adern und Blutgerinnsel abgezogen, wobei man auch die manchmal vorkommenden Knochensplitter entfernt.

Bries zu blanchieren. Man läßt es eine Weile im Wasser liegen und kocht es in der Suppe oder im heißen Salzwasser. Nach kurzem Kochen nimmt man es heraus und löst Schlund und Adern weg, ohne es zu zerreißen.

Kalbs- oder Schweinsköpfe und Füße zu putzen und zu kochen. Der samt der Haut abgeschnittene Kopf wird in heißes Wasser gegeben und die Haare mit einem Messer abgeschabt. Nach dem Waschen und Trocknen sengt man über einer Spiritusflamme die feinen Haare ab und läßt nun den Kopf noch einige Stunden im frischen Wasser liegen. Den Kopf eines Wildschweines jedoch sengt man mit einem glühenden Eisen. Einen Kalbskopf bestreut man nun mit

3 Löffeln voll Salz, steckt zum Zwecke des leichteren Durchkochens einen Kochlöffelstiel ober der Zunge hinein und beim Genicke hinaus, hängt ihn in ein Tuch gebunden in einen großen Topf an einen quer darüber liegenden Kochlöffelstiel und gibt reichlich heißes Wasser, Essig, Wurzeln, Thymian und ein Lorbeerblatt dazu. Wenn er nach zwei Stunden weich gesotten ist, zieht man von der Zunge die Haut ab. Zu Ragoûts u. dgl. säuert man das Wasser nicht. Die rein geputzten Füße kocht man ebenso mit Wurzeln und gesäuertem Salzwasser. Die Brühe vom Kopf und den Füßen verwendet man, um daraus Aspik zu machen.

Lunge zu kochen. Man kocht sie in Salzwasser und gibt auch etwas von dem Gewürze hinein, welches bei weiterer Verwendung dazu kommt. Während des Auskühlens beschwert man sie mit einem Brettchen, weil sie sich dann leichter schneiden läßt. Eine Schöpsenlunge beizt man ein paar Tage vor dem Kochen ein.

Leber und Milz vorzurichten. Die Leber wird abgehäutelt, zu Stücken geschnitten oder ausgestreift; dies geschieht, indem man mit einem Messer das Weiche aus Häutchen und Fasern streift, worauf man das Ausgestreifte noch durchpassiert. Die Abfälle kocht man noch in der Suppe aus. Eine Leber darf immer erst nach dem Kochen gesalzen werden, da sie sonst hart wird. Dies geschieht auch von zu langem Kochen. Eine Milz wird wie die Leber ausgestreift und passiert.

Kuttelflecke (Löser, Kaldaunen) vorzurichten. Man läßt sie mehrere Stunden im Wasser liegen, damit sie den unangenehmen Geruch verlieren, wechselt auch wiederholt das Wasser, worauf man sie in Salzwasser mit ganzem Pfeffer weich kocht. Der Sud wird weggeschüttet. Sie benötigen zum Weichwerden mehrere Stunden.

Gekröse zu reinigen. Dies wird gut gewaschen, mit Salz und schwarzem Mehle gut abgerieben, auf ein paar Stunden in Wasser gelegt, 1/4 Stude in Salzwasser gekocht, nochmals gewaschen und dann erst weiter verwendet.

Kuh-Euter zu sieden. Dies wird mit allen Suppenwurzeln in Salzwasser beiläufig 3 Stunden gekocht, bis sich die Haut abziehen läßt. Sollte es nach dieser Zeit noch nicht weich sein, so koche man es den nächsten Tag in demselben Sude weiter, doch ohne es über Nacht darin gelassen zu haben.

Kalbs- und Schweins-Netz. Man legt das Netz in laues Wasser. Bevor man es zum Eindrehen verwendet, legt man dasselbe auf ein feuchtes Brett oder ein nasses Tuch.

Ochsenzunge zu sieden. Man kocht eine frische Zunge mit dem Rindfleische mindestens 3 Stunden. Sie muß so weich sein, daß sich die Haut abziehen läßt. Kocht man gerade kein Rindfleisch, so muß sie mit Salzwasser und allen Suppenwurzeln zugestellt werden. Eine Pöckelzunge kocht man in Wasser mit etwas Wurzeln und ein wenig vom Pöckelsafte. Der Sud darf nicht gesalzen werden. Eine geräucherte Zunge klopft man tüchtig, legt sie über Nacht in Wasser und kocht sie 4 Stunden bloß in Wasser, bis sich die Haut abziehen läßt. Dies muß geschehen, so lange die Zunge noch heiß ist.

Farce-Bereitung.

Farce (Fasch) wird aus verschiedenen Fleischsorten bereitet und zu mannigfaltigem Zwecke, z. B. zu Füllen, Einlagen u. s. w. verwendet. Wichtig ist, saftige und zarte Fleischgattungen zu wählen, weil im entgegengesetzten Falle die Masse sehr leicht bröselig und trocken wird. Die Bereitung geschieht in der Weise, daß die Fleische von den Häuten, Sehnen, Knochen u. s. w.

befreit, hierauf gewaschen, geklopft und durch die Fleischhackmaschine zweimal getrieben werden. In Ermangelung einer Fleischhackmaschine ist es am besten, das Fleisch mit scharfem Messer auszustreifen und dann noch überdies zu wiegen und zu stoßen. Die nötige Feinheit des Fleisches ist erreicht, wenn dasselbe gleichsam schmierig wie Butter geworden ist. Dann erst kommen die gleichfalls sehr fein gewiegten, gedünsteten, einzelnen Zutaten, z. B. Zwiebel, Speck, feine Kräuter, Trüffel 2c. und je nach Geschmack und Behagen noch manches Gewürz dazu. Auch aus gebratenen Fleischresten lassen sich sehr wohlschmeckende Farcen bereiten. Man gibt auch gerne in Obers erweichte Semmel und Dotter dazu, doch muß dann die Farce noch mit Allem zusammen passiert werden. Um Farce zu streichen oder zu formen, muß man Messer oder Löffel in heißes Wasser tauchen. Wenn man erweichte Semmeln nimmt, so soll dieselbe beiläufig ein Drittel des Fleisches ausmachen und Fett oder Butter eben so viel als Semmel ist, genommen werden.

Fischfarce. 1. Zur Bereitung derselben eignen sich am besten Karpfen, Hechte, Schill. Man schneidet einen Fisch genannter Art von etwa $^1/_2$ kg in kleine Stücke, entgrätet und enthäutet dieselben, wäscht das Fleisch, trocknet es mit einem Tuche ab und hackt es sehr fein. Hierauf laßt man in 20 dkg Butter auf schwachem Feuer eine kleine, zerschnittene Zwiebel nur weich werden (sie darf aber nicht gelb werden, weil die Farce sonst nicht gut schmeckt), zerstößt sie im Mörser sehr fein, fügt noch 3 abgeschälte, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln hinzu, mischt dann alles dem gehackten Fische bei, nebst einigen Dottern, 1 Löffel sauren Rahmes, Salz und etwas feinen Kräutern und passiert alles durch ein feines Haarsieb. Wird zu Nocken u. dgl. verwendet.

