

## 260. Nockerln ohne Ei.

36 Deka Weizenmehl — 6 Deziliter kochendes Wasser — Salz.

Mehl, Wasser und etwas Salz mengt man zu einem weichen Teig, den man gut abschlägt. Der Teig soll recht fest sein. Man läßt ihn zugedeckt eine halbe Stunde stehen, sticht dann kleine Nockerln aus, die man in schwach gesalzenem Wasser kochen läßt.

Will man die Nockerln als Mehlspeise geben, dann mengt man die abgeseihten Nockerln mit Bröseln, die in heißem Fett geröstet wurden, und zuckert sie oder man streut mit Zucker vermengte Nüsse auf die Nockerln.

## 261. Nudelauflauf mit gemischter Topfsenfülle.

20 Deka Weizenmehl — 1 Ei, Salz (oder 25 Deka fertige Nudeln) —  $\frac{1}{4}$  Kilo Topfen —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch — 1 Tafel Schokolade — 15 Deka Zucker — 2 Eier — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man bereitet Nudeln in üblicher Weise, läßt sie in Salzwasser kochen, übergießt sie kalt und dann mit etwas Milch. Nun streicht man den Topfen durch ein Sieb, vermengt ihn mit der geriebenen Schokolade, dem Zucker, etwas Milch und zulßt mit dem Backpulver. In eine mit Fett bestrichene Backschüssel füllt man eine Schicht der Nudeln ein, streicht die Topfsenfülle darauf und schichtet die restlichen Nudeln ein. Mit etwas Fett beträufelt, läßt man die Speise in der Röhre backen, bis sie Kruste bekommt.

# Gelatinespeisen.

## 262. Fischsulze.

$\frac{3}{4}$  Kilo Seefisch beliebiger Art —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 1 gelbe Rübe — 1 Lorbeerblatt — Salz, Pfeffer — Wurzelwerk — 3 Deka Fett — 3 Eßlöffeln Eßig — 1 Kaffeelöffel Suppenwürze — 1 Eiweiß — Eischale — 24 Gramm Gelatine.

Der Fisch wird in üblicher Weise vorbereitet. Man läßt Wasser mit der in Scheiben geschnittenen Rübe, Zwiebel, dem Lorbeerblatt und Gewürz kochen, gibt, wenn es siedet, den Fisch hinein, läßt ihn aufwallen und dann abseits ziehen, bis er gar ist (ungefähr eine Viertelstunde). Inzwischen läßt man das feingeschnittene Wurzelwerk in heißem Fett separat rösten. Der Fisch wird aus dem Sud genommen, mit Eßig beträufelt und kalt gestellt. Zu dem Sud gibt man das geröstete Wurzelwerk, die Suppenwürze, das Eiweiß und etwas gewaschene, zerdrückte Eischale, sowie die gut gewaschene Gelatine (auf 1 Liter Sud, ungefähr 25 bis 30 Gramm), schlägt dies mit der Schneerute auf dem Herde, bis es kocht, läßt den Sud dann 20 Minuten stehen, nimmt die Schaumdecke ab und gießt den Sud durch ein Tuch. Nun wird eine Form mit kaltem Wasser ausgespült oder mit Öl bepinselt, dann wird ein Spiegel von dem geklärten Sud eingegossen. Wenn dieser starr geworden ist, schichtet man eine Lage von dem in gleichmäßige Stücke geschnittenen Fisch ein, gießt wieder etwas Sud darüber, läßt dies stocken, gibt dann wieder Fisch darauf und wieder Sud und stellt dann die Form zum Erstarren kalt.

Man kann Scheiben von einem hart gekochten Ei zierlich auf den ersten Sudspiegel geben, darauf wieder Sud gießen und dann erst nach dem Erstarren den Fisch abwechselnd mit Sud, der immer wieder starr werden muß, einschichten. Schmachhafter wird die Sulz, wenn man dem Sud beim Kochen etwas Wein beimengt.

### 263. Haringe in Sulz.

3 Haringe — 1 Zwiebel — ungefähr  $\frac{1}{4}$  Liter Essig — Salz, Pfefferkörner — Wurzelwerk (gelbe Rübe, Petersilienwurzel, ein Stückchen Sellerie und dergleichen) — 1 Lorbeerblatt — 1 Suppenwürfel — 24 Gramm Gelatine — 1 Eiweiß — eine gelbe und eine rote Rübe — 1 hartgekochtes Ei.

