

Wilhelmine Rathsack

Die Mecklenburgische Küche : erprobte Ratschläge und Anweisungen für die Frauenwelt

3. verm. und verb. Aufl., Berlin: Süsserott, [ca. 1908]

<http://purl.uni-rostock.de/rosdok/ppn769906494>

Druck Freier  Zugang  OCR-Volltext

Markenbureauische Küche



Wilhelmine Rath sack

Berlin
Verlag Wilhelm Süsserott

E.H.

Martha Rohde

mk - 15 129 / 6



UB Rostock

28\$ 010 363 793





Die
Mecklenburgische Küche.

Erprobte Ratschläge und
. . . . Anweisungen für die Frauenwelt

von

Wilhelmine Rathsfack.

~~~~~  
Dritte vermehrte und verbesserte Auflage.  
~~~~~

Wilhelm Hüseroff
Verlagsbuchhandlung
Berlin.

Universitäts-
Bibliothek
Rostock

1983.487

Meiner lieben Mutter

gewidmet.

Die Herausgeberin.

Vorwort.

Mit der nachstehenden Veröffentlichung entspreche ich in erster Linie einem oft geäußerten Wunsche der zahlreichen ehemaligen Schülerinnen meiner Mutter, und ich habe mich um so eher zur Herausgabe der in der Praxis durchaus erprobten Rezepte bereit erklärt, als es bis jetzt wohl noch kein Kochbuch giebt und speziell für unsere, auch über Mecklenburgs Grenzen hinaus beliebte Küche, das insolge seiner einfach gehaltenen Sprache und der Anordnung der Rezepte den Anforderungen entspricht, die man an ein praktisches Handbuch stellen muß. Gerade aus diesem Grunde habe ich mich auf eine geringere Zahl von Rezepten beschränkt, als man sie sonst in Kochbüchern findet, und abgesehen davon, daß die große Fülle des Stoffs das Ganze unübersichtlich und eine Wahl schwierig macht, sehe ich keinen zwingenden Grund, weshalb so und so viele Zubereitungsweisen von ein und derselben Speise gegeben werden müßten, die sich überdies oft recht wenig von einander unterscheiden und die wohl nur aufgenommen worden sind, um das Gebotene recht reichhaltig erscheinen zu lassen.

Ich hoffe, durch meine getroffene Auswahl dem praktischen Bedürfnis entsprochen zu haben, und übergebe das Büchlein unserer Frauenwelt, die beurteilen mag, ob und inwieweit ich das Ziel, das ich mir steckte, erreicht habe.

Rostock, im November 1900.

Wilhelmine Rathfack.

Suppen.

Alare Bouillon.

Um für 4 Personen eine gute Fleischbrühe zu kochen, nehme man 1 k Rindfleisch, am liebsten ein Brust- oder Rippenstück, wasche es sauber ab, ohne es jedoch lange im Wasser liegen zu lassen, und lege es dann in einen Topf mit kochendem Wasser — man rechnet ungefähr auf 1 k Fleisch 2 l Wasser —. Man salze es, lasse es 2 Stunden kochen und thue gut verlesene und reichlich gewaschene Suppenkräuter, wie gelbe Wurzeln, Sellerie und Petersilienwurzeln und außerdem eine kleine abgewaschene Zwiebel hinein. Dann lasse man die Fleischbrühe noch 1—1½ Stunden verdeckt langsam weiter kochen, gieße sie darauf durch ein feines Sieb und lasse sie durch ruhiges Stehen sich klären. Nachdem sie wieder in einem reinen Kochtopf zu Feuer gebracht, koche man beliebige Klößchen darin ab oder man gebe zuvor in Wasser abgekochten Reis hinein und richte die Suppe an.

Häufig dient der Reis als Beigabe und wird dann, mit geriebenem Parmesankäse oder Muskatnuß bestreut, besonders herumgereicht; ebenso die in der Suppe gekochten Suppenkräuter, welche zierlich geschnitten und mit Petersilie garniert angerichtet werden.

Bouillon von Knochen.

Gute Markknochen vom Ochsen oder Kalb, auch von beiden zusammen (auf die Person 250 g) zerkleinert man (legt etwas Ochsenmark zurück), wäscht und setzt sie mit

genügendem kaltem Wasser und Salz aufs Feuer und läßt sie 2 Stunden kochen. Ist der Schaum, der kurz vor dem Kochen auf die Suppe kommt, sehr dick und unsauber, schäume man ein wenig, gebe nach 2stündiger Kochzeit Sellerie, 1 kleine unabgezogene Zwiebel, gelbe Wurzel, auch 1 Peterfilienwurzel hinzu und lasse die Suppe hiermit noch 1—1½ Stunden weiter kochen. Hierauf wird die Suppe durch ein Sieb gestoßen, abermals zu Feuer gebracht, nach Salz geschmeckt und mit Gries- oder Reismehl, in Wasser angerührt, geebnet. Das zurückbehaltene Ochsenmark hat man inzwischen gewässert und fein gewiegt, streicht es auf Semmelscheibchen, streut ein wenig Salz darauf, bäckt sie 5—10 Min., je nach Hitze des Ofens, schön goldgelb und reicht sie dann warm zu der Suppe. Will man die Suppe klar zu Tisch geben, koche man Schwemmt oder Fleischklöße darin, oder reiche Fallerier (verlorene Eier) oder Eierstich nebenbei. Das zierlich geschnittene Suppenkraut reicht man gern auf einer Schüssel zu der Suppe.

Bouillon von Knochen auf andere Art.

Man bereite die Bouillon wie in voriger Angabe, nur koche man mit den Knochen zugleich eine Kalbsniere, die man vom Fett befreit hat. Für diese Bouillon bereite man Makkaroni also vor: Man bringe Wasser zum Kochen, thue Makkaroni hinein und lasse sie 20—25 Min. kochen, gebe sie zum Abtropfen auf einen Durchschlag, lege sie dann 5 Min. in kaltes, gesalzenes Wasser, lasse sie abermals abtropfen und schneide sie mittelst eines Buntschälmessers in zolllange Stückchen und thue sie so in die, inzwischen durchgeseibte, kochende Bouillon. Die Niere zerteilt man in kleine Stücke, giebt sie ebenfalls in die Bouillon und läßt diese bis zum Anrichten heiß stehen. Das geschnittene Suppenkraut reicht man mit Peterfilie garniert nebenbei.

Bouillon mit Perlgraupen.

Hierzu koche man von Ochsenmarkknochen eine Bouillon. Die Graupen — auf die Person 30 g — bringe man mit kaltem Wasser zu Feuer und lasse sie eine Stunde kochen, dann thue man sie in die durchgeseibte Bouillon und lasse sie in dieser noch eine halbe Stunde weiter kochen. Man schmecke die Suppe auf Salz und lege vor dem Anrichten das geschnittene Suppenkraut hinein.

Bouillon in Tassen.

Auf 10—12 Personen rechne man 2 k Ochsenfleisch, 1 altes Huhn und 6 l Wasser. Das sauber gewaschene Fleisch und Huhn lege man in siedendes Wasser, salze ein wenig und lasse es, gut verdeckt, langsam 3—4 Stunden kochen. Nach 2—3 stündiger Kochzeit thue man $\frac{1}{2}$ Sellerieknohle und 2—3 gelbe Wurzeln hinzu; hat die Brühe hiermit noch eine Stunde gekocht, gieße man sie durch ein feines Haarsieb, lasse sie einige Minuten stehen, damit sie sich kläre, entfette sie und stelle sie, vorsichtig in einen irdenen Topf gegossen, in diesem in ein Gefäß mit kochendem Wasser, damit sie heiß bleibt.

Zu der Bouillon reiche man Blätterteig- oder römische Pastetchen, Sardellen-, Caviar- oder Schinkenschnitten, Käse- oder Salzstangen.

Einbrennsuppe.

Man bräune 125 g Butter oder Schmalz mit 60 g Weizenmehl, und gebe so viel Bouillon von Bratenknochen hinzu, daß es eine feimige Suppe wird. Dann schmecke man sie auf Salz, thue eine Messerspitze Cayennepfeffer daran und bringe sie mit in Würfel geschnittenen, gerösteten Semmeln auf den Tisch.

Russische Suppe.

Zu 6 l durchgegossener Bouillon thue man, wenn sie kocht, 3 Eßlöffel voll Mehl mit 6 Eßlöffeln voll saurem Rahm angerührt, lasse es einige Minuten kochen und gebe dann Eiergrauen in die Suppe.

Nach Belieben kann man sie auch mit 4 Eidottern abziehen.

Hammelfleischsuppe.

Ein nicht zu fettes Stück Hammelfleisch wasche man und bringe es mit kochendem Wasser und ein wenig Salz zu Feuer, schäume, was bei Hammelfleisch zu empfehlen ist, da der Schaum der Suppe leicht einen strengen Geschmack verleiht, gebe dann Karotten, Sellerie, 1 kleine Petersilienwurzel und eine kleine Zwiebel hinzu und lasse die Suppe 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen. Man kann diese klar mit beliebigen Klößen zu Tisch bringen oder mit Reis, den man abgewaschen 1 Stunde darin hat kochen lassen. Auch kann man die Suppe mit Griesmehl ebnen, welches man mit Wasser angerührt zur Suppe thut und 5 Minuten kochen läßt. Das Fleisch selbst kann zu Gemüse gereicht werden.

Kalbfleischsuppe.

Auf 4 Personen rechne man gut 1 k Fleisch vom fetten Kalb, wasche und bringe es mit siedenden Wasser und Salz aufs Feuer; gebe $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle, 1—2 gelbe Wurzeln, 1 Petersilienwurzel hinzu und lasse die Suppe langsam 1 $\frac{1}{2}$ —2 Stunden kochen. Sollen Reiskörner in die Suppe, so wasche man diese und koche sie eine Stunde. Auch benutzt man geschnittenen Spargel oder Fleischklöße als Einlage, welche dann ebenfalls in der Suppe gekocht werden. Ferner eignen sich Nudeln und Eiergrauen, die $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in die Suppe gestreut werden, als Einlage.

Gulaschsuppe für 4 Personen.

Man bringe $1\frac{3}{4}$ —2 l Wasser zum Kochen, wasche 750 g in Würfel geschnittenes Ochsenfleisch hinein, gebe ein wenig Salz hinzu und lasse dies zusammen zugedeckt eine Stunde kochen. Während dieser Zeit bereite man $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle sowie 2—3 gelbe Wurzeln vor, wasche und schneide sie in Scheibchen, schäle Kartoffeln, die gleichfalls gescheibt werden, und zwar so viel, daß das Innere eines tiefen Tellers leicht gehäuft davon angefüllt ist. Ferner ziehe man eine mittelgroße Zwiebel ab, zerschneide sie ebenso und thue alles, sauber gewaschen, in die kochende Brühe, die dann noch so lange kochen muß, bis alles recht weich und mürbe ist. Man schmecke die Suppe dann nach Salz und gebe Cayennepfeffer nach Geschmack hinzu.

Nachgemachte Schildkrötensuppe (Mockturtlesuppe) für 8—10 Personen.

Einen gut gebrühten Kalbskopf sägt man durch, entfernt die Augen, die Zunge und das Gehirn und setzt ihn mit der Zunge, 3 k Rinderknochen, einer kleinen Zwiebel, 2 Lorbeerblättern, 8 Körnern Melkenpfeffer, einem Eßlöffel voll Salz in 6 l Wasser zu Feuer und läßt ihn so lange kochen, bis er recht mürbe ist. Dann nimmt man das Fleisch vom Kopfe sorgfältig ab, zieht die Zunge ab, giebt die Suppe durch ein Sieb, macht eine braune Mehlschwitze aus 250 g Butter und 125 g Mehl, gießt die durchgegossene Suppe unter Rühren langsam dazu und läßt sie noch 10—15 Minuten kochen. Hierauf gießt man $\frac{1}{2}$ Flasche Madeira und 1 Eßlöffel voll Cognac hinein, fügt 30 g vorbereitete Morcheln, ein wenig Cayennepfeffer, 1 Eßlöffel voll Fleischextrakt dazu und probiert die Suppe auf Salz.

Das inzwischen erkaltete Kalbsfleisch und die Zunge schneidet man in zolllange schmale Stückchen und giebt

diese mit abgekochten Fleischklößchen und kleinen Saucischen in die Suppe, welche man bis zum Anrichten heiß stehen läßt.

Auch kann man nachgemachte Schildkröteneier hineinlegen, die folgendermaßen hergestellt werden: 3 hartgekochte Eier reibt man, giebt 2 rohe Eier, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Butter, $\frac{1}{4}$ Theelöffel voll Salz, 1 Theelöffel voll Mehl, 1 Messerspitze Muscatnuß daran, formt haselnußgroße Klöße daraus, kocht diese eine Minute in Salzwasser und thut sie dann in die Suppe.

Nierensuppe.

Auf 6 Personen rechne man eine Ochseniere und 1 k Ochsenmarktknochen. Die Niere wässere man 15 Min. in kaltem Wasser, die Knochen zerschlage man, wasche sie und bringe sie mit der Niere in genügendem kaltem Wasser (ungefähr 4 l) mit Salz, einer Zwiebel und 2 Lorbeerblättern zu Feuer und lasse sie zugedeckt $2\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Dann gebe man $\frac{1}{2}$ Sellerieknohle und 2 gelbe Wurzeln hinzu; die Brühe erfordert noch ungefähr $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden Kochzeit. Dann siebe man sie und bringe sie, nachdem sie einige Minuten gestanden, vorsichtig in einen andern Kochtopf gegossen, abermals zu Feuer. Man kann diese Suppe klar, oder mit leicht gebräunter Mehlschwitze geebnet, zu Tisch geben. Die Niere hat man inzwischen von Sehnen befreit und in beliebig große Stücke zerteilt, die man in die Suppe thut; außer der Niere kann man auch noch kleine Fleischklöße in der Suppe kochen, auch das Suppenkraut hinein legen oder nebenbei reichen. Man thue noch ein wenig Cayennepfeffer und, wenn nötig, Salz hinzu und lasse die Suppe heiß stehen.

Das Knochenfleisch kann zu Frikandellen verwandt, auch mit Äpfeln aufgebracht gegessen werden.

Nierensuppe anderer Art.

Man bereite die Suppe wie eben angegeben, lasse sie klar werden und gebe außer den Nierenstückchen ein Gläschen Madeira und nachgeahmte Schildkröteneier (s. d.) hinein, die jedoch erst kurz vor dem Anrichten in die Suppe gethan werden müssen.

Dchenschwanz=Suppe (Ortail=Suppe)

für 24 Personen.

12 frische Dchenschwänze sägt man in fingerdicke Scheiben, wässert sie 3—4 Stunden und läßt sie mit reichlichem Wasser, 1 Eßlöffel voll Salz, einer kleinen Zwiebel 5—6 Stunden langsam kochen, sodaß sie ganz mürbe sind. Dann macht man 125 g Mehl mit 125 g Butter braun, nimmt die Schwänze vorsichtig heraus, damit sie nicht zerfallen, giebt das braune Mehl zu der Bouillon und läßt sie unter öfterem Umrühren $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann nimmt man alles Fett ab, giebt $\frac{1}{4}$ Flasche guten Madeira und 1 Eßlöffel voll Fleischextrakt hinzu, schmeckt sie nach Salz, legt die besten Schwanzstücke hinein und richtet die Suppe an.

Wildsuppe.

Wildknochen und Abfälle wässert man gut, brät sie in Butter braun und setzt sie mit dem nötigen kochenden Wasser und Salz (auf die Person $\frac{1}{2}$ l Wasser) aufs Feuer. Nachdem die Brühe gut abgeschäumt ist, thue man Lorbeerblätter, etwas Melkenpfeffer, eine unabgezogene Zwiebel hinein und lasse das Ganze gut 2 Stunden kochen. Dann bräune man Butter, mache Mehl darin braun und gebe die Bouillon durch ein Sieb dazu. Nachdem 1 Glas Rotwein, ein wenig Madeira, ein Theelöffel voll Cognac, eine Messerspitze Cayennepfeffer, einige Capern, 30 g vorbereitete Champignons und abgekochte Fleischklöße hinzugethan sind, lasse man das Ganze nochmals aufkochen und richte es an.

Suppe von übrig gebliebenem Wildbraten.

Man nehme zu dieser Suppe die vom Wildbraten übrig gebliebenen Knochen, schlage sie recht klein und setze sie mit dem nötigen kalten Wasser und Salz zu Feuer. Ist die Suppe gut abgeschäumt, thue man dasselbe Gewürz wie im vorigen Rezept hinein und lasse das Ganze einige Stunden kochen. Dann bräune man etwas Butter und Mehl, gieße die Bouillon durch ein Sieb hinzu, lasse sie nochmals aufkochen und richte sie mit Fleischklößen und nach Belieben mit einem Glas Madeira an.

Suppe von Braten sauce.

Man bräune in einem Kochtopf ein wenig Butter und Weizenmehl, gebe schwache Bouillon, die man vielleicht aus Bratenknochen gewonnen, dazu, andernfalls kochendes Wasser und zwar soviel, wie man Suppe zu haben wünscht, kocht Reiskörner, ein wenig Sellerie und Wurzelkraut darin gar, giebt die Saucenreste dazu und schmeckt die Suppe nach Salz und Kraft; fehlt es an letzterer, so füge man 1 Theelöffel voll Fleischextrakt hinzu.

Suppe von Braten sauce auf andere Art.

Man bereite diese Suppe wie die in voriger Nummer; lasse den Reis fehlen und gebe statt dessen ein Gläschen Madeira und ein wenig Cayennepfeffer daran. Schmeckt sie schön kräftig, so kocht man Fleischklöße darin gar.

Zu dieser Suppe eignet sich besonders die Sauce von Roastbeef.

Bommerische Entensuppe.

Eine mittelgroße, vorbereitete Ente wird sauber gewaschen und in einen Kochtopf mit so viel kochendem Wasser

gelegt, daß sie davon bedeckt ist. Man gebe Salz, Suppenkraut und eine Zwiebel hinzu und lasse die Ente weich kochen. Dann siebe und entfette man die Brühe, thue ein wenig Cayennepfeffer und geschälte, halb gar gekochte Kartoffeln hinzu, die darin völlig gar kochen müssen, und richte die Suppe dann über die inzwischen in Stücke zerteilte Ente an. Die Suppe muß schön kräftig schmecken, sonst helfe man mit Fleischextrakt nach.

Hühnersuppe.

Auf 5—6 Personen rechnet man ein schönes großes Huhn, welches tags zuvor genügend vorbereitet ist; man nimmt dasselbe aus, schneidet die Beine ab und legt es 10—15 Minuten in kaltes Wasser. Hierauf setzt man das Huhn dressirt mit dem nötigen kochenden Wasser und ein wenig Salz aufs Feuer. Die abgelösten Beine brüht man, zieht die Haut ab, hackt die Bebenspitzen weg, wäscht sie, legt sie mit dem gereinigten Herz und Magen zu dem Huhn und läßt dies 3 Stunden ununterbrochen zugedeckt kochen. Nachdem es 2 Stunden gekocht, fügt man Suppenkraut (Sellerie, gelbe Wurzeln) hinzu. Die Leber läßt man kurz vor dem Anrichten 4—5 Minuten in der Suppe kochen und giebt sie in dieser zu Tisch. Die fertige Suppe siebt man und reicht sie entweder mit Gries- oder Leberklößen, mit darin gekochten Reiskörnern, Nudeln oder Eiergrauen. In den beiden letzten Fällen kann man sie auch mit Eigelb abquirren.

Das Huhn wird als Fricassée gereicht, oder das von den Knochen gelöste Fleisch wird in beliebige Stücke geschnitten und in der Suppe serviert. Giebt es frischen Spargel, so kocht man solchen geschnitten in der Suppe, wodurch ihr Wohlgeschmack sehr erhöht wird.

Suppe à la reine für 6 Personen.

Man nehme ein schönes vorbereitetes Suppenhuhn und bringe es mit 4 l kochendem Wasser, etwas Salz und Suppenkraut zu Feuer. Nachdem es recht mürbe gekocht ist, ziehe man die Haut ab und schneide das Fleisch in große Würfel, gieße darauf die Suppe durch ein Sieb und koche 2 Eßlöffel voll Eiergrauen darin gar, ziehe sie dann mit 2 Eidottern ab, die man mit einem Eßlöffel voll Weizenmehl und 2 Eßlöffeln voll Wasser tüchtig durchgeschlagen hat, gebe das Fleisch mit einem Eßlöffel voll besten Madeiras in die Terrine und gieße die kochende Suppe darüber.

Auf das Kochen des Huhnes rechnet man 3 Stunden. Vielfach wird zu dem Huhn noch $\frac{1}{2}$ k Kalbfleisch genommen.

Krammetsvögel-Suppe für 10—12 Personen.

Man brate 10—12 Krammetsvögel recht saftig und gieße während des Bratens dann und wann ein wenig Bouillon hinzu, damit man die entstandene Kraft (Füs) später zur Kräftigung der Suppe benutzen kann.

Inzwischen koche man eine gute Bouillon von 2 k Ochsenmarkknochen. Von den bereits erkalteten Vögeln trenne man das Brustfleisch vorsichtig ab und lege es zurück. Alles übrige Fleisch, sowie die Herzen und Lebern hacke man zusammen mit einem Stückchen Ochsenmark recht fein, rühre 60 g Butter zu Sahne, gebe hinzu 2 Eidotter, 1 Ei, 2 geschälte, aufgeweichte Semmeln, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Weizenmehl, ein wenig Salz, weißen Pfeffer und gestoßene Muskatblüte und rühre diese Masse zu einer lockern Farce. Immerhin sollte man ein Klößchen abstechen, kochen und versuchen, ob die Farce so locker und wohlschmeckend ist, wie man sie haben möchte. Die Gerippe der Vögel stoße man, nachdem man die Magen entfernt hat, recht fein, und lasse sie in der Bouillon $\frac{1}{2}$ Stunde mit durchkochen. Diese siebt man

dann, giebt die reservierte Füs von den Vögeln hinzu, sticht von der Farce kleine Klößchen hinein und richtet sie über dem Brustfleisch an.

Rebhühnersuppe für 6 Personen.

Zwei nicht zu alte Rebhühner dämpfe man in Butter weich, koche von 1 k Ochsenmarkknochen eine Bouillon genügend für 6 Personen, trenne von den erkalteten Rebhühnern das Brustfleisch ab, und lege es zurück. Die Gerippe der Hühner zerhacke man recht fein und bringe sie in die Bouillon, die dann 2 Stunden langsam weiter kochen muß. Hierauf siebe man die Bouillon, schmecke auf Salz, lege das Brustfleisch der Rebhühner, in schrägen Scheiben geschnitten, in die Terrine und richte die kochende Suppe darüber an.

Rebhühnersuppe anderer Art.

Von einem Rebhuhn, das sauber gewaschen ist, schabe man das Brustfleisch sorgfältig aus Haut und Sehnen, rühre ein Stückchen Butter, wie eine Walnuß groß, zu Sahne, thue 2 Eidotter, ein wenig aufgeweichtes Weißbrot, Salz, gest. weißen Pfeffer, gest. Muskatblüte hinzu und verrühre alles gut zu einer Farce. Man koche probeweise ein kleines Klößchen; es muß locker sein, doch auch zusammenhalten. Das Gerippe des Huhnes thue man mit einigen alten Rebhühnern in einen Kochtopf mit zerlassener Butter, dämpfe sie darin so weich, wie möglich, lasse sie erkalten, trenne alles Fleisch davon, welches man fein wiegt oder durch die Fleischmaschine gehen läßt und dann durch ein Sieb streicht. Sämtliche Knochen der Rebhühner zerhacke man und setze sie mit kaltem Wasser — so viel man Suppe zu haben gedenkt, — Suppenkraut und wohl auch einem Stück Suppenknochen zu Feuer und lasse sie langsam 1¹/₂ Stunden kochen. Darauf

siehe man die Brühe, schmecke sie ab, und steche von der Farce kleine Klößchen hinein. Sind diese gar, vermische man quirlend das durchgestrichene Rebhühnerfleisch mit der Brühe und lasse die Suppe dann nicht mehr kochen, sondern nur heiß stehen.

Taubensuppe.

Gut gereinigte Tauben (auf die Person $\frac{1}{2}$ Taube) wässert man einige Minuten, legt Herz und Magen wieder hinein, dressiert sie, und setzt sie mit dem nötigen kochenden Wasser und ein wenig Salz aufs Feuer, thut ein wenig Suppenkraut dazu und läßt sie $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden zugedeckt kochen. Darauf siebt man die Suppe, kocht kleine Mandelklöße (s. d.) und die Leber darin und richtet sie über dem gelösten Brustfleisch der Tauben und dem in Stücke geschnittenen Suppenkraut an.

Statt der Klöße nimmt man auch Reis, welcher dann zugleich mit den Tauben eine Stunde kochen muß.

Feine Nalssuppe für 10—12 Personen.

Man koche von 3 k Ochsenfleisch, falls man Verwendung für das Stück Fleisch hat, eine gute Bouillon mit Suppenkraut, sonst nehme man 1 k Fleisch und $2\frac{1}{2}$ —3 k gute Ochsenmarkknochen, setze diese kalt zu Feuer und wasche, sobald sie kochen, das Stück Fleisch hinzu. Ein Stückchen (geräucherten) Schinkenknochen, das man ein wenig gewässert hat, nehme man in beiden Fällen zu der Suppe, wenn man es haben kann. Dann lasse man die Suppe 3—4 Stunden immer langsam kochen. Inzwischen schneide man gewaschene, gut geschabte gelbe Wurzeln in kleine Würfel, ungefähr 2 kleine Tassen voll, entschote ebensoviele Erbsen und koche beides zusammen gar. Ferner koche man $\frac{1}{2}$ k kleine geschälte Backbirnen weich, die mit kaltem Wasser, Zimt und Zucker, zu Feuer gebracht werden. Bietet die Jahreszeit schon frische Birnen und zieht man diese den gebackenen vor, so schäle

man einen Teller voll davon und koche sie gleichfalls mit Zucker und Zimt fertig. Abgerührte Gries- oder Reismehlflöße koche man in Salzwasser kurz vor Zusammenstellung der Suppe ab und setze alle diese Zuthaten, sobald sie fertig gekocht, jede für sich beiseite. Tags zuvor hat man $1\frac{1}{2}$ k mittelgroße Male abgezogen oder mit Salz einigemal abgerieben, ausgenommen, gewaschen und in 2 Zoll lange Stücke geschnitten; sie bleiben dann gesalzen 1 Stunde stehen, so wird das Fleisch schön fest. Nun koche man die Male in halb Wasser, halb Essig mit einem Lorbeerblatt, einer Zwiebel und 6 Körnern Nelkenpfeffer 10 Min., und lasse sie in der Brühe, die man durch ein Sieb auf den Mal gießt, erkalten. Die verschiedenen Malkräuter: Majoran (Meiran), Thymian, Berberitzen, Pfefferkraut und Estragon, die man bei Gärtnern gleich gemischt bekommt (für 10 Pfg. genügt für diese Portion Suppe) wäscht man auf einem Durchschlag tüchtig ab, trocknet sie in einem Tuch ein wenig nach, weil sie sich dann besser hacken, hackt oder wiegt sie recht fein und stellt sie gleichfalls beiseite. Nun gießt man die Bouillon durch ein Sieb, giebt 65 g Butter in einen Kochtopf, welcher zur Aufnahme des ganzen Quantums Suppe reicht, verrührt diese mit so viel Weizenmehl, wie die Butter aufnimmt, giebt unter Rühren die Bouillon hinzu, thut die gehackten Kräuter hinein und läßt die Suppe kochen, die schön feimig sein muß. Es kommen nun Erbsen, Wurzeln, die Birnen, die man recht kurz eingekocht hat, mit dem Saft hinzu (den Zimt nehme man heraus), die Klöße, ein Gläschen Rotwein, die Malbrühe, doch sei man hiermit vorsichtig und koste, bevor man sie hinzugießt; auch kann man einen Löffel Estragon-Essig daran thun, doch hängt dies, wie auch das Hinzufügen eines Stückchens Zucker, vom Geschmack ab. Die Suppe darf eben nicht sauer, sondern muß angenehm schmecken. Die Malstücke lege man entweder in die Terrine und richte die Suppe darüber an, oder man reiche sie zu der Suppe.

Falsche Mal- oder Schinkensuppe.

Einen Schinkenknochen setzt man mit Wasser und Suppenkraut aufs Feuer und läßt den Schinken mürbe kochen. Inzwischen hat man Pflaumen mit Zucker und Wasser, Erbsen, Birnen und Brechbohnen in Salzwasser gekocht. Nun rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit $\frac{1}{8}$ Pfund Mehl glatt, giebt die durchgegossene Schinkensuppe dazu, die Birnen und Pflaumen mit Sauce, Brechbohnen, Erbsen ohne das Wasser, Wurzeln in Würfel geschnitten, etwas Zucker, Essig, Petersilie und Malakraut. Dann läßt man es noch einmal aufkochen und giebt abgerührte Klöße hinein.

Fischsuppe.

Hierzu kann man jeden Süßwasser-Fisch, am besten Hecht, nur keinen See-Fisch verwenden. Man nehme nicht zu kleine Fische, damit man auch Fischfleisch zur Farce bekomme. Den Fisch schuppe und wasche man, nehme ihn aus und entferne die Kinnladen, weil diese leicht moderig schmecken, schneide die besten Fleischstücke vom Fisch ab und lege sie zur einer Farce zu Klößchen zurück. Alles übrige vom Fisch schwinde man mit einem guten Stück Butter, Wurzelwerk, Zwiebeln und ein wenig feinem Mehl gut durch, gebe Bouillon hinzu und lasse diese Brühe tüchtig kochen. Dann gebe man sie durch ein Sieb, ziehe sie mit Eigelb ab und koche die Fischklößchen darin. Man reiche zu dieser Suppe die Fischleber, auch können Austern dazu serviert werden.

Krebssuppe für 10—12 Personen.

Man nehme 30 Suppenkrebse, wasche diese sauber ab, thue sie in so viel kochendes gesalzenes Wasser, daß sie damit bedeckt sind, und lasse sie darin 15 Minuten

sieden. Nachdem die Krebsse etwas abgekühlt sind, breche man die Schwänze und Scheeren aus und stelle sie mit soviel Nafen, wie man füllen will, zurück, stoße dann die Schalen und den übrigen Körperteil, der von der Galle befreit werden muß, in einen Mörser (nicht von Messing) recht fein und lasse die Masse mit 200 g Butter $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen, thue 125 g Weizenmehl hinein, fülle dann reichlich gute Bouillon darauf und lasse das Ganze eine gute Stunde weiter kochen. Dann gieße man die Suppe durch ein feines Sieb, thue eine Messerspitze voll Muskatblüte daran und schmecke sie nach Salz. Inzwischen hat man eine Fleischfarce (s. d.) bereitet, worunter man das feingewiegte Scherenfleisch mischt, füllt damit die Nafen und rollt von dem Rest der Farce kleine runde Klöße, die mit den gefüllten Nafen circa 5 Minuten in siedendem Salzwasser abgekocht werden. Man entferne dann aus den Schwänzen den Darmsaden, thue jene, die Nafen und Klöße in die Terrine und gieße die kochende Suppe darüber. Die Suppe muß gebunden aber nicht zu dick sein; man zieht sie mit 2 Eidottern ab und giebt 30 g vorbereitete Morcheln dazu.

Suppe von weißen Bohnen für 4 Personen.

250 g weiße Bohnen, gut verlesen, wasche man und setze sie mit $1\frac{1}{2}$ l kaltem Wasser zu Feuer. — Hat man Schweine-Bouillon oder solche von Bratenknochen, die man gern verwenden möchte, so zieht man diese natürlich dem Wasser vor. — Man lasse nun die Bohnen langsam von der Seite $2\frac{1}{2}$ Stunden kochen, gebe dann $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle und 2—3 gelbe Wurzeln hinzu, salze ein wenig und lasse die Bohnen kochen, bis sie vollständig weich und breiig werden und das Suppenkraut gleichfalls weich gekocht ist. Dann streiche man $\frac{2}{3}$ der gekochten Bohnen durch ein Sieb, füge den Rest hinzu, schmecke nach Salz und gebe ein wenig gestoßenen, weißen Pfeffer daran. Sind die Bohnen in

Wasser gekocht, thue man noch 1 Stück Butter, wie eine Walnuß groß und ein wenig Fleischeztrakt hinzu. Man reiche zu der Suppe, die mit diesen Zuthaten noch 10 Min. kochen muß, geröstete Semmelwürfel oder koche Fleischklöße darin. Das mit einem Buntschälmesser zierlich geschnittene Suppenkraut lege man vor dem Anrichten in die Suppe, oder reiche es zu derselben.

Suppe von weißen Bohnen (Hausmannskost).

Es kommt bei Bohnen, wie bei Erbsen auf die Güte der Frucht an, ob sie eingeweicht werden müssen oder nicht. Sind sie nicht sonderlich schön, weiche man sie über Nacht ein, sonst wasche man sie, gut verlesen, morgens und bringe sie mit kaltem Wasser zu Feuer. Man rechne auf die Person 100 g Bohnen und auf $\frac{1}{2}$ k Bohnen $2\frac{1}{2}$ —3 l Wasser; zugleich thue man das Fleisch zu den Bohnen, entweder geräucherten streifigen Speck oder gefalzenes Schweinefleisch, und lasse dies zusammen $2\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen, schäume, wenn nötig und schiebe den Topf ab und zu um. Dann gebe man Sellerie und gelbe Wurzeln hinzu, womit die Bohnen weiter kochen müssen, bis jene schön weich sind. Man streiche nun $\frac{2}{3}$ der Bohnen durch ein Sieb, setze sie wieder zu Feuer, gebe die zurückgelassenen Bohnen hinzu, sowie das inzwischen geschnittene Suppenkraut, schmecke auf Salz und reiche die Suppe mit dem Fleisch und gekochten Kartoffeln zu Tisch.

Vorzüglich schmeckt zu dieser Suppe auch das sogenannte Gänselein, welches eingefalzen gewesen sein muß. Man wasche es, koche es für sich und gebe die Brühe davon zu den Bohnen.

Suppe von frischen grünen Erbsen.

Dicke grüne Erbsen schotet man aus, kocht sie mit einigen abgewaschenen Schoten in etwas Wasser mürbe und

reibt sie unter Zurücklassen eines kleinen Theiles Erbsen durch ein Sieb. Bouillon, die man inzwischen aus Braten- oder frischen Suppenknochen mit Wurzelwerk hergerichtet hat, wird hinzugegossen, ein Stückchen Butter mit Weizenmehl zusammengeknetet und zur Suppe gegeben, welche dann noch ein Weilchen kochen muß. Darauf thut man ein wenig gestoßene Muskatblüte und nach Geschmack Zucker hinzu, ferner die in Würfel oder beliebige Stücke geschnittenen, bereits gekochten Wurzeln, Sellerie, gehackte Petersilie und die zurückbehaltenen Erbsen.

Als Einlage zu dieser Suppe eignen sich abgerührte Reisklöße oder Fleischklöße, die man vorher abgekocht zur Suppe thut. An Stelle der Klöße kann man auch in Butter geröstete kleine Weißbrotwürfel dazu reichen.

Suppe von getrockneten grünen Erbsen.

$\frac{1}{2}$ k trockne grüne Erbsen wasche man einigemal tüchtig zwischen den Händen, setze sie mit kaltem Wasser bedeckt aufs Feuer und gieße sie, sobald sie kochen, ab, setze sie dann mit 2 l kaltem Wasser oder Bouillon (hierzu kann man gut Schweinebouillon verwenden) abermals aufs Feuer und lasse sie langsam $2\frac{1}{2}$ Stunde kochen, gebe inzwischen eine halbe Sellerieknolle und 2 gelbe Wurzeln hinzu. Nach abgelaufener Kochzeit streiche man die Suppe durch ein Sieb, vielleicht muß sie noch ein wenig verdünnt werden, gebe ein Stückchen Butter und 1 Löffel Fleischextrakt hinzu, wenn man die Erbsen in Wasser gekocht hat, sonst fallen diese Zuthaten weg, und lasse sie unter Hinzufügen von Salz und ein wenig geriebener Muskatnuß noch 10 bis 15 Min. kochen. Man koche Leber oder abgerührte Klöße in der Suppe, oder reiche in Würfel geschnittenes, gebratenes Weißbrot oder Reiskwürfel dazu. Kurz vor dem Anrichten streue man ein wenig feingehackte Petersilie über die Suppe, und

lege das geschnittene Suppenkraut hinein, oder reiche es auch daneben.

Suppe von gelben Erbsen (Hausmannskost).

Es eignen sich hierzu am besten Victoria-Erbsen, die nicht erst geweicht zu werden brauchen, was bei anderen Sorten vielfach notwendig, die man dann eine Nacht vor dem Kochen in Wasser einweicht; die fernere Behandlung ist bei allen Sorten die gleiche.

Man verlese und wasche die Erbsen und setze sie, auf die Person 128 g, mit dem nötigen kalten Wasser aufs Feuer, schäume sie und lasse sie langsam von der Seite kochen, schiebe den Kochtopf dann und wann einmal um. Fangen die Erbsen an auszuquellen, wasche man das in Aussicht genommene Fleisch sauber ab und thue es zu ihnen, schäume wenn nötig noch einmal und gebe dann Sellerie und gelbe Wurzeln hinzu. Eine gute Sorte Erbsen kocht 2—2½ Stunden, andere Sorten erfordern längere Kochzeit.

Als Fleischeinlage zu diesem Gericht eignen sich: Gesalzenes Schweinefleisch (Böckelfleisch) vom Nacken-, Brust- oder Kotelettestück, auch die sogenannten Eisbeine; ferner Gänsepöckelfleisch, geräuchertes Ochsenfleisch und Würst (Lungwürst).

Das Salzfleisch muß vorher ein wenig gewässert werden, oder auch einmal abgekocht sein, bevor man es zu den Erbsen thut, um das Versalzen der Suppe zu vermeiden, geräuchertes Fleisch koche man immer vorher ab.

Sind Fleisch und Erbsen gar und diese schön feimig, reibe man sie nach Gewohnheit durch ein Sieb oder richte sie so über das Suppenkraut in der Terrine an. Die Suppe muß feimig, darf jedoch nicht zu dick sein, nötigenfalls hat man sie während des Durchreibens noch verdünnt, schmecke sie auf Salz und reiche sie dann mit dem Fleisch und den gekochten Kartoffeln zu Tisch. Hiervon nachgebliebene Suppe kann

man am 3. Tage noch als Vorspeise reichen, wenn eben der Rest noch ausreicht; man verdünne die Suppe ein wenig, reibe sie durch ein Sieb und reiche gebratenes, würfliges Weißbrot dazu.

Suppe von Hafergrütze.