2. Eine Karpfenmilch überdünstet man mit etwas Suppe, Butter und feinen Kräutern und bereitet wie oben eine Farce.

3. Aus Sardellen, Häringen, geräucherten Fischen kann man auch eine Farce bereiten. Man löst die eine oder andere Gattung aus, entfernt alle Gräten, dünstet das Fleisch in Butter mit feinen Kräutern. Zu 15 dkg Fischfleisch nimmt man 10 dkg Semmelbrei und fügt noch 7 dkg Butter, 3 dkg Krebsbutter und 3 Dotter bei und treibt die Farce durch ein Sieb.

Hühnerfarce. Das Fleisch eines alten Huhnes wird rein aus den Sehnen geschabt und fein gehackt. Man schäle dann 2 Semmeln, weiche sie in Milch ein, drücke sie gut aus und menge diesen Brei, nebst 12 dkg Butter oder frischem Speck, 3 Dottern und feinen Kräutern, dem Hühnerfleische bei und passiere die Farce. Zu Nocken 2c.

Kalbsfarce 1. Man gibt zu 30 dkg rohem Kalbfleisch (von der Schulter oder Schlegel) 10 dkg Semmelbrei, 12 dkg Speck, etwas Schalotten, feine Kräuter oder Trüffeln, 3 Dotter, Salz und Pfeffer, stößt und passiert alles.

2. Zu 50 dkg rohem Kalbfleisch, wovon ein Teil Niere oder Euter sein kann, nimmt man 20 dkg Beinmark, 15 dkg in Obers erweichte Semmel, etwas Sardellen, Pfeffer, grüne Petersilie und Schalotten und 2—3 Dotter.

Kalbsfarce 3, aus Bratenresten. Man gibt zu dem fein gestoßenen Fleische den dritten Teil erweichter Semmel, Bratenfett und Butter, feine Kräuter, etwas sauren Rahm, Trüffeln und einige Dotter. Man passiert die Farce.

Krebsfarce. 8 dkg Krebsbutter vermischt man mit 10 dkg in Obers erweichter Semmel, Salz, 2 Dottern und Schweifchen und Scheren der ausgelösten, zur Krebsbutter verwendeten Krebse und passiert die Farce.

Leberfarce 1. Halb so viel Speck als Geflügelleber dünstet man mit viel Schalotten, etwas Pastetengewürz und einigen Löffeln Weines so lange,

bis die Leber nicht mehr blutig ist, dann streicht man sie durch ein Sieb. Kann auch aus Gansleber gemacht werden.

2. Man hacke Kalbsleber oder Wildleber, nachdem dieselbe abgehäutet und ausgeschabt wurde, und etwa $^1/_3$ so viel ungeräucherten Speck oder frisches Schweinfett als Leber ist, sehr fein und dünste es zusammen ab. Dann schneide man einige Zwiebeln und Schalotten in Scheiben, dünste sie in Butter weich, füge abgeschältes, in Wasser erweichtes und gut ausgedrücktes Milchbrot hinzu, rühre das Milchbrot auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, menge diesen zu dem Fett und der Leber, stoße alles nebst einigen Eidottern in einem Mörser, würze die Farce mit Salz, Majoran und Pfeffer und streiche sie durch ein Sieb. Etwas Trüffelschalen, fein gestoßen und passiert, erhöhen sehr den Wohlgeschmack dieser Farce.

3. Rohe Kalbs- oder Schweinsleber streift man aus, das Häutchen muß zurückbleiben. In Bratenfett läßt man feine Kräuter andünsten, gibt die ausgestreifte Leber, Pfeffer, Majoran 2c. hinzu und läßt die Leber nur so lange dünsten, bis sie nicht mehr blutig ist, worauf man sie mit zerlassenem Speck, auf $^1/_2$ kg Leber $^1/_4$ kg Speck gerechnet, vermengt und passiert und mit Salz und einigen Dottern verrührt.

Rindsfarce 1. Zu 50 dkg rohem Lungenbraten oder mürbem Rindfleisch gebe man 8 dkg Beinmark oder Speck, 2 Sardellen, angelaufene Zwiebel, etwas zerdrückten Knoblauch, Majoran und Thymian, Salz, Pfeffer und einige Löffel voll sauren Rahmes.

2. Wie die vorige, nur gibt man statt saurem Rahme eine in Milch geweichte Semmel und 1 Dotter dazu.

Schweinsfarce wird wie Rindsfarce Nr. 1 bereitet.

Wildpretfarce 1. In eine Kasserolle legt man Speck, Zwiebeln, gelbe Rüben, Petersilie, gibt darauf das kleinzerschnittene Fleisch vom Rehe oder Hasen (das sogen. Junge) einige Pfefferkörner, Neugewürz, ein Stück Semmel, etwas Essig und Wasser und dünstet es mürbe. Dann wird Speck und Fleisch geschnitten und gestoßen, mit 2 Dottern und ein paar Löffeln voll sauren Rahmes vermischt und passiert.

2. Rohes Fleisch von Hasen oder beliebigem andern Wild wird mit viel Speck, Zwiebel, Sardellen, Salz, Pfeffer, Limonienschalen, etwas Wachholderbeeren, einem Stück Semmel und rotem Wein gedünstet, mit saurem Rahme und 3 Dottern vermischt und passiert.

3. Gedünstetes Wildpret stößt man fein und passiert es, mischt nach Geschmack etwas Essig, Salz, Pfeffer, Aspik dazu, kocht es dicklich ein und läßt es erkalten. Dann schneidet man es zu beliebigen Stücken und legt dieselben in Aspik ein.

Bereitung von Salmi oder Fleischpürée. Dies wird, meist auf Croutons (gebackene Semmelschnitten) gestrichen, zur Garnierung von Braten serviert. Man schneidet hiezu Fleisch von gebratenem oder gedünstetem Wilde oder Wildgeflügel oder auch Lebern von Geflügel fein zusammen, stößt es nebst ein paar in Butter gerösteten Semmelstücken und etwas gebratenem Brustspeck, dünstet alles mit Bratenfett, staubt ein wenig, kocht die gestoßenen Knochen mit Rotwein und Suppe aus, vergießt mit dieser geseihten Brühe das Gedünstete, würzt mit Pfeffer und Limoniensaft, passiert das Ganze durch ein Drahtsieb und läßt es nochmals in einer Kasserolle einkochen.

Bereitung von Haché. Dies wird ähnlich wie Farce bereitet, doch ist es etwas gröber, da es nur gehackt wird. Eine Farce muß passiert werden und wie ein Teig erscheinen. Man schneidet gebratenes Kalbs- oder Geflügel-

fleisch mit dem Wiegemesser sehr fein zusammen, läßt in Bratenfett oder Butter feingeschnittene Zwiebel, Petersilie und Champignons anlaufen, gibt das Gehackte dazu, läßt es etwas dünsten, staubt es und kocht es mit etwas Suppe auf. Nach Geschmack würzt man es mit Limonienschale und Pfeffer, vermehrt es mit in Suppe erweichter Semmelkrume (Schmolle) und legiert es mit einigen Dottern. Die Bratenreste von Wildgeflügel schneidet man sehr fein, dünstet sie mit Bratensaft, bindet sie mit Béchamel oder weißer Sauce und gibt nach Belieben Rahm, Pfeffer oder Trüffeln dazu. Zu Fleisch von gebratenen Hasen, Reh, Gemsen, Hirsch läßt man Zwiebeln anlaufen und gibt die Wildpretsauce mit Rahm und Limoniensaft dazu. Krebshaché wird aus den ausgelösten, zerhackten Schweifen und Scheren bereitet, welche man mit Krebsbutter und Petersilie etwas abdünstet und mit Dottern und einer lichten Sauce bindet oder nur etwas staubt.