Die Haringe werden sauber gepuzt, entgrätet und 12—24 Stunden gewässert. Dann läßt man sie mit Wasser, Essig, Salz, Pfefferkörner, Wurzelwerk und einem Lorbeerblatt kochen, nimmt sie aus dem Sud, gießt ihn durch ein Sieb und läßt ihn mit einem Suppenwürfel nochmals aufkochen. Er soll 1 Liter ergeben. Wenn der Sud kalt geworden ist, mengt man ihm das schaumig (nicht steif verrührte) Eiweiß, etwas gewaschene, zerdrückte Eischale, von der das innere Häutchen entfernt wurde, und die gut gewaschene Gelatine dazu. Diese Flüssigkeit schlägt man mit der Schneerute solange auf dem Feuer bis sie kocht, dann entfernt man sie vom Feuer und läßt sie ungefähr 20 Minuten stehen. Nach Ablauf dieser Zeit wird die Schaumdecke vorsichtig abgenommen und die Flüssigkeit durch ein Tuch gegossen. Nun streicht man eine Form mit Öl aus, gießt einen Spiegel von der Flüssigkeit ein, läßt ihn erstarren, legt dann hartgekochte Eischeiben und Scheiben von gekochter gelber und roter Rüben zierlich darauf, gießt wieder etwas Sud auf, läßt ihn erstarren und schichtet nun die entgräteten in gleichmäßige Stücke getheilten Haringe ein. Man gießt den Rest des Sudes auf und läßt dies vollkommen starr werden.

### 264. Kuttelflecke in Sulz.

Ungefähr 1 Kilo Kuttelflecke — Mehl, Salz, Pfeffer — Wurzelwerk — 1 Lorbeerblatt — ein Stückchen Zwiebel —  $\frac{1}{16}$  Liter Essig — Suppenwürze — 1 Eiweiß — Eischale — 12 Gramm Gelatine.

Die in der in Nr. 77 angegebenen Weise weich gekochten Kuttelflecke werden erkaltet aus der Brühe genommen. Einen Liter dieser Brühe würzt man mit Essig (eventuell auch etwas Wein) und Suppenwürze, gibt das Eiweiß, ein wenig gewaschene und zerdrückte Eischale und die gut gewaschene Gelatine dazu, schlägt die Flüssigkeit auf dem Herde mit einer Schneerute, bis sie kocht, läßt sie dann 20 Minuten stehen, nimmt die Schaumdecke ab und gießt die Flüssigkeit durch ein Tuch. In eine mit Wasser ausgefüllte Form wird dann ein Spiegel eingegossen, den man erstarren läßt. Dann schichtet man die Kuttelflecke lagenweise ein, wobei man jede Lage mit dem Sud übergießt, der immer wieder starr werden muß, bevor man weiter einschichtet. Hierauf läßt man die Sulz ganz starr werden.

### 265. Spinatsulze.

30 Deka Spinat — Salz, Pfeffer — 20 Deka Reis — Wurzelbrühe — 2 bis 3 Eier — 12 Gramm Gelatine — 1 Eiweiß —  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, mit Essig und Salz vermischt.

Man läßt den Spinat in üblicher Weise ungedeckt und mit möglichst wenig Wasser kochen, drückt in durch und vermischt ihn mit Salz und Pfeffer (nach Belieben auch mit 1—2 Löffeln Rahm oder Milch). Der Reis wird in einer gesalzenen Wurzelbrühe weich gekocht. Nun gibt man die gewaschene Gelatine in das Essigwasser, gibt ein schaumig gerührtes Eiweiß und etwas gewaschene, zerdrückte Eischale dazu, schlägt die Flüssigkeit auf dem Herde, bis sie zu kochen beginnt, entfernt den Topf vom Feuer, läßt ihn eine gute Viertelstunde stehen, nimmt dann die Schaumdecke ab und feigt die Flüssigkeit durch ein Tuch. Nun wird eine Form mit Öl oder kaltem Wasser gut ausgegossen und mit einem Spiegel von der Gelatine-lösung bedeckt. Wenn dieser starr geworden ist, legt man die hart gekochten, in Scheiben geschnittenen Eier zierlich darauf, legt den Reis und Spinat schichtenweise ein und gießt die restliche Gelatineflüssigkeit darüber. Man läßt dies ganz starr werden und reicht zu der gestürzten Speise eine kalte Ölsoß (Mayonnaise) oder eine kalte Kräutersoß. Statt Reis kann auch ein gut zubereiteter Kartoffelsalat eingefüllt werden.

## Süße Sulzen.

### 266. Apfelsulze.

$\frac{3}{4}$  Kilo Apfel einer feineren Sorte — 1 Liter Wasser —  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein —  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker — ein Stückchen Zimtrinde — die abgeriebene Schale einer Zitrone, ferner  $\frac{3}{4}$  Kilo gewöhnliche, am besten rote Apfel — Zucker — der Saft einer Zitrone.