Auf 1 l Wasser rechne man 60—80 g Grütze, wasche diese einigemal kalt ab und setze sie mit kaltem Wasser zu Feuer. Nachdem sie 1 Stunde langsam unter Umrühren gekocht, reibt man sie durch ein feines Haarsieb, giebt dann ein Stückchen Zimt, ein wenig Citronenschale, Salz, Zucker und ein Stückchen Butter, wie eine Walnuß groß, hinzu und läßt die Suppe sodann noch 15 Minuten kochen. So zubereitet ist diese Suppe besonders für Kranke sehr geeignet. Andernfalls reicht man sie mit würflig geschnittenem, gebratenem Weißbrot, Zwieback oder auch mit eingekochten Kronsbeeren (Preißelbeeren) zu Tisch.

Dicke Grütze mit Milch.

Buchweizen- oder Gerstengrütze wird gewaschen, mit reichlichem kaltem Wasser zu Feuer gebracht und während des Kochens unter Hinzugießen von Wasser häufig umgerührt. Nachdem ein Stückchen Butter und etwas Salz hinzugegeben, läßt man sie $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde kochen, thut sie dann in eine mit Wasser ausgespülte Schüssel, in welcher sie warm auf den Tisch gebracht wird, und giebt kalte oder warme Milch dazu.

Zur Gerstengrütze kann man auch ein Gläschen Weißwein, ein wenig Citronenschale und vorher abgekochte Korinthen nehmen, wodurch sie sehr an Wohlgeschmack gewinnt.

Linsensuppe.

Nachdem man 500 g Linsen verlesen und gewaschen, mit reichlichem kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt und mürbe

gekocht hat, giebt man die Hälfte zu 2 l guter Bouillon, streicht die andere Hälfte durch ein Sieb dazu, läßt das Ganze nochmals aufkochen, thut das in der Bouillon gekochte Suppenkraut, in beliebige Stücke geschnitten, dazu und richtet es mit in Butter gerösteten Semmelwürfeln an. Vielfach wird Essig dazu gereicht.

Gemüsesuppe.

Am besten eignet sich hierzu Kalbfleischsuppe. Man rechnet auf 2 l Wasser 2 k Kalbfleisch (oder falls man hierfür keine Verwendung hat, Kalbsknochen), welches man mit reichlichem Suppenkraut 1 volle Stunde kochen läßt, nimmt dann das Fleisch heraus und gießt die Suppe durch ein Sieb, knetet 125 g Butter mit 125 g Mehl zusammen, giebt so viel von der Bouillon dazu, daß es eine feimige Suppe wird, läßt sie aufkochen, schmeckt sie nach Salz und zieht sie mit 2 Eidottern ab. Inzwischen hat man Blumenkohl, Erbsen, junge Brechbohnen und Wurzeln einzeln in Wasser abgekocht und in die Suppe gethan.

Kartoffelsuppe.

Man zerhacke Bratenknochen recht fein, schwitze sie mit einem Stückchen Butter und einer zerschnittenen Zwiebel tüchtig durch und gieße dann 3 l Wasser hinzu, salze ein wenig und lasse die Brühe langsam 2 Stunden kochen. Währenddessen säubert und wäscht man $\frac{1}{2}$ Sellerieknohle, 2—3 gelbe Wurzeln, 1 Petersilienwurzel und eine Stange Porree, schält 2 l Kartoffeln, kocht sie einmal ab und gießt die Brühe durch ein Sieb auf diese, giebt das Suppenkraut hinzu und läßt alles zusammen mürbe kochen. Dann nimmt man das Suppenkraut heraus, reibt die Suppe durch ein Sieb, giebt eine kleine Messerspitze Cayennepfeffer daran, ein wenig gehackte Petersilie oder Kerbel und kocht Fleisch-

Klöße darin. Statt der Klöße kann man auch kleine oder zerschnittene große, in Butter goldgelb gebratene Zwiebeln kurz vor dem Anrichten auf die Suppe geben. Das geschnittene Suppenkraut wird nebenbei gereicht.

Kartoffelsuppe anderer Art.

Geschälte Kartoffeln werden gewaschen und mit Wasser bedeckt zu Feuer gebracht. Sobald sie kochen, gieße man sie ab, gebe so viel kochendes Wasser darauf, wie man Suppe zu haben wünscht, salze ein wenig, thue Sellerie, gelbe Wurzeln, 1 Petersilienwurzel und Porree hinzu, statt des letzteren auch wohl 1—2 Zwiebeln. Dies alles lasse man kochen bis es mürbe ist, nehme das Suppenkraut heraus und treibe die Kartoffeln durch ein Sieb. Ist die Suppe zu dick, so verdünne man sie mit kochendem Wasser, bringe sie abermals zu Feuer, thue ein Stückchen Butter, einen Löffel Fleischertrakt, beides der Menge der Suppe entsprechend, hinzu, ferner ein wenig Cayennepfeffer und schmecke auf Salz. Kurz vor dem Anrichten streue man noch ein wenig gehackte Petersilie in die Suppe und gebe sie mit gebratenen Weißbrotwürfeln zu Tisch. Das inzwischen geschnittene Suppenkraut giebt man gleichfalls zu der Suppe.

Legierte Kartoffelsuppe.

Geschälte und gewaschene Kartoffeln setzt man mit kaltem Wasser zu Feuer und gießt sie, sobald sie kochen, ab, giebt dann beliebige Fleischbrühe auf die Kartoffeln, Suppenkraut wie in voriger Ausgabe und läßt alles zusammen in der Brühe mürbe kochen. Darauf treibt man die Kartoffeln, nachdem das Suppenkraut zwecks Zerschneidens herausgenommen, durch ein Sieb, bringt die durchgegebene Suppe ins Kochen, legt das Suppenkraut und in zolllange Stücke geschnittenen,

gekochten Spargel hinein, pfeffert ein wenig, schmeckt auf Salz und ebnet die Suppe mit 1—2 Eigelb.

Zu all diesen Püree-Suppen kann man sehr gut das vielfach beliebte getrocknete Suppenkraut statt des frischen benutzen. Man koche dieses erst, mit kaltem Wasser zu Feuer gebracht, vollständig weich und gebe es in die Suppe, nachdem sie durchgerieben ist. Bei Kartoffelsuppe koche man eine Zwiebel immer gleich mit, denn sie giebt der Suppe einen feinen Geschmack.

Kerbelsuppe.

Auf 3 l Bouillon rechnet man 125 g Butter und 60 g Weizenmehl, knetet beides gut durch und giebt es mit 4 Eßlöffeln gehackten Korbels zu der kochenden Suppe, läßt das Ganze aufkochen und giebt in Butter geröstete Semmelschnitten oder Eierstich dazu.

Kürbissuppe.

Man schneidet den abgeschälten und ausgehöhlten Kürbis in kleine Stücke, kocht davon mit Wasser einen Brei, streicht diesen durch ein Sieb und vermischt ihn mit kochender Milch, in der man vorher ein wenig ganzen Reis recht mürbe gekocht hat. Dann giebt man etwas Zimt, Citronenschale, Zucker und Salz dazu und zieht die Suppe mit Eidotter ab.

Rübensuppe mit Fleisch und Kartoffeln.

Kleine Rüben, auf die Person $\frac{1}{4}$ l, putze man sehr sauber und wasche sie einigemal mit heißem Wasser. Inzwischen bringe man in einem Kochtopf Wasser, auf die Person $\frac{1}{2}$ l, ins Kochen, wasche dann ein gutes Stück Lammfleisch, für die Person 200—250 g, in dasselbe hinein, füge ein wenig Salz hinzu und lasse die Brühe $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde kochen. Darauf wasche

man die Rüben zu dem Fleisch in die Brühe und lasse diese weiter kochen, bis Fleisch und Rüben mürbe sind; letztere erfordern 1—1½ Stunden Kochens. Sodann nehme man das Fleisch aus der Brühe und stelle es warm. Die Rübensuppe schmecke man auf Salz, reibe ein wenig Muskatnuß daran und ebne sie mit Weizenmehl in Wasser verrührt. Man reiche man die Suppe mit frisch gekochten Kartoffeln und dem Lammfleisch zu Tisch.

Zu dieser Suppe schmeckt ganz vorzüglich gepökeltes Gänselein; man koche dies einmal ab, bevor man es zu den Rüben giebt.

Spargelsuppe.

Man kocht Bouillon mit Spargelabfall, den man sauber gewaschen, eine Stunde, gießt sie durch ein Sieb, giebt zu 2 l Suppe 60 g Mehl, welches man in 60 g Butter geknetet, läßt die Suppe aufkochen, fügt noch ein wenig Zucker, 1 Messerspitze gestoßene Muskatblüte hinzu, zieht sie mit 2 Eidottern ab und giebt 500 g recht mürbe gekochten und in Stücke geschnittenen Spargel dazu.

Tomatensuppe.

Gute Tomaten werden gewaschen, in 4 Teile geschnitten, in guter Bouillon recht mürbe gekocht und dann durch ein Haarsieb gerieben. Man rechnet auf 6 l Suppe 125 g Butter und 125 g Mehl, die man in einem Kochtopf zusammenknetet, füllt unter Rühren die Tomatensuppe dazu, läßt sie aufkochen, schmeckt sie nach Salz, und thut nach Geschmack ein wenig Zucker hinzu, ferner 125 g in Wasser und Salz gekochte Reiskörner.

Weißkohluppe.

Der Kohlkopf wird von den äußeren losen Blättern befreit, in Stücke geschnitten und fein gehackt. Inzwischen

hat man eine Hammelfleischbouillon gekocht, thut den Kohl hinein und läßt ihn 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden langsam mürbe kochen. Dann giebt man ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und nach Geschmack Salz daran und ebnet die Suppe, indem man dem Quantum entsprechend Weizenmehl mit Butter geschwitzt hinzufügt.

Als Einlage eignen sich zu dieser Suppe Fleischklöße.

Milchsuppe.

2 l Milch oder 1 $\frac{3}{4}$ l Milch und $\frac{1}{4}$ l Wasser koche man mit etwas ganzem Zimt auf, thue 125 g Reis- oder Griesmehl mit $\frac{1}{2}$ l kalter Milch angerührt hinein, gebe das nötige Salz, etwas Zucker und Citronenschale dazu und lasse das Ganze so lange kochen, bis sich das Mehl nicht mehr senkt.

Milchsuppe anderer Art.

Milchsuppe mit Figuren- oder Fadennudeln, Eiergrauen, Perlsago oder Kartoffelgrauen wird mit demselben Quantum Milch und Wasser und den gleichen Zuthaten, — statt Zimt nimmt man auch Vanille — wie in vorstehendem Rezept, bereitet. Kocht die Milch, so streut man 120 g des Gewähltesten (Fadennudeln gebrochen) hinein und läßt die Suppe so lange kochen, bis sie klar ist.

Milchsuppe mit Buchweizengrütze.

Man streue in die kochende Milch die Grütze, 30 g auf $\frac{1}{2}$ l Milch gerechnet, lasse sie 15—20 Minuten kochen und schmecke sie nach Salz.

Milchsuppe mit Klößen.

Man koche Milch, für die Person $\frac{1}{2}$ l gerechnet, mit einem Stückchen Zimt, Salz, ein wenig Citronenschale und

Zucker nach Geschmack. Die vorher bereiteten Klöße bringe man in die kochende Milch und lasse sie so lange langsam kochen, bis sie oben schwimmen.

Hierzu passende Arten sind: abgerührte Reis- oder GriesmehlklöÙe, Brotklöße mit Korinthen oder Äpfeln.

Milchsuppe mit Perlgraupen.

Nachdem die Graupen gewaschen, werden sie mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt, $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden langsam kurz eingekocht unter Nachfüllen des nötigen Wassers. Dann giebt man die Milch darauf, Salz, Zimt und etwas Zucker dazu und läÙt sie noch ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde langsam weiter kochen.

Milchsuppe mit Mehklümpchen.

Man bringe 1 l Milch mit einem Stückchen Zimt, Zucker, ein wenig Salz und Citronenschale zum Kochen. Dann lasse man nachfolgende Masse durch einen Durchschlag unter Rühren in die kochende Milch, in der diese Masse sofort kleine Klümpchen bildet, die einige Minuten in der Milch kochen müssen. Man rühre 2 Eßlöffel Weizenmehl mit einem Stückchen Butter von Haselnußgröße, einem Ei, einer kleinen Messerspitze gestoßenen Cardamoms, ein wenig Salz und so vieler Milch tüchtig durch, daß dies alles einen dickflüssigen Brei bildet, und verfare damit, wie oben angegeben.

Milchsuppe mit ganzem Reis.

Soviel Reis, wie man zu kochen denkt (auf $\frac{1}{2}$ l Milch rechnet man 30 g Reiskörner), bringe man gewaschen mit kaltem Wasser zu Feuer, gieÙe ihn, sobald er kocht, vorsichtig ab, damit die Körner ganz bleiben, und wiederhole dieses Verfahren noch zweimal, damit dem Reis die ihm häufig anhaftende Säure genommen wird. Darauf koche man die

so vorbereiteten Reiskörner mit der Milch und einem Stückchen Zimt auf schwachem Feuer gar, schmecke auf Salz und Zucker und richte an.

Buttermilchsuppe mit Perlgraupen.

Man setze das gewünschte Quantum Graupen, gewaschen, mit kaltem Wasser und gut zugedeckt zu Feuer, koche es 10—15 Minuten langsam, gieße die Buttermilch darauf (auf 20 g Graupen $\frac{1}{2}$ l Milch), rühre sie ab und zu, um das Anbrennen zu verhüten, und lasse sie dann vorsichtig noch 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Darauf gebe man Salz, Zucker, ein wenig Zimt, Citronenschale hinzu, rühre sie mit gequirktem Eigelb ab, schlage das Eiweiß zu Schaum, süße ihn ein wenig, lege davon Klößchen auf die Suppe und lasse diese zugedeckt bis zum Anrichten stehen.

Buttermilchsuppe auf andere Art.

Nachdem die Buttermilch mit Salz, Zucker und Zimt aufgekocht ist, wird etwas Weizenmehl mit Wasser angerührt dazugegeben und damit nochmals aufgekocht. Darauf thue man vorher geschälte und gekochte frische Birnen mit dem Saft und abgerührte Mehl- oder Griesklöße hinein.

In Ermangelung frischer kann man auch getrocknete Birnen, ebenfalls vorher gar gekocht, benutzen.

Dicke Milch.

Hierzu nimmt man die beste Milch, gießt sie in kleine, blaue Glassatten oder auf tiefe Teller und läßt sie von einem Mittag bis zum andern stehen. In dieser Zeit muß die Milch leberfest sein, was man eben nur an schönen, heißen Sommertagen erreicht. Dann giebt man die Milch, auf die Person 1 Satte, zu Tisch und reicht geriebenes Schwarzbrot und Puderzucker, jedes für sich, dazu. Zuerst streut man das Brot über die Milch und darauf den Zucker.

Dicke aufgelegte Milch.

Gute Milch gieße man in eine irdene Schüssel und lasse sie von einem Mittag bis zum andern stehen. Dann lege man ein sauberes, lose gewebtes Leinentuch auf einen Durchschlag, lasse die Milch aus der Schüssel vorsichtig darauf gleiten und stelle sie zum Abtropfen hin. Zum Anrichten lege man die dicke Milch dann auf eine flache Schüssel, begieße sie mit dicker, süßer Sahne und reiche süße Milch und Puderzucker dazu.

Ganzer, dicker Reis mit Zimt und Zucker.

Auf 250 g Reis rechne man $1\frac{1}{2}$ —2 l Milch. Den abgewaschenen Reis setze man mit kaltem Wasser auf schwaches Feuer, gieße ihn, sobald er kocht, ab und wiederhole dies Verfahren noch zweimal. Dann erst gebe man die Hälfte der Milch und ein Stückchen Zimt hinzu und lasse den Reis langsam aufquellen, gieße nach und nach die andere Hälfte der Milch dazu und gebe ein wenig Salz daran. Man rühre den Reis nicht um, sondern verschiebe dann und wann den Kochtopf. Der Reis muß breiig sein, doch dürfen die einzelnen Körner nicht zerkoht sein. Man reiche Puderzucker mit gestoßenem Zimt vermischt zu dem Reis, womit sich jeder seine Portion bestreut.

Apfelsuppe für 6—8 Personen.

12—16 große Äpfel werden von Stiel und Blume befreit, gevierteilt, abgewaschen und in 3 l kochendem Wasser, ohne gerührt zu werden, mürbe gekocht, dann zum Abtropfen auf ein Haarsieb gegossen, nicht ausgedrückt. Den gewonnenen Saft kocht man mit dem nötigen Zucker, Citronenschale, etwas Zimt und 60 g feinem Sago, den man vorher zweimal kalt abgewaschen hat, so lange, bis derselbe klar ist und richtet dann die Suppe an.

Ober: man quirlt 2 Eidotter mit einem Theelöffel voll kaltem Wasser in der Terrine und gießt unter Rühren die kochende Suppe dazu. Die 2 Eiweiß werden inzwischen zu Schaum geschlagen, an den man nach Geschmack Zucker und gestoßenen Zimt thut, legt hiervon kleine Klößchen auf die Suppe und läßt diese noch 5 Minuten zugedeckt stehen, bevor man anrichtet.

Von der im Haarfieb zurückgebliebenen Masse kann man noch ein gutes Apfelmus bereiten, indem man dieselbe durchrührt und nach Geschmack süßt.

Apfelsuppe anderer Art.

Für 12 Personen schäle man $3\frac{1}{2}$ 1 Apfel und schneide sie in Scheiben oder Würfel. Die abgewaschenen Schalen und Kerngehäuse setze man mit 6 l Wasser zu Feuer, lasse sie ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden kochen und gieße das Ganze durch ein Haarfieb. Das Durchgelaufene gebe man mit dem nötigen Zucker, Zimt, (nach Bel.) etwas Citronenschale nochmals aufs Feuer, thue die Apfel hinein, koche diese darin gar und ebene die Suppe mit Mondamin. Nach Belieben giebt man separat gekochte Corinthen, auch ein Glas Weißwein hinzu. Außerdem reicht man zur Suppe kleine Zwiebacke.

Suppe von Birkbeeren (Heidelbeeren).

Gut verlesene und gewaschene Beeren werden mit kaltem Wasser reichlich bedeckt zu Feuer gebracht und 1 Stunde gekocht, dann auf ein Sieb gegeben, ein wenig nachgedrückt, jedoch nicht zu stark, weil die Suppe leicht Saß bekommt, wieder zu Feuer gebracht, Zucker, Zimt und Citronenschale hinzugefügt und noch einige Minuten gekocht. Man ebnet dann die Suppe mit feinem Mehl, kocht Schwemmklöße darin oder reicht sie mit Zwieback zu Tisch.

Suppe von frischen Fliederbeeren.

Schöne, reife Beeren werden entstengelt, gewaschen und mit siedendem Wasser zu Feuer gebracht eine Stunde gekocht. Auf 1 l Beeren kann man ungefähr $1\frac{3}{4}$ l Wasser rechnen, doch hängt dies, wie bei jeder Fruchtsuppe, ganz davon ab, wie stark oder schwach man die Suppe zu haben wünscht. Nach einstündigem Kochen giebt man die Frucht zum Abtropfen auf ein Sieb und drückt vorsichtig ein wenig nach. Den so gewonnenen Saft bringt man zu Feuer mit Zucker, Zimt, etwas Citronenschale (doch nicht notwendig) und einigen in Scheibchen geschnittenen Äpfeln, und läßt dies zusammen so lange kochen, bis die Äpfel mürbe sind. Dann ebnet man die Suppe nur ganz wenig und kocht abgerührte Reis- oder Griesmehllöbke darin; auch kann man die Suppe mit Zwieback reichen. Die Äpfel kann man auch gleich zu Anfang mit den Fliederbeeren durchkochen, man schält sie dann und schneidet sie in Stücke. Auf 1 l Beeren genügen 1—3 Äpfel, je nach Größe.

Suppe von frischen Kirschen.

Hierzu eignen sich am besten saure Kirschen, auch Weinkirschen genannt. Man steine ein beliebiges Quantum Kirschen aus, bringe Wasser, so viel man Suppe zu erhalten gedenkt, zum Kochen und thue das Kirschfleisch hinein, sowie Zucker, Zimt und ein Stückchen Citronenschale. Einige Kirschsteine hat man gequetscht, diese und die übrigen Steine mit etwas Wasser durchgekocht, und giebt dies durch ein Sieb zu der Suppe, die ungefähr 15—20 Min. vorsichtig kochen muß (am liebsten in einem Messingfessel). Durch zu langes Kochen verliert sich die schöne rote Farbe. Darauf ebnet man die Suppe durch Kartoffelmehl, Maizena oder Mondamin, das mit Wasser angerührt in die kochende Suppe unter Umrühren gegeben wird, läßt sie hiermit noch 4—5 Minuten kochen und reicht sie mit Zwieback zu Tisch.

Kirschensuppe anderer Art.

Dieselbe Sorte Kirschen wie vorhin angegeben werden entstengelt, gewaschen und in das zur Suppe bestimmte, kochende Wasser gethan, Zucker, Zimt und Citronenschale hinzugefügt und so lange gekocht, bis die Kirschen anfangen zu bersten. Dann wird die Suppe durch angerührtes Kartoffelmehl geebnet und mit Zwieback zu Tisch gegeben. Diese Suppe schmeckt durch das Kochen der unausgesteinten Kirschen sehr kräftig; erscheinen einem diese nicht angenehm in der Suppe, so gieße man letztere vor dem Anrichten durch einen Durchschlag und koche Schwemmlöse in der Suppe.

Auf die zurückgebliebenen Kirschen gieße man ein wenig guten Essig, gebe nach Ermessen Zucker hinzu und lasse sie so 24 Stunden stehen, und man kann sie dann noch als Kompott zu passendem Fleisch reichen.

Suppe von frischen, blauen Pflaumen oder Zwetschen.

Reifen Pflaumen zieht man die Haut ab, was sich sehr erleichtert, wenn man sie mit kochendem Wasser brüht, halbiert sie, steint sie aus und giebt sie in das zur Suppe bestimmte, kochende Wasser, thut Zucker, Zimt und Citronenschale hinzu und läßt sie 15—20 Min. langsam kochen (ein Gläschen Weißwein verfeinert die Suppe), ebnet die Suppe mit wenig Kartoffelmehl und reicht Zwieback oder Biskuit dazu.

Suppe von getrockneten Pflaumen.

Die Pflaumen werden einigemal gewaschen, tüchtig zwischen den Händen gerieben, dann mit kaltem Wasser recht reichlich bedeckt, zu Feuer gebracht. Sie müssen lange, ungefähr 2 Stunden langsam kochen. Sind sie vollständig weich, reibt man sie durch ein Sieb, bringt die Suppe zu

Feuer, giebt Zucker und Zimt daran, und läßt sie hiermit noch einige Minuten kochen. Dann ebnet man die Suppe durch ein wenig Kartoffelmehl und reicht Zwieback dazu.

Schwedische Biersuppe.

Man kocht 2 Flaschen Braumbier mit 60 g Zucker, 45 g gereinigten Korinthen und 1 Messerspitze Kardamom auf. Inzwischen quirlt man 45 g Weizenmehl mit 2 ganzen Eiern und $\frac{1}{2}$ l Milch tüchtig durch, giebt es unter fortwährendem Rühren zu dem kochendem Bier, und schlägt das Ganze, bis es aufpufft.

Biersuppe anderer Art für 4 Personen.

Ein l Braumbier und $\frac{1}{4}$ l Bayrischbier kocht man zusammen auf, schäumt es und giebt 70—80 g Zucker, 1 Stückchen Zimt und ein wenig Citronenschale daran, läßt das Bier mit diesen Zuthaten 5 Minuten kochen und streut 30 g Sago oder Kartoffelgraupe hinein, die (jede Sorte) so lange kochen müssen, bis sie klar sind.

Eierbier.

Ein l Braun- oder Bayrischbier, auch beides zu gleichen Theilen, setzt man mit 80 g Zucker und 1 Stückchen Zimt aufs Feuer, schlägt 2 Eidotter und 1 Ei, 1 Messerspitze Kartoffelmehl und 1 Theelöffel kaltes Wasser recht schaumig und giebt unter stetem Rühren das kochende Bier hinzu. Dies reicht man mit Zwieback als Suppe oder als Getränk; abgekühlt ist es auch im Sommer ein angenehmes Getränk.

Weinsuppe von Rotwein.

125 g gut gewaschenen Sago kochte mit 1 l Wasser klar, gieb dann $\frac{1}{2}$ l Wein, 125 g Zucker und etwas Zimt dazu und laß es aufkochen.

Weinsuppe von Weißwein.

$\frac{3}{4}$ l Wasser bringt man zum Kochen, streut dann 125 g Perlsgago unter stetem Rühren hinein, giebt 250 g Zucker, etwas Citronenschale, Zimt und 1 Flasche Weißwein dazu, läßt das Ganze langsam weiter kochen, bis der Sago klar ist und quirlt die Suppe mit 2 Eidottern ab.

Zur Suppe können kleine Zwiebacke gereicht werden, oder man schlägt das Eiweiß zu Schaum, süßt es, und legt davon Klößchen auf die Suppe, die dann noch 5 Minuten zugedeckt stehen muß.

Brotsuppe.

Halb Schwarz- und halb Weißbrot wird mit einem guten Stück Butter und reichlich Wasser gekocht, dann durch ein Sieb gerührt und mit etwas Zucker, gereinigten Korinthen und fein geschnittenen Mandeln noch 10 Minuten gekocht. An Stelle der Korinthen und Mandeln kann man entweder in Würfel geschnittene Apfelfstücke oder ein wenig trocknen Kümmel nehmen.

Chokoladensuppe mit Schaumklößen.

250 g Chokolade kochte man mit 2 Tassen kaltem Wasser auf gelindem Feuer unter Umrühren zu Brei, gieße $1\frac{1}{2}$ l Milch hinzu, gebe nach Geschmack etwas Zucker und Vanille daran und ebene sie während des Kochens mit ein wenig Kartoffelmehl oder Mondamin. Ferner quirle 1—2 Eidotter mit einem Theelöffel kaltem Wasser und gieße die kochende Chokolade vorsichtig hinzu. Das Eiweiß schlage man zu Schaum, verrühre diesen mit Zucker und etwas Zimt, lege hiervon kleine Klöße auf die Suppe und lasse sie bis zum Anrichten 5 Minuten zugedeckt stehen.

Wassersuppe.

Setz $1\frac{1}{2}$ l Wasser mit 30 g Butter, 2 Theelöffeln Salz, etwas Citronenschale oder Zimt, 3 Eßlöffeln Zucker aufs Feuer, laß es kochen, gieß 125 g in $\frac{1}{2}$ l Wasser angerührtes Reis- oder Griesmehl dazu und laß alles noch 15 Minuten kochen. Nach Belieben werden auch sauber gewaschene Rosinen oder Korinthen mit eingekocht.

Bierkaltshale.

Man thut altes geriebenes Schwarzbrot, welches man mit Zucker und gereinigten, aufgekochten Korinthen vermischt hat, in eine Terrine und gießt gutes Braumbier darüber, das man nach Geschmack gesüßt und mit einigen Citronenscheiben vermischt hat.

Fruchtkaltshalen.

Als Kaltshale kann man jede erkaltete Fruchtsuppe reichen; dazu giebt man Zwiebacke oder Brezeln.

Mandelmilch als Kaltshale.

Man brühe 125 g süße und 6—8 Stück bittere Mandeln, hacke sie fein oder gebe sie durch eine Mandelmühle und thue sie in $1\frac{1}{2}$ l kochende Milch, in der sie mit einer halben Stange Vanille auf schwachem Feuer 30—40 Minuten kochen müssen. Dann siebe man die Milch und bringe sie mit 100 g Zucker und einigen Körnern Salz abermals zum Kochen, ebne sie mit einem halben Theelöffel Maizena in Wasser verrührt, nehme sie vom Feuer zurück und lege Schaumklößchen von 3—4 Eiweiß darauf, mit denen man die Milch zugedeckt noch 5 Minuten warm stehen aber nicht kochen läßt. Nach dieser Zeit nehme man die Klößchen vorsichtig von der Milch wieder ab, lege sie auf einen flachen

Teller nebeneinander und stelle sie zurück. Die Mandelmilch lasse man dann erkalten und lege die Klößchen kurz vor dem Anrichten wieder darauf.

Rotwein-Kaltschale.

Eine Flasche Rotwein und $\frac{1}{4}$ l Wasser, ein Stückchen Zimt, 125 g Zucker und 4—6 Gewürznelken koche man zusammen auf, streue, sobald der Wein kocht, 30 g feinen Sago hinein, lasse ihn klar kochen und stelle dann den Wein kalt. Nach dem Erkalten füge man eine Zitronenscheibe hinzu und reiche kleine Makronen zur Kaltschale.

Weißwein-Kaltschale mit Reis.

Man reibe auf 200 g Zucker die Schale einer Citrone ab, gieße den Saft der Citrone und $\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser über den Zucker und lasse ihn stehen, bis er vollständig aufgelöst ist. Dann gebe man eine Flasche Weißwein hinzu, rühre alles gut durch und stelle die Mischung kalt. Währenddessen koche man 120 g Reis in Wasser weich, und zwar so, daß die Körner vollständig ganz bleiben, lege ihn auf ein Sieb zum Abtropfen und, sobald er kalt ist, in den Wein. Diese Kaltschale reicht man ohne Gebäck.

Weißwein-Kaltschale mit Eiern.

$\frac{2}{3}$ Wein, $\frac{1}{3}$ Wasser kocht man mit genügendem Zucker und etwas Zitronenschale auf, quirlt 2—3 Eigelb mit einem Theelöffel Wasser tüchtig durch, gießt unter Rühren den kochenden Wein hinzu und stellt ihn kalt. Man reicht Biskuit oder Zwieback dazu.

Fischgerichte.

Gestobter (gedämpfter) Aal.

Der Aal wird abgezogen, der Länge nach am Bauch aufgeschnitten und ausgenommen, dann tüchtig mit kaltem Wasser gewaschen, mit 2—3 Petersilienwurzeln, einigen ganzen Zwiebeln und Salz aufs Feuer gesetzt und 5 Minuten unter Schäumen gekocht. Darauf wird zu 10 Pfd. Aal $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter auf dem Feuer zerlassen, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl hinein gerührt und so viel von der Aalsuppe dazu gegossen, daß es eine feimige Sauce wird. Dann kocht man diese mit etwas gestoßenem schwarzem Pfeffer, ganz wenig Zucker und dem nötigen Salz auf und gießt sie über den Aal.

Aal à la poulette.

Man häute den Aal, schneide ihn in Stücke, blanchiere ihn 5 Minuten in kochendem und mit etwas Essig versetztem Wasser und lasse ihn abtropfen. Dann läßt man einen Löffel Mehl in Butter hellgelb schwizen, verkocht dies mit 2 Tassen kräftiger Bouillon und 1 Glas Weißwein, würzt mit Salz, Pfeffer, feinen Kräutern, einigen Zwiebeln und mehreren gewiegten Champignons und dämpft hierin langsam $\frac{1}{2}$ Std. die Aalstücke, worauf man sie bergförmig auf einer runden Schüssel anrichtet. Inzwischen entfettet man die Sauce, schärft sie mit Citronensäure, zieht sie mit Eidottern ab und gießt sie über die Aalstücke, die dann auf der Schüssel mit Blätterteigschnittchen umkränzt werden.

Mal in Gelee.

Der Mal wird ausgenommen, und nachdem er abgezogen und dreimal gewaschen ist, in beliebige Stücke geschnitten und $\frac{1}{4}$ Stunde ganz wenig eingesalzen. Dann setzt man ihn mit halb Essig, halb Wasser, 4 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, $\frac{1}{4}$ Theelöffel ganzen Nelkenpfeffer aufs Feuer und kocht ihn unter Abschäumen 10 Minuten, nimmt ihn heraus, gießt die Sauce durch ein Sieb und löst in 2 l Flüssigkeit 8 Tafeln weiße Gelatine, die man vorher durch kaltes Wasser gezogen hat, auf und giebt dies über den Mal. Will man den Mal in eine Geleeschüssel legen, muß man die Sauce mit 2—3 Eiweiß klären und durch eine Serviette gießen.

Gefochte und gebratene Barsche.

Nachdem man die Barsche gehörig geschuppt und gewaschen, macht man unter der obersten Bauchflosse einen Querschnitt, sodaß man die Flossen nach oben biegen kann, nimmt das Eingeweide vorsichtig heraus, steckt Kogen, Milz und Leber wieder hinein und macht am Rücken vom Kopf bis zum Schwanz einen leichten Einschnitt. Dann setzt man sie mit reichlich Salz und nicht zu viel Wasser aufs Feuer, kocht sie 10 Minuten und serviert sie mit einer Sauce, die man nach folgender Angabe bereitet: $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl werden in einem Kochtopf glatt gerührt, dann wird halb Fischbrühe und halb Wasser dazu gegossen und dies mit 1 Messerspitze Muskatnuß, 2 Messerspitzen Zucker und Salz nach Geschmack aufgekocht. Sollen die Barsche gebraten werden, salzt man sie vorher 1 Stunde und wälzt sie dann in Roggenmehl.

Brachsen.

Brachsen werden ebenso wie die Karpfen gekocht.

Saurer Brachsen.

Einen Brachsen von 2—3 Pfd. schuppt man, wäscht ihn, schneidet ihn der Länge nach auf und nimmt ihn aus, schneidet beliebige Stücke davon, salzt ihn ein wenig und läßt ihn 1 Stunde stehen. Dann setzt man ihn mit nicht zu vielem Wasser, Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelkenpfeffer, 1 Tasse Essig auf, läßt ihn ungefähr 10 Minuten langsam kochen und stellt ihn zurück. Nun giebt man in einen Kochtopf $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl zusammen, von der durchgegossenen Fischsauce dazu, daß die Sauce nicht zu dünn wird, 2 Eßlöffel Sirup, etwas Salz und gießt die Sauce über den Brachsen.

Bierbrachsen, Bierkarpfen.

Einen nicht zu kleinen Brachsen schuppt, wäscht und schneidet man der Länge nach am Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus, legt es zurück und schlägt den Kopf auseinander. Dann schneidet man den Brachsen auch am Bauche auf, teilt ihn in beliebige Stücke und salzt ihn mit dem Eingeweide ein wenig ein. Den so vorbereiteten Brachsen setzt man mit 3 Flaschen gewöhnlichem Weißbier, 2 Lorbeerblättern, $\frac{1}{4}$ Theelöffel ganzen Nelkenpfeffer, 3—4 Citronenscheiben ohne Kerne und 1 Eßlöffel Essig auf, läßt ihn 10 Minuten kochen, legt ihn in eine Schüssel und bereitet die Sauce, wie folgt: Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl zusammen, giebt so viel von der durchgegossenen Fischbrühe dazu, daß es eine feimige Sauce wird, dann 2 gehäufte Theelöffel Zucker, schmeckt es nach Salz und Zucker und giebt die Sauce über den angerichteten Fisch zu Tisch. Man kann den Essig auch fehlen lassen. Karpfen werden ebenso gekocht, und bei diesen statt des Essigs 2 Eßlöffel Weißwein hinzugethan.

Dorsch.

Den Dorsch bereitet man ebenso wie den Schellfisch und richtet ihn mit der gleichen Sauce an.

Gebratene Fische.

Gut geschuppte, gewaschene und ausgenommene Fische werden gesalzen, in Roggenmehl umgekehrt und dann in Butter oder anderm Fett gebraten.

Um die Sauce zu erhalten, macht man Butter hellbraun, thut etwas Bouillon oder Wasser hinzu und Salz nach Geschmack.

Fischfrikandellen.

Hierzu nimmt man Fischreste. Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. Fisch, den man fein hackt, giebt man $\frac{1}{8}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 2 Eidotter, 1 kleine Messerspitze Zwiebel, je 2 Messerspitzen schwarzen Pfeffer, Muskatblüte, gehackte Sardellen, 1 aufgeweichte Semmel, 1 gestrichenen Eßlöffel Weizenmehl, rührt alles gut durch und schmeckt es nach Salz. Diese Masse legt man auf ein mit Mehl bestrichenes Brett, formt sie zu Frikandellen, kehrt sie in Paniermehl um und bäckt sie in Butter und Fett hellbraun. Man giebt sie als Beilage zu Gemüse.

Fischfrikassée.

Einen Hecht von 6 Pfd. schuppt man, nimmt ihn aus und wäscht und trocknet ihn ab. Dann schabt man das Fleisch von den Gräten und läßt es mit der fein geschabten Leber durch die Maschine gehen. Auf 1 Pfd. geschabtes Fleisch rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 4 ganze Eier, 6 Dotter, 6 aufgeweichte Semmeln, 4 Prisen Pfeffer, 4 Messerspitzen Zwiebel, 4 Theelöffel Salz, 4 Eß-

löffel Mehl, 2 Messerspitzen Muskatblüte und 4 geschabte Sardellen. Das Ganze dreht man noch einmal durch die Maschine und formt längliche Klöße davon, kocht sie 15 Minuten in Salzwasser und läßt sie abkühlen. Vorher setzt man die Gräten mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Milchfleisch, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, etwas Salz und Wasser aufs Feuer und nimmt das Milchfleisch nach $\frac{1}{2}$ Stunde heraus. Die ganzen Fischstücke werden 5 Minuten gekocht. Dann giebt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und $\frac{3}{8}$ Pfd. Mehl in einen Kochtopf und die Fleischbrühe durch ein Sieb dazu, 1 große Dose Champignons, 30 g Morcheln, 2 Theelöffel Kapern und 1 Prise Cayennepfeffer. Zuletzt fügt man die geschnittenen Klöße, Fischstücke und das Milchfleisch hinzu und zieht die Sauce mit 4 Eidottern ab. Man kann das Frikassee auch mit Krebsbutter bereiten, dann füllt man die Krebsnasen mit der Fischfarce.

Fischpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 8 Eidotter, 2 Pfd. geschabten rohen Fisch, 6 abgeschälte aufgeweichte Semmeln, 2 Prisen Pfeffer, 2 Theelöffel Salz, 1 kleine Messerspitze Muskatblüte, 2 kleine Messerspitzen Zwiebel, 2 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse und das zu Schaum geschlagene Eiweiß läßt man zweimal durch die Maschine gehen und dann in einer Puddingform 2 Stunden kochen. Die Gräten setzt man mit Wasser, Salz, Petersilienwurzel aufs Feuer, läßt sie ein wenig kochen und verwendet die Brühe zur Sauce. Dazu giebt man Sardellen, Champignons oder Krebsauce.

Fischreste in Makkaroni.