Abziehen und Vorrichten von Hasen. Man hänge den Hasen mit den Hinterfüßen an einen starken Hacken, weide ihn aus, indem man vom Schwanze aus bis zur Schnauze den Leib aufschneidet, das Eingeweide herausnimmt, die Galle von der Leber löst und wegwirft, die Leber jedoch samt Herz und Lunge aufbewahrt. Das in der Brusthöhle angesammelte Blut wird mit etwas Essig in einem Töpfchen aufgefangen. Dann löst man das Fell vom Bauche ab, teils mit dem Messer, teils durch Ziehen, schneidet rings um die Pfoten die Haut ab, dreht nun das Tier mit dem Rücken nach vorne und zieht das Fell nach und nach über den Rücken und die Keulen herunter, löst es von den Vorderläufen, schneidet die Ohren ab und zieht es vollends über den Kopf. Nun wischt man mit einem reinen Tuche die Haare vom Fleische sauber weg, reiße die Luftröhre aus, schneide die Schultern, den Hals mit dem Kopfe und die Brust mit den Weichteilen des Bauches ab und hacke die Rippen auf beiden Seiten des Rückens so weit ab, daß 2 cm von ihnen und den Weichteilen, zum Schutze des zarten Rückenfleisches beim Braten, daran bleiben. Der Rücken samt den darangebliebenen Keulen ist der „alte Hase". Alles übrige das sogenannte „Hasenjunge". Letzteres wird meist eingebeizt und gedünstet oder als Farce, Haché verwendet. Der alte Hase wird gut abgehäutet, wobei man nicht vergessen darf, auch die untere Seite der Keulen zu häuten.

Kaninchen zu töten. Am besten geschieht dies, indem man ihnen zwischen den Vorderläufen mit einem scharfen Messer einen tiefen Schnitt beibringt, wodurch das Herz getroffen wird. Man läßt sie gut ausbluten, damit das Fleisch recht weiß wird und hebt das Blut, nachdem es mit etwas Essig gepeitscht wurde, auf, um es zu braunen Saucen zu verwenden. Das Abziehen des Felles und Ausnehmen der Eingeweide geschieht wie beim Hasen.

Spanferkel schlachten und vorrichten. Man muß das Ferkel so halten, daß es sich nicht bewegen kann; dann sticht man mit einem langen, spitzigen Messer durch die Rippen von oben, knapp unter dem Halse ein, wobei man das Herz treffen muß und läßt, nachdem man das Messer herausgezogen hat, das Ferkel mit dem Kopfe nach abwärts haltend, das Blut gut auslaufen. Hierauf befeuchtet man das Ferkel mit Wasser, bestreut es mit geriebenem, weißem Peche (Kolophonium), brüht es mit kochendem Wasser ab, streift die Borsten ab und reinigt es mit kaltem Wasser. Man schneidet hierauf den Bauch der Länge nach auf, nimmt die Eingeweide heraus, wäscht es sorgsam aus, wechselt das Wasser einigemale, sticht noch die Augen aus und läßt es in reinem Wasser noch 5 Minuten liegen. Nach dieser Zeit nimmt man es

heraus, trocknet es mit einem Tuche gut ab, reibt es innen und außen mit Salz und außerdem nur innen mit Kümmel und Majoran ein und gibt in die am Bauche gemachte Oeffnung einige Bogen zerdrücktes, feines Schreibpapier hinein und näht den Schnitt zu. Ein Ferkel gebraucht man alsogleich, ohne es abliegen zu lassen. Wenn man es am Spieße braten will, steckt man denselben vom After bis durch die Schnauze hinaus und steckt durch die Schenkel und Schultern einen Speil, um es fest zu halten und bindet die Hinterfüße unter dem Bauche mit einem Bindfaden fest. Die Vorderfüße werden gegen rückwärts gebogen und befestigt. Das Genick des Spanferkels wird soweit eingeschnitten, daß der Speck gut eingeritzt ist. Die Ohren und der Schweif werden mit butterbestrichenem Papiere umhüllt und mit Fäden umwunden.

Schlachten der Schildkröte. Man hängt die Schildkröte an den hinteren Beinen auf, der Kopf wird, wenn sie denselben aus der Schale steckt, mit einer Schlinge gefangen, vollends herausgezogen und rasch abgeschnitten. Man läßt die Schildkröte so einige Stunden hängen und vollends ausbluten, wobei man das Blut sorgfältig auffängt, um es später zu verwenden. Nun legt man sie auf den Rücken, löst den untern Schild mit einem langen, spitzigen Messer ab, schneidet Pfoten und Schweif weg, nimmt die Eingeweide heraus und trachtet, die Galle nicht zu zerstechen. Das Fleisch löst man sorgfältig aus, brüht es mit warmem Wasser ab, gibt es in kaltes Wasser und verwendet es zu Suppen oder Ragoûts. Man kann auch die Schildkröten wie Krebse zum Töten in siedendes Wasser geben.

Auffangen von Blut. Das abgestochene Huhn, Ente, Kaninchen u. s. w. wird in die Höhe gehalten, damit das Blut aus der Stichwunde leichter abfließen kann. In das Töpfchen, in welches man das Blut fließen läßt, gibt man etwas Essig oder kaltes Wasser und peitscht es gleich gehörig. Wenn man es zu Saucen verwendet, nimmt man Essig, doch wenn man das Blut der Hühner zur Suppe verwendet, gibt man blos Wasser ins Töpfchen.

Füllen, Glasuren, Übergüsse.

Verschiedene Bratenfüllen.

Bratwurstfülle. Aus einem Paar roher Bratwürste drückt man die Fülle heraus und vermengt sie mit der Krume (Schmolle) einer in Milch erweichten Kaisersemmel. In einem nußgroßen Stückchen Butter läßt man etwas feingewiegte Zwiebel und grüne Petersilie anlaufen und mengt dies nebst 1 Ei zur Wurstmasse, verrührt alles sehr gut und würzt die Fülle noch mit etwas Majoran und Thymian. Man füllt damit den Kropf eines Indians.

Semmelfülle. Man treibt ein eigroßes Stück Butter mit 2 Eiern ab. Von 2 Kaisersemmeln reibt man die Rinde weg, schneidet die Krume feinblätterig oder in kleine Würfel, befeuchtet sie mit Milch und gibt sie gut ausgedrückt und fein verrührt zum Abtriebe nebst etwas feingewiegter, grüner Petersilie oder Schnittlauch oder auch beides. Man vermengt alles gehörig und füllt damit eine Lamms- oder Kalbsbrust. Für ein Paar Tauben oder junge Hühner genügt die Hälfte, für diese nimmt man nur die Dotter.

Leberfülle 1. Man schneidet gekochten Magen, gekochtes Herz und rohe Leber von Geflügel recht fein und mischt es nebst etwas Pfeffer und Majoran

zu einer Semmelfülle. Man kann auch eine fein gewiegte Schalotte in Butter anlaufen lassen und zur Semmel geben.

2. Man dünstet in Butter feine Kräuter (fines herbes), gibt 2 in Milch erweichte, abgerindete, fein zerdrückte Semmeln und 2 ganze Eier oder 3 bis 4 Dotter dazu und schließlich die passierte oder kleinwürfelig geschnittene rohe Leber von Indian, Kapaun oder einer kleinen Gans.