Die feinen Äpfel werden geschält, würfelig oder in dicke Scheiben geschnitten und mit Wasser, Wein, Zucker, Zimtrinde und Zitronenschale in einem weiten Gefäß, weiß und weich gedünstet. Dann nimmt man sie vorsichtig aus dem Saft, gibt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, legt sie, hübsch eingeschichtet, in eine tiefe Glasschüssel und übergießt sie nach dem vollständigen Erkalten mit einer schon vorher in folgender Weise bereiteten Sulz. Die anderen Äpfel werden gut abgewischt, vom Kerngehäuse befreit, nicht geschält, in Spalten geschnitten und mit den Schalen und Kernhäusern der gedünsteten Äpfel zum Kochen gebracht, wobei man sie mit soviel Wasser übergießt, daß sie bedeckt sind. Wenn sie ganz zerkocht sind, läßt man den Saft langsam, am besten schöpfelweise, durch ein Tuch fließen und vermischt ihn mit Zucker in der Hälfte seines Gewichtes, sowie Zitronensaft. Diesen Saft gießt man über die Äpfel und läßt ihn sulzen. Um eine hübsche Anordnung der Äpfel zu erzielen, ist es ratsam, zuerst einen Sulzspiegel einzugießen, dann die Äpfel (wenn sie gefüllt sind, mit der Fülle nach unten) einzuschichten, etwas Sulz darüberzugießen und diese starr werden zu lassen. Erst dann ist die restliche Sulz nachzugießen.

Sollte der Saft zu wenig rot sein, kann ein wenig Ribiselsaft hinzugefügt werden.

Will man die Sulze in eine mit Öl ausgestrichene Form oder mehrere kleine gießen und hierauf stürzen, dann ist es empfehlenswert, dem zu sulzenden Saft etwas gewaschene, in Wasser oder Wein aufgelöste Gelatine (ungefähr 10 Gramm) beizufügen und den Saft nochmals durchzuseihen.

Man kann die Apfelsulze, wenn man sie in Gläser oder Formen einfüllt, statt mit gedünsteten Äpfeln auch mit Weichsel- oder Kirschfleisch unterlegen.

## 267. Schokoladefulze.

$\frac{3}{4}$  Liter Milch — 21 Deka Schokolade — 5 bis 10 Deka Zucker (je nach Geschmack) — 20 Gramm Gelatine.

Man gibt die Schokolade in eine Kasserolle, läßt sie in ein wenig warmer Milch zergehen, gießt dann etwas siedende Milch auf, verrührt dies, bis die Schokolade ganz glatt geworden ist, fügt nun die weitere siedende Milch hinzu, mengt den Zucker bei und läßt dies gut verkochen. Dann mengt man die in etwas kochendem Wasser aufgelöste Gelatine bei und schlägt dies mit dem Schneebesen, bis die Flüssigkeit kalt geworden ist. In eine mit Wasser oder Öl bestrichene Form einfüllt, läßt man die Sulze mehrere Stunden kalt stehen. Sie wird gestürzt und mit Waffeln oder kleiner Bäckerei gereicht.

## 268. Sulze von eingekochten Früchten.

10 Deka Zucker — 3 Deziliter Wasser — 3 Deziliter Saft von eingekochten Obst (eventuell mit Wein gemischt) — Saft von einer Zitrone — 15 bis 20 Gramm Gelatine (je nach der Dicke des Obstsaftes) — 2 bis 3 Deziliter kochendes Wasser — eingekochtes Obst.

Man nimmt das Obst aus dem Saft und läßt es abtropfen. Den Zucker läßt man mit Wasser spinnen, bis er klar ist, mengt den Obstsaft, eventuell mit etwas Wein vermischt, und den Zitronensaft dazu und hierauf die in kochendem Wasser aufgelöste Gelatine. Diesen Saft läßt man durch ein Tuch fließen. Nun gießt man in eine mit feinem Öl ausgestrichene Form einen Spiegel davon ein, läßt ihn sulzen, gibt eine Schicht Obst darauf und wiederholt dies, bis Obst und Saft eingefüllt sind. Selbstverständlich soll zum Schlusse Sulze aufgegossen werden. Es ist zu beachten, daß die Sulze nach jedem Eingießen immer wieder starr werden muß, ehe man weiter einlegt. Ist die Sulze eingefüllt, dann läßt man sie noch mehrere Stunden kalt stehen. Es kann zu dieser Sulze auch gemischtes Obst verwendet werden.

# Brot, Milchbrot, Frühstückskuchen, Guglhupf.

## 269. Bröselgebäck, Semmelwecken und Semmeln.

35 Deka erwärmtes Weizenmehl — 15 Deka Kartoffelmehl — 1 Deka Hefe — Salz — laues Wasser.

Man vermischt das Mehl trocken miteinander, setzt die Hefe mit etwas lauem Wasser zu einem Dampfl an und gibt dieses, wenn es gut aufgegangen ist, zu dem Mehl. Nun wird das Dampfl langsam mit dem Mehl vermischt und Salz und soviel laues Wasser hinzugesügt, daß man einen festen Teig abkneten kann, den man auf einem mit Mehl bestreuten Blech aufgehen läßt, um ihn dann bei mittelstarker Hitze zu backen. Sobald das Gebäck kalt geworden ist, wird es in Scheiben geschnitten, die gebäht und hierauf feingestoßen oder mit der Reibmaschine gerieben werden.

Dieses Gebäck läßt sich auch mit Backpulver bereiten. Man verwendet zu der angegebenen Menge  $\frac{3}{4}$  Paket Backpulver. Es wird erst hinzugesügt, sobald aus dem Mehl, das nicht erwärmt zu sein braucht, mit frischem Wasser und Salz, ein nicht zu weicher Teig verrührt wurde.