Man zerbricht $\frac{1}{2}$ Pfd. Makkaroni in mittelgroße Stücke, setzt sie dann mit kochendem Salzwasser auf und läßt sie so lange kochen, bis sie ganz klar sind, giebt sie auf ein Sieb

und übergießt sie mehreremal mit kaltem Wasser, läßt sie dann abtropfen, und dämpft sie mit $\frac{1}{8}$ Pfd. hellgelber Butter 4—5 Minuten. Inzwischen hat man $1\frac{1}{2}$ Pfd. Fischreste in nicht zu große Stücke zerteilt, auch das Grusige kann dazu, macht nun eine Sauce von $\frac{3}{8}$ Pfd. Butter, 2 gehäuften Eßlöffeln Mehl und $\frac{3}{8}$ l Bouillon unter forwährendem Rühren, thut dann 30 g vorbereitete Champignons, 1 gehäuften Theelöffel Kapern, 1 Prise Cayennepfeffer dazu, schmeckt es nach Salz, giebt den Fisch hinein und läßt es heiß werden, aber nicht kochen. Währenddessen streicht man eine Auflauffschüssel aus, legt die Hälfte der Makkaroni hinein, bestreut sie mit Parmesankäse, füllt das Ragout darauf, und dann die andre Hälfte Makkaroni dick mit Parmesankäse und Paniermehl bestreut. Das Ganze wird $\frac{1}{2}$ Stunde in nicht zu starker Hitze gebacken. Für den Abendtisch reicht man hierzu kleine Brötchen.

Forellen.

Die Forellen werden, nachdem sie geschuppt, gewaschen und ausgeweidet sind, mit reichlich Salz und etwas Essig in siedendes Wasser gebracht und ungefähr 6 Minuten gekocht. Dann stellt man sie bis zum Anrichten zugedeckt zurück und reicht sie in der Regel mit zerlassener (geschmolzener) Butter. (Will man die Forellen blau kochen, schuppt man sie natürlich nicht).

Hecht.

Der Hecht wird wie der Karpfen und Brachsen gekocht, nur mit weniger Salz.

Farciertes Hecht.

Ein Hecht von 6—8 Pfd. wird geschuppt, gewaschen und abgetrocknet, dann der Länge nach am Bauch ausgenommen und die Leber zurückgelegt. Darauf macht man am Schwanz

vorsichtig einen Schnitt zwischen Haut und Fleisch, schiebt die Haut und Flossen mit den Daumen ab, entfernt die Gräten vom Kopf und Schwanz und nimmt den ganzen Fisch aus der Haut heraus. Sodann schabt man das Fleisch, läßt es durch die Maschine gehen, und giebt $\frac{1}{2}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 2 ganze Eier, 4 Eidotter, 4 Theelöffel Salz, 4—5 abgeschälte und aufgeweichte Semmeln, 4 Sardellen, je 2 Messerspitzen geriebene Zwiebel, schwarzen Pfeffer, Muskatblüte dazu. Wenn alles gut durchgerührt, wird es noch einmal durch die Maschine gelassen. Dann legt man die Farce in die innen mit Eiweiß bestrichene Hechthaut, näht diese zu, kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde in ziemlich starkem Salzwasser mit 2 Zwiebeln und Petersilienwurzeln und läßt sie, nicht zu dicht zugedeckt, noch $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen. Als Beiguß giebt man frische Champignon- oder Sardellensauce.

Gespickter Hecht.

Hierzu nimmt man 1 Hecht von 4—6 Pfd., schuppt und wäscht ihn und nimmt ihn am Bauch aus; auch die Schwimmblase und das Rückenblut werden entfernt. Darauf macht man der Länge nach kleine Einschnitte, spickt den Hecht, salzt ihn innen und außen nicht zu stark, biegt den Schwanz ins Maul und legt ihn so in eine Bratpfanne. Dann thut man an den Fisch kleine Butterstücke, im ganzen ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfd., 2 ganze Zwiebeln, 1 Theelöffel Melkenpfeffer, 1 Lorbeerblatt, setzt ihn in den Ofen und läßt ihn unter fleißigem Begießen $\frac{3}{4}$ Stunde braten. Ist die Butter flüssig, gießt man $\frac{1}{2}$ l gute Bouillon hinzu. Für die Sauce knetet man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl zusammen, giebt durchgegossene Bouillon dazu und läßt sie einmal aufkochen. Ist sie zu dick, wird sie noch etwas mit Bouillon verdünnt. Wenn man den Fisch anrichtet, legt man in die Mitte gekochte Kartoffeln mit Petersilienkraut und Citronenscheiben. Auch kann man Kapern-, Champignon-

oder Austernsauce dazu geben. 1 Hecht von 6 Pfd. genügt abends für 8 Personen, bei größeren Dinern für 12—16 Personen.

Heringe.

Man schuppt die Heringe, entfernt die Eingeweide und Köpfe bis zu den Augen und wäscht sie. Hierauf kocht man sie in nicht zu vielem Wasser mit Lorbeerblättern, ganzem Nelkenpfeffer und Salz und richtet sie mit Senf- oder Specksauce an.

Will man die Heringe lieber braten, versieht man sie mit leichten Querschnitten, salzt sie, wälzt sie in Roggenmehl und brät sie in Butter oder anderem Fett.

Heringsbegräbnis.

In $\frac{1}{2}$ l dicke saure Sahne thut man 3 ausgewässerte, in kleine Würfel geschnittene Heringe, rührt dies durch und giebt so viel frisch gekochte, in Scheiben geschnittene Pellkartoffeln dazu, wie es aufnimmt. Dann schüttet man die Mischung in eine Auflauffschüssel, legt kleine Butterstücke oben darauf, bestreut sie mit etwas Paniermehl und bäckt sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen.

Falscher Kaviar.

2 Heringe werden gut gewässert, von den Gräten befreit und zusammen mit zwei Zwiebeln ganz fein gehackt, ferner wird das Gelbe von 2 hartgekochten Eiern durch ein Sieb gerührt, und beides mit 2 Eßlöffeln Speiseöl, 2 Löffeln Essig, 1 Theelöffel Senf, 1 Prise Pfeffer und 1 Prise Zucker gut durchgerührt. Auf geröstetem Semmel- oder Butterbrot schmeckt der falsche Kaviar sehr gut.

Karaulschen.

Diese werden geschuppt, gewaschen, am Bauch ausgenommen, (Leber und Kogen wieder hineingesteckt) mit Zwiebeln, Petersilienwurzel und nicht zu vielem kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt. Haben die Fische 10 Minuten gekocht, werden sie herausgenommen. In der Fischbrühe thut man dann geriebenen Zwieback, reichlich Butter und läßt sie damit langsam weiter kochen. Der Fisch wird mit ein wenig gestoßener Muskatblüte, etwas Zucker und gehackter Petersilie überstreut und recht heiß mit der Sauce serviert.

Karpfen (blau).

Der Karpfen wird nicht geschuppt, aber viel gewaschen und der Länge nach am Bauch ausgenommen. Will man ihn nicht ganz lassen, so reißt man den Fisch am Rücken auf, nimmt das Eingeweide heraus und zerschneidet ihn in beliebige Stücke. Nach dem Ausnehmen wird er nicht mehr gewaschen, sondern mit kaltem Wasser, Zwiebeln und vielem Salz aufs Feuer gesetzt und gut abgeschäumt. Darauf gießt man etwas Fischwasser zur Sauce ab, schüttet zu dem Karpfen, wenn man einen solchen von 4 Pfd. kocht, $\frac{1}{8}$ l Essig, läßt ihn 10 Minuten kochen und weitere 10 Minuten ziehen. Hierzu giebt man eine einfache Fischsauce, oder klare Butter, außerdem noch Schlagahne mit Meerrettig, die man folgendermaßen bereitet:

Man verrührt leicht mit dem geriebenen Meerrettig $\frac{1}{4}$ l Schlagahne, 1 Theelöffel Zucker, 1 Theelöffel Essig oder den Saft von $\frac{1}{4}$ Citrone.

Karpfen in Wein oder Bier.

Das Blut des in den Kopf gestochenen Fisches fängt man in einem Topf auf, in den ein Eßlöffel Essig gethan

ist. Dann wird der Karpfen geschuppt, gewaschen, am Rücken aufgeschnitten, von seinem Eingeweide und der Galle befreit und in beliebige Stücke geschnitten. Darauf belegt man den Boden einer Kasserolle mit Zwiebelscheiben, etwas Nelkenpfeffer, Lorbeerblatt und wenig Salz (nicht so viel, wie bei andern Fischen), legt die Fischstücke, die Köpfe mit der Grätenseite nach unten, ein Stück braunen Kuchen oder Schwarzbrot und einige Citronenscheiben dazu, gießt etwas Essig und so viel Weiß- oder Braumbier darauf, daß der Fisch bedeckt ist, und läßt ihn schnell mehreremal aufkochen. Für die Bereitung des Beigusses nimmt man zu einem Karpfen von 4 Pfd. $\frac{3}{8}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl, rührt dies in einem Kochtopf glatt, thut das aufgefangene Blut, ein wenig Zucker und von der Fischsuppe so viel dazu, daß man eine feimige Sauce erhält. Anstatt mit Bier und Essig kann der Karpfen auch mit Wein gekocht werden.

Kaulbarsch.

Diesen bereitet man am besten wie folgt: Nachdem man ihn geschuppt, gewaschen, ausgenommen, und von seinen Rückenflossen befreit hat, läßt man ihn mit sehr wenig Wasser, einigen Zwiebeln und dem nötigen Salz aufkochen (abschäumen). Dann wird reichlich Butter mit ein wenig Mehl in einem Kochtopf glatt gerührt, so viel von dem Fischwasser dazu gegossen, daß man eine feimige Sauce erhält, etwas schwarzer Pfeffer, gehackte Petersilie und Salz wird nach Geschmack hinzu gefügt. Damit bringt man die Fische auf den Tisch und kann Pellkartoffeln dazu reichen.

Lachs (blau).

Auf 18 Personen rechnet man 8 Pfd. Lachs. Soll der Fisch zu zwei Mahlzeiten verwandt werden, so schneidet

man ihn quer durch, er bleibt dann saftiger, als wenn man ihn der Länge nach durchschneidet. Der Lachs wird mit kaltem Wasser, 4 Zwiebeln und nicht zu wenig Salz aufgesetzt, aber nur 5 Minuten gekocht. Nachdem man einen Schuß Essig daran gegossen, läßt man ihn noch 1 Stunde heiß stehen und ziehen. Dann wird er mit Citronenscheiben und Petersilienblättern garniert oder man bringt ihn mit klarer Butter und gehackten Eiern auf den Tisch.

Sardellenfüllung zu Pasteten.

$\frac{1}{2}$ Pfd. fein gehackten Braten oder Suppenfleisch, 4 gehackte Sardellen, 1 Theelöffel klein geschnittene Petersilie, 2 Messerspitzen Zwiebel, 1 kleine Messerspitze Cayennepfeffer und Salz nach Geschmack läßt man mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, in der die Petersilie zuvor aufgekocht ist, einer kleinen Tasse Bouillon und 15 g getrockneten Champignons durchschwitzen. Dann füllt man diese Masse in die Pasteten und bäckt sie mit ihnen.

Schellfisch.

Der Schellfisch wird geschuppt, der Länge nach am Bauch ausgenommen, viel gewaschen und mit heißem Wasser, etwas Essig, Zwiebeln und Salz aufs Feuer gesetzt und schnell gekocht. Dann nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn noch etwas ziehen und bringt ihn mit Senfsauce oder klarer Butter auf den Tisch.

Scholle.

Die Scholle wird geschuppt, der Kopf bis zur großen Gräte eingeschnitten und mit dem Eingeweide und den Flossen entfernt. Nachdem man darauf den Fisch tüchtig gewaschen, setzt man ihn mit kaltem Wasser, Zwiebeln und

Salz aufs Feuer und gießt, wenn er kocht einen Schuß Essig daran und stellt ihn vom Feuer zurück. Scholle wird mit holländischer Sauce angerichtet.

Seezungen.

Die Haut der Seezungen wird auf beiden Seiten am Schwanz ein wenig gelockert und dann mit einem Zuge bis zum Kopfe abgezogen; ferner werden die Köpfe und Flossen abgeschnitten und die Eingeweide herausgenommen. Dann wäscht man die Fische tüchtig, schneidet sie, falls sie groß sind, in Stücke und läßt sie schnell einmal aufkochen, dann einige Minuten langsam weiter kochen und ohne Feuer, halb zugedeckt, noch einige Zeit ziehen. Die Sauce bereitet man wie bei Steinbutten.

Steinbutt.

Gewöhnlich bekommt man ihn ausgenommen, andernfalls nimmt man ihn auf der un rechten Seite unter dem Kopf aus, nachdem man ihn geschuppt und gewaschen. Kopf und Flossen werden nicht abgeschnitten. Dann kocht man ihn in einem Fischkessel mit reichlich gesalzenem Wasser und Zwiebeln $\frac{1}{4}$ Stunde, gießt $\frac{1}{4}$ l Essig dazu und läßt ihn noch 10 Minuten, halb zugedeckt ziehen; Darauf richtet man ihn auf einer großen Schüssel an, nachdem man die obere (schwarze) Haut sorgfältig abgezogen hat, bestreut ihn mit grob gehacktem Ei, legt an dem Kopf kleine runde, gekochte Kartoffeln, streut Petersilie darüber und giebt Wellbutter, klare Butter, oder holländische Sauce dazu.

Zander (Sander oder Sandart).

Nimm den Fisch der Länge nach am Bauch aus, setz ihn mit Wasser und Salz aufs Feuer, laß ihn gut aufwallen und stell ihn bis zum Anrichten zurück. Man legt

ihn beim Anrichten auf eine flache Schüssel, bestreut ihn mit gehackten Eiern und garniert ihn mit Petersilie.

Zander (auf andere Art).

Schuppe ihn, nimm ihn der Länge nach am Bauche aus und wasche ihn tüchtig. Koche ihn dann, (in Stücke geschnitten oder ganz) mit Zwiebeln in scharfem Salzwasser, zu dem man zuletzt noch einen Schuß Essig gegossen. Richte ihn mit Senfsauce, Mayonnaise oder Wellbutter an.

Austern in Muscheln.

Von den geöffneten Austern entfernt man die Härte und knorpeligen Teile. Kleine Muscheln werden mit zerlassener Butter ausgestrichen und mit Krumen von 1 Tag alten Semmeln ausgestreut. Dann legt man in jede Muschel 3—5 Austern, träufelt etwas Zitronensaft und Austernwasser darauf, streut Semmelkrume, welche man mit etwas Parmesan Käse und 1 Prise feinem weißen Pfeffer gemischt hat, darüber, legt auf jede Muschel 1 Stückchen Sardellenbutter und läßt sie in 5 Minuten goldbraun backen. Man kann auch statt der Sardellenbutter zerlassene Butter darüber geben.

Hummer mit Mayonnaise.

Man nimmt entweder nur Hummer oder auch noch Reste von gekochtem Fisch. Am besten eignen sich Sander (Zander), Schellfisch und Hecht. Ist der Fisch gekocht und abgekühlt, nimm man alle Gräten heraus, schneidet ihn in nicht zu große Stücke, beträufelt ihn mit gutem Weinessig und Öl und bestreut ihn mit schwarzem Pfeffer. Dann legt man die Fischstücke abwechselnd mit etwas Mayonnaise in eine Glaschüssel, füllt zuletzt reichlich Mayonnaise darüber

und garniert das Ganze mit Kapern, Hummerschwänzen und Aspik. Will man die Mayonnaise ohne Hummer geben, garniert man sie mit hartgekochten Eiern, auch kann man Salat darunter legen.

Noch ist zu bemerken, daß alle Fische außer Dorsch und Schellfisch mit kaltem Wasser aufgesetzt werden.

Krebsragout für 16 Personen.

3 $\frac{1}{2}$ Pfd. Milchfleisch setzt man mit reichlich Wasser und etwas Salz auf, läßt es mürbe kochen ($\frac{1}{2}$ Stunde), nimmt es heraus, gießt die Suppe durch ein Sieb und stellt sie zurück. Zugleich hat man 2 $\frac{1}{2}$ Schock Suppenkrebse gewaschen und in Salzwasser 15 Minuten gekocht. Nun bricht man alle Krebsnasen und Scheren aus, stößt die Körper ohne Nasen und Schwänze und alles Harte recht fein und kocht dies mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter tüchtig durch. Dazu giebt man die durchgegoßene Bouillon, läßt dies einigemal aufkochen und nimmt die Butter durch ein Sieb ab. Dann rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Weizenmehl mit der Krebsbutter zu einer glatten Masse, läßt sie aufkochen, schmeckt sie nach Salz, giebt einen tiefen Teller gereinigte frische Champignons, die man mit Butter und Citronensaft vorbereitet hat, 30 g Morcheln, 1 Theelöffel Kapern, 2 Prisen Cayennepfeffer, ferner die ausgebrochenen Schwänze, das in mäßig große Stücke geschnittene Milchfleisch, die in Salzwasser abgekochten gefüllten Nasen und Klöße hinzu, läßt das Ganze heiß werden und zieht es mit 2 Eidottern ab. Für die Füllung der Krebsnasen rechnet man 2 Pfd. Fleisch, ebenso wie zu den Klößen, nur daß man die fein gehackten Scheren darunter mischt. Das Ganze garniert man mit Fleurons.

Krebse einzumachen.

Ein Schock Suppenkrebse kocht man, nachdem man sie tüchtig gewaschen, 15 Minuten in Salzwasser. Sind sie

abgekühlt, bricht man sie aus, legt die Schwänze und Nasen zurück und stößt alles übrige recht fein. Dann setzt man das Gestoßene mit 1 Pfd. Butter aufs Feuer und läßt es unter Rühren $\frac{1}{4}$ Stunde schwizen, giebt $1\frac{1}{2}$ l Wasser darauf, läßt es langsam kochen, daß die Butter nach oben kommt. Darauf schlägt man die Krebsbutter durch ein Sieb auf eine große Schüssel, ebenso das Gestoßene, das man mit Wasser nachgespült, und läßt beides die Nacht über kalt stehen. Die Nasen bürstet man vorsichtig aus, damit alle weichen Teile entfernt werden, legt sie mit der offenen Seite nach unten auf Backplatten, die mit weißem Papier belegt sind, zum Trocknen und bewahrt sie auf. Die Schwänze werden mit kaltem Wasser abgespült und, nachdem der Darm vorsichtig herausgenommen, einzeln auf eine doppelte Serviette gelegt, daß sie etwas abtrocknen. Dann thut man sie in möglichst kleine langhalsige Flaschen und übergießt sie mit kochender Salzlake, die man aus $\frac{1}{2}$ l Wasser und $\frac{1}{2}$ Pfd. Salz durch Kochen ($\frac{1}{4}$ Stunde) hergestellt hat. Sind die Flaschen abgekühlt, bindet man sie mit Blase zu.

Am nächsten Tage entfernt man von der Butter alles Graue, läßt sie im Porzellannapf dünn werden, gießt sie in kleine Gefäße und bindet sie, wenn sie abgekühlt ist, ebenfalls zu. Die graue Butter kocht man mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl auf, giebt Morcheln, Fleischklöße, etwas Muskatblüte dazu, zieht sie mit einem Eidotter ab und giebt dies als Suppe. Will man die Nasen brauchen, legt man sie ein paar Minuten vorher in kaltes Wasser, die Schwänze jedoch 5—6 Stunden vorher bei öfterm Wechsel des Wassers.

Krebspastete (15 Personen).

Man kocht 1 Schock nicht zu kleine Krebse in Salzwasser 15 Minuten, läßt sie abkühlen, bricht sie aus (auch die Scheren), stößt die Hälfte der Nasen und Körper recht fein, thut es in einen Kochtopf und schmort es mit $\frac{3}{4}$ Pfd.

Butter unter Umrühren $\frac{1}{4}$ Stunde. Dann gießt man $1\frac{1}{2}$ l Bouillon darauf, nimmt die Krebsbutter ab, stellt sie zurück und läßt das übrige noch ein wenig kochen, wobei man immer noch die Butter abnimmt. Die Nasen füllt man mit dem gehackten Fleisch der Scheren, zu dem man Nachstehendes hinzugefügt hat: knapp $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, für 10 Pf. gehackte Mandel, 1 gestrichenen Eßlöffel Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Theelöffel Zucker, 1 gute Prise Salz, 1 Eidotter, 1 ganzes Ei, 3 Eßlöffel geriebenes Brot und 8 aufgeweichte Semmeln. Von der übrigen Masse macht man mittelgroße Klöße und kocht sie mit den Nasen in Salzwasser 3 Minuten. Man rührt man die Krebsbutter mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl in einem Kochtopf glatt, gießt langsam von der durchgegoßenen Bouillon so viel dazu, daß es eine recht ebene Sauce wird, thut noch 75 g vorbereitete Morcheln, den Saft einer Zitrone, 1 Messerspitze Muskatblüte hinzu, schmeckt es nach Salz, legt die Nasen, Klöße und Schwänze hinein und zieht die Sauce noch mit 2 Eidottern ab. Das Ganze füllt man in eine Auflauffschüssel und legt einen Blätterteigdeckel darauf.

Fleischgerichte.

Hammelbraten.

Am besten ist es, wenn man die Hammelkeule tüchtig klopft, Suppe davon kocht und sie hernach mit brauner Butter 1 Stunde braten läßt. Wenn die Sauce braun ist, gießt man etwas kaltes Wasser dazu. Nach etwa halbstündigem Braten wird die Keule umgekehrt und mit saurer Sahne begossen. Sauce wie bei Schweinebraten.

Hammelkeule mit Gurkensauce.

Eine Hammelkeule von 4 Pfund klopft man, brüht sie mit heißem Wasser ab, setzt sie mit hellbrauner Butter und Salz in den Ofen und läßt sie 2—3 Stunden langsam braten. Um die Sauce zu erhalten, gießt man, nachdem die Keule einen Augenblick gebraten hat, häufig etwas Wasser dazu und legt 2 kleine Lorbeerblätter, 6 Körner Melkenpfeffer und in Streifen geschnittene Gurken hinein. Sind letztere gar, so nimmt man sie heraus, legt sie in einen Kochtopf, gießt die Sauce durch ein Sieb dazu und macht das Ganze mit Mehl eben.

Trish-Stew.

Man bestreicht eine Pudding- oder Auflaufform mit Butter, legt geschälte Kartoffeln, die vorher viel gewaschen sind, auf ein Sieb, schneidet sie in Scheiben und legt eine Schicht in die Form. Nun bestreut man sie mit ein wenig

Salz und schwarzem Pfeffer, und 2—3 Messerspitzen Zwiebel. Von sehr schönen Hammelfotelettes wird alles Fett entfernt. Dieselben werden, nachdem der halbe Knochen abgeschlagen, tüchtig geklopft und auf beiden Seiten mit wenig Salz und Pfeffer bestreut. Hiervon legt man einen Kranz auf die Kartoffeln, belegt das Fleisch mit dünnen Butterscheiben, verfährt so abwechselnd mit den Kartoffeln, Zwiebeln und Fleisch, daß Kartoffeln zuletzt kommen. Nun schließt man die Form, und läßt sie in Wasser 3 Stunden kochen. Dann nimmt man es heraus, stürzt es und giebt es als ein Gericht zu Tisch.

Kümmelfleisch.

Ein Pfund Hammelfleisch wird kochend eingewaschen, mit wenig Wasser, 1 Theelöffel Kümmel und etwas Salz mürbe gekocht. Dann rührt man 2 Theelöffel Weizenmehl mit Wasser an, giebt es dazu, sodaß es eine ebene Fritassensauce wird.

Füllung zur Lammbrust.

Man rührt 85 g Butter zu Sahne, giebt dann 3 Eidotter, 1 Messerspitze Muskatblüte, 2 Tassen weißgeriebene Semmel, 1 Tasse geriebene Mandeln, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Zucker, 2 gute Prisen Salz, 1 Tasse süße Sahne und zuletzt den Schaum der Eier dazu. Man kann diese Füllung auch zu Tauben nehmen.

Kalbsbraten.

Eine Kalbskeule von 16—20 Pfd. klopft man auf beiden Seiten, zieht die obere Haut ab und spickt die Keule. Dann brüht man sie heiß ab, legt sie, die gespickte Seite nach unten, in die Pfanne, bestreut sie mit Salz und gießt

$\frac{1}{8}$ 1 Wasser darunter, läßt sie dann in einem heißen Ofen unter vielem Begießen 1 Stunde braten, kehrt sie dann um, salzt sie wieder etwas, begießt sie mit saurer Sahne und läßt sie noch 1 Stunde braten. (Ohne Kost muß Butter darunter, bei fettem Braten nur etwas Wasser.) Dann nimmt man den Braten heraus, giebt zu der Sauce 3 Eßlöffel braunes Mehl, rührt sie durch ein Sieb und läßt sie aufkochen. Sollte sie noch zu dünn werden, hilft man mit 1 Theelöffel Kartoffelmehl (mit Wasser angerührt) nach.

Gefüllte Kalbsbrust.

Man schiebt die Knochen aus der Brust heraus und rührt $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter zu Sahne, giebt 4 Eidotter dazu, für 12 Pfg. gestoßenen Zwieback, 2 Theelöffel Zucker, 1 Messerspiße Kardamom, 1 Prise Salz, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, für 10 Pfg. fein gehackte Mandeln, für 10 Pfg. gereinigte Korinthen und 1 Eßlöffel Mehl, rührt alles gut durch, stopft es in die Kalbsbrust, näht sie zu und brät sie ohne Kost mit $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ 1 saurer Sahne.

Kalbtfleischfrikassee.

Man läßt Kalbfleisch von der spitzen Brust in nicht zu kleine Stücke schneiden, kocht es mit Wasser, Salz und einer kleinen Zwiebel 1 Stunde. Dann knetet man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und $\frac{1}{8}$ Pfund Mehl zusammen, giebt die durchgegoßene Bouillon dazu, 30 g vorbereitete Champignons, 1 Theelöffel Kapern, 1 Messerspiße Cayennepfeffer, läßt es aufkochen, schmeckt es nach Salz und giebt Fleisch und Fleischklöße hinein. Man kann auch die Sauce mit Eiern abziehen. Das Wasser muß immer erst kochen, ehe das Fleisch hineingewaschen wird.

Kalbsfrikaudeau.

Man schneidet aus der Keule 4 große Stücke oder löst sie nach den Muskeln ab, klopft und spickt sie fein wie einen Hasen. Dann brät man sie mit reichlich brauner Butter im Bratofen ohne Rost und ohne saure Sahne $\frac{1}{2}$ Stunde ganz langsam. Hierzu giebt man eine braune Trüffel- oder Champignonsauce.

Kalbsrücken.

Vom Kalbsrücken ziehe man die Haut ab, spicke ihn fein, brühe ihn heiß ab, lege ihn, die gespickte Seite nach oben, in die Pfanne, streue Salz darüber und begieße ihn fleißig. In der letzten halben Stunde gießt man $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ l saure Sahne darüber.

Kalbsnieren mit Champignonsauce.

Schöne fette Nieren werden zum größten Teil vom Fett befreit, gut gewaschen und mit ein wenig Melkenpfeffer, einem kleinen Lorbeerblatt und kochendem Wasser aufgesetzt. Sind sie mürbe gekocht, salzt man sie, schneidet sie in Scheiben und giebt eine braune Champignonsauce darüber, wozu man die Suppe, in der die Nieren gekocht sind, benutzt.

Geschmorte Leber (Fette Kalbsleber).

Die Leber wird gewaschen, abgezogen und die Sehnen entfernt. Dann spickt man sie auf beiden Seiten, macht $\frac{1}{4}$ Pfund Butter braun, legt die Leber hinein, läßt sie etwas anbraten und kehrt sie einige Male leicht um. Man giebt nun allmählich etwas Wasser und saure Sahne darunter und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde schmoren.

Wiener Schnitzel.

Aus einer übergeschlachteten Kalbskeule schneidet man fingerdicke runde Scheiben, klopft sie auf beiden Seiten, salzt und brät sie in brauner Butter auf jeder Seite 2 Minuten. Vorher hat man Citronenscheiben mit Sardellen und Kapern belegt, garniert die Schnitzel damit und giebt sie mit Bratkartoffeln zu Tisch.

Geschmorte Koteletts.

Kalbs- oder Schweinekoteletts werden geklopft, gepfeffert, gesalzen und leicht in Mehl umgekehrt. Dann werden sie in einer Bratpfanne in brauner Butter auf jeder Seite gebräunt, in einen Kochtopf gelegt, Wasser oder Bouillon darauf gegossen, so daß sie knapp bedeckt sind. Hierin läßt man sie 5—10 Minuten schmoren, giebt ein wenig Senf und eine kleine geriebene Zwiebel daran, und wenn nötig auch noch Fleischextrakt und Salz. Wird die Sauce nicht eben genug, giebt man etwas braunes Mehl dazu.

Garnierte Zungenzunge.

Eine 14 Tage gesalzene Zunge setzt man mit kaltem Wasser auf und läßt sie recht mürbe kochen, wenigstens 6—7 Std. Dann nimmt man sie heraus, zieht sie ab und läßt sie abkühlen, schneidet sie der Länge nach auf, bestreicht sie mit Eigelb und legt sie zurück. Nun bereitet man von 1 Pfd. gehacktem Kalb- und Schweinefleisch eine feine Farce, wozu man 1 ganzes Ei, 1 Dotter, 2 Messerspitzen schwarzen Pfeffer, 1 dito Muskatblüte, 1 gehäuften Theelöffel Salz, 1 abgeschälte aufgeweichte Semmel, 2 Messerspitzen Zwiebel, 50 g vorbereitete in feine Würfel geschnittene Champignons und 2 Theelöffel Kapern nimmt. Dies rührt man durch, teilt es in 2 Hälften und legt auf jede Zungenhälfte einen

Teil der Farce. Diese so zubereitete Zunge bestreicht man noch einmal mit Ei, bestreut sie mit Brot und läßt sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter $\frac{1}{4}$ Stunde unter fortwährendem Begießen braten. Hierzu eine Madeira- oder braune Trüffel-sauce.

Gedämpfte Rinderzunge.

Eine acht Tage gesalzene oder frische Rinderzunge kocht man mit 2 Lorbeerblättern, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Nelkenpfeffer und 1 kleinen Zwiebel, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz ungefähr 3—4 Stunden mit reichlichem Wasser, bis sie ganz mürbe ist, zieht sie ab und legt sie zurück. Dann macht man eine gute Madeira-sauce mit der Bouillon, worin die Zunge gekocht ist, und legt die Zunge wieder hinein. Man kann auch vorher abgekochtes Milchfleisch und Fleischklöße dazu geben. Will man die Zunge aufrichten, schneidet man sie in dünne Scheiben, legt sie wieder zusammen, das Milchfleisch und die Klöße in die Mitte und garnirt es mit Blätterteig.

Falscher Hase.

Ein Pfd. gehacktes Rindfleisch, 1 Pfd. dito Schweinefleisch, 2 ganze Eier, 2 Dotter, 4 Messerspitzen Nelkenpfeffer, 2 einzelne in Wasser eingeweichte Semmeln, 2 Theelöffel Salz, 2 geschabte Sardellen und 2 Messerspitzen geriebene Zwiebeln werden gut durchgerührt, durch die Maschine gegeben, mit Brot bestreut und geformt, gespiet und mit brauner Butter begossen. Dann streut man etwas Salz darüber und läßt es $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde im recht heißen Ofen braten, abwechselnd wird $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm und etwas Wasser darunter gegeben.

Rinderfilet.

Ein Filet wird abgezogen, gespickt, abgebrüht, und mit brauner Butter in den Ofen gesetzt, gesalzen und $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde je nach der Größe bei starker Hitze gebraten. Zuletzt gießt man saure Sahne darüber.

Rouladen von Rindfleisch.

Man klopfe fingerdicke und handgroße Scheiben von jungem übergeschlachteten Rindfleisch auf beiden Seiten durch, bestreue die eine Seite mit wenig Pfeffer und Salz, lege eine kleine Scheibe Speck hinein, rolle sie auf, binde sie zu, bestreue sie dann wieder mit schwarzem Pfeffer und Salz, kehre sie in Weizenmehl um und mache sie auf beiden Seiten in Butter hellbraun. Nun rechnet man zu 10—12 Rouladen eine kleine Untertasse geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Nelkenpfeffer und so viel kochendes Wasser, daß sie kaum bedeckt sind. Man läßt sie zugedeckt langsam 3 Stunden kochen. Dann zieht man die Fäden heraus, schneidet sie beim Anrichten in dicke Scheiben, daß der Speck zu sehen ist, giebt die Sauce darüber und reicht sie zu Büreekartoffeln.

Rostbraten (Roastbeef).

Ein Rippenstück von einem 8 Tage übergeschlachteten Rind klopft man tüchtig, schneidet die Sehne oben am Rückgrad 1 Finger dick ab, nimmt das Nierenfett heraus, legt es in eine Pfanne, bestreut es mit Salz und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde ausbraten. Inzwischen hat man das Fleisch heiß abgebrüht, legt es zu dem Fett in die Pfanne, streut Salz darüber und begießt es fleißig mit dem Fett, kehrt es um, sobald es braun wird, streut wieder Salz darüber und begießt es mit saurer Sahne. Will man keine Sahne nehmen, begießt man es mit der eigenen Kraftbrühe, die durch etwas

zugegoffenes Wasser vermehrt wird, und giebt hernach etwas Fleischextrakt daran. Bei großen Dinern giebt man den Roftbraten gleich nach der Suppe mit Kartoffelbällchen, Maronen oder Gemüse garniert, mit Trüffel- oder Madeirasauce. Kalten Roftbraten giebt man mit Mayonnaise und Bratkartoffeln. Ist er sehr groß, muß er 3 Stunden braten; ein kleiner Roftbraten muß 1 Stunde braten.

Schmorbraten oder Boeuf à la mode.

Ein übergeschlachtetes Stück Rindfleisch von 10 bis 12 Pfd. aus der Keule durchsticht man mit 2 Zoll langen und fingerdicken Speckstreifen, die man vorher in Pfeffer und Salz umgekehrt hat, streut noch etwas Salz und Pfeffer über das Fleisch, macht es im Kochtopf auf beiden Seiten in Butter oder Fett ($\frac{1}{4}$ Pfd.) braun, kehrt es einigemal um und giebt 3 Flaschen schwaches Bier hinzu, 1 dicke Scheibe Schwarzbrot oben darauf, 1 kleine Tasse Essig, $\frac{1}{2}$ Tasse Rum, 2 Lorbeerblätter, 1 Theelöffel Melkenpfeffer und etwas Salz dazu und soviel Wasser, daß das Fleisch so eben bedeckt ist. Dann läßt man es 2 — 3 Stunden verdeckt schmoren.

Geschmorte Eisbeine.

Man reibt Eisbeine mit Salz ein und legt sie 8 Tage in Essig und Wasser, welche zu gleichen Theilen gemischt sind. Beim Gebrauch wäscht man sie ab, bräunt sie mit Butter, gießt Wasser darauf, und thut etwas Zuckerfarbe und geschnittene Zwiebel dazu. Haben sie $\frac{3}{4}$ Stunde gekocht, giebt man 1 geschnittene Salzgurke und geriebenen Honigkuchen daran. (Auf 5 Pfd. Fleisch eine große Salzgurke und 1 großes Stück Honigkuchen. Schmorzeit $1\frac{1}{2}$ — 2 Stunden.) Man giebt Kartoffelsalat dazu.

Rippenbraten von Schwein.

Am besten ist es, wenn der Braten einen Tag vor dem Gebrauch gesalzen ist. Man näht ihn zu, nachdem man ihn mit Äpfeln, die in Scheiben geschnitten sind, mit Rosinen oder ausgeteinten Pflaumen, Zucker, gestoßenem Zwieback, etwas Wein oder Rum und etwas Citronenschale gefüllt hat und läßt ihn ohne Kost $1\frac{1}{2}$ Stunden, mit etwas Wasser darunter, braten. Ist er braun, so muß man Wasser nachgießen, bis man Sauce genug hat.

Schinken in Burgunder.

Ein Schinken, 12 Pfund schwer, ungefähr 14 Tage geräuchert, wird gewaschen, abgeputzt und in reichlichem Wasser 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden langsam gekocht. Wenn er mürbe ist, zieht man die Schwarte ohne das Fett ganz ab, bestreut ihn dick mit Zucker, giebt 2 Zwiebeln, die man vorher mit Nellen bespickt, $\frac{1}{2}$ l Bouillon, $\frac{1}{2}$ l Rothwein in eine emaillierte Pfanne, legt den Schinken hinein und läßt ihn, ohne ihn zu befüllen, 1 Stunde bei schwacher Hitze braten, bis er ganz hellbraun glasirt ist. Nun nimmt man ihn vorsichtig heraus, macht $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit $\frac{1}{8}$ Pfund Mehl in einem Kochtopf braun, giebt die Sauce, in welcher der Schinken gekocht, durch ein Sieb dazu und $\frac{1}{4}$ Flasche Burgunder, läßt dies aufkochen und giebt es zu dem Schinken. Als Beilage giebt man Kartoffelbällchen, Makkaroni, kleine gebratene Zwiebeln und echte Kastanien.

Schmorkohl mit gestreiftem Speck oder Schweinefleisch.

Der Kohl wird von schlechten Blättern befreit, gewaschen, fein geschnitten und mit trockenem Kümmel, vorher geschabtem und gewaschenem Speck und so viel Wasser, daß er nicht anbrennen kann, aufgesetzt und mürbe gekocht. Dann rührt man etwas Kartoffelmehl mit Wasser und Essig daran und giebt dies dazu. Zucker oder Sirup, Salz nach Geschmack.

Schweinebraten (von 10 Pfd. 1 $\frac{1}{2}$ Std.)

Entweder zieht man die Schwarte ab oder schneidet sie in Quadraten ein, legt den Braten ohne Kost in die Pfanne, giebt $\frac{1}{8}$ l Wasser darunter und streut Salz darüber. Ist die Sauce braun, gießt man immer etwas kaltes Wasser über den Braten dazu, so daß man Sauce genug hat, giebt auch braunes Mehl daran und läßt die Sauce aufkochen.

Schweinerücken in Bier.

Hierzu nimmt man ein Kotelettstück, zieht die Schwarte ab, legt es in eine Pfanne ohne Kost mit Butterstücken oben darauf, streut Salz darüber und begießt es fleißig mit der dünn gewordenen braunen Butter. Ist die Sauce ordentlich braun, gießt man 3 Flaschen schwaches Bier darunter, $\frac{1}{4}$ Pfd. braunen Kuchen, 2 Lorbeerblätter, 2 Theelöffel Nelkenpfeffer, läßt es gar schmoren, gießt die Sauce durch ein Sieb und läßt sie aufkochen.

Hasenbraten.

Der Hase wird vom Fell befreit, indem man erst die Läufe löst, dann unten am Bauch das Fell einschneidet, und dann das Fell bis zum Kopfe abzieht. Der Kopf mit dem Fell wird abgehauen und der Hase ausgenommen. Nun trennt man erst die Läufe ab, dann die Rippen, damit der Hase nicht schief liegt, wäscht ihn viel, zieht innen und außen alle Häute ab, spickt ihn und brüht ihn kochend ab. Dann macht man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter hellbraun, legt den Hasen hinein, befüllt ihn mit der Butter und streut 1 Eßlöffel Salz darüber. Während des Bratens gießt man nach und nach $\frac{1}{4}$ l saure Sahne dazu und befüllt fleißig. Einen großen Hasen läßt man 1 Std. braten, nimmt ihn dann aus der Sauce, giebt ein wenig braunes Mehl in ein Sieb

und gießt die Sauce hindurch, läßt sie dann aufkochen und schmeckt sie nach Salz. Den Hasen knickt man mit einem Hackmesser in nicht zu kleine Stücke, legt sie wieder nebeneinander und garniert ihn mit grünem Salat. Die Rippen und die Haut kocht man mit etwas Salz und Wasser durch und giebt es als Kraft zur Sauce.