Schinkenfülle. Von 2 Semmeln schneidet man die Rinde weg und erweicht die Semmeln in Suppe, drückt sie gut aus und verrührt sie fein mit 7 dkg Beinmark, in welchem man feingewiegte Schalotten und grüne Petersilie anlaufen ließ. Man salzt und pfeffert ein wenig, rührt 2 ganze Eier und 25 dkg fein geschnittenes Schinkenfleisch dazu. Die Masse genügt für eine Kalbsbrust.

Krebsfülle. 5 dkg ausgekühltes Semmelbéchamel wird zu einem Abtriebe von 2 Dottern mit Krebsbutter gerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, zerschnittenes Krebsfleisch von 2—3 Krebsen, 1—2 Eßlöffel voll gedünsteter grüner Erbsen oder Spargelerbsen und der feste Schnee von 2 Klar beigemengt, Man füllt damit junge Hühner.

Ragoûtfülle. Etwas würfelig geschnittenes Bries, grüne Erbsen und gedünstete Schwämme bindet man mit dicker weißer Buttersauce und legiert mit 2 Dottern

Trüffelfülle 1. Geschälte Trüffeln wiegt man fein auf, gibt gleich im Gewichte frischen Speck dazu, salzt und würzt mit Pastetengewürz und bindet mit einer passierten Geflügelleber und Dotter die Fülle.

2. Ungefähr 25 dkg Trüffeln werden gewaschen, geschält und kleinwürfelig geschnitten, mit fein geschnittenen Schalotten, grüner Petersilie und Champignons mit Speck gedünstet. Man salzt, würzt mit Pastetengewürz und vergießt mit Suppe und etwas Wein. Wenn alle Flüssigkeit verdampft ist, füllt man damit den Bauch eines Fasans oder Kapauns und hängt den Vogel einige Tage an einen kalten Ort.

Reisfülle. 25 dkg Reis werden mit Schweinschmalz und Zwiebel gedünstet, mit fein gehacktem Schinken oder Zunge und gedünsteten Erbsen gemischt. Diese Fülle eignet sich für ein Spanferkel. Für eine Kalbs- oder Lammsbrust gibt man auch 2 Eier und statt dem Schinken gedünstete Schwämme dazu.

Erdäpfelfülle. Erdäpfel werden roh geschält, würfelig geschnitten, mit Butter, Petersilie, Schalotten, Salz und Pfeffer auf dem Feuer bei fleißigem Aufschütteln gedämpft und mit fein geschnittenen Bratwurststückchen, welche man vorher abgebraten und die Haut abgezogen, vermischt. Diese Fülle eignet sich für Enten, Gänse u. dgl.

Kastanienfülle 1. Für einen großen Indian schält und kocht man 1 kg Kastanien, zieht dann die innere zweite Haut ab, bestreut sie mit Salz und füllt den Kropf und Bauch. Nach dem Braten des Indians werden sie in Butter und gelb angelaufenem Zucker gedünstet, mit etwas Mehl bestäubt, mit Suppe vergossen und wenn diese Flüssigkeit ganz verkocht ist, garniert man damit den mittlerweile tranchierten Indian.

2. Man schält gebratene Kastanien, mischt sie zu Leberfarce und füllt damit den Bauch und Kropf eines Indians oder einer Gans.

Austernfülle. 12 Austern werden aus den Schalen gelöst, mit 2 Löffeln voll Brösel und fein geschnittener, grüner Petersilie in 4 dkg Butter geröstet. Man würzt sie mit Salz und Pfeffer und füllt damit einen Kapaun.

Beinmarkfülle. Etwas fein gehackte Zwiebel und grüne Petersilie läßt man in Butter rösten, gibt 3 abgerindete, in Milch erweichte Semmeln dazu,

läßt alles heiß werden und rührt 3 ganze Eier nach und nach dazu, bis alles gebunden ist. Man läßt die Masse auskühlen und gibt noch 3 Dotter und etwas fein geschnittenes Beinmark hinein. Diese Masse gehört für eine große Kalbs- oder Lammsbrust.

Blutfülle zu falschem Wildgeflügel. 7 dkg ausgestreifter und passierter Kalbsleber werden mit 2 fein gewiegten Sardellen und 1 Zwiebel, 3 Stück gestoßenen Wachholderbeeren, etwas Pfeffer und Thymian und etwas mit rotem Weine aufgefangenem Blute des Geflügels vermischt und auf dem Feuer ein wenig erwärmt, damit sich die Feuchtigkeit etwas verdünstet. Man füllt damit die untergriffene Brust von trocken gerupften Hühnern, Tauben oder eines Kapaunes.

Topfenfülle 1. Einen Teller voll fein passierten Topfens mischt man mit 3 Dottern, Zucker, Salz nach Geschmack und so viel saurem Rahme, daß der Topfen saftig wird.

2. Man verrührt 3 Dotter mit 14 dkg Zucker und mischt 28 dkg geriebenen Topfens, 14 dkg Mandeln und etwas Limonienschale darunter

3. Man mischt zu einem Teller voll geriebenen Topfens 3 Dotter, Zucker nach Geschmack, eine Hand voll Sultaninen und mengt schließlich noch den festen Schnee der 3 Klar darunter.

4. Man treibt 7 dkg Butter mit 2 Dottern ab, mischt Zucker nach Geschmack, 14 dkg geriebenen Topfens, etwas Sultaninen und Korinthen dazu.

5. In einem Stücke Butter läßt man Brösel, fein gewiegte grüne Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer und Kerbelkraut anlaufen, gibt 2 Dotter und etwas sauren Rahm, Salz und einen Teller voll geriebenen Topfens dazu.

6. In Butter läßt man fein gewiegte Zwiebel, Petersilie und Kerbelkraut mit feinen Bröseln anlaufen und etwas rösten. Dann mischt man viel durchpassierten Topfen, Salz und 1 ganzes Ei hinein. Diese beiden letzten Füllen eignen sich für die sogenannten Kärntner-Tascheln.

Butterteigfülle mit Mandeln. 3 Löffel Zucker treibt man mit 3 Dottern flaumig ab, gibt eine Hand voll geriebener, weißer Mandeln, 1 Löffel Rahm und von 3 Klar sehr festen Schnee darunter.

Alpenbutterfülle. Man macht von schwach 2 dl süßem Obers, 3 Dottern, Vanillezucker nach Geschmack und 1 Löffel Mehl am Feuer unter fortwährendem Schlagen mit der Rute eine dicke Crême und schlägt während des Erkaltens noch weiter. Wenn die Crême ganz kalt ist, rührt man sie unter 14 dkg sehr flaumig abgetriebener Butter und stellt sie kalt, damit sie nicht zerfließe.

Mandelfülle 1. Man rührt 2 Dotter mit 10 dkg Zucker mit Vanillegeruch sehr fein ab, gibt 20 dkg geschälter, geriebener Mandeln, $^1/_6$ l süßes Obers und noch so viel Zucker dazu, daß es angenehm süß schmeckt.

2. 14 dkg Zucker schlägt man im Schneebecken mit 3 ganzen Eiern flaumig ab, mischt Citronenzucker und zum Schlusse noch 14 dkg geschälter, geriebener Mandeln dazu.

3. Man schlägt 4 ganze Eier mit 14 dkg Zucker und Limoniengeruch recht schaumig, mischt 2 dkg fein geschnittenen Citronats, ebensoviel Pistazien und 14 dkg feingeriebener Mandeln dazu.

4. Man schlägt von 4 Klar festen Schnee, mischt 9 dkg Zucker mit Orangengeruch, den Saft einer Orange und 4 dkg geschnittener oder geriebener Mandeln dazu.

5. Man rührt 2 Eier und 2 Dotter mit 10 dkg Zucker sehr flaumig ab, gibt 11 dkg fein geriebener Mandeln, Limonien- und Vanillegeruch und $1^1/_2$ dkg mit Wein befeuchtete Brösel dazu.

Zwetschkenfülle 1. Gedörrte Zwetschken werden in wenig Wasser gedünstet, entkernt, fein gewiegt und mit Zucker, Limonienschalen, etwas Zimmt und dem Zwetschkensude nochmals gedünstet.

2. Powidl (Zwetschkenmus) kocht man mit Wasser und Wein oder Rum auf, damit dasselbe leicht streichbar werde.

Rosinenfülle 1. Eine Hand voll Rosinen entkernt man, schneidet sie einmal durch, gibt ebensoviel Korinthen (Weinbeerln) oder Sultaninen, etwas feingeschnittenes Citronat und Zucker dazu, befeuchtet alles mit Rum und läßt die Fülle auf dem Herde anziehen.

2. Man kocht 2 dl Wein mit 10 dkg Zucker gibt geschnittene Rosinen und Mandeln, von jeden 12 dkg, und Limonienschalen dazu und läßt die Fülle erkalten.

3. 14 dkg Butter werden mit 5 Dottern, 1 Löffel sauren Rahmes, 2 Löffel Schlagobers abgetrieben und mit Schnee von 3 Klar verrührt. Beim Aufstreichen auf einen Teig bestreut man den Abtrieb dann mit 35 dkg mit Rum befeuchteten Rosinen, 6 dkg stiftlichen Mandeln, 3 dkg nudelig geschnittenen Citronats und 7 dkg feinen Zuckers und Limoniengeruch.

Geröstete Mandelfülle. 21 dkg Mandeln schält man, reibt sie fein, siebt sie durch ein Sieb und den groben Rückstand läßt man mit 4 Löffeln Zucker und etwas Limonienschale am Herde rösten. Hierauf stößt man die gerösteten Mandeln mit etwas Zucker fein, mengt sie zu den weißen Mandeln und zu 14 dkg feinen Zuckers. Nun treibt man diese Mischung mit 4 Dottern ab und mischt von 2 Klar den festen Schnee und 2 Löffel Obers dazu.

Äpfelfülle 1. 5—6 Äpfel schält man und reibt sie auf einem Krenreibeisen und mischt sie zu in Butter angelaufenen Bröseln, zuckert sie, gibt Limoniengeruch und 2 Dotter dazu. Diese Fülle eignet sich für Kärtnernudeln, ebenso:

2. 4 dkg Brösel röstet man mit Buttter, gibt 6 geriebene Maschanzkeräpfel, Zucker nach Geschmack, etwas Citronengeruch und Rosinen dazu und läßt das Äpfelmark verdünsten. Zum Schlusse schlägt man noch 2 Eier hinein.

Haselnußfülle 1. 6 dkg Haselnüsse stößt man mit etwas Klar und rührt 2 ganze Eier und 12 dkg Zucker dazu.

2. Man treibt 10 dkg Butter mit 2 Dottern ab, verrührt noch 10 dkg Zucker mit Vanillegeruch, 2 dkg fein geschnittenen Citronats, 10 dkg fein geschnittener Haselnüsse, 6 dkg Pistazien und einige Löffel voll guten Weines damit.

3. Man kocht 12 dkg Zucker mit 2 dl Wasser, bis er dicklich wird, gibt 24 dkg fein geschnittener Haselnüsse und Vanillegeruch oder Limonienschalen, etwas Rum und 5 dkg Rosinen dazu.

Mohnfülle 1. 1 l Mohn wird fein gestoßen oder in einer Kaffeemühle gerieben, mit viel Milch, 2 Kaffeelöffeln Zimmet, etwas gestoßenen Gewürznelken, den fein geschnittenen Schalen und dem Safte einer halben Limonie gekocht und mit Honig und Zucker nach Geschmack versüßt.

2. Der geriebene Mohn wird mit Obers, etwas Butter, Zimmet, Limonienschalen und viel Honig dicklich eingekocht.

3. 14 dkg Zucker kocht man mit 1 dl Wasser und mischt so viel geriebenen Mohn darunter, daß die Masse dicklich wird, dann würzt man sie mit gestoßenen Gewürznelken, Zimmet und Limonienschalen und gibt noch etwas Milch dazu.

4. Man siedet 2 dl Honig, mischt geriebenen Mohn, Gewürz, Limonienschalen und Wein dazu.

5. Man treibt 2 Dotter mit 10 dkg Zucker gut ab, gibt 5 dkg zer-

lassener Butter, 14 dkg geriebenen Mohnes, 3 Eßlöffel voll guten Obers, 6 dkg Korinthen, Vanillegeruch und den festen Schnee von 3 Klar dazu.

6. $^1/_4$ l Mohn wird fein gestoßen oder gerieben, 8 dkg Vanillezucker in $^1/_8$ l Wasser gekocht und zu dem Mohne gerührt. Sollte es zu dick sein, gießt man Zuckerwasser nach.

7. $^1/_4$ l Mohn wird gerieben, mit $^1/_4$ l Milch und 7—8 Löffeln voll Honig verkocht. Wenn nötig, gibt man noch etwas Milch nach, läßt aber den Saft ganz verdunsten.

8. 3 dl geriebenen Mohnes werden mit 3 dl Milch verkocht und nach Geschmack mit 10—12 Eßlöffeln voll Zucker gesüßt.

Nußfülle 1. 10 dkg geschälter Nüsse werden fein gestoßen, 4 dkg Semmelbrösel dazugegeben; $^1/_8$ l Wasser kocht man mit 6 dkg Vanillezucker und gibt es zu den Nüssen und verrührt alles gut. Sollte die Fülle zu dünn sein, so läßt man sie noch etwas verkochen.

2. 14 dkg Zucker kocht man mit 1 dl Wasser, mischt 21 dkg fein geriebener Nüsse darunter und würzt sie mit Limonien- oder Pomeranzenschalen und Zimmet oder nur mit Vanille.

3. 1 l fein geriebener Nüsse wird mit viel Milch verrührt, 5 Löffel Honig, gestoßener Zucker nach Geschmack und etwas Limonienschalen dazugetan und verkocht

4. 2 dl Honig läßt man heiß werden und mischt so viel fein geriebene Nüsse dazu, daß es ganz dick wird, gibt noch 1 Löffel Rum, etwas Zimmet, Neugewürz, Gewürznelken, Pomeranzen- oder Limonienschalen, alles fein gestoßen und geschnitten und noch so viel Wein dazu, daß sich die Fülle streichen läßt.

5. Man kocht 40 dkg fein geriebener Nüsse mit siedendem Obers und gibt noch 2 dl Honig, 3 Löffel Rum und Gewürz dazu.

6. 2 Dotter rührt man mit 10 dkg Zucker mit Vanillegeruch sehr fein ab, gibt 21 dkg fein geriebener Nüsse, $^1/_6$ l süßen Obers und noch so viel Zucker dazu, daß es angenehm süß schmeckt.

7. Man mischt zu $^1/_2$ dl heißen Honig, $^8/_{10}$ l Nüsse, $^1/_2$ dl Brotbrösel, etwas Gewürznelke, 3 Löffel Rum und 20 dkg feingewiegte Arancini.