Hasenpfeffer.

Der Abfall vom Hasen, Vorderläufe, Stücke vom Kopf, Bauchfleisch, Herz und Leber werden, nachdem sie gut gewaschen sind, eine Nacht in schwaches Essigwasser gelegt. In das Blut, welches sorgfältig aufgefangen werden muß, wird auch etwas Essig gerührt. Nun macht man einen Löffel Mehl in Fett oder Butter braun, giebt etwas Zucker, zerschnittene Zwiebel, Pfeffer, Lorbeerblatt und Salz dazu, läßt den in Stücke geschnittenen Hasenabfall unter Rühren darin anbraten, giebt so viel kochendes Wasser dazu, daß es bedeckt ist und läßt es langsam darin gar schmoren. Vor dem Anrichten gießt man das stark verrührte Blut, welches der Sauce einen angenehmen Geschmack und eine schöne Farbe giebt, dazu.

Granate von Wild (Hirschblatt).

Zu einer Granate für 6 — 8 Personen rechnet man 3 Pfd. Hirschfleisch ohne Knochen, schneidet von dem besten Stück 10—12 Filets, spickt sie recht fein und legt sie zurück. Alles übrige schabt man, giebt 1 Pfd. geschabtes Kalbsnierenfett oder Rindermark dazu, aber keine Butter. Dies giebt man zweimal durch die Maschine und macht nach Vorschrift der Fleischlöse eine Farce mit 3 Eidottern, 3 ganzen Eiern, 6 Prisen schwarzen Pfeffers, $2\frac{1}{2}$ gehäuften Theelöffeln Salz, 3 Messerspitzen Muskatblüte, 5 Messerspitzen Zwiebel, $2\frac{1}{2}$ abgeschälten, aufgeweichten Semmeln. Man rühre

alles tüchtig durch und gebe es noch einmal durch die Maschine. Inzwischen hat man schon die Knochen mit etwas Wasser, Zwiebel, Lorbeerblatt, Melkenpfeffer und Salz, wenn man will noch $\frac{1}{2}$ Pfd. Milchfleisch aufgesetzt. Dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. von der Farce, formt kleine Klöße davon und kocht sie in Salzwasser ab. Nun macht man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl braun, giebt soviel von der Bouillon dazu, daß es eine dicke Sauce ist. Dazu thut man 1 Glas Rotwein, 1 Glas Madeira, 35 g vorbereitete Champignons, 20 g Morcheln, 1 gute Prise Cayenner, 1 Theelöffel Kapern und das in nicht zu große Stücke geschnittene Milchfleisch, läßt es aufkochen, schmeckt es nach Salz und läßt es erkalten. (Die Sauce muß viel dicker sein als die zum Motturtle). Nun legt man eine Pastetenform dicht mit Speckscheiben aus, giebt eine zwei Messerrücken dicke Schicht Farce hinein, legt von den gespickten Filets eine doppelte Reihe rund herum, die gespickte Seite nach unten, dann wieder Farce und so abwechselnd, bis die Form ganz voll ist, aber recht fest, damit die Sauce nicht durchdringt. Das Ragout legt man in die Mitte hinein und deckt die übrige Farce oben darüber. Dann bedeckt man die Form mit abgebrühtem Wasserteig und läßt das Ganze in einem nicht zu heißen Ofen 1 — $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Nun nimmt man den Deckel ab und giebt 1 Eßlöffel Madeira darüber und läßt sie noch ein paar Minuten stehen, stürzt sie vorsichtig auf einer runden Schüssel um, entfernt alle Speckscheiben und maskiert sie mit einer dicken Madeira-sauce.

Rehkeule.

Man wäscht die Keule, zieht sie ab, spickt sie, brüht sie mit heißem Wasser ab, legt sie in eine Pfanne mit Rost und brät sie, nachdem man $\frac{1}{4}$ Pfund braune Butter und etwas Salz darüber gegeben hat, 1 Stunde. In der letzten

halben Stunde, wenn die Keule umgekehrt ist, giebt man $\frac{1}{2}$ 1 saure Sahne darunter.

Rüchken.

Der Rücken wird dreimal kalt gewaschen, innen und außen abgezogen, recht vorsichtig gespickt und heiß abgebrüht. Dann wird $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter hellbraun gemacht, der Rücken hineingelegt, befüllt und gesalzen. Der Rücken muß $\frac{3}{4}$ —1 Std. braten. Nach und nach gießt man saure Sahne dazu.

Farcierter Wildschweinskopf.

Einen Wildschweinskopf läßt man bei dem Schmied abbrennen, bürstet und wäscht ihn so lange in heißem Wasser, bis er ganz sauber ist. Nun knöchelt man ihn aus, wäscht ihn noch einmal, trocknet ihn sauber ab und legt ihn zurück. Dann macht man von $2\frac{1}{2}$ Pfd. gehacktem Schweinefleisch, 1 Pfd. gehackter Kalbsleber, 3 aufgeweichten Semmeln, 3 ganzen Eiern, 5 Dottern, 4 kleinen Messerspitzen geriebener Zwiebeln, 4 dito schwarzen Pfeffers, 3 dito Muskatblüte, 15 g Pistatien, 3 gehäuften Theelöffeln Salz eine Farce, giebt sie noch zweimal durch die Maschine und rührt sie mit $\frac{1}{4}$ Pfd. in Würfel geschnittener Rinderzunge, $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck, 4 kleinen Essiggurken, 1 großen Salzgurke und 2 Theelöffeln Kapern gut durch. Dann schließt man den Kopf vorn vom Rüssel mit einer Semmel ab, bestreicht ihn innen mit Ei, bestreut ihn mit schwarzem Pfeffer und Salz, legt die Farce hinein, näht ihn zu und näht, damit die Farce nicht herausfällt, 1 Stück Speck oder frische Schweineschwarte davor. Dann wird der ganze Kopf in ein ausgewässertes Tuch eingenäht und in schwach gesalzenem Wasser, 2 Lorbeerblättern und Nelkenpfeffer 3 Stunden gekocht. Man giebt auch etwas Essig dazu. Dann läßt man ihn abkühlen, wickelt ihn vorsichtig aus, pußt ihn ab, bepinselt ihn mit Kakao und bespritzt ihn mit Schmalz. Hierzu giebt man eine Remouladen- oder Kumberlandsauce.

Wildschweinsrücken.

Man zieht den Rücken nicht ab, brüht ihn mit kochendem Wasser ab, legt ihn, die Fettseite nach oben in eine Pfanne mit Kost, bestreut ihn mit Salz, gießt $\frac{1}{8}$ l Wasser darunter und läßt ihn bei fleißigem Begießen $1\frac{1}{2}$ Stunde braten. Man giebt eine Sahnen- oder Burgundersauce dazu.

Birkhuhn.

Wird wie ein Huhn ausgenommen, gesengt, gewaschen, der Kopf unter die Flügel gesteckt, auch in Butterpapier, welches mit Salz bestreut ist, gewickelt, dann auf beiden Seiten $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten, zuletzt $\frac{1}{2}$ l saure Sahne darunter gegossen.

Entenbraten.

Er wird ebenso bereitet wie der Gänsebraten, doch giebt man anfangs nur $\frac{1}{16}$ l Wasser darunter und brät ihn 2 Stunden.

Farcierte Ente gebraten.

Man schneidet eine sauber gewaschene Ente der Länge nach am Rücken auf, schiebt vorsichtig das Gerippe heraus, ebenso die oberen Keulenknochen. Nun schlägt man die oberen Knochen von den Flügeln ab, zuletzt die unteren kleinen gelben Knochen von der Keule. Dann wäscht man die Ente innen und außen und legt sie zurück, schabt alles Fleisch vom Gerippe, wäscht auch das Herz, die Leber und den Magen gut. Zu einer Ente rechnet man $\frac{3}{4}$ Pfd. gehacktes Kalb- und Schweinefleisch, 3 Eidotter, 1 einzelne eingeweichte Semmel, das Geschabte von der Ente, 2 Prisen Pfeffer, 1 Messerspitze Muskatblüte, 2 dito Zwiebel und 1 stark gehäuften Theelöffel Salz, zwei Theelöffel süße Sahne und 15 g Pistatien, giebt das ganze durch die Maschine, bestreicht

die Ente innen mit Eiweiß, bestreut sie mit Salz und schwarzem Pfeffer, giebt zu der Füllung noch 30 g in Würfel geschnittene, vorbereitete Champignons, 1 kleine Essiggurke, 1 kleine Salzgurke und $\frac{1}{8}$ Pfd. in Würfel geschnittene Rinderzunge, rührt es durch und legt es in die Ente, näht sie zu, gießt 35 g braune Butter darüber und befüllt sie oft damit. Nun setzt man das gut gewaschene Gerippe mit wenig Wasser und Salz aufs Feuer, gießt etwas Bouillon an die Ente und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunde braten. Hierzu giebt man Madeira-sauce und gebratene Maronen (Kastanien). Soll die Ente in Gelee, giebt man noch $\frac{1}{8}$ Pfd. Speck und 1 Theelöffel Kapern dazu und legt sie in Aspik, wie beim farcierten Buter-

Gebrautes Gänsefauer.

Man stellt so viel von dem Fleisch, wie man braucht, warm, damit das Gelee abläuft, kehrt die Stücke in Weizenmehl um, macht Butter in einer Pfanne hellbraun und läßt das Fleisch auf beiden Seiten hellbraun braten. Nun giebt man einige Eßlöffel Puderzucker darüber, kehrt es um und gießt von dem Sauren dazu. Zucker und Essig nach Geschmack. Wenn alles hellbraun ist, giebt man es mit Bratkartoffeln zu Tisch.

Wilde Ente.

Die Ente wird gepflückt, die Haut am Rücken aufgeschnitten und ganz abgezogen, Kopf und Hals sind nicht zu gebrauchen; dann wird das Eingeweide herausgenommen, und die Ente gewaschen und mit Speckscheiben bewickelt. In $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird sie 1 Stunde langsam gebraten, $\frac{1}{4}$ l Wasser oder Bouillon nach und nach darunter gegossen und die Sauce mit 2 Theelöffel braunem Mehl geebnet.

Fasan.

Der Fasan wird ausgenommen wie ein junges Huhn. Den Kopf legt man unabgeplückt zurück, und hebt auch die Schwanzfedern auf, bis der Fasan angerichtet wird, wobei man um den Kopf eine Papiermanschette bindet und ihn an seinen Platz steckt, ebenso wie die Schwanzfedern. Der Fasan wird in Butterpapier gepackt, braune Butter darüber gegossen und bei starker Hitze $\frac{3}{4}$ Stunde unter vielem Begießen gebraten. Ist die Butter zu dunkel geworden, so giebt man $\frac{1}{8}$ l Bouillon dazu und $\frac{1}{2}$ Theelöffel Fleischextrakt.

Gänsebraten.

Nachdem die Gans ausgenommen ist, wird sie gut gewässert, dann mit in Scheiben geschnittenen Äpfeln, Rosinen, gestoßenem Zwieback, Salz, Vanille oder gestoßenem Zimt und etwas Zucker — nachdem alles gut durchgerührt — gefüllt, dann mit $\frac{1}{8}$ l Wasser 3 Stunden gebraten. Wenn sie braun ist, gießt man immer Wasser nach. Zuletzt nimmt man das Fett von der Sauce und giebt sie mit ein wenig braunem Mehl durch ein Sieb, läßt sie aufkochen und schmeckt sie nach Salz. Man füllt die Gans auch mit Maronen, wozu man 2 Pfd. vorbereitete Maronen in $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 1 Theelöffel Zucker, 1 Messerspitze Salz geschwitz hat.

Irisch.

$\frac{1}{2}$ Pfd. ganzen Reis brüht man dreimal ab, giebt dann $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, 2 Theelöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zucker dazu, läßt ihn mit wenig Wasser mürbe kochen, bis er ganz dick ist, aber nicht zerfällt. Nun hat man junge, grüne Erbsen wie gewöhnlich mit Butter zurecht gemacht, legt auf einer flachen Schüssel auf die eine Seite den Reis, auf die andere die Erbsen und reicht gebratene Hähne dazu. (Ein sächsisches Gericht.)

Kapaun.

Wird ebenso gebraten wie Puter, jedoch nur 1 Stunde.

Krammetsvogel.

Die Krammetsvögel werden gerupft, abgeseigt, gewaschen und dressirt in der Weise, daß man die Krallen abschneidet, den Kopf über die Brust zieht, die Füße durch die Augenhöhlen steckt und die Flügel nach hinten biegt. Dann macht man etwas Speck und reichlich Butter nicht zu braun, legt die Vögel hinein mit der Brust nach unten, salzt sie nicht zu stark und läßt sie auf jeder Seite $\frac{1}{4}$ Stunde unter fleißigem Schütteln braten. Beim Anrichten garniert man sie mit in Butter gerösteten Semmelscheibchen. Zu der Sauce giebt man für 12 Krammetsvögel berechnet 2 Theelöffel gestoßenen Zwieback und so viel Bouillon oder Wasser dazu, daß es eine feimige Sauce wird und salzt nach Geschmack. Man giebt die Krammetsvögel mit Pellkartoffeln und Apfelmus zu Tisch.

Garcierte Pute in Gelee.

Einer sauber gewaschenen Pute schlägt man den Kopf dicht am Hals und die Füße im Gelenk weg und trocknet sie gut ab. Nun schneidet man die Pute der Länge nach am Rücken auf, bricht das erste Gelenk bei den Keulen und Flügeln ab und knöchelt sie vorsichtig aus, so daß man das ganze Gerippe herausnehmen kann. Dann nimmt man die Keulenknochen bis zum unteren Gelenk heraus, schlägt die Flügel dicht am Körper ab, zieht ungefähr 11—14 Sehnen aus den Keulen, schlägt die Wirbelknochen unten von der Keule ab und legt die Pute mindestens 1 Stunde in kaltes Wasser. Inzwischen nimmt man das Eingeweide aus dem Gerippe, wäscht Leber, Herz und Magen mehrere Male ab und schabt sie recht fein, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Sahne, giebt

3 Eidotter, 2 ganze Eier, 2 abgeschälte und aufgeweichte Semmeln, 4 kleine Messerspitzen Zwiebel, 2 Prisen Cayenner, 2 dito Muskatblüte, 2 gehäufte Theelöffel Salz und 2 Pfd. gehacktes Kalb- und Schweinefleisch und das Geschabte von der Pute dazu, läßt es zweimal durch die Maschine, schneidet $\frac{1}{4}$ Pfd. gekochte Rinderzunge in Würfel, $\frac{1}{8}$ Pfd. Speck, 15 g Pistazien, 5 kleine Essiggurken, 70 g vorbereitete Trüffel, ebenso geschnitten, und giebt es zu der durchgeriebenen Masse. Die Pute trocknet man innen und außen mit einer Serviette ab, bestreicht sie innen mit Eiweiß, bestreut sie mit Salz, legt die Farce hinein und näht die Pute zu. Nun näht man sie in ein Stück ausgewaschene Gaze recht fest ein, setzt sie mit reichlichem Wasser, 1 Theelöffel Salz, 1 kleinen Zwiebel, 1 Eßlöffel Essig und dem Gerippe aufs Feuer und läßt sie 1 Stunde kochen. Dann nimmt man sie heraus, läßt sie abkühlen, zieht den Faden am Rücken heraus, schneidet sie der Länge nach auf, legt die offene Seite nach unten auf ein Brett und schneidet sie recht vorsichtig in möglichst dünne schräge Streifen, daß sie nicht auseinander fällt. Dann hat man eine möglichst große Form mit Wasser ausgespült und einen sogenannten Spiegel von Aspik hineingegossen. Auf diesen legt man die halbgeschnittene Pute so, daß die Hautseite nach unten liegt, gießt den fast erkalteten Aspik möglichst rund herum und so viel darüber, daß sie ganz davon bedeckt und die Form ganz voll ist. Man läßt es ganz fest werden, stürzt es vorsichtig auf eine längliche Schüssel und garniert es mit Citronenscheiben. Man giebt auch Mayonnaise dazu.

Gebratener Buter.

Man nimmt ihn wie ein Huhn aus, zieht aus den Keulen 11 Sehnen und bereitet die Farce, wie folgt. Leber, Herz und Magen hackt man ganz fein, giebt dann $\frac{1}{4}$ Pfd. feingehacktes Kalbfleisch, 100 g zu Sahne gerührte Butter,

2 ganze Eier, 60 g Korinthen und 1 gr. Tasse weißgeriebene Semmel, 1 Messerspitze Zitronenschale, 1 Theelöffel Salz und eine Messerspitze Zwiebel, rührt es gut durch, schließt den Kropf von unten mit einer Semmel, giebt die Füllung hinein und näht ihn zu. Dann wickelt man ihn in Schmalzpapier, welches vorher dick mit Butter bestrichen und mit Salz bestreut ist, legt ihn in eine Pfanne, die Brust nach unten, übergießt ihn mit $\frac{1}{2}$ Pfd. dünner Butter und läßt ihn bei mäßiger Hitze 2 Stunden braten, während man ihn fleißig mit saurer Sahne begießt. Sollte die Butter zu braun werden, giebt man etwas Bouillon, die man von dem abgeschlagenen Hals und den Flügeln gekocht hat, dazu.

Rebhuhn.

Wird ebenso ausgenommen wie ein junges Huhn nur biegt man den Kopf unter die Flügel, legt die Brust nach unten in die Pfanne, gießt hellbraune Butter darüber und brät es $\frac{3}{4}$ Stunden. In der letzten halben Stunde giebt man $\frac{1}{8}$ l saure Sahne darüber.

Schneehuhn.

Das Schneehuhn wird ebenso gepflückt und vorbereitet wie ein Huhn, auch so dressiert, die Brust und Keulen gespickt. Dann nimmt man ein Stück weißes Papier, bestreicht es mit Butter, streut 2 Theelöffel Salz darauf, legt das Huhn hinein, die Brust nach unten, schlägt das Papier zusammen, legt oben auf Butterstückchen, ungefähr $\frac{1}{8}$ Pfund Butter, und brät es unter fleißigem Begießen $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann kehrt man es um, so daß die Brust nach oben kommt, gießt $\frac{1}{4}$ l saure Sahne hinzu und läßt es wieder $\frac{1}{2}$ Stunde braten. Darauf giebt man die Sauce durch ein Sieb und läßt sie aufkochen. Am besten ist es, wenn man das Huhn abzieht, weil es sonst leicht fischig schmeckt.

Schnepfe.

Dieselbe wird gepflückt, gefengt und einmal gewaschen. Dann wird mit einem spitzen Messer alles Eingeweide durch den After herausgezogen und zurückgelegt. Darauf nimmt man den Unterkiefer und die Luströhre weg, sticht die Augen aus, biegt den Kopf unter die Flügel und steckt die Füße mit einem Holzstückchen zusammen. Nun macht man Butter braun und brät die Schnepfe $\frac{3}{4}$ Stunden. In der letzten Viertelstunde kann man $\frac{1}{4}$ l saure Sahne dazu geben, sonst macht man nur eine Kraftsauce mit etwas braunem Mehl und Fleischextrakt. Inzwischen wird das Eingeweide fein gehackt und mit wenig Butter, 1 Theelöffel gestoßenem Zwieback und wenig Salz 2 Minuten gebraten. Diese Masse streicht man auf in Butter geröstete Semmelscheiben und richtet sie mit den Schnepfen an.

Gefüllte Tauben.

Nachdem die Taube ausgenommen, wäscht man sie gut. Zur Füllung für 8 Tauben rechnet man $\frac{1}{4}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 1 Ei und 1 Dotter, 4 aufgeweichte Semmeln, für 5 Pfg. Korinthen, 10 Pfg. feingehackte Mandeln, wenig Salz und Zucker und 1 Eßlöffel Weizenmehl. Dann schabt man Leber, Herz und Magen ganz fein, giebt es zu der Masse, rührt alles gut durch und füllt die Tauben damit. Diese legt man mit der Brust nach unten in die Pfanne, giebt braune Butter, etwas Salz darüber und, wenn sie umgekehrt sind, $\frac{1}{2}$ l saure Sahne dazu. Die Taube muß $\frac{3}{4}$ Stunden braten.

Füllung für 3 Tauben.

Ein Eßlöffel Butter zu Sahne gerührt, 1 ganzes Ei, 1 Dotter, 2 aufgeweichte Semmeln, 1 kleine Handvoll süße Mandeln, für 5 Pfg. gewaschene Korinthen, 1 Messerspitze

Kardamom, 1 dito Citronenschale, 1 gute Prise Salz, 1 Theelöffel Weizenmehl und die geschabte Leber, der Magen und das Herz der Tauben werden gemischt. Hiermit füllt man die ganzen Tauben und brät sie mit Butter, Sahne und Salz $\frac{3}{4}$ Stunde.

Mettwurst.

Auf 5 Pfd. Mett nimmt man 1 Pfd. Fett, wenn es vom jungen Schwein ist (sonst auf 4 Pfd. ein Pfd. Fett). Dann 35 g Salz, 9 g Salpeter, 9 g Zucker, gestoßenen weißen Pfeffer nach Belieben und ein klein wenig gestoßenen Kardamom.

Saucischen.

Saucischen werden ebenso bereitet wie Fleischklöße, nur läßt man die Eier weg und giebt auf 1 Pfund Fleisch $\frac{1}{4}$ l Milch oder Bouillon, stopft die Masse in Hammeldärme, bindet letztere ab und kocht sie 4—5 Minuten in Salzwasser. Will man sie als Beilage geben, kehrt man sie noch in Mehl, Ei und Brod um und brät sie hellbraun.

Schmornwurst.

Man läßt 3 Pfd. mageres und 1 Pfd. fettes Schweinefleisch zweimal durch die Maschine, giebt dann 1 l Milch, 1 gehäuften Theelöffel Salz, 8 Prisen schwarzen Pfeffer, 4 Prisen Muskatblüte, 4 Prisen Kardamom, die Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone und 8 gehäufte Eßlöffel gestoßenen Zwieback dazu, rührt es gut durch und stopft es ganz lose in dünne Schweinsdärme. Man brät die Wurst in einer Pfanne auf beiden Seiten braun, gießt etwas saure Sahne darunter und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde damit schmoren. Will man eine Biersauce, brät man die Wurst auch in Butter braun, kocht inzwischen

2 Flaschen Bier mit $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebenem Honigluchen und etwas Citronenschale durch, legt die Würste hinein und läßt sie zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde schmoren.

Schmorwürste ohne Därme in Bier.

Ein Pfd. gehacktes Schweinefleisch, 1 Ei, 2 Eßlöffel geriebenen Zwieback, 1 Eßlöffel Rotwein, 1 Theelöffel Rum, 1 Theelöffel Salz, 1 Messerspitze schwarzen Pfeffer, 1 dito Kardamom, 1 dito Citrone und 1 dito Zwiebel knetet man tüchtig durch und formt mit geriebener Semmel einen Finger lange und 2 Finger dicke Würste, brät sie 2 Min. in brauner Butter und stellt sie zurück. Nun reibt man $\frac{1}{4}$ Pfd. braunen Kuchen oder Pfeffernüsse, gießt in einen Kochtopf eine Flasche Weißbier und 1 Flasche Wasser, giebt den geriebenen Kuchen, 6 Körner Nelkenpfeffer, 1 Lorbeerblatt, $\frac{1}{4}$ Theelöffel Salz und $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zucker dazu, läßt es 5 Minuten kochen, schüttet die Würste dazu und läßt sie unter öfterem Rühren 10 Minuten kochen. Man richtet sie mit Püreekartoffeln, Kartoffelbällchen oder Salzkartoffeln an.

Begräbnis.

Hierzu nimmt man übrig gebliebenes Fleisch, auch Wurst und Schinken. Dies wird mit Petersilie und Zwiebel fein gehackt. Dann belegt man eine Auflaufform recht dick mit Butter, legt gekochte in Scheiben geschnittene Kartoffeln, Butterstückchen, das mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzte Fleisch lagenweise hinein, rührt $\frac{1}{2}$ l dicken sauren Rahm mit 3—4 Eiern glatt und gießt ihn dazwischen. Ist die Form voll, schneidet man noch ein paar Butterstückchen darüber und läßt es im Ofen schön gelbbraun aufziehen.

Croquettes.

Ein Pfund in feine Würfel geschnittenen Braten oder Milchfleisch, 10 Tafeln weiße Gelatine, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Theelöffel Kapern, 70 g in feine Würfel geschnittene vorbereitete Champignons und $1\frac{1}{4}$ l Bouillon thut man zusammen. In einen Kochtopf giebt man Butter und Mehl und langsam Bouillon dazu, läßt es aufkochen und giebt die durchgeschnittenen Kapern, Champignons und die durch kaltes Wasser gezogene Gelatine zc. dazu, rührt es tüchtig, bis es aufkocht, giebt nun 2 Prisen Cayenner, schmeckt es nach Salz und giebt das geschnittene Fleisch dazu. Dann wird es auf flache Schüsseln gegossen und bis zum andern Tag weggestellt. Am nächsten Tage wird die Masse in fingerlange und -breite Streifen geschnitten, in Mehl, Ei und Paniermehl umgekehrt, in Rindertalg gebacken und mit krausgebackener Petersilie garniert.

Fleischgelee für Kranke.

Es gehört dazu 1 Huhn, 1 Pfd. Rindfleisch, 1 Pfd. etwas knorpeliges Kalbfleisch, 1 Pfd. Hammelfleisch. Das Fleisch vom Huhn wird zerrissen und mit den Knochen zerhackt, ebenso das andere Fleisch, so daß alle Sehnen zerschnitten sind, außerdem ist von allem Fleisch das Fett sorgfältig zu entfernen. Die ganze Menge wird mit so viel Wasser, daß sie gerade bedeckt ist, auf schwachem Feuer 4—5 Stunden langsam in einem dichtschließendem Topfe gedämpft. Nach dem Kochen wird es durch ein Sieb gegossen. Dann läßt man die Flüssigkeit mehrere Stunden stehen, nimmt alles Fett ab und gießt die Menge noch einmal in ein anderes Gefäß, läßt aber den Bodensatz zurück. Dann kann man etwas Salz, Citronensaft und Liebig's Fleischextrakt nach Wohlgeschmack hinzusetzen und die Flüssigkeit

in kleine Weingläser umgießen, in denen es so lange stehen bleibt, bis es Gelee ist. Wenn es nicht steif wird, so muß das Ganze noch einmal eingekocht werden.

Fleischpudding.

Hierzu bereitet man 2 Pfund gehacktes Kalb- und Schweinefleisch wie Fleischklöße vor (nur das Weiße der Eier wird zu Schaum geschlagen). Inzwischen hat man $\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni in nicht große Stücke gebrochen, setzt sie, wenn das Wasser kocht, mit Salz auf und läßt sie so lange kochen, bis sie klar sind. Dann kühlt man sie mit kaltem Wasser, legt sie auf ein Sieb zum Abtropfen, läßt nun $\frac{1}{4}$ Pfund Butter dünn werden, aber nicht braun, schüttet die Makkaroni hinein, bestreut sie mit Parmesanläse und läßt sie damit schwitzen. Nun legt man in eine mit Butter ausgestrichene Form erst Fleischfarce, dann Makkaroni schichtweise hinein, obenauf Fleisch und läßt den Pudding 1 Stunde kochen. Hierzu giebt man Trüffel- oder braune Champignonsauce. 1 Pfd. geschabte durch ein Sieb gegebene Kalbsleber verfeinert noch den Pudding.

Gericht von Fleischresten.

Das Fleisch wird sehr fein gehackt; man rechnet zu 1 tiefen Teller Fleisch einen gehäuften Theelöffel gehackte Peterfilie, 1 dito Salz, 4 Messerspitzen geriebene Zwiebeln, rührt es tüchtig durch und nimmt 1 gehäuften tiefen Teller frisch gekochte, in Scheiben geschnittene Pellkartoffeln, bestreicht eine Auflauffschüssel dick mit Butter, belegt sie 1 Finger dick mit Pellkartoffeln, dann mit Fleisch, dann wieder mit Kartoffeln und fährt so abwechselnd fort, bis zuletzt Kartoffeln oben darauf kommen. Nun schlägt man $\frac{1}{2}$ l dicke saure Sahne mit 4 ganzen Eiern und 4 Prisen Salz tüchtig

durch, gießt so viel hiervon darüber, daß es gut davon bedeckt ist, und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen backen.

Frikandellen von gekochtem Fleisch.

Auf 2 Pfund Fleisch von Bratenresten oder Rindfleisch mit fettem Schweinefleisch oder Speck zusammen, durch die Maschine gegeben, rechnet man 4 Prisen Pfeffer, 4 Messerspitzen Zwiebel, 2 Theelöffel Salz, 2 Eier und eine aufgeweichte Semmel. Alles wird tüchtig durchgeknetet, glatt geformt, in Zwieback umgekehrt und in Fett oder Butter gebraten.

Frikandellen von rohem Fleisch.

Hierzu gehören dieselben Zuthaten, wie zu Danziger Klops, nur werden sie flach geformt und in brauner Butter gebraten. Sie werden als Beilage zu Gemüse gegeben.

Füllung von Bratenresten zu Handpasteten.

Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. in grobe Würfel geschnittene Bratenreste rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl zusammen, kocht es mit $\frac{3}{4}$ l guter Bouillon, 50 g vorbereiteten Champignons, 2 Theelöffel Kapern, 1 Prise Cayenner auf, schmeckt es nach Salz und füllt es in die Pasteten.

Gulasch.

Zwei Pfd. recht junges (übergeschlachtetes) Rindfleisch und $\frac{1}{2}$ Pfd. Rindertalg oder Butter thut man in Würfel geschnitten in einen Kochtopf und läßt es hellgelb werden, schüttelt einen kleinen Teller geschnittene Zwiebeln daran und läßt es 3 Minuten kochen. Nun giebt man 2 gehäufte Theelöffel Salz, 2 gute Messerspitzen Cayenner, dazu, deckt es fest zu und läßt es 3 — $3\frac{1}{2}$ Stunden mit 1 Tasse Wasser langsam schmoren, ohne zu rühren, schüttelt es nur ab und zu um.

Gulasch (sehr schön auf andere Art).

Drei Pfd. mageres Rindfleisch aus der Keule, $\frac{1}{2}$ Pfd. durchgewachsenes Schweinefleisch ohne Schwarte, in Würfel geschnitten, eine kleine Untertasse feingeschnittener Zwiebeln, 3 Theelöffel Salz, 4 Messerspitzen Cayenne, eine große Tasse Wasser. Das Schweinefleisch wird mit den Zwiebeln hellbraun gebraten, dann das Rindfleisch, Gewürz und Wasser in einem gut schließenden Topf langsam geschmort, ungefähr 3— $3\frac{1}{2}$ Stunde.

Süßsaures Ragout.

$\frac{3}{8}$ Pfd. Butter, 2 gehäufte Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{8}$ Pfd. Syrup, 6 Körner Nelkenpfeffer, 2 Lorbeerblätter rührt man in einem Kochtopf zusammen, bis die Masse glatt ist. Darauf giebt man 2 Eßlöffel Essig und soviel Wasser, daß es eine feimige Sauce wird, dazu und läßt es aufkochen. Dann zerschneidet man 1 Pfd. Hammel- oder Rindfleisch oder Bratenreste in nicht zu kleine Stücke und giebt sie, sowie $\frac{1}{4}$ Theelöffel Salz, dazu. — Zuletzt schmeckt man das Ganze noch einmal ab.

Füllung zu Kartoffelcroquetts.

Man rührt 2 Eßlöffel Butter auf dem Feuer, bis sie dünn ist, giebt 2 gehackte Sardellen, 2 Messerspitzen schwarzen Pfeffer, 2 Messerspitzen geriebene Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. feingeschnittene Bratenreste oder Suppenfleisch daran, auch etwas Salz, schmeckt das Ganze gut ab und läßt es abkühlen. Dann hat man einen Tag vorher gekochte Kartoffeln gerieben und wie Kartoffelbällchen angerührt. Diese rolle man mit reichlichem Mehl ungefähr 2 Messerrücken dick aus, legt etwas von der angerührten Masse hinein und klappt sie so zusammen, daß sie oben und unten fest schließen. Die Kartoffelcroquettes müssen fingerlang sein und 2 Finger dick. Man kehrt sie erst in Mehl, Eiweiß oder Eigelb und in gestoßenem Brot um, und backt sie in abgefülltem Suppen- oder Saucenfett, auch in frischem Rindertalg bis sie ganz

kräus und hellbraun sind, aber ohne sie zu rühren. Man giebt sie mit kräusgebackener Petersilie oder zum Gemüse.

Danziger Klops.

Man nimmt 1 Pfund gehacktes Rind- und Schweinefleisch, eine aufgeweichte Semmel, 1 Ei, 1 gehäuften Theelöffel Salz, 1 Messerspitze Nelkenpfeffer, 2 Messerspitzen Zwiebel, einige feingehackte Sardellen oder 1 kleines Stück Hering. Alles wird gut durchgerührt, dann noch einmal durch die Maschine gegeben und zu eigroßen Klößen geformt. Nun werden die Klöße in reichlichem Salzwasser 3 Minuten gekocht, in brauner Butter auf beiden Seiten gebräunt und in etwas kochendem Wasser oder Bouillon $\frac{1}{2}$ Stunde geschmort. Etwas geriebenen Zwieback oder braunes Mehl giebt man dazu. Man kann eine Madeira-, Kapern-, Sahnen- oder Cham-pignon-sauce dazu geben.

Gefüllter Kohlkopf.

Man schneidet einen Kopf Weißkohl in 4 Stücke, beseitigt alles Harte, wäscht ihn und setzt ihn mit 1 Eßlöffel Salz, 1 kleinen Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Theelöffel schwarzem Pfeffer, wenn das Wasser kocht, auf, läßt ihn recht mürbe kochen, was ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunden erfordert, ohne ihn umzurühren, bereitet nun von $\frac{1}{2}$ Pfund gehacktem Schweinefleisch eine Farce wie zu Fleischklößen, legt den Kohl auf ein Sieb, wäscht eine Serviette gut aus, legt sie dann in eine Schüssel, belegt sie drei Schichten dick mit Kohlblättern, dann das gehackte Fleisch hinein, deckt es mit reichlichem Kohl zu, bindet die Serviette fest zu und kocht den Kopf in reichlich gesalzenem kochendem Wasser 1 Stunde. Von $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und $\frac{1}{8}$ Pfund Mehl und der Kohlsuppe bereitet man die Sauce, läßt sie aufkochen, giebt eine gute Prise schwarzen Pfeffer, 1 Messerspitze Zucker daran, schmeckt sie nach Salz und giebt sie zu dem Kohl.

Kohlpudding.

Wird ebenso bereitet wie gefüllter Kohlkopf, nur wird er in einer Puddingform gegeben und eine Stunde gekocht.

Milchfleisch-Ragout.

Ein Pfund Milchfleisch und 2 Pfund Kalbsknochen setzt man mit einem kleinen Stück Sellerie und 1 kleinen Zwiebel auf, nimmt das Milchfleisch, wenn es $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, heraus und zerteilt es. Dann macht man von $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 3 Eßlöffel Mehl, 1 Prise Cayenner und der Bouillon eine Sauce, giebt das Milchfleisch, 1 Theelöffel Kapern, wenig Salz und 1 Dose vorbereitete Champignons dazu. — Das Ragout wird gebraucht zu Koquillen, römischen Pasteten oder zu Blätterteigpasteten.

Mockturtle-Ragout.

Acht fette Kalbszungen, 2 Pfd. Milchfleisch, 1 gebrühter Kalbskopf, 4 Pfd. Rinderknochen, 2 unabgezogene Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Nelkenpfeffer und 6 Theelöffel Salz setzt man mit kaltem Wasser auf, schäumt es gut und läßt es eine halbe Stunde kochen, nimmt das Milchfleisch heraus und läßt das übrige noch so lange kochen, bis die Zungen mürbe sind, ungefähr 2 Stunden. Sie dürfen aber nicht zerfallen. Dann zieht man sie ab und schneidet sie in 2 Zoll lange und 1 Zoll breite Streifen. Nun macht man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter in einem möglichst flachen Kochtopf braun, giebt $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl dazu und rührt es fortwährend, daß es sich nicht ansetzt, bis es braun ist. Dann giebt man die Bouillon, worin die Zungen gekocht sind, durch ein Sieb dazu, bis es eine ganz dicke Sauce ist. Dann thut man $\frac{1}{2}$ Fl. Rotwein, 1 Weinglas Cognak, $\frac{1}{4}$ Fl. Madeira, 1 Messerspiße Cayenner, 50 g vorbereitete Champignons, 50 g

Morcheln und 1 Theelöffel Kapern und $\frac{1}{2}$ Theelöffel Fleisch-extrakt dazu, läßt es zusammen aufkochen und schmeckt es nach Salz. Das Milchfleisch wird abgezogen und zerteilt. Von 2 Pfd. gehacktem Kalb- und Schweinefleisch macht man zur Hälfte Klöße und Saucischen, kocht sie in Salzwasser ab, die Klöße, bis sie nach oben kommen, und die Saucischen 5 Minuten. Dann giebt man alles zu der Sauce, richtet es mit Blätterteig an und giebt Bratkartoffeln dazu.

Ragout fin.

Wird ebenso bereitet wie Mockturtle, nur läßt man die Sauce hell, giebt nur Weißwein daran und zieht es mit Eidotter ab.

Sülze von Suppenfleisch oder Bratenresten.

Man schneidet das Fleisch recht fein, belegt eine Mehlspeisenform, nachdem sie mit kaltem Wasser ausgespült ist, mit Fleisch, klein geschnittenen Pfeffergurken, roten Beeten (roten Rüben), kocht Eßig, Wasser oder Bouillon mit Lorbeerblättern, 1 Zwiebel, ganzem Nelkenpfeffer, Salz und wenig Zucker tüchtig durch, soviel, daß das Fleisch davon bedeckt wird. Zu 2 l Flüssigkeit gehören 3 Lot oder 50 g weiße Gelatine. Ist die Gelatine in der Flüssigkeit aufgelöst, giebt man sie erkaltet über das Fleisch und läßt sie dick werden. Dann stürzt man die Sülze und giebt sie mit Kartoffeln und Buttersauce zu Tisch.

Trüffel-Füllung zu einer Kalbsbrust.

Zu 1 Stück Kalbsbrust von 4—5 Pfd. nimmt man 1 Pfd. gehacktes Kalb- und Schweinefleisch, 2 Eidotter, 1 aufgeweichte Semmel, 2 kleine Messerspitzen schwarzen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Messerspitze Muskatblüte, 1 Theelöffel Salz und 25 g in Rotwein vorbereitete Trüffeln.

Gefüllte Zwiebeln.