Erdbeerfülle. 10 dkg passierter Erdbeeren und 16 dkg Staubzucker werden im Becken, welches im heißen Wasser steht, mit der Schneerute zu dickem Schaume geschlagen und während des Auskühlens noch fort geschlagen.

Glasuren und Übergüsse.

Jede Glasur muß in einem Porzellangeschirr und mit einem Holzlöffel gerührt werden. Zinn-Geschirre oder -Löffel dürfen nicht dazu verwendet werden, weil die Glasur davon grau wird

Vanille-Eis oder -Glasur. Fein gesiebten Vanillezucker rührt man mit kaltem Wasser recht glatt ab, bis die Masse dickflüssig wird und sich leicht streichen läßt. Man benötigt beiläufig auf 18 dkg Staubzucker 3 Eßlöffel kalten Wassers.

Rum-Eis oder -Glasur. Man rührt feinen Staubzucker mit lauem Wasser und einigen Löffeln Rum zu dickflüssigem Brei, erwärmt diesen unter beständigem Rühren auf dem Feuer ganz gelinde und bestreicht die zu glasierenden Gegenstände damit messerrückendick, wozu man sich eines Messers bedient, das man immer in sehr heißes Wasser taucht, jedoch stets gut abtropfen läßt. Die ablaufende Glasur streicht man so lange seitlich hinauf, bis sie festhält

Kaffee-Eis oder -Glasur. Hiezu kocht man von etwa 2—3 dkg gemahlener Kaffeebohnen einen sehr starken Kaffee, läßt diesen erkalten und rührt so viel Puderzucker dazu, daß ein dickflüssiger Brei wird, welchen man nach Belieben schwach erwärmt, ehe man die Torte oder den Kuchen damit glasiert. Sollte die Glasur zu dünn sein, so gibt man Zucker, ist sie zu dick, so gibt man Kaffee nach.

Orangen-Eis oder -Glasur. 25—28 dkg feinen Puderzuckers rührt man mit der auf Zucker abgeriebenen, mit einem Messer davon abgeschabten und in einem Mörser sehr fein geriebenen Schale einer Viertel Orange und dem Safte einer ganzen und 2 Löffel voll kochenden Wassers zu einem dickflüssigen Brei, erwärmt diesen gelinde, ehe man eine Torte damit glasiert. Sollte die Glasur zu dünn sein, gibt man Zucker, ist sie zu dick, etwas Saft nach. Man streicht sie mit einem Messer, welches zuvor in heißes Wasser getaucht wird, glatt.

Citronen-Eis oder -Glasur. Wird genau, wie das Orangen-Eis gemacht, nur nimmt man dazu schöne Citronen.

Erdbeer-Eis oder -Glasur. Man rührt feinen Puderzucker mit etwas frischem oder gekochtem Erdbeersafte und etwas Wasser zu einem dickflüssigen Brei und verfährt damit, wie beim Rum-Eis angegeben.

Himbeer-Eis oder -Glasur. Wird von frischem oder gekochtem Himbeersafte wie das Erdbeeren-Eis bereitet.

Punsch-Eis oder -Glasur. Wird wie das Orangen-Eis bereitet, nur gibt man statt Wasser einige Löffel Rum dazu. Statt Orangensaft kann auch Citronensaft verwendet werden.

Schnee-Glasur. 1 Eiklar schlägt man zu nicht sehr steifem Schnee. Man bestreicht mit demselben mittelst eines Pinsels das zu glasierende Backwerk, streut sehr viel feinen Zucker darüber, besprengt diesen mittelst eines Pinsels mit ein wenig kaltem Wasser, setzt das Backwerk, nachdem der Zucker geschmolzen ist, in ein mäßig heißes Rohr und läßt es so lange backen, bis es gar und die Glasur schön gelb, glänzend und resch ist.

Spiegel-Glasur. Diese wird nur bei Backwerk von Butterteig angewendet. Man bestäubt den beinahe fertiggebackenen Kuchen dick mit sehr fein gesiebtem Zucker und läßt ihn noch so lange im heißen Rohre stehen, bis der Zucker geschmolzen und spiegelblank ist.

Schmelzende Glasur (Glace fondante). Von allen Zuckerglasuren, welche man zum Beeisen von Torten oder Backwerk verwendet, ist diese die feinste und bietet den Vorteil, daß man sie vorrätig haben kann. Die Bereitung ist folgende: 60 dkg Zucker, in Stücken zerschlagen, befeuchtet man mit ungefähr $^1/_2$ l Wasser, kocht ihn damit auf dem Feuer unter fleißigem Abschöpfen des Schaumes bis zum Fluge (siehe Klären und Spinnen des Zuckers). Zur Probe nimmt man einen Löffel voll davon in eine Schale, treibt den Zucker rasch ab; wenn er weiß und teigig zu werden beginnt, so ist der richtige Grad erreicht und man schüttet die ganze Masse in eine Porzellanschüssel, in welcher man sie mit einem Holzlöffel so lange rührt, bis sie schneeweiß und recht dick geworden ist. Man gibt sie zum Aufbewahren in ein Porzellantöpfchen. Will man die Glasur verwenden, so gibt man die nötige Menge in ein Becken, erwärmt sie etwas und fügt den gewünschten Geschmack bei; entweder Citronen-, Orangen- oder Himbeersaft oder Rum, Marasquino oder einige Taferln erweichter Chocolade 2c., rührt die Glasur auf dem Feuer, bis sie ein wenig warm und flüssig wird und bestreicht gleich damit die zu glasierende Torte 2c.

Kaffee-Fondante-Glasur. Wird wie obige bereitet, nur mengt man zum Schlusse während des Auskühlens und Umrührens einige Löffel voll einer sehr starken Kaffee-Essenz hinzu und bewahrt sie, wenn sie recht dick geworden ist, ebenfalls auf. Bei Verwendung derselben erwärmt man sie etwas in einem Becken oder einer Kasserolle und gibt einen Löffel voll warmen Wassers zur leichteren Auflösung hinzu. Will man sie gleich verwenden, so muß man es tun, ehe sie ganz kalt und dick geworden ist.

Zucker-Glasur mit Himbeersaft. 10 dkg Staubzucker werden mit Himbeersaft zu einer dicken Masse angerührt, in einem Zucker-Pfännchen langsam heiß gemacht und unter beständigem Rühren mit dem Löffel so lange auf dem Feuer stehen gelassen, bis die Masse wieder flüssig geworden ist, worauf man sofort glasiert. Man kann damit jedes Backwerk glasieren und jeden Fruchtsaft dazu verwenden.

Condé-Glasur. 25 dkg Staubzucker, 20 dkg fein gehackter Mandeln, ein wenig Orangen- oder Vanille-Zucker verrührt man nach und nach mit Eiklar, bis die Glasur zum gehörigen Grad von Flüssigkeit verlängert wurde.

Milch-Glasur. In 10 Eßlöffel voll siedender Milch werden 25 dkg Staubzucker gegeben und auf dem Feuer mit einem Silberlöffel $^1/_4$ Stunde gerührt, dann gibt man etwas Limoniensaft und ein paar Löffel voll Rum dazu und rührt fort bis die Masse erkaltet, worauf man das Backwerk damit glasiert.