Die abgezogenen Zwiebeln werden ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser gekocht, je nach der Größe ausgeschoben und die Füllung wie zu Fleischklößen hineingegeben. Dann werden sie auf beiden Seiten in hellbrauner Butter $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten, dazu etwas Bouillon oder Wasser und zuletzt Paniermehl oder gestoßenen Zwieback darunter.

Beefsteakpastete.

Hierzu rechnet man 2 Pfd. gehacktes Kalb- und Schweinefleisch, 1 Pfd. geschabte Kalbsleber, 6 Eidotter, 3 Messerspitzen Zwiebel, 3 kleine Messerspitzen Cayenner, 3 Theelöffel Salz, 3 aufgeweichte Semmeln. Dies alles rührt man tüchtig durch und giebt es durch die Maschine. Dann hat man von 1 Pfd. gehacktem Fleisch nach Vorschrift kleine Saucischen gemacht und in Butter 2—3 Minuten gebraten. Nun schneidet man 2 Pfd. übergeschlachtetes Rinderfilet in handgroße Scheiben, brät sie in brauner Butter auf jeder Seite 1 Sekunde, bereitet eine ziemlich große Dose Champignons mit Butter und Citronensaft vor, schneidet $\frac{1}{2}$ Pfd. mageren Schinken in kleine Würfel und dämpft 5 große Zwiebeln in Butter hellbraun. Ist alles vorbereitet, so nimmt man eine ziemlich große Auflauffschüssel, legt eine fingerdicke Schicht von der Farce hinein, auch rund herum etwas davon, so daß in der Mitte eine große Öffnung bleibt, dann eine Schicht Beefsteak, 1 Schicht Farce, gebratene Saucischen, Zwiebel und Schinken, wieder Farce und so abwechselnd, daß zuletzt Farce kommt. In die Öffnung legt man Saucischen, Schinken und Champignons. Nun legt man von Blätterteig einen Deckel oben darauf, rund herum einen Rand und in die Mitte kleine Sterne, bestreicht die Pastete mit Eigelb und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze 1 Std. Hierzu bereitet man eine braune Champignonsauce mit 1 Glas Madeira.

Gänseleberpastete.

Man läßt 8 Gänselebern 1 Tag ausziehen, spült sie ab, läßt sie abtrocknen und hackt sie ganz fein, rührt sie mit heißer Fleischbrühe durch ein Sieb, daß das Häutige zurück bleibt. 1 Pfd. Schweinefleisch, fett und mager recht fein gehackt, für 6 Pf. gestoßenen Zwieback, 2 ganze Eier, 2 Dotter gut geschlagen, 2 Eßlöffel dünnes Weißsauer schmalz, 1 große geriebene Zwiebel, 1 Messerspitze Nelken und 1 Messerspitze schwarzen Pfeffer, 1 Theelöffel Salz und die Schale $\frac{1}{4}$ Citrone wird mit der breiartigen Leber 1 Stunde gerührt. Der Teig muß breiartig sein, mehr flüssig als steif, und nach der Menge die Fleischbrühe genommen werden. Der Brei wird in eine Schüssel gegossen und 1 gute Stunde in Wasser gebacken. Sobald er einen Strohhalm nicht mehr blutig färbt, ist er gar. Abgekühlt wird die Pastete mit Weißsauer gelee begossen. Sie soll sich lange mit Schmalz bedeckt halten. Oft legt man noch 60 g Trüffel schichtweise in die Form.

Krammetsvogelpastete.

Zu einer Pastete für 10 Personen nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pfd. gehacktes Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. fette Kalbsleber, für 6 Pfg. aufgeweichte, 1 Tag alte Semmel, 6—8 eingemachte Krammetsvögel, $\frac{1}{4}$ Pfd. Trüffeln, 2 Messerspitzen Cayenner, 1 Messerspitze Muskatblüte, Salz nach Geschmack. Vorher hat man erst $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Sahne gerührt, 4 ganze Eier, 6 Dotter und das vorher Angegebene dazu gegeben.

Das Fleisch muß durch die Maschine und so fein sein, daß es durch ein Sieb kann. Alles wird tüchtig durchgerührt und in eine mit Speckscheiben ausgelegte Form schichtweise eingepackt; erst Fleischfarce, Trüffel, dann die Brüste von dem Geflügel, wieder Farce und so abwechselnd, bis die Form ganz voll ist. Die Form wird dick mit Speckscheiben belegt und mit gebrühtem Wasserteig zugeklebt.

Leberpastete.

Die besten Stücke von 4 Pfd. fetter Kalbsleber, werden in Filets geschnitten, gespickt und in Butter leicht gedämpft. Das Andere wird zweimal durch die Maschine gegeben und durch ein grobes Haarsieb gestrichen. Ein kleiner Teller voll fein geschnittener Zwiebeln wird in Butter mürbe gedämpft, aber so, daß die Zwiebeln weiß bleiben. Auch diese werden durch das Sieb gegeben. Am vorhergehenden Tage hat man 4 Pfd. durchgewachsenes Schweinefleisch in leicht gesalzenem Wasser mürbe gekocht, zieht die Schwarten und Knochen ab, giebt es zweimal durch die Maschine und streicht es durch ein Sieb. Dann thut man zu der Masse 2 Theelöffel Salz, 4 ganze Eier, 2 Dotter, 1 Prise Cayenner, 1 Messerspiße Muskatblüte, 1 flachen Teller weißgeriebene Semmel. Alles Vorstehende wird tüchtig durchgerührt und in die mit Speckscheiben ausgelegte Form gegeben. In einer Bratpfanne mit kochendem Wasser wird es im Ofen 1 Stunde gekocht. Man kann auch gereinigte Trüffel oder Morchel mit hineinlegen. Die Farce muß kalt sein und wird mit Aspic gegeben.

Rehpastete.

Zu einer Pastete für 18—20 Personen nimmt man eine Rehkeule von $4\frac{1}{2}$ Pfd. $\frac{1}{2}$ Pfd. fette geschabte ungekochte Kalbsleber, 1 Pfd. durchgewachsenes, gehacktes rohes Schweinefleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. oder 4 Lot Trüffel, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 4 ganze Eier und 6 Dotter, 1 Prise Cayenner, 3 gehäufte Theelöffel Salz, 1 Messerspiße Muskatblüte, 1 dito Zwiebel, 6 einzelne, 1 Tag alte aufgeweichte Semmel. Die Rehkeule wird gewaschen und abgezogen. Von den besten Stücken schneidet man kleine Filets, spickt sie auf einer Seite und brät sie in hellbrauner Butter auf jeder Seite 2 Minuten. Dann legt man sie mit der Sauce zum Abkühlen auf einen Teller. Das Übrige schabt man sehr fein und giebt es mit

dem gehackten Schweinesfleisch und der Leber durch die Maschine. Nun rührt man die Butter zu Sahne, dann die Eier und Alles vorher Angegebene dazu, rührt das Ganze durch ein grobes Sieb und behandelt die Pastete wie Krametsvogelpastete.

Schinkenpastete mit Madeirasauce.

Ein Stück gekochten Schinken von 3 Pfd. schneidet man zur Hälfte in 5 Mark große Scheiben, das Übrige giebt man mit dem Fett durch die Maschine. Zu 1 Pfd. Schinkenfleisch kommt $\frac{1}{2}$ Pfd. gehacktes Schweinesfleisch, auf 1 Pfd. Masse 1 ganzes Ei, 4 Dotter, 1 aufgeweichte Semmel, 2 Prisen Cayenner, 1 Messerspiße Zwiebel, 1 Messerspiße Muskatblüte und $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz. Dies alles giebt man noch zweimal durch die Maschine und dann in eine mit dünnen Speckscheiben ausgelegte Pastetenform, indem man erst eine fingerdicke Schicht von der Farce nimmt, darauf Schinkenscheiben und eine Schicht 6 Lot vorbereitete Trüffel legt, dann wieder Farce und so abwechselnd, sodaß zuletzt Farce kommt. Dann bedeckt man alles dicht mit Speckscheiben, legt gebrühten Wasserteig darüber, sodaß die Form recht dicht abschließt. Eine gute Stunde muß es in einer Bratpfanne mit Wasser im Ofen kochen. Wenn die Pastete gut ist, nimmt man den Deckel ab, gießt langsam 1 Glas Madeira darüber, stürzt sie und nimmt den Speck vorsichtig ab, füllt die Madeirasauce dick darüber und belegt sie mit Fleurons von Blätterteig geformt.

Eine blindgebackene Taubenpastete.

Zu einer Pastete für 12—14 Personen rechnet man 6 junge Tauben, 1 Pfd. Milchfleisch, 1 tiefen Teller frische oder 1 große Dose eingemachte Champignons und für 20 Pf. Kapern. Die sauber gewaschenen Tauben kocht man mit

dem Milchfleisch, 2 Eßlöffel Salz und 1 kleinen Zwiebel nicht zu mürbe, ungefähr 1 Stunde. Dann nimmt man die Tauben heraus und läßt sie abkühlen, giebt die Bouillon durch ein Sieb. Schabt nun Magen, Herz und Leber sehr fein, rührt 2 Lot Butter zu Sahne, giebt 1 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Theelöffel Salz, 1 Prise schwarzen Pfeffer, ganz wenig Muskatblüte, 1 aufgeweichte Semmel, 1 Messerspitze Zwiebel dazu, rührt es zu einer glatten Masse, formt mit Mehl kleine Klöße davon und kocht sie eine Minute in Salzwasser. Dann knetet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl zusammen, giebt unter fortwährendem Rühren soviel Bouillon dazu, daß es eine dickseimige Sauce wird, giebt die vorbereiteten Champignons, Kapern, 1 Prise Cayenner und die Klöße dazu und schmeckt es nach Salz. Dann schneidet man die Tauben in 4 Teile, zieht die Haut ab, schneidet das Milchfleisch in nicht zu kleine Stücke, giebt alles in die Sauce und läßt es darin heiß werden. Nun legt man alles mit möglichst wenig Sauce in eine Auflauffschüssel, lasse es abkühlen und gebe von rohem Blätterteig eine Decke darüber, rund herum einen Rand, bestreiche die Platte mit Eigelb, lege kleine Sterne darauf und backe die Pastete 1 Stunde in nicht zu heißem Ofen. Die übrig gebliebene Sauce verdünnt man mit Bouillon, läßt sie aufkochen und zieht sie mit 2 Eidottern ab.

Schwarzsauer.

Zu 4 l Schwarzsaure nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Backpflaumen und $\frac{1}{2}$ Pfd. Backbirnen, die man für sich mit Zucker und wenig Wasser abkocht. $2\frac{1}{2}$ l Gänsefauer und 2 Eßlöffel saures Gänsefauerschmalz kocht man auf, giebt $1\frac{1}{2}$ l Gänseblut unter vielem Rühren durch ein Sieb dazu, läßt es aufwellen, und giebt das gekochte Obst mit der Sauce, Pfoten, Magen, Kopf und Hals hinein, dann mengt man in Salzwasser abgekochte Brotklöße oder abgerührte Wasserklöße dazu und schmeckt das Ganze nach Zucker ab.

Klöße und Suppeneinlagen.

Zu beachten: Wenn nichts besonderes bemerkt ist, sind die Klöße 5 Minuten in Salzwasser zu kochen.

Brotklöße.

120 g zu Sahne gerührte Butter, 3 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 180 g Mehl, 180 g gestoßenes Brot, etwas gestoßenen Cardamom und $\frac{3}{8}$ l Milch rührt man kalt zusammen und formt Klöße, die man mit einem Löffel absticht.

Griesklöße.

45 g Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Griesmehl rührt man mit $\frac{1}{4}$ l Wasser auf dem Feuer ab und giebt dann 1 Ei, 1 Dotter, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Zucker, etwas Cardamom oder geriebene Zitronenschale und 8 Messerspißen Salz daran.

Große Kartoffelklöße.

4 Pfd. geriebene, gekochte Kartoffeln, 4 Eßlöffel Weizenmehl, 2 ganze Eier, 2 Dotter, 1 Theelöffel Salz, 4 in Würfel geschnittene, in Butter geröstete Semmeln rührt man gut zusammen durch und formt mit Mehl faustgroße Klöße, die man in Salzwasser 8—10 Minuten kocht. In eine Schüssel gelegt, wird hellbraune Butter darüber gegeben und Apfelm- oder Pflaumen-Kompott dazu gegeben, mit kalter oder warmer Beilage.

Fleischklöße.

1 Pfd. gehacktes Kalb- und Schweinefleisch, 1 Ei, 1 Dotter oder 2 Eßlöffel Milch oder Sahne, 2 Messerspitzen schwarzen Pfeffer, 1 dito Muskatblüte, 1 gehäuften Theelöffel Salz, 1 aufgeweichte vorher abgeschälte Semmel, 2 Messerspitzen Zwiebel. Das alles rührt man gut durch, giebt es noch einmal durch die Maschine und formt mit Mehl haselnußgroße Klöße.

Leberklöße.

$\frac{1}{2}$ Pfd. geschabte Kalbsleber, 1 Eßlöffel Butter, 1 aufgeweichte Semmel, 1 gehäuften Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, 1 Messerspitze Zwiebel, desgleichen schwarzen Pfeffer und Muskatblüte, 1 Eidotter. Man läßt die Butter auf dem Feuer schmelzen, legt die Leber hinein und kocht sie so lange, bis sie nicht mehr blank aussieht, dann nimmt man sie vom Feuer, vermischt sie mit dem übrigen und sticht mit einem Löffel Klöße von der Masse ab.

Appetitbrötchen.

Man zerläßt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter auf dem Feuer, rührt es mit 2 Eidottern wie Rührei ab, giebt dann 2 Theelöffel Senf, 2 Messerspitzen Salz, desgl. Cayenne, 4 geschabte Sardellen, 2 Eßlöffel Del, 2 Eßlöffel Essig dazu, sowie $\frac{1}{4}$ Pfd. feingehackten Braten oder Suppenfleisch. Man streicht es auf Semmelscheiben, die vorher geröstet sind und giebt sie zur Fleischsuppe.

Markschnitte.

Semmelscheiben werden mit fein gehacktem, gesalzenen Rindermark bestrichen und im Ofen hellgelb gebacken.

Salzstangen von Blätterteig.

Man bereitet einen schönen Blätterteig, schneidet fingerbreite, nicht zu dünne lange Streifen, bestreicht sie in der Mitte mit Eigelb, streut Salz und Kümmel darüber und backt sie hellbraun.

Käsestangen.

120 g Butter wird zu Sahne gerührt, nach und nach fügt man 240 g geriebenen Parmesankäse, 100 g Schweizer- oder Cheshirekäse, 240 g Kaiser-Auszugmehl, 2 Messerspitzen Cayenne, Salz nach Geschmack, sowie 3 Eßlöffel kaltes Wasser hinzu. Nachdem die Masse gut durchgerührt, auf einem Brett nicht zu dünn ausgerollt ist, wird sie in schmale Streifen geschnitten, mit Ei bestrichen, und im Ofen goldgelb gebacken.

Apfelklöße (als Dessert).

Man läßt ein großes Stück Butter zergehen, rührt 4 Eier, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Messerspitzen Zimmt, $\frac{3}{4}$ Pfd. geriebene Semmel und einen tiefen Teller in Würfel geschnittene Äpfel zu einer festen Masse, formt Klöße davon und kocht sie 6 Minuten in Salzwasser und richtet sie mit brauner Butter und Zucker an.

Mandelklöße.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Sahne, giebt 6 Eidotter, für 12 Pfennig geriebene alte Semmel, 60 g süße Mandeln, die geriebene Schale $\frac{1}{8}$ Citrone, 1 Messerspitze Muskatblüte und den Schaum der Eier hinzu.

Kartoffelmehlköße.

Man zerläßt $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter im Kochtopf, giebt $\frac{1}{4}$ Pfd. Kartoffelmehl schnell hinzu und läßt die Masse ordentlich

heiß werden. Dann fügt man $\frac{1}{2}$ l Milch, 2 Priesen Salz dazu und rührt so lange, bis die Butter herauskommt. Nun giebt man in eine Schüssel 4 Eidotter, den abgerührten Teig und 1 Messerspitze Muskatblüt sowie den Schaum der Eier.

Brotklöße.

1 l Milch, 2 Messerspitzen Salz, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker kocht man auf, giebt $\frac{3}{4}$ Pfd. geriebeneß Brot, $\frac{1}{4}$ Pfd. Weizenmehl hinein, und läßt es kochen, bis es vom Kochtopf läuft. Dann nimmt man die Masse vom Feuer, fügt 4 Eier, 1 Messerspitze Cardamom, etwas geriebene Citronenschale und $\frac{1}{4}$ Theelöffel Salz hinzu.

Kartoffelklöße mit Mandel.

Man rührt 1 Eßlöffel Butter zu Sahne, fügt 1 Ei, 1 Dotter, für 10 Pfennig gehackte süße Mandeln, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Messerspitze Zitronenschale hinzu, rührt es recht schäumig und gibt 1 Pfd. geriebene Kartoffel hinein.

Abgerührte Klöße.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, knapp $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch, wird abgerührt, bis die Butter heraus kommt, dann werden 6 Eier, 1 Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Zucker, etwas geriebene Citronenschale hinzugefügt.

Kartoffelklöße.

1 Pfd. geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. gestoßenen Zwieback, 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Theelöffel Salz, 2 Messerspitzen Cardamom und 3 Eier werden zusammengerührt und zu Klößen geformt.

Abgerührte Mehklöße.

$\frac{1}{4}$ l Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter werden aufgekocht, dann wird $\frac{3}{8}$ Pfd. Weizenmehl schnell hinzugefügt und abgerührt,

bis die Butter herauskommt. Nachdem der Topf vom Feuer genommen ist, werden 3 Eier, 1 Dotter, 3 Messerspißen Salz, 2 Theelöffel Zucker und etwas geriebene Citronenschale dazu gegeben.

Sächsische Klöße.

Zu 1 Pfd. geriebener Kartoffeln, 2 Eiern, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, 1 Theelöffel Zucker, etwas geriebener Citrone, $\frac{1}{8}$ Pfd. geriebenen Brot, 1 Messerspiße Cardamom werden für 3 Pfennig in Würfel geschnittene in Butter geröstete Semmeln gethan. Darauf formt man eigroße Klöße, die man 10 Minuten in Salzwasser kocht und mit brauner Butter zu Tische giebt.

Reisklöße.

Man rührt $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 Theelöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Pf. Reismehl, $\frac{1}{8}$ Pfd. Weizenmehl auf dem Feuer ab, bis es vom Kochtopf läßt, giebt dann 4 ganze Eier, etwas geriebene Citronenschale und 4 Messerspißen Salz daran.

Markklöße.

Man lasse 45 g Butter auf dem Feuer schmelzen und eben aufkochen; dann thut man 135 g in Würfel geschnittenes Ochsenmark hinein, das man aber nicht mit der Butter kochen lassen darf. Nun werden 2 Eier, 2 Dotter mit 45 g süßen Mandeln, 5 bitteren gestoßenen Mandeln eben gerührt, $\frac{1}{4}$ l kalte Bouillon, 300 g geriebenes Weißbrot und das Mark mit der Butter hinzugefügt und mit 2 Theelöffeln Salz und etwas Muskatnuß gewürzt.

Hamburger Brotklöße.

Man reibt 8 einen Tag alte Semmeln ab, stellt das Geriebene zurück, weicht die Semmel in Wasser ein, doch so,

daß sie nicht zu weich werden, drückt sie fest aus, und läßt sie mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter auf dem Feuer heiß werden. Dann nimmt man die Masse vom Feuer zurück, fügt 3 Eier, 2 Messerspitzen Cardamom, etwas geriebene Zitronenschale, 3 Theelöffel Zucker, etwas Salz nach Geschmack und das Geriebene von den Semmeln hinzu, rührt die Masse glatt und formt Klöße.

Gierstich.

3 Eier, 6 Eßlöffel Milch, 6 Eßlöffel kalte Bouillon oder Wasser, 6 Messerspitzen Salz werden durchgequirlt und zugedeckt, im Wasserbade so lange gekocht, bis es anfängt oben fest zu werden. Wenn die Masse abgekühlt ist, wird sie mit einem bunten Messer zerschnitten und mit gekochtem Suppenkraut oder Petersilie garniert.

Makkaroni.

Man bringe Wasser zum kochen, gebe etwas Salz daran, schütte die zerbrochenen Makkaroni hinein und lasse sie kochen, indem man öfter Wasser nachgießt, bis sie ganz mürbe sind. Dann giebt man sie auf ein Sieb, gießt kaltes Wasser darüber und, wenn sie abgetropft sind, legt man sie in die durchgessene Bouillon.

Mandelklöße zu Krebsuppe.

Knapp $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, für 10 Pfennig feingehackte Mandeln, 1 gestrichenen Eßlöffel Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Theelöffel Zucker, 1 Messerspitze Salz, 1 Eidotter, 1 Ei, das Gehackte der Scheeren und Schwänze, 3 Eßlöffel gestoßenes Brot, 8 aufgeweichte Semmeln werden zusammengerührt. Mit dieser Masse füllt man auch die Nasen der Krebse.

Wasserreis.

1 l Wasser, 30 g Butter, 2 Theelöffel Salz, 4 Theelöffel Zucker, etwas geschnittene Citronenschale oder ganzen Zimmt, kocht man auf, giebt dann 250 g Reismehl mit $\frac{1}{2}$ l Wasser angerührt zu der kochenden Masse und läßt sie unter Rühren $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Nachdem der Wasserreis in eine, mit Wasser ausgespülte Mehlspeisenform gefüllt ist, wird er zur Bouillon gereicht.

Daselbe Verhältnis kann man auch zur roten Grütze nehmen, nur läßt man dann Salz und Butter fehlen und nimmt halb Wasser halb Saft und etwas geschälte Citronenschale. Wenn der Saft sehr schwach ist, wird er nicht mehr verdünnt.

Caviar-Schnitte.

Frische Semmel schneidet man in Scheiben und röstet sie ein wenig im Ofen, bestreicht sie dann mit Butter und Caviar und richtet sie auf einer Manschette an.

Parmesankäse-Schnitte.

Man schneidet Semmeln in Scheiben, taucht sie in dünne Butter, dann in geriebenen Parmesankäse und backt sie hellbraun.

Nieren-Schnitte.

Die gehackte, gebratene Kalbsniere wird mit 8 bitteren Mandeln, 45 g Nierenfett, 5 Messerspitzen Salz und 5 ganzen Eiern tüchtig gerührt, dann läßt man die Masse auf dem Feuer gerinnen, streicht sie auf Semmelscheiben, betröpfelt sie mit Butter, bestreut sie mit Panniermehl und backt sie bei starker Hitze ungefähr 5 Minuten.

Salzstangen.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Weizenmehl, 165 g Butter, 1 Tasse süße Sahne, 2 Eidotter werden zusammen geknetet, ausgerollt, in Streifen geschnitten, mit Ei bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und hellbraun gebacken.

Nudeln.

$1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 8 Eier, 1 Eßlöffel Milch werden zusammen geknetet, der Teig so dünn wie Seidenpapier ausgerollt, darauf getrocknet, in schmale Streifen geschnitten und 10 Minuten in Salzwasser gekocht.

Holsteiner Kartoffelklöße.

$\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird zu Sahne gerührt, dann $\frac{1}{4}$ Pfd. am Tage vorher gekochte, geriebene Kartoffeln hinzugefügt nebst 2 ganzen Eiern, einer kleinen Tasse Milch, etwas Salz, Cardomom und geriebener Zitronenschale. Kurz vor dem Einstechen wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Weizenmehl untergerührt. Mit einem Löffel werden Klöße abgesteckt und in Salzwasser oder gleich in der Suppe gekocht. Wenn sie oben schwimmen, lasse man sie noch ein Weilchen kochen.

Saucen.

Burgundersauce siehe Schinken in Burgunder.

Cumberland-Sauce (zu Wildschweinskopf, kaltem Braten, für 16 Personen.)

6 Eidotter, 6 Eßlöffel Speiseöl, 4 Eßlöffel Weinessig, 1 Theelöffel Salz, 1 gehäuften Eßlöffel Weizenmehl, 2 Prisen Cayennepfeffer schlägt man in einem Kochtopf tüchtig durch und gießt $\frac{1}{2}$ l kaltes Wasser hinzu. Die Mischung wird auf dem Feuer so lange geschlagen, bis sie aufstößt. Dann läßt man sie abkühlen, rührt 2 Theelöffel Senf, 1 Eßlöffel Johannisbeergelee, 3 Eßlöffel Rotwein und 6 hartgekochte Eidotter zusammen und giebt dieses durch ein Sieb zu der vorher abgeschlagenen Sauce.

Holländische Sauce (zu Sandart, Lachs, Steinbutt und Maischollen).

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 1 Eßlöffel Mehl, 2 ganze Eier, den Saft 1 Citrone und wenig Schale, $\frac{1}{4}$ Theelöffel Zucker und $\frac{1}{2}$ l Wasser schlägt man so lange auf dem Feuer, bis es aufstößt. 1 gute Prise Salz muß dazu.

Madefrasauce.

Man macht $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter braun, giebt $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl dazu und rührt beides so lange, bis es eine schöne braune Farbe hat; dann thut man so viel Bouillon hinzu, daß die

Suppe etwas feimig wird, gießt ein großes Weinglas Madeira dazu, läßt das Ganze aufkochen und schmeckt es nach Salz.

Senffauce (zu Fleisch oder Fischen, auch zu Eiern).

$\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, 1 Theelöffel Mehl, 2 Theelöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz und 3 Theelöffel Senf läßt man in $\frac{1}{4}$ l Wasser aufkochen. Salz nach Geschmack. Zu Rindfleisch nimmt man statt Wasser Bouillon.

Speckfauce (zu gebratenen Heringen und Klößen).

$\frac{1}{4}$ Pfd. in feine Würfel geschnittenen Specks brät man schön hellgelb, giebt $\frac{1}{4}$ Pfd. Sirup, $\frac{1}{2}$ l Wasser und $\frac{1}{8}$ l Essig dazu, läßt dieses aufkochen und thut 2 Theelöffel Kartoffelmehl daran. Man kann diese Sauce auch noch mit Eidottern abziehen.

Wellbutter (zu Fischen für 12 Personen).

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, 4 Eßlöffel ungesäuertes Fischwasser und 2 Eßlöffel kaltes Wasser rührt man auf dem Feuer bis kurz vor dem Kochen.

Kräutersauce (zu gekochten Krebsen).

Drei Eidotter, 3 Eßlöffel Speiseöl (Olivenöl), 2 Eßlöffel Weinessig, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Weizenmehl und 1 Prise Cayenner schlägt man in einem Kochtopf mit einem Quirl durch und thut $\frac{1}{4}$ l kaltes Wasser dazu. Das Ganze wird auf dem Feuer so lange geschlagen, bis es aufpufft. Man läßt es abkühlen und thut 2 Messerspitzen gehackten Schnittlauch, 2 Messerspitzen Petersilie, 2 Messerspitzen Estragon, 2 Messerspitzen Berberitzen dazu.

Petersilienauce (zu gebratenen Schollen und über die Kartoffeln gefüllt zu Gänsefauer).

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{8}$ Pfd. Weizenmehl knetet man zusammen, giebt so viel kaltes Wasser dazu, daß es eine ebene Sauce wird und thut etwas Salz und Petersilie hinzu.

Meerrettichauce (zu Rindfleisch).

Man giebt den geriebenen Meerrettich in einen irdenen Kochtopf, füllt das Fett von dem Rindfleisch darauf, giebt einige sauber gewaschene Korinthen, Salz und Zucker nach Geschmack, ein wenig Citronen- oder Apfelsinensaft und einen Eßlöffel gestoßenen Zwieback dazu. Das Ganze muß tüchtig kochen.

Rosinensauce (zu Rindfleisch).

Bräune $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, giebt $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl hinein und laß beides zusammen braun werden, giebt dann Bouillon oder Wasser und Fleischextrakt daran, auch etwas Rotwein und $\frac{1}{8}$ Pfd. gut gereinigte Rosinen.

Zwiebelsauce (zu Rindfleisch).

Man kocht recht schönes Rindfleisch (am besten ein Rippen- oder Bruststück) mit etwas Fett daran, nimmt das letztere, nachdem es etwas gekocht hat, durch ein Sieb und giebt es in einen Kochtopf, schneidet Zwiebeln in Scheiben oder in Würfel, thut sie zu dem Fett und läßt sie darin mürbe kochen. Die Sauce ist nach Salz abzuschmecken.

Aspik zu Farcespeisen und Gänseleberpasteten.

Ein Pfd. Kalbsknochen und 1 Pfd. Schweineschwarten setzt man mit 3 l Wasser, 1 Theelöffel Salz und ein wenig Suppenkraut aufs Feuer, schäumt es gut und läßt es ganz

langsam bis zu 2 l einkochen; dann gießt man es durch ein Sieb, nimmt alles Fett ab, läßt es wieder kochen und giebt $\frac{1}{2}$ l Weinessig, $\frac{1}{4}$ l Rheinwein und das Weiße von 6 Eiern dazu. Nun wird es auf schwachem Feuer noch 3 Minuten gekocht und zurückgestellt. 50 g weiße Gelatine werden dazu gethan. Das Ganze wird so lange gerührt, bis die Gelatine aufgelöst ist, dann warm gestellt und löffelweise durch eine Serviette gelassen.

Fischsauce.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl rührt man zusammen, dazu das Fischwasser ohne Essig, daß es eine ebene Sauce wird, thu noch ganz wenig Zucker daran, laß das Ganze aufkochen und schmecke es nach Salz.

Hechtsauce (zu farciertem und blaugekochtem Hecht).

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter rührt man mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl auf dem Feuer zusammen, giebt so viel Bouillon und etwas Fischwasser dazu, daß es eine feimige Sauce wird. Nach Hinzunahme von 6 Eßlöffeln saurer Sahne und dem Saft 1 Citrone, läßt man alles aufkochen und zieht es zuletzt mit 3 Eidottern ab.

Sardellenauce (zu Rindfleisch oder Fischen.)

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl zusammengeknetet und mit Bouillon so verdünnt, daß es eine ebene Sauce wird; 5 gehackte Sardellen werden dazu gethan und der Saft von $\frac{1}{4}$ Citrone, das Ganze wird mit 1 Dotter abgezogen.

Schollensauce.

Für 10 gekochte Schollen rechnet man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl. Beides wird in einem Kochtopf zusammengeknetet, dann so viel kochendes oder kaltes Wasser dazugethan,

daß es eine leicht feimige Sauce giebt. Man thut 1 Hand voll gereinigter Korinthen, die Schale einer Citrone, 2 — 3 Eßlöffel Weinessig, 1 Theelöffel Zucker dazu, schmeckt die Sauce nach Salz und Zucker und zieht sie mit 2 Eidottern ab.

Austernsauce (zu farciertem und gespicktem Hecht).

Man macht die Sauce von frischen, aber auch von eingemachten Austern. Auf 8 Personen rechnet man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl, knetet beides zusammen, giebt so viel Bouillon dazu, daß es eine nicht zu dicke Sauce wird, thut den Saft der Austern daran, schmeckt die Sauce nach Salz und zieht sie mit 2 Eidottern ab. Nachdem sie vom Feuer genommen ist, giebt man die Austern hinein.

Krebsauce (zu Blumenkohl, Fleischpudding und Fischen).

Roche $\frac{1}{4}$ Schock Krebse, nachdem sie gut gewaschen sind, $\frac{1}{4}$ Std. Dann nimm alles Weiche heraus, stoße das Harte und schwize es mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter $\frac{1}{4}$ Stunde, thu darauf $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl in einen Kochtopf, fülle auf die Krebse Bouillon und gieb die Krebsbutter, die sich durch die Bouillon ansammelt, durch ein Sieb zu dem Mehl. Nun rühre es, daß es recht feimig wird, ziehe es mit einem Eidotter ab und lege die Schwänze hinein.

Mayonnaise (zu kaltem Fisch und Fleischresten).

4 Eidotter schlägt man mit 1 Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{4}$ l süßer und $\frac{1}{4}$ l saurer Sahne, 1 kleinen Tasse Speiseöl auf dem Feuer ab. Nachdem die Mischung abgekühlt ist, thut man 2 Prisen Salz, $\frac{1}{4}$ Theelöffel Zucker, 3 Eßlöffel Weinessig, 1 Prise Cayennepfeffer dazu.

Rohgerührte Mayonnaise (zu kaltem Braten, Fisch und Salat).

Zwei hartgekochte Eidotter verrührt man mit 4 Eßlöffeln Speiseöl, welches man tropfenweise dazu giebt. 1 rohes Eidotter, 2 Eßlöffel Weinessig, 1 Prise schwarzer Pfeffer, 1 kleine Prise Salz und zuletzt $\frac{1}{8}$ 1 gute Bouillon oder Wasser sind hinzu zu geben.

Mayonnaise zu Salat.

Drei ganze Eier, 4 Eßlöffel Speiseöl, 1 gestrichenen Eßlöffel Weizenmehl, 3 Eßlöffel Weinessig, 1 gestrichenen Theelöffel Salz, 1 Prise Cayenner schlägt man ein wenig mit einer Holzrute durch, giebt dann $\frac{1}{2}$ 1 kaltes Wasser dazu und schlägt es auf dem Feuer so lange, bis es aufstößt. Nachdem es abgekühlt, giebt man $\frac{1}{2}$ —1 Theelöffel Zucker, 1 Messerspitze geschnittene Zwiebel, 1 Theelöffel Senf dazu. Dieselbe Sauce nimmt man auch zu kaltem Braten, Fischen und sonstigen kalten Speisen, nur rührt man noch 3 Eidotter auf dem Herd zu einem dicken Brei und dann durch ein Sieb zur Sauce. Will man sie zu Wildschweinskopf geben, versetzt man sie mit 2 Theelöffeln Johannisbeergelee.

Weisse Champignonsauce (zu gespicktem Hecht).

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl knetet man zusammen in einem Kochtopf, giebt die Sauce vom Fisch und etwas Bouillon dazu, so daß man eine feimige Sauce erhält. Inzwischen hat man frische Champignons mit Butter und Citronensaft vorbereitet, giebt sie zu der Sauce, läßt sie aufkochen und zieht sie mit 2 Eidottern ab.

Braune Champignonsauce.

Man macht $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter braun, thut $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl hinein und rührt es so lange, bis es eine schöne hell-

braune Farbe hat. Nun giebt man unter Rühren $\frac{1}{2}$ l gute Bouillon langsam dazu, auch 1 Weinglas guten Rotwein und 30 g vorbereitete Champignons. Man läßt die Sauce aufkochen, schmeckt sie nach Salz und verwendet sie zu Fleischpudding und Rinderfilet.

Kapernsauce (zu gehacktem Rindfleisch).

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl werden braun gemacht; man nimmt so viel Bouillon dazu, daß es feimig wird, dann den Saft von 1 Citrone und 2 Theelöffel Kapern.

Trüffelsauce (zu Roßbeef als Entree, farcierter Ente, Rinderfilet und Kalbsfricandeau).

Getrocknete Trüffeln läßt man in reichlichen kaltem Wasser auf dem Feuer so lange ziehen, bis man leicht mit dem Löffel hinein drücken kann. Dann gießt man sie auf ein Sieb, schält den dunklen Rand ganz fein ab, legt die abgeschälten Scheiben zurück und setzt sie mit etwas Rotwein warm. Die Schale läßt man mit Bouillon ziehen. Nun macht man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl braun, kocht dies mit kräftiger Bouillon, thut dann die Trüffelscheiben und die durchgegossene Bouillon, worin die Schale gezogen hat, dazu und schmeckt das Ganze nach Salz.

Rumsauce (zu Pudding).

Man knete 80 g Butter mit 1 Löffel Mehl zusammen, gieße $\frac{1}{4}$ l Rheinwein dazu, rühre es auf dem Feuer, bis es feimig wird und kurz vor dem Kochen ist, thue dann 130 g Zucker, 1 Glas Rum und etwas Citronenschale dazu.

Banillensauce.

Drei ganze Eier schlägt man mit $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Kartoffelmehl, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille auf dem Feuer ab, bis es aufpufft.

Weincreme als Sauce (für 12 Personen.)

$\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein schlägt man mit 5 ganzen Eiern in einem Kessel ordentlich durch, thut 1 kleinen Theelöffel Kartoffelmehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, die Schale einer und den Saft von 2 Citronen dazu. Die Citronenschale muß auf Zucker abgerieben werden werden. Das Ganze wird auf dem Feuer geschlagen, bis es mehrmals aufstößt.

Gemüse zu kochen und einzumachen.

Sächsisches oder Leipziger Allerlei.

Blumenkohl, junge Spargel, Erbsen, Karotten, junge Bohnen und Wachbohnen bereitet man vor, kocht jedes einzeln in Salzwasser ab, läßt es abtropfen, arrangiert es auf einer flachen Schüssel, daß der Blumenkohl in die Mitte kommt, und giebt nun eine dicke, kräftige Sauce von Krebsen darüber. Die Nasen der Krebse füllt man mit Fleischfarce (ungefähr 2 Pfd. Fleisch zu einer großen Schüssel); von der übrigen macht man Klöße und kocht sie in Salzwasser mit den Nasen zusammen, füllt das Ganze über das Gemüse und giebt es als einzelnes Gericht zu Tisch. Hierzu gehören 2 große Köpfe Kohl, 1 Faß Erbsen, 1 tiefer Teller voll Karotten und 2 1 Bohnen.

Artischocken.

Man schneidet sie dicht am Stengel ab und entfernt die scharfen Spizen von den kleinen Blättchen, wäscht sie und setzt sie mit reichlich kochendem Wasser und Salz auf. Sobald sie mürbe gekocht sind, macht man eine holländische Sauce und giebt diese darüber.

Äpfel und Bohnen.

Man wäscht weiße Bohnen, setzt sie kalt auf, gießt sie dreimal ab und läßt sie beinahe mürbe kochen. Dann giebt man in Scheiben geschnittene Äpfel dazu und läßt beides mürbe kochen. Salz und Zucker sind nach Geschmack zu

geben. Butter und Mehl zusammengeknetet, gestoßener Zimt sind auch daran zu thun, und das Ganze ist noch einmal aufzukochen.

Große oder Brechbohnen.

Nachdem sie gewaschen, heiß aufgesetzt und mürbe gekocht sind, thut man Salz daran. Dann macht man von Butter, Mehl und Wasser eine feimige Sauce, thut etwas schwarzen Pfeffer und gehackte Petersilie hinzu und die Bohnen hinein. Ebenso werden Brechbohnen bereitet.

Schnittbohnen in Milch.

Die Bohnen werden vorbereitet und kochend eingewaschen, sind sie mürbe gekocht, werden sie auf ein Sieb geschüttet; dann knetet man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl zusammen und gießt so viel frische Milch dazu, daß es eine feimige Sauce wird, thut auch etwas Muskatnuß, Salz und Zucker daran. In diese Sauce schüttet man die Bohnen hinein und läßt sie noch einmal aufkochen. (Eingemachte Schnittbohnen setzt man kalt auf und gießt sie 3 mal ab).

Blumenkohl.