Spritz-Eis zum Verzieren von Torten, Backwerk, Guglhupf 2c. Der feingesiebte Zucker wird noch überdies durch einen feinen Battiststoff gesiebt und erst dann mit 1 Eiklar und dem Safte $^1/_2$ Citrone zu einem dickflüssigem Brei fast 1 Stunde gerührt, bis als Probe ein kleiner Punkt desselben fest stehen bleibt Aus unliniertem Notenpapier macht man eine Düte, durch welche man das Eis als Pünktchen, feine Fäden, Linien oder erhabene Spitzen auf das Backwerk drückt. Namentlich letztere erfordern große Geduld und Geschicklichkeit. Nach Belieben kann man etwas davon mit Breton rot oder grün und mit Chocolade braun färben.

Rosen-Eis. Man rührt feinen Staubzucker mit lauem Wasser und einigen Tropfen Rosenöles zu dickflüssigem Brei, welchen man mit Breton rosa färbt.

Chocoladen-Eis oder -Glasur. 14 dkg Zucker werden mit so viel Wasser als sie aufsaugen aufs Feuer gestellt und so lange gekocht, bis der Zucker spinnt. 10 dkg Chocolade läßt man am Herde in einer kleinen Kasserolle zerschleichen. Ein kleines, etwa nußgroßes Stückchen Butter oder Cacaobutter verrührt man sehr gut, und mengt die zerschlichene Chocolade bei und fügt noch einen Löffel heißen Wassers dazu. Hierauf mischt man sie zum gesponnenen Zucker und läßt das Ganze so lange kochen, bis sich, wenn man ein wenig davon zwischen Daumen und Zeigefinger nimmt und die Finger von einander abzieht, ein starker Faden bildet. Man nehme nun die Glasur vom Feuer, lasse sie ein wenig auskühlen und tabliere sie, d. h. man tauche einen kleinen Holzlöffel in das Eis und reibe das, was daran haften bleibt, mit dem Rücken des Löffels gegen die Wand des Geschirres über der Fläche des Eises, tauche den Löffel von Zeit zu Zeit wieder in das Eis und fahre mit dem Reiben desselben gegen die Wand des Geschirres so lange fort, bis das Eis halb verkühlt ist und sich auf der Oberfläche desselben eine sehr feine, kaum sichtbare, glänzende Kruste bildet. Man überziehe nun damit schnell eine Torte, Kuchen oder Mohrenkopf; kleine Kuchen, Biskuits 2c. tauche man an einen kleinen Spieß gesteckt in das Eis und setze zum Schlusse die glasierten Kuchen auf einen Augenblick in den heißen Ofen damit sie Glanz bekommen und lasse sie dann erkalten.

Will man Cacao zur Glasur verwenden, so nehme man auf 10 dkg Cacao 25 dkg Zucker, oder zu einer kleineren Masse 6 dkg Cacao und 15 dkg Zucker.

Oder: Man spinnt 28 dkg Zucker mit $^2/_{10}$ l Wasser und mengt 14 dkg erweichter feinster Chocolade bei, rührt die Masse auf dem Feuer bis sie spinnt, nimmt sie sodann vom Feuer weg und rührt noch so lange bis sich ein Häutchen bildet.

Chocoladen-Eis zur echten Sacher-Torte. Man spinnt $17^1/_2$ dkg Zucker mit $^4/_{10}$ l Wasser und mengt $10^1/_2$ dkg erweichter Chocolade bei. Die weitere Behandlung ist oben bei „Chocoladen-Eis oder -Glasur" beschrieben.

Chocoladen-Glasur mit Eiklar. 15 dkg Chocolade erweicht man im Rohre, fügt halb so viel Staubzucker als Chocolade hinzu, rührt dies recht glatt ab und mischt unter stetem Rühren $^1/_2$ Eiklar zu leichtem Schaume geschlagen dazu, daß es eine dickflüssige Masse wird. Man streicht diese Masse auf eine Torte und gibt sie zum Trocknen in das mäßig heiße Rohr.

Oder: Man kocht 14 dkg Zucker, 7 dkg Chocolade, etwas Wasser und 1 Klar unter fleißigem Rühren auf dem Feuer, bis die Masse dick wird.

Schnelles Chocolade-Eis. 12 dkg Chocolade läßt man in einem Porzellantöpfchen im Rohre etwas erweichen und erwärmen, mengt 3—4 Eßlöffel voll Zucker, ein nußgroßes Stüchen Butter und etwas heißes Wasser bei, verrührt alles sehr fein und überzieht schnell damit das Backwerk.

Schnelles Chocolade-Eis anderer Art. 14 dkg Staubzucker werden mit 3 Eßlöffeln voll warmen Wassers zugestellt, bis es sieden will; dann verrührt man 2 Taferln im Rohre weichgemachter Chocolade mit einem Stückchen Butter, mengt es dem Zucker bei und läßt alles zusammen verkochen.

Chocolade-Eis für Indianerkrapfen oder Torten. 14 dkg Cacao läßt man warm werden. Indessen kocht man im Schneebecken 70 dkg Zucker und läßt ihn spinnen. Wenn er schwere Tropfen wirft, nimmt man ihn vom Herde, den warmen Cacao ebenfalls und rührt Letzteren nach und nach behutsam zum Zucker, worauf man das Schneebecken wieder aufs Feuer setzt und alles noch einmal aufkochen läßt. Hierauf nimmt man das Becken weg vom Feuer und rührt den Cacao mit dem Kochlöffel an der Wand des Beckens solange, bis er ausgekühlt ist, was eine gute Viertelstunde erfordert, worauf er zur weiteren Verwendung fertig ist.

Graues Eis mit Veilchensaft. 30 dkg feingesiebten Zuckers rührt man mit 1 Klar und dem Safte einer Citrone 1 Stunde lang und mengt etwas Veilchensaft bei.

Canariennilch. 2 Dotter werden mit einigen Löffeln kalter Milch abgesprudelt, hierauf zu $^1/_2$ l gekochter Milch, welche man nach Geschmack zuckert, gegossen.

Vanille-Crême. Man gibt in einen Schneekessel $^1/_2$ l Obers, 5 Dotter, 1 Kaffeelöffel Stärkemehl und 12 dkg Vanillezucker, sprudelt alles gut ab, worauf man dies auf dem Feuer mit der Schneerute so lange abschlägt, bis die Masse anfängt, dick zu werden.

Früchten-Überguß. Man löst beliebige Marmelade mit warmem Wasser auf und verwendet sie.

Chocolade-Überguß. 14 dkg geriebener Chocolade und 14 dkg fein gestoßenen Zuckers verrührt man mit $3^1/_2$ dl Wasser sehr fein, kocht alles zusammen auf dem Feuer dicklich ein und übergießt damit ein gestürztes Koch.

Nach Belieben kann man auch 2 Dotter und etwas Obers mit der Chocolade unter fortwährendem Sprudeln kochen.

Melonen-Sauce. Klein geschnittenes Melonenfleisch wird mit Wasser, Weißwein, Zucker und einem kleinen Stückchen Zimmet gekocht; der Zimmet herausgenommen und das Melonenfleisch samt dem Safte durchpassiert.

Mandel-Sauce. Geschmolzener Zucker (7 dkg) wird mit Vanillegeruch und geschälten Mandeln braun gebrannt. Wenn kalt, wird alles fein gestoßen mit 4 Dottern verrührt und mit 1 Löffel Pfeilwurzelmehl (arrowroot) oder Reismehl vermischt, mit Obers abgerührt und aufgekocht.