Man entfernt die grünen Blätter von den Köpfen und legt letztere in kaltes Wasser. Dann setzt man den Kohl mit kochendem Wasser an und giebt etwas Salz daran. Wenn er mürbe ist, macht man von $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 Löffeln Weizenmehl, etwas Muskatnuß und dem Blumenkohlwasser eine feimige Sauce, die man noch mit Eidottern abzieht.

Grünkohl (mit Schweinskopf oder Kohlwurst).

Der Kohl wird abgelöst, viel gewaschen und am Tage vor dem Gebrauch recht mürbe gekocht, ungefähr 3 Stunden

lang. Dann giebt man ihn auf ein Sieb und läßt ihn gut abtropfen. Wenn er erkaltet ist, wird er fein gehackt oder durch die Fleischmaschine gegeben. Auf 1 tiefen Teller gehackten Kohl rechnet man für 6 Pfg. gestoßenen Zwieback, 1 Theelöffel gestoßenen Zimt und 1 Messerspiße Muskatnuß. Das Fett von der Bouillon, in der das Fleisch gekocht ist, füllt man ab und giebt diese und etwas Butter zum Kohl und läßt ihn aufkochen, während man noch 2 Eßlöffel Zucker und Salz nach Geschmack daran thut. Man giebt kleine runde Bratkartoffeln oder Kastanien dazu.

Kluftkohl.

Gutes Hammelfleisch (sogenannte Rippenstücke) setzt man mit Salz in kochendem Wasser auf und läßt es 3 Stunden kochen. Nachdem es 1 Stunde gekocht hat, schneidet man den Kohl in 4 Teile und setzt ihn in einem anderen Kochtopfe mit etwas schwarzem Pfeffer, 1 Zwiebel und so viel von der Hammelbouillon auf, daß sie gut übersteht, und läßt ihn langsam weich kochen.

Magdeburger Sauerkohl.

Man setzt 1 Pfd. gut gewaschenen Kohl mit 1 Eßlöffel Schmalz auf und reibt 2 rohe Kartoffeln daran. Wenn der Kohl mürbe ist, giebt man Salz und Essig oder Champagner daran nach Geschmack. Hierzu reicht man sächsische Kartoffelklöße.

Rosenkohl.

Der Kohl wird kochend eingewaschen und leicht gesalzen und dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Dann knetet man (zu $\frac{1}{2}$ Faß Rosenkohl) $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und 1 Eßlöffel Weizenmehl zusammen und giebt so viel Bouillon dazu, daß es eine leicht feimige Sauce wird. Man thut eine Messer-

spize Muskatnuß und etwas Zucker dazu, giebt den Kohl hinein und schwenkt ihn darin um. Hierzu reicht man runde Bratkartoffeln und als Beilage gekochten Schinken, Wiener Würstel oder auch rohen Schinken.

Rotkohl (zu Burgunder Schinken, Hasenbraten oder allerlei Gebratenem).

Der Kohl wird, fein geschnitten, in wenig kochendem Wasser aufgesetzt (so daß er lange nicht bedeckt ist), und $\frac{1}{4}$ Pfd. Schmalz, 1 Theelöffel Kümmel, Zucker etwas Rotwein und Salz dazu gethan. Etwas mit Essig angerührtes Kartoffelmehl wird dazu gegeben.

Erbсен und Wurzel (Schoten und Mohrrüben).

Die in Würfel geschnittenen Wurzeln werden in kochendes Wasser hineingewaschen. Sind sie fast mürbe, thut man die Erbсен dazu. Inzwischen hat man $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl und 1 Eßlöffel Zucker zusammen gerührt und giebt dies dazu, wenn die Erbсен und Wurzeln gar sind. Salz ist nach Geschmack daran zu thun.

Erbsenpuree (gelbe Erbсен, dicke Erbсен).

Die Erbсен setzt man mit kaltem Wasser auf, gießt sie 2 mal ab und setzt sie dann wieder mit kaltem Wasser auf. Zu 1 Pfd. Erbсен giebt man 1 l rohe Kartoffeln und 1 Pfd. ungewürztes Schmalz. Die Kartoffeln reibt man mit den Erbсен, wenn sie mürbe sind, zusammen durch ein Sieb und salzt sie nach Geschmack. Man giebt dazu entweder braune Butter oder Zwiebelsauce, als Beilage Wiener Würstchen, Rauchfleisch, Schinken in Burgunder, Schmorwurst oder Eisbein mit Magdeburger Sauerkohl.

Kartoffelbällchen.

1 tiefen Teller geriebene Kartoffeln, 1 Theelöffel Salz, 1 Ei, 2 Prisen Pfeffer, 1 gestrichener Eßlöffel Mehl werden durcheinander geknetet, kleine runde Kugeln geformt und in Talg gekocht. (Zum Garnieren bei Gemüsen, oder zu Beefsteak und Gänsefleisch).

Heringskartoffeln.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{8}$ Pfd. Mehl knetet man zusammen giebt so viel Wasser dazu, daß es feimig wird, dann eine kleine Tasse Essig, 1 mittelgroße geriebene Zwiebel, etwas Pfeffer und wenig Salz. Man läßt es aufkochen und thut die geschnittenen Kartoffeln und zuletzt den in Würfel geschnittenen Hering hinein. Dann darf es nicht mehr kochen.

Pommes de terre frites.

Schneide rohe Kartoffeln in gleichmäßige Streifen, wasche sie und lege sie 10 Minuten in heißes Salzwasser, dann auf ein Sieb zum Abtropfen. Inzwischen läßt man Rindertalg stark kochen, schüttet die Kartoffeln hinein und läßt sie unter öfterem Umschwenken mit einem Schaumlöffel recht goldgelb backen. Man reicht sie zu Rührei oder benutzt sie zum Garnieren von Braten.

Prinzeßkartoffeln.

Man belegt eine Auflauffschüssel mit dünnen Butterscheiben, legt hierauf eine Schicht in Scheiben geschnittener, gekochter Kartoffeln, hierauf in Würfel geschnittenen rohen Schinken und immer ein wenig Salz dazwischen. So verfährt man abwechselnd bis die Schüssel voll ist, aber so, daß zuletzt Kartoffeln kommen. Dann schlägt man einige Eier ein, nimmt auf je 1 Ei 2 Eßlöffel Milch, 2 Eßlöffel Wasser

und 2 Prisen Salz, gießt es über den Auslauf und läßt es $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde backen.

Makkaroni als Gemüse.

Man kocht die 1 Zoll lang gebrochenen Makkaroni in reichlich kochendem Wasser mit Salz $\frac{1}{2}$ Stunde und giebt sie auf ein Sieb. Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. Makkaroni rechnet man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, die etwas gebräunt sein muß. Man schüttet sie mit $\frac{1}{4}$ Pfd. geräuchertem in Würfel geschnittenem Schinken und 2 Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse hinein, schwenkt sie gut durch, giebt sie in eine Auslauffschüssel, gießt dünne Butter und Paniermehl darüber und bäckt sie 10 Minuten.

Maronen (eßbare Kastanien).

Man schneidet die Maronen am Schloß kreuzweise ein und kocht sie mit reichlichem Wasser so lange, bis man mit einer Gabel hinein stechen kann. Dann zieht man beide Häute ab, was am besten an den heißen Früchten möglich ist, aber so, daß sie unverletzt bleiben, schwigt die Maronen in brauner Butter mit ein wenig Salz und Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde unter öfterem Umschwenken. Man reicht sie zu Rinderfilet, Schinken in Burgunder, zu Sauerkohl und anderen Gemüsen.

Spargel.

Man schält die Spargel vorsichtig ab und setzt sie kalt auf, läßt sie mürbe kochen und giebt Salz daran. Zu 2 Pfd. Spargel rechnet man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, 2 gehäufte Eßlöffel Mehl und so viel Spargelwasser, daß es eine nicht zu dünne Sauce wird, ferner $\frac{1}{4}$ Theelöffel Zucker und 1 kleine Messerspitze Muskatblüte. Man zieht die Sauce noch mit 1 — 2 Eidottern ab.

Krausgebäckene Petersilie.

Wische die Petersilie mit einem Tuche ab, mache Butter in einer Pfanne goldgelb, schütte die Petersilie hinein und brate sie unter fortwährendem Rühren nur ungefähr 1 Minute, damit sie nicht die grüne Farbe verliert und recht kraus wird.

Sauerampfer.

Man setzt ihn mit kochendem Wasser auf und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, dann giebt man ihn auf ein Sieb und läßt ihn gut abtropfen. Auf einen tiefen Teller Sauerampfer rechnet man $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter, für 12 Pfg. gestoßenen Zwieback, für 10 Pfg. gereinigte Korinthen, 1 Glas Weißwein, 2 Theelöffel Salz und 3 Eßlöffel Zucker. Das Ganze wird gut durchgerührt und mit etwas Wasser noch einmal aufgekocht. Die Masse muß dicklich sein und darf nicht fließen. Man garniert den Sauerampfer mit weich gekochten Eiern und giebt Wiener Würstchen oder kalte Beilage dazu.

Spinat.

Die Blätter werden mit kochendem Wasser aufgesetzt und mürbe gekocht, dann durch ein Sieb gerührt und mit etwas Bouillon, reichlich Butter, gestoßenem Zwieback und Muskatnuß bereitet. Man reicht ihn mit Pfannkuchen oder garniert ihn mit Eiern.

Gestobte (gedämpfte) Wurzeln und Hammelfleisch.

Man setzt Hammelfleisch in kochendem Wasser auf und läßt es 1 Stunde kochen. In einen andern Kochtopf wäscht man Wurzeln hinein und füllt so viel von der kochenden Hammelfleischbouillon darauf, daß sie bedeckt sind. Wenn sie mürbe gekocht sind, knetet man Butter und Mehl zusammen

und giebt es dazu, auch etwas Muskatnuß, Zucker und Salz, läßt sie nochmals aufkochen und giebt sie mit Hammelfleisch zu Tisch.

Schmorrüben (Deltower Rübchen zu Hammelfleisch, Schweinefleisch, Cotelettes oder sonstiger Beilage).

Die Rüben werden, nachdem sie sauber geschabt und heiß gewaschen sind, mit so viel kochendem Wasser aufgesetzt, daß sie bedeckt sind. Wenn sie mürbe gekocht sind, macht man $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mit 5 Tropfen Wasser recht braun, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{4}$ Pfd. Weizenmehl, etwas Muskatnuß und Salz dazu, giebt es zu den Rüben und läßt sie damit ordentlich kochen.

Brech- und Schnittbohnen einzumachen.

Hierzu nimmt man ganz junge Perl- oder Schmalzbohnen, zieht sie ab, bricht oder schneidet sie und kocht sie in reichlichem Wasser halb mürbe, füllt sie mit demselben Wasser in Dosen, läßt sie zulöten und kocht sie 2 Stunden (Schnittbohnen ganz ebenso).

Schnitt- und Brechbohnen in Salz.

Nachdem man die Bohnen gebrochen oder geschnitten hat, salzt man sie ein und läßt sie bis zum nächsten Tag stehen. Dann legt man sie unter Zunahme von trockenem Salz schichtweise in einen Steintopf, legt ein leinenes Läppchen darauf und dann dick Petersilie. Den Topf verdeckt man mit einem Holzbrücken und beschwert ihn mit einem Stein. Will man die Bohnen im Winter gebrauchen, setzt man sie mit kaltem Wasser auf, gießt sie ab und wiederholt das so lange, bis sie ganz nüchtern sind.

Schnittbohnen in Salzlake.

Recht junge zarte Bohnen schneidet man recht fein und läßt sie in ungesalzenem kochendem Wasser 3 — 4 Mal aufwallen und legt sie zum Abkühlen auf ein Tischtuch. Inzwischen hat man Wasser mit so viel Salz gesättigt, daß ein Ei darauf schwimmen kann, und 10 Minuten gekocht. Nachdem es abgekühlt ist, gießt man es über die in Steintöpfe eingepackten Bohnen, legt ein sauberes Tuch darauf und beschwert sie mit einem Brett und Stein. Das Tuch muß oft ausgewaschen werden. Beim Gebrauch setzt man die Bohnen mit reichlich kochendem Wasser auf, gießt es wieder ab und dies so lange, bis sie ganz nüchtern und mürbe sind.

Junge Schnittbohnen zum Garnieren von Torten.

Recht breite junge Schnittbohnen salzt man 24 Stunden ein, kocht sie dann in Essig und Wasser zu gleichen Teilen so lange, bis sie ganz grün sind. Nun kocht man 1 l gewöhnlichen Essig mit 1 Pfd. Zucker klar, schüttet die Bohnen hinein und läßt sie 15 Minuten damit kochen.

Grüne Erbsen (Schoten) einzumachen.

Kleine Erbsen läßt man ohne Salz 5 Minuten in Wasser kochen, schäumt sie gut, füllt sie mit demselben Wasser in die Dosen, läßt sie zulöten und kocht sie 3 Stunden.

Salzgurken.

Sehr schöne grüne Gurken legt man 8 Stunden in weiches Wasser, trocknet sie ab, wickelt sie in Weinblätter, worin man ein wenig Dill und Kirschenblätter gegeben, ein und legt sie schichtweise mit etwas Dill und unreifen Weintrauben in ein Faß oder einen Topf. Zu einem Schock Gurken kocht man 16 l Wasser, 1 l gewöhnlichen Essig und $1\frac{3}{4}$ Pfd.

Salz auf, schäumt es gut und giebt es kalt über die Gurken. Das Faß verschließt man mit einem Deckel und stellt es so lange, wie es nicht friert, ins Freie, dann in den Keller.

Spargel einzumachen.

Recht gute dicke Spargel werden geschält und in kochendem Wasser 5 Minuten gekocht, dann in die Dosen gestellt, daß die Köpfe nach unten kommen. Man giebt so viel von demselben Wasser darauf, daß es übersteht. Die zugelöteten Dosen werden in kochendem Wasser 2 Stunden gekocht und gleich herausgenommen.

Pickels.

Kleine grüne Gurken, kleine Brechbohnen, Blumenkohlröschen und Perlzwiebeln oder Schalotten werden, jedes für sich, ein paar Stunden leicht gesalzen, dann der Blumenkohl in Essig mit etwas Wasser halb mürbe gekocht, danach die Schalotten, ebenso nach Belieben frische Champignons, auch jedes für sich halb mürbe gekocht und auf ein Sieb gelegt, um abzutropfen. Schichtweise wird alles mit einer halben Cayennerschote (auf 1 Hafen gerechnet) in Häfen verpackt und so viel vorher aufgekochter Weinessig darüber gegossen, daß das Ganze bedeckt ist.

Bereitung der Morcheln, Trüffeln und Champignons.

Morcheln werden mit kaltem Wasser zum Aufquellen heiß gestellt, tüchtig gewaschen und der Stamm ausgelöst. — Trüffeln setzt man auch kalt auf, stellt sie so lange heiß, bis sie ziemlich weich sind, giebt sie auf ein Sieb, schält den dunklen Rand ab, setzt die Trüffeln mit etwas Rotwein in einem Kochtopf auf, ebenso auch die Schale und giebt sie durch ein Sieb dazu. Trockene Champignons werden heiß abgebrüht, geschnitten und mit Butter und Citronensaft ge-

schwitz. Frische Champignons schält man, entfernt das Schwarze, legt sie in Essig und Wasser und setzt sie ebenso auf, bei eingemachten läßt man den Saft darauf und behandelt sie ebenso.

Champignons.

Die Pilze werden abgeputzt, einige Minuten in kochendem Wasser gekocht und auf ein Sieb geschüttet, dann in kochender geklärter Butter weich geschmort und in Gefäße gefüllt, so daß die Butter darüber steht.

Champignons in ihrem eignen Saft.

Nachdem die Pilze geputzt, schnell gewaschen und abgetrocknet sind, thut man sie in eine Kasserolle, schüttet auf je 1 l Pilze 1 knappen Eßlöffel Salz, schwenkt sie um, deckt sie zu und dünstet sie in ihrem eignen, sich entwickelnden Saft ziemlich weich. Dann läßt man sie auskühlen, füllt sie mit dem Saft in Häfen oder Blechbüchsen, verbindet oder verlötet sie gut und kocht sie im Wasserbade noch 1 Stunde.

Champignonfüllung zu Pasteten.

Frische Champignons werden gereinigt und in kleine Würfel geschnitten. Man nimmt zu einem tiefen Teller Champignons $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone und schmort sie hiermit $\frac{1}{4}$ Stunde. Mit $\frac{1}{2}$ l ganz dicker saurer Sahne und 2 guten Prisen Salz kocht man sie noch einmal auf und füllt das Ganze dann in die Pasteten.

Bereitung der Soja von Champignons.

Hierzu verwendet man den sauber gewaschenen, gut abgetropften Abfall, hackt ihn fein, rechnet auf 2 Pfd. Champignonabfall $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte, zerschnittene Schalotten

(kleine Zwiebeln), 2 Eßlöffel Salz, 7 g durcheinander gestoßenes Gewürz, bestehend aus 2 Theilen Nelkenpfeffer, 1 Theil schwarzen Pfeffer und einem halben Theil Gewürznelken, 4 Vorbeerblättern, und knapp $\frac{1}{2}$ Handvoll klein geschnittenen Estragon; diese Gewürze mischt man, füllt abwechselnd Schichten davon und von den Champignons in einen steinernen Topf und läßt das Ganze darin 3 Tage stehen. Dann wird es aufs Sieb gegeben und durch ein Tuch gegossen und bis zur Sirupsdicke eingekocht. Es wird in gut verkorkten Flaschen aufbewahrt und zu Saucen verwandt.

Alles Eingemachte bis auf Gelee und in Essig eingekochte Früchte wird heiß zugemacht, indem man Pergamentpapier in geschlagenes Eiweiß taucht und fest um den Hafen klebt.

Salate.

Salat von Brechbohnen.

Die Bohnen werden einmal durchgebrochen und in Salzwasser mürbe gekocht. Man giebt dieselbe Sauce wie zu Spargelsalat.

Endiviensalat.

bereitet man wie Salat von Gartenkresse, doch kann man nur die inneren, weißen Blätter benutzen. Man garniert den Salat mit hartgekochten Eiern.

Fischsalat.

Ein Hecht von ca. 1 Pfd. wird nicht geschuppt, aber gewaschen und der Länge nach am Bauch aufgeschnitten und ausgenommen. Dann kocht man ihn mit 1 kleinen Zwiebel in Salzwasser 1 Minute, nimmt ihn vom Feuer und läßt ihn noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen. Dann muß er abkühlen und vorsichtig geschuppt und in nicht zu kleine Stücke auseinander genommen werden. Die Stücke besprenkt man mit Essig und ein wenig Speiseöl, giebt schwarzen Pfeffer dazu und läßt sie 1—2 Stunden stehen. Mit Mayonnaise werden sie umgeschwenkt und mit ein paar Kapern und grünen Salatblättern oder Kresse garniert.

Salat von Gartenkresse.

Die Kresse wird bis auf die Wurzel abgeschnitten, gewaschen und auf ein Sieb gelegt. Zu einem tiefen Teller

Kresse rechnet man 2 Eßlöffel Speiseöl, 2 Eßlöffel Weinessig, 4 Prisen schwarzen Pfeffer und 1 Prise Zucker, 1 Messerspitze Salz. Dies alles mischt man gut durcheinander. Man kann auch frischgekochte, in Scheiben geschnittene Pellkartoffeln dazu geben.

Grüner Salat.

Man nimmt die weichen Blätter, wäscht sie und legt sie auf ein Sieb. Zu 3 Köpfen Salat gehören 2 Eßlöffel Öl, 3 Eßlöffel Weinessig, tropfenweise in eine Schüssel gegeben, 1 Prise Salz, 1 Prise schwarzer Pfeffer. Dies alles wird über den Salat gegossen und dieser dann mit hartgekochten gehackten Eiern bestreut.

Gurkensalat.

Man lege die Gurken in Wasser, schäle sie und schneide sie in Scheiben. Dann werden sie gesalzen und ausgerungen; die Sauce wird ebenso wie zu grünem Salat bereitet nur ohne Eier und mit etwas weniger Öl, aber etwas Zucker kommt dazu.

Italienischer Salat.

Einen Hering wässert man, zieht ihn ab und schneidet ihn in Streifen von 1 Zoll Länge. Dazu mengt man doppelt so viele geschnittene Kartoffeln. Ferner thut man geschnittenen Kalbsbraten, 2 harte Eier, 2 Prisen Salz, Essig, Zucker, Senfgurken, geschnittenen Braten, Apfel und 1 Theelöffel Kapern dazu. Mit folgendem Aspice wird der Salat garniert: $1\frac{1}{2}$ Tafeln rote und $1\frac{1}{2}$ Tafeln weiße Gelatine in $\frac{1}{2}$ Tasse Wasser aufgelöst, dann $\frac{1}{2}$ Tasse Essig, 2 Theelöffel Zucker dazu; nachdem man dies tüchtig durchgerührt, läßt man es erkalten. Auch Mayonnaise giebt man dazu.

Kartoffelsalat.

Nachdem man Bellkartoffeln in Scheiben geschnitten hat, bereitet man eine Mayonnaise, giebt zu derselben gehackte Petersilie und schwenke die Kartoffeln darin um. Dann garniere man den Salat mit Ei oder mit Kresse.

Kartoffelsalat auf andre Art.

Man giebt kochendes Wasser in eine Schüssel, viele in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln, reichlich Öl, etwas Essig, Pfeffer, Salz und ganz wenig gehackte Petersilie dazu. Die geschnittenen Bellkartoffeln läßt man abkühlen, schüttet sie in die Sauce und rührt dies so lange leicht um, bis die Sauce feinig ist. Es darf nicht zu viel Sauce sein, weil die Kartoffeln nur saftig sein sollen.

Holsteinischer Kartoffelsalat.

Man thut ein wenig Butter in einen Kochtopf, läßt auf gelindem Feuer in Würfel geschnittene Zwiebeln darin unter Hinzugießen von Wasser dämpfen. Sind die Zwiebeln mürbe, so giebt man Weizenmehl hinzu, und nachdem es verrührt ist, so viel süße Milch, daß die Sauce schön eben ist, ferner Salz und gestoßenen weißen Pfeffer nach Geschmack. Dann giebt man die in Scheiben geschnittenen Bellkartoffeln hinein, und kurz vor dem Anrichten Essig nach Geschmack, und wenn nötig, ein wenig Zucker. Nachdem der Essig daran gegossen ist, darf der Salat nicht mehr kochen. Warme Wiener Würstel schmecken sehr schön dazu.

Selleriealat.

Recht schöne Sellerieköpfe kocht man in Salzwasser mürbe, läßt sie abkühlen, schneidet sie in Scheiben und giebt eine Mayonnaise darüber, oder auch nur Essig, Öl, viel

Senf, Salz, wenig Zucker, Cayenner und Wasser oder entfettete Bouillon zusammengerührt, als Sauce darüber.

Salat von Spargeln.

Einen tiefen Teller geschälte und einmal durchgeschnittene Spargel kocht man in schwach gesalzenem Wasser mürbe, giebt sie auf ein Sieb und schwenkt sie, nachdem sie abgekühlt sind, in folgender Sauce tüchtig um: 3 geriebene hartgekochte Eidotter rührt man mit einem rohen Dotter zusammen, giebt dann unter Rühren 2 Eßlöffel Öl, 1 Eßlöffel Weinessig, 1 Prise Pfeffer, Salz und Muskatnuß, 1 Messerspitze Zucker daran.

Kompotts von Früchten und Früchte einzumachen.

Apfelkompott.

Gute Äpfel schält man, schneidet sie in Stücke und setzt sie mit Wasser, Zucker, Zitronenschale und gereinigten Korinthen auf, läßt sie mürbe kochen, aber nicht zerfallen. Dann nimmt man sie heraus, giebt etwas Weißwein zur Sauce und macht sie mit Kartoffelmehl eben, legt die Äpfel hinein und füllt sie in Schüsseln.

Amerikanische Schnittäpfel.

Die Äpfelscheiben werden drei- bis viermal gewaschen, mit reichlich Wasser, Zucker und Zitronenschale mürbe gekocht, doch dürfen sie nicht zerfallen. Auch kann man eine Handvoll gereinigte Korinthen daran geben und die Sauce mit Kartoffelmehl ebenen.

Geschmorte Äpfel.

Hierzu eignen sich am besten kleine runde Äpfel, die man abschält und vom Kernhaus befreit. Nun nimmt man halb Wein, halb Wasser, etwas Zitronenschale und reichlich Zucker, giebt die Äpfel hinein und läßt sie mürbe, aber nicht zu weich kochen, legt sie sorgfältig auf eine Schüssel, kocht den Saft noch 10 Minuten ein, ebnet ihn mit in Wasser angerührtem Kartoffelmehl und giebt ihn abgekühlt über die Äpfel. Man kann in die Kernhausöffnung kleine dunkle Geleestücke legen.

Paradiesäpfel.

Reife Äpfel reinigt man mit einem Tuch von Staub, stußt die Stengel etwas und sticht die Blumen aus. Dann legt man sie in kochendes Wasser, läßt sie einmal aufkochen und darauf auf einem Sieb abtropfen. Auf 1 Pfd. Frucht rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{8}$ l Wasser, welches man klar kochen läßt, thut dann die Äpfel hinein und läßt sie aufkochen. So verfährt man dreimal.

Apfelmus.

Recht schöne helle Äpfel schält man, schneidet sie in Scheiben, setzt sie mit wenig Wasser und Citronenschale auf und läßt sie unter fortwährendem Rühren mürbe werden. Dann reibt man sie durch ein Sieb und giebt Zucker und Zimt nach Geschmack dazu.

Apfelgelee.

Verschiedene Sorten Falläpfel werden gewaschen, von der Blume befreit, in Hälften geschnitten und mit so viel Wasser, daß sie knapp bedeckt sind, mürbe gekocht, dann in eine eingebundene Serviette zum Abtropfen geschüttet. Den gewonnenen Saft wiegt man, rechnet auf 1 Pfd. Saft 1 Pfd. Zucker, setzt dies zusammen auf und läßt es unter fleißigem Schäumen 40 Minuten kochen.

Apfelsinenkompott.

Man löse die Schale von den Apfelsinen und lasse sie 10 Stunden in Wasser liegen. Danach drehe man die Apfelsinen ohne Kerne und die Schale zweimal durch die Fleischmaschine. Auf 1 Pfd. Frucht rechnet man 1 Pfd. Zucker und kocht es langsam einige Stunden zu einem gallertartigen Mus ein. Das Mus wird in Häfen gefüllt, mit Kumpapier belegt und mit Eiweißpapier zugeklebt.

Apfelsinenschale als Kompott.

Nachdem die Schale von 6 Apfelsinen in längliche Streifen geschnitten ist, setzt man sie mit kaltem Wasser auf, daß sie kaum bedeckt ist, und läßt sie recht mürbe kochen. Nun kocht man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit $\frac{1}{16}$ l Wasser recht klar und läßt die abgetropfte Schale noch etwas mit dem Zucker kochen.

Birnenkompott.

Man nimmt hierzu recht große geschälte saftige Birnen, wäscht sie kochend ein, thut Zucker, Zimt und Citronenschale daran, läßt sie mürbe kochen, giebt 3 Eßlöffel Weißwein dazu und macht sie mit Kartoffelmehl eben. Will man sie rot haben, so gießt man irgend welchen Fruchtsaft daran.

Birnen in Essig.

Auf 12 l (10 Pfd.) Birnen rechnet man 2 l Essig, 3 Pfd. Zucker, Nelken und Zimt. Dies kocht man zusammen auf, legt die Birnen hinein und läßt sie langsam kochen, bis sie mürbe sind. Dann nimmt man die Birnen heraus, kocht den Saft noch etwas ein und giebt ihn heiß, ohne das Gewürz, auf die Birnen.

Saure Birnen.

Hierzu eignen sich am besten Bergamottbirnen oder die beurrés gris. 10 Pfd. (12l) geschälte Birnen setzt man mit kochendem Wasser auf und läßt sie nicht zu mürbe kochen, dann legt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen und kocht nun $2\frac{3}{4}$ l besten Weinessig, 5 Pfd. Zucker, 30 g Nelken und 30 g ganzen Zimt auf, giebt die erkalteten Birnen hinein und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Darauf schüttet man die Birnen auf ein Sieb und läßt die Sauce noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Die Birnen werden sodann in Häfen gefüllt und

die Sauce darüber gegossen, die Häfen mit in Eiweiß getauchtem Pergamentpapier zugebunden.

Birnen-Marmelade.

1 Pfd. geschälte Pflaumen, 1 Pfd. geschälte Birnen, 1 Pfd. geschälte Äpfel, 1 Pfd. Preiselbeeren (Lüthebeeren) kocht man zusammen bis die Masse von gleichmäßiger Farbe ist. Auf 1 Pfd. Frucht rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker.

Heidelbeersaft (Vickbeersaft).

Man wäscht die Beeren, nimmt immer 3 Teile Frucht und 1 Teil Wasser, läßt sie tüchtig kochen und giebt sie dann auf ein Sieb. Man rechnet auf 1 Pfd. Saft $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und kocht ihn so lange, bis er ausschäumt.

Kirschenkompott.

2 Pfd. ausgesteinte Kirschen und 1 Theelöffel Kirschkerne kocht man mit $\frac{1}{8}$ l Wasser und $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker mürbe, nimmt die Kirschen heraus und kocht die Sauce noch 15 Minuten, thut dann die Kirschen hinein und läßt sie abkühlen.

Essigkirschen anderer Art.

5 Pfd. Kirschen werden eine Nacht in Essig gelegt, auf ein Sieb gethan, ausgesteint und das Fleisch mit 5 Pfd. Raffinade tüchtig durchgerührt, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Kirschen werden in Häfen gefüllt und mit Eiweißpapier zugeklebt.

Herzkirschen.

(Auf 1 Pfd. Kirschen $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, auf 1 Pfd. Zucker $\frac{1}{4}$ l Wasser, auf 4 Pfd. Kirschen 1 Tasse Weinessig). Der Zucker wird mit dem Wasser geklärt, dann der Essig dazu

gegossen und die Kirſchen hinein gethan und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Nun läßt man das Ganze bis zum nächſten Tag ſtehen, gießt den Saft ab, läßt ihn einige Male aufkochen und gießt ihn kochend über die Kirſchen. Am nächſten Tag kocht man den Saft noch einmal auf, giebt dann die Kirſchen hinein und läßt ſie aufkochen, füllt ſie heiß in Gläſer und bindet dieſelben gleich zu, nachdem man etwas Salicylſäure darüber gegoffen hat.

Kirſchfleisch.

Auf 1 Pfd. ausgeſteinte Kirſchen rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Puderzucker, giebt es zuſammen in einen Kochtopf, auch einige Kirſchkerne daran, und läßt es eine halbe Stunde kochen. Es wird heiß in Flaſchen gefüllt.

Kompott von geſchälten Pflaumen.

2 l blaue Pflaumen ſchält man, ſchneidet ſie zur Hälfte auf und nimmt den Stein heraus. Dann klärt man 1 Pfd. Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Waſſer, giebt ein Stück ganzen Zimt dazu, ſchüttet die Pflaumen hinein, läßt ſie nicht zu mürbe kochen, nimmt ſie heraus, kocht die Sauce noch 10 Minuten recht eben und gießt ſie über die Pflaumen.

Geſchälte Pflaumen.

Auf 1 Pfd. abgeſchälte ausgeſteinte Pflaumen rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, ſchüttet Pflaumen und Zucker abwechſelnd in einen Keſſel und läßt ſie langſam heiß werden und unter Schäumen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann giebt man zu 4 Pfd. Pflaumen 4 Meſſerſpißen Salicylſäure, füllt ſie in Flaſchen und giebt auf jede Flaſche 3 kleine Stücke Ingwer.

Saure Pflaumen.

Auf 6 Pfd. Pflaumen rechnet man 1 l guten Weinessig. Die Pflaumen werden sauber abgerieben und mit Nelken und ganzem Zimt eingepackt. Der Essig wird aufgekocht (auf 1 l 3 Pfd. Zucker) und erkaltet auf die Pflaumen gegossen. Nach 24 Stunden wiederholt man das Verfahren; beim dritten Mal giebt man die Pflaumen in den Essig, sobald er kocht, und läßt sie kochen, bis sie ein wenig geborsten.

Saure Pflaumen.

Recht reife blaue Pflaumen wischt man vorsichtig ab, durchsticht sie mit einer Gabel und legt sie in einen irdenen Topf. Zu 6 Pfd. Pflaumen kocht man 1 l Weinessig, 3 Pfd. Zucker, 8 g Nelken und 8 g Zimt auf, bis es nicht mehr schäumt, läßt es abkühlen, gießt es über die Pflaumen und läßt sie zugedeckt 2 Tage damit stehen. Dann gießt man den Essig ab, läßt ihn 2—3 Mal aufkochen, giebt erst die Hälfte der Pflaumen hinein und läßt sie aufkochen. Wenn sie bersten, nimmt man sie heraus, läßt den Saft noch einkochen und gießt ihn heiß über die Pflaumen.

Saure Pflaumen auf andre Art.

Es werden 4 Pfd. gut reife Pflaumen sorgfältig abgewischt und, nachdem man die Stengel gestutzt hat, in einen Glashafen gelegt und mit 17 g in Stücke gebrochenem Kaneel (Zimt) und 8 g Gewürznelken untermischt. Sodann kocht man $\frac{3}{4}$ l Weinessig nebst $\frac{1}{2}$ Flasche Rotwein mit $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker auf, schäumt sorgfältig und giebt die Flüssigkeit, nachdem sie etwas abgekühlt ist, über die Pflaumen. Am nächsten Tage gießt man den Essig wieder ab, kocht ihn noch einmal auf und schüttet ihn wieder warm über die Pflaumen. Am dritten Tage endlich bringt man die Pflaumen mit dem

Essig zusammen auf's Feuer und kocht sie so lange, bis die Haut eben anfängt, leicht zu bersten. Dann nimmt man sie heraus, läßt den Essig noch etwa 10 Minuten kochen und gießt so viel davon heiß über die in Häfen gelegten Pflaumen, daß diese ganz damit bedeckt sind.

Reineclauden.

Reineclauden bereitet man ebenso zu wie Erdbeeren und läßt sie 10—15 Minuten kochen.

Reineclauden.

Die Pflaumen werden erst geprickelt und 1 Nacht in kaltes Wasser gelegt. Am nächsten Tag läßt man sie in kochendem Salzwasser weich kochen. Auf 1 Pfd. Frucht rechnet man 1 Pfd. Zucker und 2 Eßlöffel Essig, kocht es klar, gießt es über die Pflaumen und läßt sie eine Nacht stehen. Dies wiederholt man am zweiten Tage; am dritten Tage läßt man den Zucker abermals aufkochen, legt die Pflaumen behutsam hinein und läßt auch sie einmal darin aufkochen.

Kathrinenspflaumen.

Nachdem die Pflaumen gewaschen sind, kocht man sie mit wenig Wasser, ganzem Zimt und in Scheiben geschnittener Citronenschale recht mürbe, und ebnet sie mit ein wenig Kartoffelmehl ab.

Erdbeeren in Zucker.

Recht trockene Erdbeeren werden mit einer Feder abgestaubt; dann nimmt man auf 1 Pfd. Erdbeeren 1 Pfd. Zucker und kocht ihn mit $\frac{1}{8}$ l Wasser 4—5 Minuten, läßt ihn abkühlen und giebt ihn über die Erdbeeren, deckt dieselben mit Papier zu und läßt sie 24 Stunden stehen. Dann gießt

man den Saft durch ein Sieb und kocht ihn 8—10 Minuten ganz langsam, giebt die Erdbeeren hinein, nicht zu viele mit einem Mal, läßt sie nur einmal aufwallen und legt sie vorsichtig in Gläser. Der Saft muß noch etwas einkochen und wird dann auch heiß darüber gefüllt. Wenn sie abgekühlt sind, gießt man Salicylsäure darüber und bindet die Gläser mit Blase zu.

Erdbeeren in Dosen.

Man legt so viel Früchte, wie irgend möglich, in die Dosen, gießt so viel geklärten Zucker, wie sie aufnehmen, darüber, läßt sie fest verlöten und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde. Das Klären des Zuckers geschieht folgendermaßen: Man nimmt 1 Pfd. Zucker, kocht ihn mit $\frac{3}{8}$ l Wasser unter gutem Schäumen recht klar, läßt ihn 20 Minuten schnell kochen und gießt ihn heiß über die Erdbeeren. (Auf 1 Pfd. Erdbeeren $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker.)

Erdbeeren mit Salicylsäure.

Frische Erdbeeren, die nicht zu reif sein dürfen, staubt man mit einer Feder vorsichtig ab. Auf 1 Pfd. Frucht kommen $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und 9 g Salicylpulver. Dies giebt man zusammen in einen Topf und läßt es unter öfterem Umschütteln 24 Stunden stehen, füllt es in weithalsige Flaschen und bewahrt es am kühlen Ort auf.

Ungekochter Erdbeersaft.

Man zerdrückt 1 Pfd. Erdbeeren in einem Porzellan-gefäß, vermischt sie mit 1 Pfd. bestem Puderzucker und läßt sie 24 Stunden stehen, inzwischen rührt man sie öfter einmal um. Dann giebt man sie auf ein Sieb und läßt sie ablaufen, gießt danach den Saft in gut ausgeschwefelte Flaschen und giebt 1 Messerspitze Salicylsäure darauf. Der Saft muß an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.

Ganze Himbeeren.

Man sucht gute Himbeeren aus, nimmt auf 1 Pfd. Frucht immer 1 Pfd. Zucker und läßt ihn mit $\frac{1}{16}$ l Wasser klar kochen, gießt ihn dann kochend über die Himbeeren und läßt sie 24 Stunden stehen. Dann gießt man den Saft ab, kocht ihn so lange, bis er nicht mehr schäumt, giebt die Beeren hinein, läßt sie einmal aufkochen, ohne darin zu rühren, und füllt sie heiß in Gläser.

Himbeer- (Erdbeer-)Marmelade.

Auf 1 Pfd. ausgesuchte Gartenhimbeeren (oder Erdbeeren) nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, thut beides in einen Kessel und kocht es unter fortwährendem Rühren $\frac{1}{2}$ Stunde. Die Marmelade wird heiß in Häfen gefüllt, Kumpapier darüber gelegt, und die Häfen werden gleich zugebunden.

Ganze Johannisbeeren.

Von guten, trockenen Kirschjohannisbeeren entfernt man die Stengel und rechnet auf 1 Pfd. Johannisbeeren $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und auf 1 Pfd. Zucker $\frac{1}{8}$ l Wasser. Zucker und Wasser kocht man in einem Kessel klar, schüttet die Johannisbeeren dazu, läßt sie 40 Minuten unter Schäumen langsam kochen und füllt sie heiß in Häfen. Sind sie abgekühlt, giebt man etwas Salicylsäure darüber und bindet die Häfen zu.

Ganze Johannisbeeren.

Auf 2 Pfd. von den Stengeln befreite und gewaschene Johannisbeeren giebt man $\frac{1}{4}$ l Wasser und 1 Pfd. Zucker, läßt sie mürbe kochen, und macht sie mit 2 in Wasser angerührten Theelöffeln Kartoffelmehl eben.

Johannisbeer- oder Himbeergelee.

Man giebt die Frucht, gut ausgesucht, in einen irdenen Topf, den man in einem Kochtopf mit kochendem Wasser aufs Feuer setzt, und läßt sie tüchtig kochen (Wasser darf nicht dazu). Nun giebt man die Frucht auf ein Tuch und läßt sie die Nacht abtropfen. Dann wird der Saft gewogen, den man mit Zucker (auf 1 Pfd. Saft 1 Pfd.) unter fleißigem Rühren Schäumen 40 Minuten kochen läßt, füllt ihn in kleine Gläser, legt nach dem Erkalten Kumläppchen darauf und bindet die Gläser zu.

Stachelbeeren.

Stachelbeeren werden ebenso zubereitet wie Rhabarber.

Breißelbeeren (Tütebeeren).

Man sucht die Beeren aus, wäscht sie und läßt sie auf einem Sieb abtropfen. Den Zucker (auf 12 l (10 Pfd.) Beeren 6 Pfd.) klärt man mit $\frac{3}{4}$ l Wasser, schüttet die Tütebeeren hinein und giebt für 50 Pfg. fein geschnittene Succade und, wenn man will, 6 l (5 Pfd.) Kaiserbirnen dazu. Das Ganze läßt man 20 Minuten unter vielem Schäumen kochen.

Kürbisse.

Reife, grüne Kürbisse schält man, nimmt alles Schwammige heraus, schneidet fingerdicke und 2 Finger breite Streifen, legt sie 24 Stunden in gewöhnlichen Essig und dann auf ein Sieb zum Abtropfen. Nun läßt man sie in kochendem Wasser kochen, doch nicht zerfallen, wenn man mit einer Gabel hineinsticht, und legt sie wieder aufs Sieb. Dann kocht man auf 1 Pfd. Kürbis 1 Pfd. Zucker, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 1 Stück Ingwer klar, schüttet die Frucht hinein und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

Rhabarber.

Man brüht den geschälten Rhabarber ab, läßt dann Wasser und Zucker mit Zimt oder Citronenschale zusammen aufkochen, schüttet den Rhabarber hinein und läßt ihn mürbe kochen. Die Sauce macht man mit Kartoffelmehl eben.

Kleine grüne Gurken.

Kleine Gurken von etwa 3 cm Länge wischt man ab, streut Salz darauf und läßt sie eine Nacht im Keller stehen, wischt sie dann trocken ab, legt sie in einen Topf und gießt gewöhnlichen Essig kalt darauf, läßt sie 3—4 Tage damit stehen, gießt den Essig ab, kocht ihn auf, giebt die Gurken dazu und läßt sie so lange kochen, bis sie grün sind und giebt sie auf ein Sieb. Dann kocht man Weinessig auf und läßt ihn kalt werden, legt die Gurken mit Dill, Lorbeerblatt, kleinen Schalotten und Nelkenpfeffer ein und gießt den erkalteten Essig darüber. Sollte der Essig nach einigen Tagen trübe werden, gießt man ihn ab, kocht ihn noch einmal auf und gießt ihn erkaltet darauf.

Zuckergurken.

Man schält reife Gurken ab, schneidet sie der Länge nach auf, nimmt die Kerne heraus, salzt sie 2 Stunden ein wenig ein, trocknet sie sauber ab, schneidet sie in 5 cm breite und lange Stücke, kocht sie in halb Essig und Wasser nicht zu mürbe und legt sie auf eine Serviette. Dann nimmt man auf 4 Pfd. Gurken 1 l Weinessig, 3 Pfd. geschlagenen Zucker, ferner 20 g Zimt und 10 g ganze Nelken, in ein Mullläppchen eingebunden, kocht es zusammen auf, schüttet die Gurken hinein und läßt sie 10—15 Minuten langsam kochen. Nun nimmt man die Gurken vorsichtig heraus, läßt den Saft noch etwas einkochen, gießt ihn dann ohne Zimt und Nelken kochend über die in Steintöpfe oder Gläser gelegten Gurken und verdeckt sie mit einem beschwerten Brett.

Rumfrüchte.

Man giebt 1 Pfd. Erdbeeren mit 1 Pfd. Puderzucker und $\frac{1}{2}$ l besten Rum in einen Topf oder Hafen und läßt dies zugedeckt im Keller stehen. Dann nimmt man Gartenhimbeeren und wieder 1 Pfd. Puderzucker, aber keinen Rum, rührt alles gut durch und läßt es ebenfalls zugedeckt stehen. Man kann hierzu alle Früchte nehmen, nur nicht Äpfel und Tütebeeren. Beim Zusammenthun und Umrühren muß man darauf achten, daß die Früchte nicht zerfallen.

Früchte mit Weinstein säure.

Auf 3 Pfd. Früchte rechnet man 40 g Weinsäure, welche mit $1\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser aufgelöst wird. Ist die Lösung erkaltet, gießt man sie über die Frucht und läßt sie 24 Stunden stehen. Dann drückt man den Saft durch ein Tuch, giebt 4 Pfd. feinen Zucker dazu und rührt so lange, bis der Zucker geschmolzen ist. Der Saft wird mit den Früchten in Flaschen gefüllt, die mit neuen Korken verschlossen und an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahrt werden.

Man kann auch auf 5 Pfd. Frucht 1 l Wasser, 70 g Weinsäure und $7\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker nehmen.

Walnüsse.

Die Nüsse müssen vor Johannis gepflückt werden, weil sie dann noch kein Holz gesetzt haben. Man prickelt sie mit einer Gabel, legt sie 9—10 Tage in kaltes Wasser, welches man jeden Tag wechselt, kocht sie dann in kochendem Wasser nicht zu mürbe, legt sie auf ein Sieb und läßt sie abtropfen. Nun nimmt man auf 1 Pfd. Walnüsse 1 Pfd. Zucker, kocht den Zucker mit $\frac{3}{8}$ l Wasser klar und gießt ihn kochend über die Nüsse, deckt sie zu und läßt sie 3—4 Tage stehen. Dann gießt man den Saft vorsichtig ab, kocht ihn so lange, bis er nicht mehr schäumt, und giebt ihn kochend über die Nüsse.

Wenn man den Zucker aufkocht, thut man gleich 9 g Zimt, einige Nelken und etwas Citronenschale dazu.

Marmelade.

Zu Marmelade nimmt man saubere Herzkirichen, kleine Vogelkirichen, helle und dunkle Stachelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und Erdbeeren. Auf 1 Pfd. Frucht rechnet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Puderzucker und etwas gestoßene Vanille. Man läßt alles $\frac{1}{2}$ Stunde unter Schäumen kochen, bis es eine gleichmäßige Farbe hat. Dann wird es in Gläser gefüllt, etwas Salicylsäure darüber gegossen und zugebunden.

Quittenmus.

Man setzt die Quitten, aus welchen die Blume entfernt ist, mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt sie so lange kochen, bis die Haut der Quitten sich gut abschälen läßt. Dann schabt man das Fleisch vom Gehäuse ab und rechnet beim Einkochen desselben auf 1 Pfd. Quitten knapp 1 Pfd. Zucker und etwa 1 Theelöffel voll Essig. Damit die Masse recht klebrig und rot wird, nimmt man ein gut Teil Kerne aus den Gehäusen, thut sie in ein Mullläppchen und läßt sie mit aufkochen. Nun läßt man alles ungefähr 3 Stunden zu Mus kochen und nimmt auf 12 l (10 Pfd.) Quitten für 20 Pfg. Cochenille, damit das Mus recht schön rot wird. Man kann auch die Haut und den Abfall, wenn sie in einem Nebenkessel tüchtig gekocht und dann durch ein Sieb gerührt sind, zu dieser Masse nehmen, oder sonst hiervon Quitten-gelee oder Quittenjaft kochen. Ist die Masse schön breiig gekocht, rührt man sie durch ein Drahtsieb und läßt sie in einer Schale oder Auslaufform erkalten, aus welcher man sich später Stücke in beliebiger Form schneidet.

Tomaten.

Die grünen Tomaten legt man in kochendes Wasser und läßt sie einmal aufkochen, nimmt sie heraus und zieht sie noch heiß ab. Hierauf werden sie 24 Stunden in Essig gelegt und auf ein Sieb geschüttet. Man rechnet auf 1 Pfd. Frucht $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und 1 Stange Vanille; hiermit läßt man sie so lange kochen, bis sie sich mit einer Gabel durchstechen lassen.

Dicke Bickbeeren (zur Suppe).

1 Faß oder 10 l Bickbeeren wäscht man, giebt sie auf ein Sieb und läßt sie unter fortwährendem Rühren auf nicht zu starkem Feuer in einem Kessel $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, füllt sie dann in saubere mit Salicil ausgespülte Krufen und verklebt dieselben mit Pergamentpapier. Beim Gebrauch giebt man Wasser auf die Bickbeeren, läßt sie tüchtig kochen, gießt sie durch ein Sieb und ebnet die Suppe mit Kartoffelmehl und schmeckt sie nach Zucker ab.

Pfirsiche und Aprikosen.

Die nicht zu reifen Früchte schält man, nimmt den Stein heraus, schneidet die Frucht in zwei oder drei Teile, schlägt einige Steine durch und entfernt die Kerne daraus, zieht die Haut ab und legt sie mit den vorher gewogenen Fruchtstücken in eine Porzellanbüchse. Auf 1 Pfd. Frucht kocht man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit $\frac{1}{4}$ l Wasser klar unter Schäumen, giebt $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Weinessig daran, läßt es abkühlen und gießt es kalt über die Früchte. Am zweiten Tage kocht man es wieder ohne die Früchte auf und gießt es wieder nach dem Erkalten über die Früchte, am dritten gleichfalls, nur daß zuletzt die Früchte hineingelegt werden, um einmal aufzuwellen.

Gefochter Himbeersaft (oder von anderen Früchten).

Die Frucht wird ausgerungen, dann der gewonnene Saft gewogen. Man rechnet auf 1 Pfd. Saft $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker. Dies setzt man zusammen in einem Kessel aufs Feuer und läßt es so lange kochen, bis es ausgeschäumt ist. Wenn der Saft abgekühlt ist, füllt man ihn in Flaschen und klebt dieselben zu. Bei Johannisbeeren macht man die Beeren erst ab, läßt sie in einem Kessel auf gelindem Feuer heiß werden, wringt sie durch ein Tuch, nachdem sie abgekühlt sind und verfährt dann ebenso wie beim Himbeersaft. Kirschsafft dergleichen.

Bohnen als Kompott.

Junge Brechbohnen zieht man ab, bricht sie einmal durch und salzt sie eine Nacht ein. Am nächsten Tage kocht man sie in halb Essig und halb Wasser so lange, bis sie ganz grün sind und legt sie dann auf ein Sieb. Man rechnet auf einen tiefen Teller Bohnen $\frac{1}{2}$ l Weinessig, 1 Pfd. Zucker, 3 Gewürznelken und ein wenig ganzen Zimmt. Man lasse die Bohnen so lange kochen, bis sie klar sind.

Reife Stachelbeeren.

Die Stachelbeeren werden, nachdem sie abgemacht und gewaschen sind, auf ein Sieb gelegt. Auf 1 Pfd. Frucht rechnet man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker. Den Zucker kocht man mit $\frac{1}{8}$ l Wasser klar, giebt $\frac{1}{4}$ Stange Vanille daran und die abgetropften Stachelbeeren. Unter Schäumen läßt man sie 40 Minuten langsam kochen.

Unreife Stachelbeeren.

Nachdem die Stachelbeeren abgemacht sind, werden sie, wenn sie sandig sind, gewaschen und auf ein Sieb gelegt.

Man rechnet auf 1 Faß (10 l) Stachelbeeren 8 Pfd. Zucker, 10 g Salicilpulver und auf 1 Pfd. Zucker $\frac{1}{8}$ l Wasser. Zucker und Wasser werden klar gefocht. Dann kocht man darin die Beeren, nachdem man das Pulver hinzugethan, unter ständigem Rühren, bis sie mürbe sind.

Salicilkirichen.

1 Pfd. ausgesteinte Kirichen, $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker, $\frac{1}{2}$ g Salicilpulver, 1 Eßlöffel guten Rum rührt man tüchtig um, bis der Zucker aufgelöst ist.

Buddings, Speisen und Gelees.

Budding.

$\frac{1}{2}$ l Milch wird mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Weizenmehl auf dem Feuer abgerührt. Dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Sahne und thut sie mit 10 Eidottern, 65 g Zucker, etwas Kardamom und dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß hinzu. Das Ganze läßt man 1 Stunde kochen.

Budding auf andre Art.

150 g Butter läßt man auf dem Feuer zergehen, rührt 200 g Mehl, das man mit $\frac{1}{2}$ l Milch angerührt hat, darunter, bis die Masse vom Kochtopf abläßt, thut 12 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas Zimt, die Schale 1 Citrone und das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu und läßt alles $2\frac{1}{2}$ Stunden kochen.

Budding ohne Butter.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Kartoffelmehl und ebensoviel Weizenmehl wird mit $\frac{3}{4}$ l Milch auf dem Feuer abgerührt. Dazu fügt man 12 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Puderzucker, 65 g geriebene süße Mandeln, auch einige bittere, 1 Prise Salz, die Schale 1 Citrone und das zu Schaum geschlagene Eiweiß und läßt das Ganze 2 Stunden kochen.

Abgerührter Budding mit Butter.

1 l Milch kocht man mit 300 g Butter und ebensoviel Zucker auf, rührt 300 g Mehl hinein und das Ganze

so lange, bis es vom Kochtopfe abläßt. Darauf fügt man 18 Eigelb, die Schale 1 Citrone und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und läßt alles zusammen 2 Stunden kochen.

Citronenpudding.

15 Eidotter werden mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und dem Saft von 2 Citronen auf schwachem Feuer zu einem weichen Brei gerührt, dann in eine Schüssel gethan und so lange gerührt, bis die Masse etwas dick ist. Darauf fügt man $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker hinzu, auf dem man vorher 2 Citronen abgerieben hat, und rührt alles noch so lange, bis es glatt und blank ist. Dann mischt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine Form und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Darauf nimmt man die Form aus dem Ofen, läßt sie 3—4 Minuten stehen und stürzt sie vorsichtig. Als Sauce giebt man Weincreme zum Pudding.

Egyptischer Klob für 4 Personen.

Man vermischt $\frac{1}{4}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter mit 4 Eidottern, etwas Kardamom, gehackten Mandeln (für 5 Pfg.), $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{3}{4}$ Pfd. gestoßenem Brot und dem zu Schaum geschlagenen Eiweiß, fügt die Schale $\frac{1}{2}$ Citrone hinzu und läßt das Ganze $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Dann formt man davon einen Klob und bindet ihn in Gaze oder Mull ein. Inzwischen hat man 1 Pfd. Backpflaumen in Wasser, mit Zucker, Zimt und etwas Zitronenschale aufgesetzt und $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gekocht. In die Mitte der Pflaumen legt man sodann den Klob und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und, nachdem man ihn umgekehrt hat, eine weitere halbe Stunde. Darauf legt man ihn auf eine Schüssel, ebnet die Pflaumen und legt sie herum.

Erbsenpudding.

12 Eidotter und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde tüchtig, bringt sie mit 1 Pfd. gekochten und durchgeriebenen Erbsen in einen Topf, thut 85 g süße und 100 g bittere Mandeln, die Schale einer Citrone und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und läßt alles 2 Stunden kochen. Zum Erbsenpudding bereitet man Wein- oder Pflaumen-
saucé.

Grieff- oder Reismehlpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter kocht man mit $\frac{1}{2}$ l Milch auf, rührt ferner $\frac{1}{2}$ Pfd. Grieffmehl mit $\frac{1}{2}$ l Milch an, giebt dies unter vielen Umrühren zu der kochenden Masse und rührt es so lange, bis es vom Kochtopf abläßt. Dann schlägt man 4 ganze Eier und 10 Eidotter in einer Schüssel zusammen mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, der Schale 1 Citrone und 2 Messerspitzen Kardamom tüchtig durch, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebene Mandeln, auch 4 bittere, und das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu und läßt alles 2 Stunden kochen.

Kartoffelpudding ohne Butter.

14 Eidotter rührt man mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker recht schaumig, giebt die Schale und den Saft $1\frac{1}{2}$ Citrone, $1\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebene Mandeln, darunter 6 bittere, und das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu, rührt alles gut durcheinander und läßt es 2 Stunden kochen.

Kartoffelpudding ohne Butter. (Andre Art.)

8 Eigelb, 185 g Puderzucker, die geriebene Schale einer Citrone, 10 bittere, 10 süße gebrühte und fein gehackte Mandeln, 1 Eßlöffel Rum und 500 g geriebene, am Tage vorher gekochte Kartoffeln werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann

wird das zu festem Schaum geschlagene Eiweiß hinzugethan. Nachdem das Ganze in eine Puddingform gethan ist, läßt man es 2 Stunden kochen.

Ein Weincreme schmeckt sehr schön dazu.

Kartoffelpudding mit Butter.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 12 Eigelb und (nach und nach) $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang durcheinander, giebt dann $\frac{1}{4}$ Pfd. gehackte Mandeln, darunter 6 bittere, die Schale und den Saft 1 Citrone, $1\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Kartoffeln, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl und das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu und läßt die Masse 2 Stunden kochen.

Makkaronipudding.

(In Gesellschaft für 18 Personen, sonst für 8 Personen).

Man schmilzt 100 g Butter, 2 Eßlöffel Mehl und 2 Messerspitzen Zwiebeln, fügt je $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebenen Schweizer- und Parmesankäse, $\frac{1}{2}$ Pfd. feingehacktes, gekochtes Rauchs fleisch oder $\frac{3}{4}$ Pfd. mageren Schinken, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ l süße Sahne, 1 Messerspitze Cayennepfeffer, 1 Theelöffel Salz und endlich $\frac{1}{2}$ Pfd. abgekochte, in kleine Stücke geschnittene Makkaroni hinzu und rührt alles gut durcheinander. Dann thut man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Brot bestreute Form und läßt sie 1 Stunde kochen.

Der Makkaronipudding wird mit hellbrauner Champignonsauce gereicht.

Mandelpudding.

150 g Kartoffelmehl, ebensoviel Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. feingehackte Mandeln, darunter 6 Stück

bittere werden mit $\frac{3}{4}$ l Milch auf dem Feuer abgerührt und vom Feuer genommen. Dann fügt man 12 Eidotter, 130 g Zucker (beides gut gerührt), die Schale 1 Citrone und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu und läßt die Masse in einer Form 2 Stunden kochen. Der Mandelpudding wird mit Weincreme auf den Tisch gebracht.

Mudelpudding.

1 $\frac{1}{2}$ l Milch kocht man mit 65 g geriebenen Mandeln, auch drei bitteren, auf, streut 200 g gebrochene Fadennudeln in die Milch und läßt dies zu einer ebenen Masse kochen. Dann thut man sie in eine Form, giebt 1 Messerspitze Salz, 65 g Zucker, die Schale $\frac{1}{2}$ Citrone, 5—6 Tropfen Citronensaft, 6 Eidotter und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu, rührt alles gut durch und läßt es noch 1 Stunde kochen.

Plumpudding (einfach).

10—12 alte Semmeln werden in $\frac{1}{2}$ l Milch aufgeweicht. Indessen zerrührt man 200 g Butter, Rindermark oder Nierenfett, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 6 Eidotter, 1 Eßlöffel Rum, 1 Prise Salz, die Schale von 1 Citrone, je 1 Messerspitze Kardamom und Muskatblüte, für 10 Pfg. feingehackte Mandeln, 65 g Rosinen und endlich die durch ein Sieb gedrückte Semmel hinzu, rührt alles gut durcheinander und läßt es 3 Stunden kochen.

Plumpudding für 16 — 20 Personen.

15—18 einen Tag alte Semmeln werden sorgfältig geschält, höchstens 2 Minuten in kalte Milch gelegt, gut ausgedrückt und gehackt. Dann nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter oder Rindermark und Butter zur Hälfte, zerrührt sie, thut 12 Eidotter, 1 Eßlöffel Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas

Muskatblüte, Kardamom und die Schale 1 Citrone daran. Nachdem man alles gut zusammen gerührt hat, fügt man ferner die gehackten Semmeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. gewaschene, ausgelesene Sultaninen, 1 kleines Weinglas guten Rum oder Arrak, für 25 Pfg. in Würfel geschnittene Succade (kandierte Drangenschale) und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu, mengt alles gut durcheinander, thut es in die Form und läßt es 3 Stunden kochen. Als Sauce nimmt man Wein-creme.

Schnellpudding.

Man süßt $\frac{1}{2}$ l Milch mit Zucker und gießt sie zur Hälfte in einen Topf, in den man 6 Eier geschlagen hat. In der übrigen Milch weicht man für 25 Pfg. frische Zwiebäcke, die man stark mit Butter bestrichen hat, nicht zu lange ein. Ferner mischt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Korinthen mit etwas Zimt und Citronenschale (am besten auf einem Teller). Nun legt man in eine Form eine Lage Zwieback, streut von dem gemischten Gewürz darüber, füllt einige Eßlöffel Milch mit Ei darauf und läßt das Ganze $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen.

Schokoladenpudding.

175 g Mehl, ebensoviel Butter und $\frac{1}{2}$ l kalte Milch werden glatt gerührt, dann aufs Feuer gebracht und so lange gerührt, bis die Masse vom Kochtopf abläßt. Darauf läßt man sie erkalten, giebt $\frac{1}{4}$ Pfd. Schokolade, 10 Eidotter, etwas Zimt, die Schale 1 Citrone, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß daran und läßt das Ganze 2 Stunden kochen.

Zum Schokoladenpudding pflegt man Vanillensauce zu bereiten.

Schwarzbrotpudding.

150 g Zucker rührt man mit 9 Eidottern $\frac{1}{4}$ Stunde, fügt 150 g geriebenes Schwarzbrot, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schokolade,

ebensoviel feingehackte Mandeln und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Dies alles läßt man 2 Stunden kochen und bereitet dazu Vanillensauce.

Schwarzbrot pudding andrer Art.

1 $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebenes Schwarzbrot röstet man in einer Bratpfanne mit 200 g Butter hellbraun, bringt es darauf in eine Schüssel und rührt es, bis es abgekühlt ist. Dann schlägt man 6 ganze Eier, 6 Dotter und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker schaumig, giebt die Schale 1 Citrone, je 2 Messerspitzen Zimt und gestoßene Nelken, 1 Messerspitze Salz, das Schwarzbrot, $\frac{1}{4}$ l süße Sahne, $\frac{1}{2}$ Pfd. gut gewaschene und verlesene Korinthen und das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu, rührt alles durcheinander und läßt es 2 Stunden kochen. Vanillensauce.

Schwemmpudding.

300 g Butter werden in $\frac{3}{4}$ l Milch aufgekocht, und mit 340 g feinem Weizenmehl abgerührt. Dann giebt man 20 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, die Schale 1 Zitrone und das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu und läßt alles 2 Stunden kochen.

Semmel pudding.

65 g Butter oder Schmalz werden zerrührt, 4 Eidotter, $\frac{3}{4}$ Pfd. geriebene Semmel, 30 g Mehl 65 g Zucker, die Schale 1 Zitrone, 1 Messerspitze Kardamom, 2 Prisen Salz, 1 l kalte Milch und das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gemischt. Dann kocht man die Masse 2 Stunden und giebt den Pudding mit Backobst zu Tisch. Will man den Semmelpudding aber als Dessert geben, so thut man noch für 10 Pfg. gehackte Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfd. Rosinen an die Masse, bevor man sie kocht.

Banillepudding.

Je $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter und Mehl werden in $1\frac{1}{2}$ l Milch abgerührt und 16 Eidotter und das zu Schaum geschlagene Eiweiß, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Stange Vanille, Mandeln und Succade (kandierte Drangenschalen) hinzugethan. Kochzeit 2 Stunden.

Speise.

Man rührt 2 ganze Eier und 5 Dotter mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Puderzucker und der abgeriebenen Schale 1 Citrone $\frac{3}{4}$ Stunde und thut dann den Saft der Citrone hinzu. Inzwischen hat man 18 g weiße Gelatine in $\frac{1}{4}$ l Weißwein oder Wasser aufgelöst und giebt sie unter tüchtigem Umrühren dazu. Ist die Speise fest geworden, stürzt man sie und reicht sie mit Fruchtsauce.

Fruchtspeise.

Man vermischt beliebigen Fruchtsaft mit Wasser nach Geschmack, nimmt zu 1 l Flüssigkeit 12 Tafeln weiße oder rote Gelatine und löst sie in dem erwärmten Saft auf, nachdem man sie einzeln durch kaltes Wasser gezogen hat.

Die Speise wird am besten schon am Abend vor dem Gebrauch bereitet und in einer hübschen Schüssel kalt gestellt.

Apfelspeise.

2 Pfd. geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel werden in $2\frac{1}{2}$ l Wasser und mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker weich gekocht, dann in eine Schüssel durch ein Sieb gegeben und gerührt, bis die Masse kalt ist. Darauf fügt man den Saft und die Schale von 2 Citronen hinzu, ferner 85 g rote in $\frac{1}{4}$ l warmem Wasser aufgelöste Gelatine, wenn diese beinahe kalt ist, und bringt die Apfelspeise mit Schlagahne oder Vanillensauce auf den Tisch.

Citronen- und Apfelsinenspeise.

10 Eidotter rührt man mit $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker, der auf dem Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft von 2 Citronen 1 Stunde lang recht schaumig, füllt dann das zu Schaum geschlagene Eiweiß, 34 g weiße in $\frac{1}{8}$ l Wasser aufgelöste Gelatine, wenn sie etwas erkaltet ist, dazu, rührt das Ganze einigemal um und schüttet es schnell in eine Glasschale. Zur Bereitung der Apfelsinenspeise nimmt man außer den obigen Zuthaten noch die Schale und den Saft einer Apfelsine hinzu.

Blancmanger.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Chokolade löst man mit $\frac{1}{2}$ l Wasser, 2 Eßlöffeln Zucker, etwas gestoßener Vanille und 7 Tafeln weißer Gelatine auf, die man vorher durch kaltes Wasser gezogen hat. Ist die Masse völlig abgekühlt, thut man $\frac{1}{4}$ l geschlagene Sahne dazu, rührt sie einigemal um und schüttet sie schnell in eine Glasschale. Ferner löst man 5 Tafeln rote Gelatine in $\frac{1}{8}$ l Wasser und $\frac{1}{8}$ l Fruchtsaft und mit 3 Eßlöffeln Zucker auf, schlägt wieder $\frac{1}{4}$ l Schlagfahne, thut sie, wenn die Masse abgekühlt ist, dazu, und schüttet sie dann über die inzwischen dick gewordene braune Masse. Zuletzt löst man nochmals 5 Tafeln weiße Gelatine in $\frac{1}{4}$ l Milch, mit $\frac{1}{4}$ Stange gestoßener Vanille und 2 Eßlöffeln Zucker auf, schlägt $\frac{1}{4}$ l Sahne, giebt die Gelatine dazu, rührt dies, bis es etwas dick wird und schüttet es über die rote Masse. Hierzu reicht man Biskuits oder Baisers.

Blancmanger.

$1\frac{1}{4}$ l süße Sahne kocht man mit $\frac{1}{4}$ Pfd. feingehackten Mandeln, worunter 10 bittere, und 1 Stange in Streifen geschnittene Vanille auf und schlägt das Ganze durch ein Sieb. Inzwischen hat man 15 Tafeln weiße Gelatine in $\frac{1}{4}$ l Wasser

aufgelöst, giebt dies und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker zu der Sahne und teilt sie in 2 Teile. In der einen Hälfte löst man $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene Schokolade auf und thut davon $\frac{1}{3}$ in eine Mehlspeisenform, läßt es fest werden, giebt dann von der weißen Hälfte $\frac{1}{3}$ darüber und so abwechselnd, doch muß eine Schicht immer dick sein, bevor die andre darüber geschüttet wird. Ist die Speise erkaltet, wird sie gestürzt.

Kalte Schokoladenspeise.

Man setzt $\frac{3}{4}$ l Milch aufs Feuer, rührt 200 g Reismehl mit ebensoviele Milch an und schüttet dies in die kochende Milch, läßt sie damit 15 Minuten kochen, fügt 120 g Schokolade und 200 g Zucker hinzu und läßt alles weitere 5 Minuten kochen. Vanillensauce.

Kalte Schokoladenspeise.

Man setzt $2\frac{1}{2}$ l süße Sahne aufs Feuer, giebt 1 Pfd. in Stücke gebrochene Schokolade, 1 Stück Vanille und Zucker nach Geschmack dazu. Wenn die Masse kocht, schlägt man 24 Eidotter hinein, nimmt sie bald darauf vom Feuer und giebt 50 g in Wasser aufgelöste Gelatine dazu, rührt die Masse häufig um, damit sie schneller abkühlt, und thut sie dann in eine Mehlspeisenform.

Schokoladenspeise mit Schlagjahne.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Schokolade löst man in $\frac{1}{2}$ l Wasser und mit ungefähr 40 g weiße Gelatine auf. Dann schlägt man 1 l Schlagjahne zu recht festem Schaum, und giebt 1 Stange gestoßene Vanille, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und die etwas abgekühlte Schokolade unter fortwährendem Rühren zu der Schlagjahne.

Geburtstagsspeise.

Man kocht $1\frac{1}{2}$ l süße Sahne mit $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gehackten Mandeln, $\frac{1}{2}$ Stange in Streifen geschnittene Vanille und $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker auf, zieht das Ganze mit 8 Eidottern ab, thut 45 g in warmem Wasser aufgelöste rote Gelatine dazu und rührt dies so lange, bis die Gelatine sich nicht mehr setzen kann.

Zu dieser Speise bereitet man Vanillensauce.

Kaffeespeise.

Auf 1 l süße Sahne nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 8 Eidotter, 40 g weiße Gelatine und einen von 75 g gemahlenem guten Kaffee bereiteten Extrakt (ungefähr 2 Tassen voll). Dies setzt man kalt aufs Feuer und schlägt es mit einem Quirl so lange, bis es aufpufft.

Man thut gut, diese Speise einen Tag vor dem Gebrauch zu bereiten, und reicht sie ohne Sauce.

Römische Eier.

1 l süße Sahne wird mit $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebenen Mandeln und 1 Stange Vanille gekocht und durch ein Sieb gegeben, dann ungefähr 40 g weiße aufgelöste Gelatine, 3 Eßlöffel Zucker hinzu gefügt, alles gut durch gerührt, in ausgeblasene Eier gefüllt und auf Salz zum Erkalten gestellt. Dann kocht man 1 Flasche Weißwein mit 1 Pfd. Zucker auf, thut Saft und Schale 1 Citrone und 40 g rote Gelatine dazu und gießt dies in eine Schale zum Kaltwerden. Kurz vor dem Anrichten schält man die Eier behutsam, schneidet sie durch und garniert die Speise damit.

Nußspeise.

Man bereitet 30 Walnüsse vor, dreht sie durch die Mandelmühle und läßt sie in $\frac{1}{4}$ l Milch einige Minuten

kochen, verrührt inzwischen 5 Eidotter mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, gießt die Milch vorsichtig hinzu, ferner 10 g aufgelöste weiße Gelatine und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier. Hierzu reicht man Schlagrahm, die man mit Zucker gesüßt und mit Vanille gewürzt hat.

Erbse nspeise.

$\frac{3}{4}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 24 Eidotter, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, die Schale und der Saft von 2 Citronen, $\frac{1}{2}$ Pfd. gute, gekochte durchgeriebene Erbsen werden zusammen gerührt, zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzugerührt. Alles läßt man in einen Mehlspeisenrand $1\frac{1}{2}$ Stunden backen.

Flammeri von Griesmehl.

1 Eßlöffel Butter mit 1 l Milch, 1 Prise Salz, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Stg. Vanille, 8 gehackte bittere Mandeln aufkochen lassen, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Griesmehl mit $\frac{1}{2}$ l Milch glatt gerührt, zu der kochenden Masse gegeben und 10 Minuten kochen lassen, mit Eidotter abziehen und zuletzt den Eierschnee d'runter rühren.

Roter Flammeri.

1 l Milch, 100 g Zucker, für 10 Pfg. gestoßene bittere Mandeln und etwas Vanille oder Citronenschale bringt man zum Kochen und rührt dann 30 g in einer Tasse mit kochendem Wasser aufgelöste rote Gelatine dazu, thut alles in eine mit Wasser ausgespülte Form und läßt es erkalten. Man reicht den Flammeri mit Vanillensauce.

Flammeri von Weizenmehl.

$1\frac{1}{2}$ l Milch wird mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gehackten Mandeln, wenig Vanille und 1 Theelöffel Salz

aufgekocht. Dann rührt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Weizenmehl mit $\frac{3}{4}$ l Milch glatt, giebt es zu der kochenden Masse, läßt es aufstoßen, schlägt 8 Eier hinzu, rührt alles gut durch, läßt es noch einmal aufstoßen und thut es dann in eine ausgespülte Form.

Fruchtsaftspeise (Mädchen=Erröten).

Das Weiße von 4 Eiern schlägt man mit $\frac{3}{4}$ l beliebigem Saft 1 Stunde, schmeckt es nach Zucker und giebt $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Maraschino oder guten Weißwein dazu. Nun löst man 50 g rote Gelatine mit 2 kleinen Tassen heißem Wasser auf, thut sie, nachdem sie etwas abgekühlt ist, zu der Masse und rührt diese so lange, bis sie sich gebunden hat. Dann füllt man sie in eine Glasschlüssel, stürzt sie nicht und giebt Schlagjahne oder Vanillensauce dazu.

Speise Fürst Pückler.

$1\frac{1}{2}$ l süße Sahne wird zu festem Schaum geschlagen und in 3 Teile geteilt. 1 Teil vermischt man mit 6 Tafeln weißer in $\frac{1}{2}$ Tasse warmem Wasser aufgelöster und durch ein Sieb gegossener Gelatine, $\frac{1}{2}$ Stange feingestoßener Vanille, 3 Eßlöffeln Puderzucker, giebt dies in eine mit Wasser ausgespülte Mehlspeisenform und legt 1 Schicht kleine Makronen darüber. Den 2. Teil vermischt man mit 6 Tafeln roter in $\frac{1}{8}$ l Wasser aufgelöster Gelatine, 3 Eßlöffeln Zucker, 3—4 Eßlöffeln Maraschino, bringt es in die Form über die erste Masse und legt wieder 1 Schicht Makronen darauf. Den 3. Teil vermischt man mit $\frac{1}{4}$ Pfd. in $\frac{1}{8}$ l Wasser aufgelöster Schokolade und 6 Tafeln weißer Gelatine, die mit der Schokolade zusammen aufgelöst sind, giebt dies über die vorhergehende Masse, läßt alles kalt werden, stürzt es um und reicht es ohne Sauce.

Simbeermehlspeise (Alpenglühen).

Man schlägt $\frac{3}{4}$ l Schlagrahne mit Eiweiß zu festem Schaum, giebt $\frac{1}{2}$ l Himbeersaft, 25 g in $\frac{1}{8}$ l Wasser aufgelöste rote Gelatine dazu und das Ganze in eine Glasschale, in der man es mit Biskuit auf den Tisch bringt.

Simbeermehlspeise (Alpenglühen).

1 l süßer Rahm und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker werden gut zusammen aufgekocht. Ist er abgekühlt, thut man $\frac{1}{2}$ l Himbeersaft und zuletzt 50 g (aufgelöste) rote Gelatine dazu und bringt das Ganze in eine tiefe Schüssel. Vanillensauce.

Mafronenspeise.

Man kocht 1 l Milch zusammen mit einer in Streifen geschnittenen Stange Vanille und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker auf, rührt dann 140 g Kartoffelmehl mit etwas Milch an und zu der Masse und läßt sie aufstoßen. Dann schlägt man 20 Eigelb, fügt sie mit dem zu Schaum geschlagenem Eiweiß von 12 Eiern hinzu, läßt das Ganze nochmals aufstoßen, schüttet es in eine Glasschale und belegt es, nachdem es erkaltet, dicht mit Mafronen. Bevor man die Speise anrichtet, füllt man Schlagrahne darüber.

Mafronenspeise (Engelspeise).

Man schlägt $\frac{1}{2}$ l Schlagrahne, fügt 130 g Zucker und 10 g gelöste weiße Gelatine hinzu, legt für 25 Pfg. kleine Mafronen hinein und giebt eine dicke Kirschsauce dazu.

Kalte gestreifte Mehlspeise.

Man läßt $1\frac{1}{2}$ l Milch mit Vanille und $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandeln, worunter 8 bittere, langsam $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und gießt sie durch ein Sieb. Ferner fügt man 100 g Kartoffelmehl

hinzu, 6 Eier, 115 g Zucker und 1 Löffel kalte Milch, rührt dies gut durch und läßt es unter fortwährendem Umrühren 5 Minuten langsam kochen. Zu gleicher Zeit hat man $\frac{1}{2}$ l Fruchtsaft und $\frac{1}{2}$ l Wasser mit ausreichendem Zucker und 100 g Kartoffelmehl gekocht und füllt nun die weiße und rote Masse streifig in eine Form. Wenn sie kalt ist, stürzt man sie und giebt sie mit Vanillensauce.

Warme Bunschmehlspeise.

Man kocht von $1\frac{1}{4}$ l Milch, 200 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und 20 Eigelb einen Creme, indem man alles auf dem Feuer abschlägt, fügt 2 Messerspitzen Zimt, zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu und läßt die Masse abkühlen. Ferner weicht man in starkem Theerum, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und dem Saft von 3 Citronen für 12 Pfg. Zwieback so ein, daß man ein festes Mus erhält, füllt die Hälfte des Cremes in eine Randform, läßt ihn backen, bis er etwas fest wird, legt das Mus darauf, füllt dann den übrigen Creme darüber und läßt das Ganze noch $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Kalte Reispespeise von ganzem Reis.

Man läßt 2 Pfd. ganzen Reis dreimal aufkochen, indem man jedesmal frisches Wasser nimmt, giebt dann 3 l Milch dazu, ferner für 10 Pfg. geriebene bittere Mandeln, 2 Prisen Salz und 1 Stange Vanille. Ist der Reis mürbe gekocht, thut man $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und 2—3 tüchtig geschlagene Eier hinein, läßt dies aufstoßen und füllt es in eine Form. Hierzu Fruchtsauce.

Sagospespeise.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Sago rührt man in $\frac{3}{4}$ l Wasser und ein wenig Zitronenschale so lange auf dem Feuer, bis es kocht.

Dann gießt man $\frac{1}{2}$ l Erdbeer- oder Himbeersaft dazu, rührt dies klar und giebt es in eine ausgespülte Form.

Ist die Speise erkaltet, stürzt man sie und reicht sie mit Vanillensauce.

Schweizerspeise.