Warme Pfirsich-Sauce 1. Geschälte Pfirsiche werden mit Zuckerwasser und Vanille weich gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, mit etwas gesponnenen Zucker aufgekocht und mit einigen Löffeln Marasquino vermengt.

Oder: Man verlängert das Passierte mit Weißwein, bindet es mit Reismehl und gibt 1 Löffel Kirschwasser hinzu.

2. Pfirsich-Marmelade wird mit Weißwein nach und nach verdünnt, mit ein wenig Citronensaft und einem Stäubchen Zimmet auf dem Feuer heiß gerührt und nach Geschmack noch gezuckert. Ebenso von frischem passierten Pfirsichmark.

Marillen-Sauce. Wird wie die Pfirsich-Sauce bereitet, nur bleibt der Zimmet und der Citronensaft weg und man gibt Pomeranzensaft statt dessen dazu.

Brombeer-Sauce. Zerdrückte, ausgepreßte Brombeeren werden mit Wasser gekocht, durch ein Sieb gestrichen, nochmals mit Zucker, der Schale und dem Safte einer Citrone aufgekocht, mit 1 Eßlöffel voll Reismehl, das mit Rot- oder Weißwein zersprudelt wurde, vermengt und wenn alles glatt verkocht ist, wird die Sauce angerichtet.

Hagebutten-Sauce (Hetschepetsch). Ein kleines Glas voll Hagebuttensalse wird mit einem Glas voll Weißweines verdünnt, mit Zucker und Citronensaft gewürzt, auf dem Feuer verkocht, durchpassiert und mit einigen Löffeln Rum vermengt.

Corneliuskirschen-Sauce (Dirndeln). Wird wie Hagebutten-Sauce gemacht.

Weichsel-Sauce. Die Weichseln werden entkernt, zerschnitten, mit Zucker, rotem Wein und einem Stückchen Zimmet gekocht, der Schaum fleißig abgenommen, der Zimmet entfernt und angerichtet. Ebenso von Weichselfleisch, nur ist das Zugeben von Zucker unnötig.

Sabayon, Eier-Weinschaum-Sauce. 5 Dotter, 1 ganzes Ei, 14 dkg Staubzucker werden mit etwas Vanille und mit $^3/_{10}$ l Rheinwein vermischt, durch ein Sieb gestrichen und auf dem Feuer schaumig geschlagen.

Erdbeeren- und Himbeeren-Sauce. Rohe, ausgesuchte Erdbeeren oder Himbeeren werden durchpassiert, mit geklärtem Zucker mit Vanillegeruch verdünnt, etwas feingewiegte Citronen- und Orangenschalen beigemengt, kurz gekocht, damit die Farbe nicht leidet, nochmals passiert und angerichtet.

Polnische Sauce zu Mehlspeisen. Etwas Citronen- und Orangenschalen werden nudelig geschnitten, geschälte Mandeln und Pistazien ebenfalls. Rosinen werden in Weißwein gekocht, die Sauce etwas gezuckert, die Schalen, Mandeln und Pistazien hineingetan und etwas Pfeilwurzel- oder Reismehl dazu gesprudelt. Wenn die Sauce seimig ist, wird sie angerichtet.

Bischof-Sauce. Guter Weißwein ($^3/_{10}$ l) wird mit geklärtem Zucker gekocht, feinnudelige, blanchierte Schalen einer Citrone und Orange, sowie in Stiften geschnittene Mandeln, Pistazien und in Wasser erweichte Rosinen werden dazu gegeben und alles zusammen wird aufgekocht und angerichtet.

Ananas-Sauce. Die Schale einer Ananas wird auf Zucker abgerieben, die Frucht klein geschnitten und mit Weißwein, Wasser und Zucker weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Der abgeriebene Zucker wird mit 3—4 Dottern, fein gestoßenem Zucker und $^2/_{10}$ l Weißwein vermischt, auf mäßigem Feuer mit der Schneerute geschlagen und wenn die Masse recht schaumig geworden ist, sprudelt man die durchpassierte Ananas dazu.

Falscher Obers-Schaum. Mit Caramel. 7 dkg Zucker läßt man zu Caramel brennen und gießt ihn mit sehr wenig Wasser auf. 10 dkg Zucker läßt man mit so viel Wasser als er aufsaugt, bis zum Spinnen (siehe Seite 33) kochen, gießt das Caramelwasser dazu, läßt dies auch noch etwas verkochen, worauf man den heißen Zucker mit dem festen Schnee von 3 Klar anfangs auf dem Feuer, später im Kühlen zusammenschlägt. — Mit Erdbeeren. Man mischt statt Caramelzucker, rohen, ausgepreßten Saft von Erdbeeren dazu. — Mit Himbeeren. Man passiert Himbeeren und mengt diese unter den mit gesponnenem Zucker vermischten festen Schnee von 3 Klar. — Mit Haselnüssen oder Nüssen. Man schlägt in einem Einsiedebecken, welches in heißem Wasser steht, 3 Eiklar mit 10 dkg Staubzucker zu festem Schaum und noch fort, bis er erkaltet ist, worauf man 6 dkg mit Obers fein gestoßener Haselnüsse oder Nüsse beimengt. — Mit Vanille. Man mengt zu festem Schaume von 3 Klar, welcher mit 10 dkg gesponnenen Zuckers vermengt wurde, viel Vanillezucker oder Vanille-Liqueur.

Alle diese süßen Saucen dienen als Übergüsse zu Mehlspeisen.

Suppen.

Gewöhnliche Rindssuppe. Für einen kleineren Haushalt, wo es sich darum handelt, Suppe und Fleisch von gleicher Güte zu erhalten, empfiehlt es sich, um bei den teuren Fleischpreisen alles gehörig auszunützen, die vorher rein gewaschenen frischen Knochen schon 3—4 Stunden vor dem Mittagsmahle mit kaltem Wasser zuzusetzen und auch Knochen, welche schon Tags zuvor einmal zur Suppenbereitung dienten, nochmals mitzusieden. Wenn das Wasser, in welchem die Knochen sind, zu sieden beginnt, gebe man Salz und die Suppenwurzeln (1 gelbe Rübe, 1 Petersilie, etwas Porri, $^1/_2$ Zwiebel und etwas Selleriewurzel) dazu, doch müssen sie vorher gewaschen, abgeschabt und in Scheiben geschnitten werden. Man kann auch etwas Carfiolstengeln oder Erbsenhülsen, Spargelschalen (frisch oder getrocknet), auch etwas Pilze oder einen kleinen Paradiesapfel mitkochen, damit die Suppe an Wohlgeschmack gewinne. Um die Farbe derselben zu verbessern, gebe man in eine kleine Kasserolle einen kleinen Löffel voll Abschöpf- oder Rindsfett, feinblättrig geschnittene Rindsleber (um 4 h), geringelte Zwiebel, zu Scheiben geschnittene gelbe Rübe und lasse es rösten, bis es eine schöne Farbe bekommt, gieße etwas Wasser zu und lasse alles noch eine Weile dünsten, wobei darauf zu achten ist, daß die Leber 2c. nicht zu braun werde und keinen bitteren Geschmack bekomme. Dann gieße man dies alles der Suppe zu. Ein Stückchen Milz mitzukochen, trägt sehr zur Verbesserung der Suppe bei. Das Fleisch, zirka 70 dkg bis zu 1 kg, klopfe man tüchtig mit Fleischschlägel und wasche es schnell ab