$\frac{1}{2}$ Pfd. fein geriebene süße Mandeln, worunter einige bittere, rührt man mit 2 ganzen Eiern 10 Minuten, thut dann 10 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Puderzucker, die Schale 1 Citrone, 1 kleine Tasse geriebene Semmel und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu, rührt alles leicht um und bäckt es in einer Aufschüssel bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde.

Sahnespeise.

1 l Sahne und 4 Eiweiß schlägt man, jedes für sich, zu steifem Schaum, thut dann beides zusammen und fügt 20 g Puderzucker, $\frac{1}{2}$ Stange fein gestoßene Vanille und 25 g in $\frac{1}{4}$ l heißem Wasser aufgelöste Gelatine, wenn sie fast kalt ist, hinzu, rührt alles schnell um und schüttet es in eine Kristallschale.

Süße Sahnespeise.

2 l Sahne kocht man mit $\frac{5}{4}$ Pfd. Zucker, auf welchem 2 Citronen abgerieben sind, auf; ist sie etwas abgekühlt, giebt man $\frac{1}{2}$ l Weißwein, den Saft von 4 Citronen, und ungefähr 65 g in $\frac{1}{2}$ l Wasser gelöste rote Gelatine dazu. Diese Speise muß, damit sie fest wird, auf Eis gestellt werden oder 1 Tag lang stehen.

Banillenspeise von Sago.

5 l Milch kocht man mit 1 Stange Vanille, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 10 gehackten bitteren Mandeln und 1 gestrichenen Theelöffel Salz auf, giebt $1\frac{1}{2}$ Pfd. gewaschenen Sago dazu

und läßt ihn klar kochen, zieht das Ganze mit 9 Eidottern ab, läßt es einigemal aufstoßen und füllt es in die Formen. Hierzu giebt man eine Fruchtsauce.

Weincreme als Speise.

6 ganze Eier, 1 Theelöffel Kartoffelmehl, die auf $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker abgeriebene Schale 1 Citrone, den Saft von 2 Citronen und $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein schlägt man auf dem Feuer bis es dreimal aufstößt, und thut $3\frac{1}{2}$ Tafeln in $\frac{1}{4}$ Tasse Wasser aufgelöste weiße Gelatine hinzu.

Ganzer Reis.

Der Reis wird kalt aufgesetzt; sobald er kocht, wird er abgossen. Dies Verfahren wird dreimal wiederholt. Will man ihn mit Milch kochen, so gießt man so viel darauf, daß er dick kocht. Etwas Zucker, Salz und Citronenschale oder Zimt wird dazugethan. Sonst gießt man zum 4. Mal wieder Wasser auf, giebt ein kleines Stück Butter, etwas Zucker und Salz daran und läßt den Reis mürbe kochen. Durch das wiederholte Abgießen wird der Reis weißer.

Reis à la Trautmannsdorf.

$\frac{1}{2}$ Pfd. ganzen Reis läßt man mit 1 l Milch und 1 Stange Vanille gar kochen. Ist er erkaltet, thut man 34 g in $\frac{1}{8}$ l Wasser aufgelöste weiße Gelatine, etwas Arrak, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, sowie 1 l geschlagene Sahne hinzu, bringt alles in eine Form, stürzt es, sobald es fest ist und reicht es mit Kirchsauce.

Gefochte Eier.

Sauber gewaschene Eier legt man in siedendes Wasser und läßt sie, wenn das Gelbe pflaumenweich werden soll, 5 Minuten kochen, soll es hart werden, entsprechend länger.

Verlorne Eier.

Nur ganz frische Eier schlägt man in ein Gefäß mit kochendem Wasser, an das man Salz und nach Belieben auch etwas Essig gethan hat, und läßt sie darin wachsw weich kochen.

Spiegeleier.

Man schlägt die Eier schnell hintereinander, aber vorsichtig in eine Pfanne, in der man Butter hat zergehen lassen, bestreut sie mit etwas Pfeffer und Salz und bringt sie, sobald sie etwas fest geworden sind auf eine Schüssel, indem man sie aus der Pfanne auf diese gleiten läßt.

Senfeier.

Weich gekochte Eier durchschneidet man der Länge nach und übergießt sie mit Senfsauce (s. d.).

Rührei.

Ganze Eier quirlt man mit dem nötigen Salz und etwas Milch und thut nach Belieben Schnittlauch, in Würfel geschnittenen Schinken (Speck) oder Bückling hinzu, den man zerlegt und von Gräten möglichst befreit hat. Diese Masse wird in eine Pfanne, in der man nicht zu wenig Butter hat zergehen lassen, geschüttet, und sobald sie sich anzusetzen beginnt, strichweise mit einem Kochlöffel gerührt, bis sie dick, aber recht locker geworden ist.

Eierkuchen.

Zu $\frac{1}{2}$ 1 Milch und $\frac{1}{4}$ 1 Wasser rührt man nach und nach 1 Pfd. Weizenmehl, 1 gehäuften Theelöffel Salz, 4 Eidotter und 3 Messerspitzen gestoßenen Zimt so, daß die Masse glatt ist, und fügt dann das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier und 2 Eßlöffel kochendes Wasser hinzu. Man kann auch noch 1 Eßlöffel gekochte und geriebene Kartoffeln dazuthun und bäckt dies mit Butter und Fett (Schmalz) zur Hälfte in einer Pfanne.

Omelette.

Man schlägt 4 Eidotter zusammen mit 1 Eßlöffel Salz, ein wenig geriebener Citronenschale und 3 Prisen Salz recht schaumig thut zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu, und bäckt dies in einer Pfanne mit Butter.

Lübecker Omelette.

6 Eidotter schlägt man mit 1 Eßlöffel Zucker tüchtig durch, thut 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, 7 Eßlöffel süße Sahne, ungefähr $\frac{1}{4}$ Theelöffel Salz, ein wenig geriebene Citronenschale und endlich das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Dann läßt man reichlich $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter in einer Bratpfanne zergehen, gießt die Masse hinein und läßt sie auf gelindem Feuer hellbraun werden, wendet den Kuchen mit Hülfe eines Tellers um und bäckt die andere Seite ebenso. Man bringt ihn dann auf eine runde Schüssel, legt etwas Gelee oder sonst ein Kompott hinein, schlägt die eine Seite des Kuchens darüber und bestreut ihn mit Zucker.

Kartoffelpannkuchen.

Auf immer 3 große geschälte, gewaschene und geriebene Kartoffeln rechnet man 1 Ei, 1 Eßlöffel süße oder saure

Sahne und 4 Messerspitzen Salz, rührt das Ganze gut durch und bäckt davon kleine Kuchen in einer Bratpfanne, in der man Butter oder Fett, oder beides zur Hälfte hat zergehen lassen. Man bringt immer einen Eßlöffel der Masse in die Pfanne, streicht sie mit dem Löffel dünn auseinander und bäckt sie hellbraun.

Kartoffelpfannkuchen.

Auf immer 3 große geschälte, gewaschene und geriebene Kartoffeln rechnet man 1 Ei, 1 Eßlöffel süße oder saure Sahne und 4 Messerspitzen Salz, rührt das Ganze gut durch, läßt dann Butter oder Fett (Schmalz) in einer Bratpfanne zergehen, bringt einige Eßlöffel der Masse hinein, streicht sie mit dem Löffel dünn auseinander und bäckt sie auf beiden Seiten hellbraun.

Kartoffelpfannkuchen.

Einen gehäuften tiefen Teller geriebene rohe Kartoffeln, 2 Eier, 6 Eßlöffel süße Sahne, 1 Theelöffel Salz rührt man gut durch und bäckt kleine Kuchen davon.

Apfelauflauf.

$\frac{3}{4}$ l Milch rührt man mit 200 g Butter, 100 g Zucker und 135 g Mehl auf dem Feuer ab, thut dann 8 Eidotter, Gewürz nach Belieben hinzu, ferner das zu Schaum geschlagene Eiweiß und einen gehäuften Teller feingeschnittene Äpfel und bäckt das Ganze 1 Stunde.

Apfelauflauf anderer Art.

$\frac{1}{2}$ l Milch kocht man mit 65 g Butter auf, rührt 100 g Kartoffelmehl mit $\frac{1}{2}$ l Milch glatt, giebt dies unter fortwährendem Umrühren zu der kochenden Masse und rührt sie

noch so lange, bis sie vom Topfe läßt. Dann schüttet man sie in eine Schüssel, läßt sie abkühlen und thut 8 Eidotter und das zu Schaum geschlagene Eiweiß hinzu. Inzwischen hat man ganze, abgeschälte Äpfel, denen das Kernhaus ausgestoßen ist, in Wein, Wasser, Zucker und Zimt recht mürbe gekocht und vorsichtig auf ein Sieb gelegt, bis sie etwas abgekühlt. Dann bringt man die Äpfel in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform, belegt die Öffnung des Kernhauses mit Gelee oder Früchten, gießt die vorher bereitete Masse darüber, bestreut sie mit 1 Theelöffel Zucker und bäckt das Ganze 1 Stunde bei nicht zu starker Hitze.

Citronenauflauf.

Das Gelbe von 8 Eiern rührt man mit 120 g Zucker und der Schale 1 Citrone 1 Stunde recht schaumig, fügt dann den Saft von 2 Citronen, das zu sehr festem Schaum geschlagene Eiweiß und 35 g Kartoffelmehl hinzu und bäckt die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Auflauffschüssel 20 Minuten.

Mehlaufauf.

150 g Butter und ebensoviele Weizenmehl werden mit $\frac{1}{2}$ l süßer Sahne auf dem Feuer abgerührt. Ist die Masse abgekühlt, fügt man 135 g Zucker, 8 ganze Eier und $\frac{1}{4}$ Stange gestoßene Vanille hinzu und bäckt sie $\frac{1}{2}$ Stunde bei nicht zu starker Hitze.

Bunschaufauf.

Von 165 g Mehl, $\frac{5}{8}$ l Sahne, 170 g Zucker, 100 g Butter und 5 Eidottern wird ein Brei auf dem Feuer abgerührt, welcher nach dem Erkalten mit noch 5 Eidottern, $\frac{1}{8}$ l Rum, dem Saft und der abgeriebenen Schale von 2 Citronen verrührt wird. Zuletzt vermischt man die Masse mit dem zu

Schnee geschlagenen Eiweiß, füllt sie in eine Auflauffschüssel und bäckt sie, mit Zucker bestreut, bei mäßiger Hitze 1 Stunde.

Auflauf von ganzem Reis.

1 Pfd. guten ganzen Reis brüht man dreimal ab und kocht ihn mit $1\frac{1}{2}$ l Milch, 35 g Butter, und 2 Prisen Salz recht mürbe. Dann thut man das Ganze in eine Schüssel, fügt 10 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Puderzucker, 1 Stange gestoßene Vanille, $\frac{1}{4}$ Pfd. feingehackte Mandeln, worunter 6 bittere, und das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu, rührt es gut durch und läßt alles in einer mit Butter ausgestrichenen Auflaufform $1\frac{1}{2}$ Stunden backen. Mit Fruchtsauce reicht man den Reis.

Himbeercreme.

1 l Sahne schlägt man zu festem Schaum, verrührt ihn mit 1 mittelgroßen Hasen Himbeergelee, und löst 34 g rote Gelatine darin auf. Der Creme muß stark nach Himbeer schmecken und schön aussehen.

Himbeer- oder Johannisbeercreme.

Man süßt $\frac{1}{2}$ l Himbeer- oder Johannisbeersaft, thut 9 Eier hinein und schlägt das Ganze auf gelindem Feuer so lange, bis die Masse aufstößt. Ist sie erkaltet, thut man 17 g in Wasser aufgelöste rote Gelatine dazu.

Nußcreme.

65 g feingehackte Nußkerne, 34 g bittere Mandeln, 145 g Zucker, etwas Zimt, 6 ganze Eier, 1 Eßlöffel Weizenmehl und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l Milch schlägt man auf dem Feuer ab und läßt die Masse dreimal aufstoßen.

Nußcreme für Torten.

1 $\frac{1}{4}$ l Schlagjahne schlägt man zu festem Schaum, giebt 40 g geriebene Haselnüsse, 40 g feinen Zucker und $\frac{1}{4}$ Stange gestoßene Vanille dazu.

Banillencreme für Torten.

6 ganze Eier, 2 Theelöffel Kartoffelmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Stange in Streifen geschnittene Vanille und $\frac{1}{2}$ l Milch schlägt man auf dem Feuer ab, bis die Masse aufstößt.

Weincreme zu Torten.

Man thut 4 ganze Eier, 1 gehäuften Theelöffel Kartoffelmehl, $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale einer halben und den Saft einer ganzen Citrone und $\frac{1}{4}$ l Weiß- oder Apfelwein in einen Topf und schlägt die Masse auf gelindem Feuer, bis sie einigemal aufstößt.

Schokoladengelee.

1 Tafel Schokolade, 16 Eidotter, 1 l süße Sahne und auf Zucker abgeriebene Citronenschale nach Geschmack, rührt man gut durch und läßt es in kochendem Wasser fest werden.

Fruchtgelee in Schlagjahne.

Man gießt $\frac{1}{2}$ l beliebigen Fruchtsaft und $\frac{1}{2}$ l Wasser zusammen. Dann löst man 8 Tafeln rote Gelatine mit einer kleinen Tasse Wasser auf, giebt sie zu dem Saft, rührt und schmeckt die Masse nach Zucker. Darauf thut man sie in eine ausgespülte Form und stellt sie recht kalt. Ist die Masse fest geworden, schlägt man 1 l süße Sahne zu festem Schaum, wenn möglich mit 1 Eiweiß, fügt 10 Tafeln in $\frac{1}{4}$ l Wasser aufgelöste weiße Gelatine, 2 Eßlöffel Zucker und $\frac{1}{4}$ Stange gestoßene Vanille hinzu, rührt das Ganze um

und bringt es auf das Fruchtgelee. Ist die Speise fest, stürzt man sie, indem man ein heißes Tuch auf die Form legt, bis die Speise heraus ist.

Weingelee.

1 l Weißwein (am besten ist Moselwein), den Saft 1 Citrone und etwas Schale erwärmt man in einem Porzellan-
geschirr, fügt $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und 25 g rote Gelatine hinzu, läßt es sich lösen, aber nicht kochen und schlägt die Masse durch ein Sieb in die Gläser.

Rote Speise.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird in 2 l süßer Sahne aufgekocht; wenn es abgekühlt ist, tut man 60 g rote, in Wasser aufgelöste Gelatine dazu, rührt es gut durch, giebt unter fortwährendem Rühren $\frac{1}{2}$ l Himbeersaft daran und das Ganze durch ein Sieb in eine Schüssel. Ist die Speise erkaltet, so stürzt man sie und richtet sie mit Vanillensauce an.

Weinspeise.

45 g weiße Gelatine, 1 l Weißwein, Saft und Schale von 3 Citronen, 1 Pfd. Zucker und 20 Eidotter schlägt man auf dem Feuer ab, bis es aufpufft, dann den Schnee von 10 Eiern dazu. Man giebt die Speise mit Vanillensauce.

Rumspise.

45 g weiße Gelatine, 1 Pfd. Zucker, 1 l süße Sahne, 16 Eidotter, $\frac{1}{4}$ l guten Rum, die Schale von 2 Citronen, schlägt man auf dem Feuer ab, bis es aufpufft.

Reis mit Apfelsinen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. ganzen Reis brüht man dreimal ab, giebt ihn in einen irdenen Topf mit $\frac{1}{2}$ l Wasser, der Schale von $\frac{1}{2}$ Apfelsine, thut dann den Saft $\frac{1}{2}$ Apfelsine, $\frac{1}{4}$ l Weißwein und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu und läßt ihn darin gar kochen. Man giebt das Ganze in eine Glasschüssel. Wenn es erkaltet ist, wird es dicht mit vorher eingezuckerten Apfelsinenscheiben ohne Kerne belegt, dann wird $\frac{1}{2}$ l Schlag-Sahne fest geschlagen mit der Schale und dem Saft $\frac{1}{2}$ Apfelsine vermischt darauf gegeben oder schichtweise eingepackt. Zu der Sahne kann man noch 4 Tafeln weiße, in Wasser aufgelöste Gelatine geben.

Citronenspeise mit Wein.

4 ganze Eier, 1 gehäuften Theelöffel Kartoffelmehl, $\frac{3}{8}$ Pfd. Stückenzucker, worauf man $\frac{1}{2}$ Citrone abgerieben hat, den Saft 1 Citrone und $\frac{1}{4}$ l Weißwein schlägt man zusammen ab, läßt es dreimal aufpuffen. Wenn es ganz abgekühlt ist, giebt man $5\frac{1}{2}$ Tafel weiße Gelatine, welche in einer halben Tasse Wasser aufgelöst und erkaltet ist, dazu, rührt es langsam um, bis es anfängt dick zu werden und thut es in eine Form.

Kalte Schokoladenspeise.

$2\frac{1}{2}$ l süße Sahne setzt man aufs Feuer, giebt 1 Pfd. in Stücke gebrochene Schokolade, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille und Zucker nach Geschmack dazu. Wenn es kocht, schlägt man 14 Eidotter hinein und nimmt es dann vom Feuer. 90 g in Wasser aufgelöste weiße Gelatine gebe man durch ein Sieb dazu, unter häufigem Rühren, bis es erkaltet ist; dann gebe man es in eine Mehlspeisenform.

Banillencreme mit Makronen.

1 l Milch kocht man mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille auf und giebt dann $\frac{1}{4}$ Pfd. Makronen oder gute weiße Pfeffernüsse hinein. Inzwischen hat man 2 Eßlöffel Mondamin oder Maizena mit $\frac{1}{8}$ l Milch angerührt und 8 ganze Eier dazu geschlagen. Dies giebt man zu der Milch und läßt es unter fortwährendem Rühren dreimal aufpuffen.

Reis Speise.

$\frac{1}{2}$ Pfd. ganzer Reis wird, nachdem er dreimal abgekocht ist, in 1 l Wasser langsam gar gekocht, in der letzten halben Stunde Saft und Schale 1 Citrone, 1 Pfd. Zucker, 1 Eßlöffel Rum hinzugethan. Wenn die Masse erkaltet ist, wird sie schichtweise mit Johannisbeeren eingepackt und mit Banillensauce serviert.

Banillenspeise.

$\frac{3}{4}$ l süße Sahne, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, etwas Citronenschale wird zusammen aufgekocht. 6 Eidotter rührt man unter Schlagen dazu und lasse es einmal aufpuffen, thue dann 38 g aufgelöste, weiße Gelatine dazu und gebe es unter Umrühren durch ein Sieb in eine Schüssel. Wenn es erkaltet ist, kommt der Eier Schnee darüber. Mit Frucht-sauce gereicht.

Speise.

1 l dicke saure Milch, $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker, 8 Eßlöffel Rum, Cognac oder Arrak vermischt man. Zuletzt giebt man 18 Tafeln rote, in Wasser aufgelöste Gelatine dazu.

Märzschnee.

1 $\frac{1}{4}$ l Schlagahne wird geschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker, Schale und Saft von 1—2 Citronen giebt man dazu und zuletzt 45 g weiße, in Wasser aufgelöste Gelatine. Man giebt diese Speise mit Bisquit oder Makronen.

Speise.

3 l Milch mit Vanille und Zucker aufs Feuer gesetzt, und aufgeköcht, dann 120 g Kartoffelmehl mit 20 Eidottern angerührt hinzu, vom Feuer genommen und den Eierschnee von 10 Eiern dazu gethan. Man serviert die Speise in einer Schüssel mit Makronen belegt und giebt mit Vanille und Zucker vermischte Schlagsahne darüber.

Sultan-Creme.

1 l Milch, 1 Pfd. Zucker, 20 Eidotter werden auf dem Feuer abgeschlagen, bis es pufft, dann in einer Schüssel so lange geschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Darauf rührt man dazu: $\frac{1}{4}$ Pfd. feine Sulfade, $\frac{1}{4}$ Pfd. gereinigte Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pfd. vorher aufgequellte Sultanrosinen, $\frac{1}{4}$ Pfd. grob gestoßene Makronen, Schnee der 20 Eier, 75 g weiße aufgelöste Gelatine und 1 l Schlagahne, die mit Vanille und Zucker gewürzt ist. Ohne Sauce zu servieren.

Buttermilch-Speise.

In 1 l Buttermilch thue man 250 g Puderzucker, den Saft und die feingeriebene Schale einer Citrone 40 g rote Gelatine löst man in ganz heißem Wasser auf und giebt sie durch ein Sieb unter stetem Umrühren, möglichst heiß zur Buttermilch. Darauf rührt man die Masse ab und an leicht um, bis sie beginnt dick zu werden und tut sie dann in eine Schüssel.

Sehr schöne Speise.

$\frac{3}{4}$ l süße Sahne, gut $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, worauf 3 Citronen abgerieben werden, kocht man mit der Sahne zusammen auf. Nun giebt man zu der heißen Sahne $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ l Weißwein, den Saft von 3 Citronen, 13—14 Tafeln weiße Gelatine, welche vorher in Wasser aufgelöst ist, noch heiß in eine mit Wasser ausgespülte Form. Man muß sie am Tage vorher bereiten, damit der Wein obenauf eine klare Schicht bildet.

Es ist sehr zu empfehlen, die Gelatine stets vor dem Auflösen durch kaltes Wasser zu ziehen.

Gefrorenes (Eis).

Ananaseis.

Man löst 45 g Gelatine in Wasser auf, gießt eine mittelgroße Flasche Ananasfaft hinzu, giebt ferner 100 g Puderzucker, $\frac{1}{2}$ l zu festem Schaum geschlagene Sahne und einige Ananasstücke daran. Dies alles schüttet man in eine Form und läßt es frieren.

Eispudding.

5 Eidotter, 1 Ei und $\frac{1}{2}$ Stange gestoßene Vanille werden zusammen mit 200 g feinem Zucker in warmem Wasser geschlagen, bis die Masse dick wird. Solange sie noch warm ist, thut man das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu, ist sie ganz erkaltet, 1 l zu festem Schaum geschlagene Sahne mit 65 g Zucker darunter, rührt alles gut ineinander und fügt endlich 1 Tafel aufgelöste weiße Gelatine hinzu. Diese Masse legt man schichtweise abwechselnd mit Eingemachtem in die Eisdose und läßt sie 7 Stunden frieren.

Eis Kesselrode.

12 Eidotter, $1\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und 1 Stange Vanille schlägt man auf dem Feuer ab, bis die Masse aufstößt. Ist sie abgekühlt, rührt man $\frac{1}{2}$ l geschlagene Sahne $\frac{1}{4}$ Pfd. in Streifen geschnittene Mandeln, 45 g Succade, je 45 g Pomeranzenschale und gereinigte Sultanrosinen und 60 g Korinthen darunter, läßt alles in einer Eisdose $\frac{1}{2}$ Stunde frieren, stürzt es dann und füllt Schlagsahne darüber.

Tutti-fruttieis.

11 Sahne schlägt man mit dem Weißen von 2 Eiern recht fest, thut 1 Stange fein gestoßene Vanille und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker dazu und legt die Masse sorgfältig in eine Eisdose, in der man sie 1 Stunde frieren läßt. Ist sie nach dieser Zeit ungefähr fingerdick am Rande gefroren, nimmt man das Dünne so vorsichtig heraus, daß man die Wand nicht durchstößt. Inzwischen hat man $\frac{1}{2}$ Schock Walnüsse, die man mit Wasser abgebrüht hat, mit einem kleinen Teller voll verschiedener Früchte vermengt, schüttet sie in die Mitte des Gefrorenen, legt die Schlaggahne wieder darauf und läßt alles noch 3 Stunden frieren. Hierzu reicht man Hobelspäne und Eiswaffeln. Im Sommer thut man an die Sahne noch $1\frac{1}{2}$ Tafeln weiße in $\frac{1}{2}$ l Milch aufgelöste Gelatine.

Citronen- und Apfelsineneis.

Man reibt die Schale von 2 Citronen auf $\frac{3}{4}$ Pfd Zucker ab und drückt den Saft dazu; ferner schlägt man 5 ganze Eier mit $1\frac{1}{4}$ l süßer Sahne auf dem Feuer, läßt die Masse ganz kalt werden, giebt dann unter fortwährendem Rühren den Zucker mit der Citronenschale dazu und läßt sie in einer Eisdose unter öfterm Abstechen mit dem Spaten frieren. Zur Bereitung von Apfelsineneis nimmt man statt der Citronen Apfelsinen.

Citroneneis anderer Art.

Auf $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker reibt man die Schale von 2 Citronen ab, drückt den Saft von 5 Citronen dazu, gießt 1 l kochendes Wasser darauf und rührt ihn mit einem silbernen Löffel so lange, bis er aufgelöst ist. Dann gießt man 2 Gläser Weißwein hinzu und läßt das Ganze frieren. Zu Apfelsineneis nimmt man statt der Citronen natürlich Apfelsinen.

Eis von gebranntem Zucker.

180 g Zucker werden in einer Pfanne auf dem Feuer hellbraun gemacht und dann sofort in $\frac{1}{2}$ l süßer Sahne aufgekocht. Wenn die Masse erkaltet ist, vermischt man sie mit $\frac{1}{4}$ l Schlagahne und läßt sie frieren.

Erdbeereis.

2 l gewaschene frische Erdbeeren streicht man durch ein feines Sieb, rührt sie mit 1 Pfd. Zucker, den man in $\frac{1}{2}$ l kochendem Wasser aufgelöst hat, und wenn es erkaltet ist, noch mit dem Saft von 2 Citronen und dem zu Schaum geschlagenen Weißen von 2 Eiern tüchtig durch und füllt die Masse in eine Eisdose.

Erdbeereis mit Schlagahne.

Schlag $\frac{1}{2}$ l Sahne zu festem Schaum und thu $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker und 1 l durch ein Sieb geriebene Erdbeeren hinein. Bring dies in eine Eisdose, die mit Salz und geschlagenem rohem Eis in einem Eimer gut verpackt ist. Die Masse wird tüchtig gedreht und das Eis in der Dose mit einem Eispaten oder Messer abgestoßen und umgerührt. Ist die Masse dick, setzt man die Dose noch 5 Minuten in kaltes Wasser, stürzt das Eis auf eine Schüssel, auf die man eine Papiermanschette gelegt hat, und garniert es mit Baisers.

Reiseis.

$\frac{1}{4}$ Pfd. ganzen Reis brüht man dreimal ab, schüttet ihn auf ein Sieb, und kocht ihn, wenn er abgetropft, mit $1\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker und 1 Stange in Streifen geschnittener Vanille. Ist der Reis recht mürbe, läßt man ihn in einer Schüssel abkühlen, mischt 1 l geschlagene Sahne darunter und läßt ihn frieren.

Gefrorene Götterspeise.

1 l geschlagene Sahne vermischt man mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 1 Stange Vanille, giebt dies in eine Eisdose und läßt es, ohne das Eis abzustechen, 1 Stunde frieren. Dann nimmt man das Weiche vorsichtig heraus und legt an dessen Stelle schichtweise Sahne und eine Mischung aus 1 kleinem Teller geriebenen Schwarz- und Feinbrots, 1 Teller eingemachter Früchte, welche man vorher auf eine Sieb gelegt hat, und einigen Tropfen Maraschino. Die letzte Schicht bildet Sahne.

Banilleeis.

1 l Milch, 8 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und $\frac{1}{2}$ Stange Vanille schlägt man auf dem Feuer ab und läßt die Masse frieren, sobald sie erkaltet ist.

Schokoladeneis.

5 ganze Eier, $\frac{3}{4}$ l Milch, 1 Stange Vanille und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker schlägt man auf dem Feuer ab, gießt die Masse in eine Schüssel und rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Schokolade darunter, die man in $\frac{1}{4}$ l Milch aufgelöst hat.

Eis Fürst Bückler.

$1\frac{1}{2}$ l Schlagsahne vermischt man mit 350 g Zucker, 1 Stange gestoßener Vanille, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffeln Maraschino und 25 g gehackten Mandeln. Einen Teil dieser Masse färbe man mit $\frac{1}{2}$ Tafel aufgelöster Schokolade (in $\frac{1}{8}$ l Milch), einen zweiten Teil mit etwas Kermesjaft rot, den dritten lasse man weiß. Dann legt man zuerst die Schokoladenmasse in die Eisdose und läßt sie etwas fest frieren, darauf die rote Masse und zuletzt die weiße.

Kuchen und Torten.

Sprizglasur.

1 Eiweiß rührt man mit so viel gesiebtem Staubzucker, daß es sich durch eine Papierdüte spritzen läßt.

Rohgerührter Zuckerguß (vorzüglich).

$\frac{1}{2}$ Pfd. gesiebten Staubzucker, den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone und 2 Eßlöffel kaltes Wasser rührt man 5 Minuten tüchtig durch.

Zuckerguß.

6 Eßlöffel Zucker und 7 Eßlöffel Wasser läßt man 7 Minuten unter fortwährendem Rühren kochen, zieht dies dann mit einer Kelle auf, bis es dick ist und thut noch den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone daran.

Mafronenteig.

1 Pfd. süße Mandeln, 8 — 12 fein gehackte bittere Mandeln, 1 Pfd. Puderzucker, das zu Schaum geschlagene Weiße von 7 Eiern, 2 Tropfen Citronensaft, die Schale einer Citrone und 1 Eßlöffel weißgeriebene Semmel rührt man zusammen und giebt es durch die Spritze als Bitter über Torten.

Apfelfuchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und 3 Eigelb zu Sahne, giebt 50 g Hefe und etwas Milch hinzu,

formt einen flachen runden Kuchen, den man aufgehen läßt, belegt ihn mit feingeschnittenen, vorher eingezuckerten Äpfeln, garniert ihn mit Korinthen und bäckt ihn recht schön.

Biskuittorte.

8 ganze Eier und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker schlägt man auf gelindem Feuer, bis es erwärmt ist, aber nicht aufstößt, dann schlägt man es in einer Schüssel, bis es abkühlt, giebt die geriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone, $\frac{1}{2}$ Pfd. Weizenmehl und 20 g Backpulver dazu. Bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden zu backen.

Biskuittorte.

1 Pfd. Puderzucker, 20 Eidotter und die Schale von 1 Citrone muß man 1 Stunde rühren, giebt dann 300 g Kartoffelmehl, das zu Schaum geschlagene Weiße von 10 Eiern dazu und schlägt den Teig nur noch ein wenig.

Biskuitkuchen.

8 Eigelb werden, nachdem sie gerührt sind, langsam mit ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfd. Puderzucker, dem Saft und der geriebenen Schale von 1 Citrone, ein wenig gestoßener Vanille, $\frac{1}{4}$ Pfd. Kartoffelmehl und dem geschlagenen Eiweiß gemischt. In einer zugedeckten ausgestrichenen Blech- oder Puddingform läßt man den Teig in Wasser $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam kochen. Ist er erkaltet, schneidet man ihn in beliebige Stücke.

Brottorte.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 14 Eidotter $\frac{1}{2}$ Stunde, giebt dann 35 g bittere und 70 g süße Mandeln, die Schale von 1 Citrone, das geschlagene Eiweiß und zuletzt 300 g Mittelbrot (halbfeines Schwarzbrot) dazu, welches man schnell

darunter rührt, läßt den Teig bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden backen, giebt dann den Saft von 1 Citrone über die heiße Torte und bestreicht sie mit einem Zuckerguß.

Korinthenkuchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Sahne, thut nach und nach 8 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, 100 g gehackte Succade, etwas Kardamom, $\frac{1}{2}$ Pfd. Korinthen, das zu Schaum geschlagene Weiße der 8 Eier und für 1 Pfg. Hirschhornsalz dazu. Dieser Kuchen muß zuerst Feuer von unten haben, damit er aufgeht.

Knüppelkuchen (Ostfriesisches Gebäck).

$1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, 9 Eidotter und 3 ganze Eier werden mit 3 Eßlöffeln süßer Sahne und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker angerührt. Von dieser Masse sticht man mit einem Theelöffel kleine Stücke ab und kocht dieselben in $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und 1 Pfd. Schmalz langsam hellbraun und gar. Dann löst man 2 Pfd. Zucker in $\frac{1}{3}$ l Rosenwasser auf, läßt es heiß werden, aber nicht kochen, rührt dann auf dem Feuer $\frac{1}{2}$ Pfd. fein geschnittene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein geschnittene Succade, etwas Zimt, geriebene Citronenschale, gestoßene Nelken und die noch heißen, in Schmalz gebackenen Klümpchen, die man noch etwas zerhacken kann, dazu. Nachdem eine Form mit Mandelöl ausgestrichen ist, giebt man die Masse rasch hinein, belegt den Kuchen mit einem in Branntwein getauchten Tuch, legt ein Brett darauf und beschwert dies mit Gewichten, damit der Kuchen gepreßt wird. Am folgenden Tage kann man ihn aus der Form nehmen.

Kartoffeltorte.

16 Eidotter rührt man mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, der geriebenen Schale und dem Saft einer Citrone $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig.

Dann giebt man 1 Pfd. geriebene Kartoffeln, die 2 Tage vorher gekocht werden müssen, $\frac{1}{4}$ Pfd. feingehackte süße Mandeln, 12 bittere Mandeln und 1 Eßlöffel Kartoffelmehl langsam dazu und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Man läßt die Torte 1 Stunde backen.

Kirschtorte.

Mürbeteig mit gerührtem Eigelb rollt man auf einer Tortenplatte aus. Als Rand legt man rundherum einen Kranz von Teig. Wenn der Teig hellbraun gebacken ist, läßt man ihn abkühlen und legt abgetropftes Kirschfleisch darauf und bestaubt dies mit ein wenig Zwieback. Das Eiweiß schlägt man zu festem Schaum, giebt ein wenig Staubzucker und gestoßene Vanille dazu und streicht dies über die Kirschen. Das Ganze bäckt man, bis es hellbraun ist. (Wenn die Platte zum zweiten Mal in den Ofen kommt, muß man entweder eine Backplatte oder Mauersteine unter die Torte legen, damit der Mürbeteig nicht trocken wird.)

Kirschtorte.

7 hartgekochte und geriebene Eidotter, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und etwas Vanille rührt man zusammen und formt eine Torte daraus. Dann thut man zum Eiweiß, welches man mit 100 g Zucker tüchtig geschlagen hat, Kirschen, füllt dies auf den geformten Teig und bäckt ihn.

Korinthenkuchen.

1 Pfd. zu Sahne gerührte Butter und 1 Pfd. Zucker rührt man so lange, bis es Blasen wirft, und giebt nach und nach 12 Eidotter und 1 Pfd. Mehl daran. Das zu Schaum geschlagene Eiweiß und $\frac{1}{2}$ Pfd. am Tage vorher gewaschene und getrocknete Korinthen werden zuletzt, kurz bevor man den

Teig in den Ofen bringt, vorsichtig untergerührt und dieser in einer Form 1 Stunde gebacken.

Liebestorte.

Man rührt 1 Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 10 Löffel süßen Rahm, 2 Löffel Rum, 2 Eigelb und 200 g Zucker zusammen und bäckt Platten davon. Dann bestreicht man sie mit Weincreme und legt zwei und zwei aufeinander.

Lieblingstorte.

280 g ausgewaschene, abgeklärte Butter rührt man zu Sahne und thut 3 Eidotter, 2 ganze Eier, 280 g Zucker, an welchem die Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone abgerieben, und 280 g feines Weizenmehl dazu. Diese Masse wird in 2 Platten in einer Tortenform gebacken. Eine dritte Platte von Makronenteig, den man wie folgt herstellt: Den Schaum von 4 Eiern, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und etwas gestoßene Vanille legt man auf eine so dünn wie möglich ausgerollte Unterlage von 34 g ausgewaschener Butter, 1 Eigelb, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, 1 Löffel kaltem Wasser und so viel Mehl, daß sich der Teig rollen läßt. Diese Platte läßt man 2—3 Tage stehen, damit die Makronenmasse wieder feucht wird. Dann streicht man zwischen die Platten verschiedenes Obst, Marmelade oder Gelee.

Mandeltorte.

15 Eidotter und $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig, giebt dann die Schale von 1 Citrone, 1 Pfd. geriebene süße und 16 bittere Mandeln, 1 Messerspitze Muskatblüte, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl oder 200 g fein-geriebene Semmel, den Saft der Citrone und das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier dazu und bäckt das Ganze $\frac{3}{4}$ Stunden bei mäßiger Hitze.

Mandeltorte.

1 Pfd. fein geriebene süße und 65 g bittere Mandeln, 16 ganze Eier, 8 Eidotter, 1 Pfd. feinen Zucker, die geriebene Schale von 1 Citrone und 1 Hand voll geriebene Semmel rührt man 2 Stunden, thut dann den Teig in eine vorbereitete Form und bäckt ihn in nicht zu starker Hitze 1 Stunde. Beim Backen legt man ein mit Butter bestrichenenes Papier oben darauf.

Macronentorte.

Man rührt $\frac{3}{4}$ Pfd. fein gestoßene Mandeln und $\frac{3}{4}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker und das zu Schaum geschlagene Weiße von 7 Eiern zusammen durch, bestreicht eine Form mit Wachs und bäckt die Torte bei gelinder Hitze.

Macronentorte.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gestoßene Mandeln, unter denen einige bittere fein müssen, $\frac{3}{4}$ Pfd. fein gestoßenen Zucker, 100 g fein gestoßenen Zwieback und 8 zu Schaum geschlagene Eiweiß zusammen. Diese Masse bäckt man auf Butter oder Mürbeteig.

Sandtorte.

1 Pfd. Butter rührt man zu Sahne, thut 9 Eidotter, die Schale von 1 Citrone dazu und rührt es tüchtig. Dann giebt man abwechselnd 1 Pfd. Puderzucker und 1 Pfd. bestes Kartoffelmehl hinein und rührt es noch eine Stunde. Zuletzt thut man 1 Eßlöffel Rum und das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu und bäckt den Teig $1\frac{1}{4}$ Stunden bei nicht zu starker Hitze.

Sandtorte.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter rührt man zu Sahne, thut 6 Eigelb, reichlich $\frac{1}{4}$ Pfd. Puderzucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. feinstes Weizenmehl,

die geriebene Schale $\frac{1}{2}$ Citrone dazu, zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß und läßt den Teig 1 Stunde backen.

Schmelztorte.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter rührt man zu Sahne und diese mit 5 Eidottern und $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang. Dann thut man das zu Schaum geschlagene Eiweiß und zuletzt $\frac{3}{4}$ Pfd. Kartoffelmehl und etwas Citrone oder Vanille daran. Der Teig muß 1 Stunde backen.

Streif- oder harte Wienertorte.

1 Pfd. Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, 4 Eidotter, etwas gestoßene Vanille oder Citronenschale rührt man zusammen, bäckt 4 einzelne Platten davon, streicht Marmelade dazwischen und giebt einen Zuckerguß darüber.

Streiftorte.

Man rührt 1 Pfd. Butter zu Sahne, giebt 6 Eigelb und 1 Pfd. Zucker, dann $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl und das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu. Von diesem Teig rollt man 6—8 strohhalm dicke Platten aus, bäckt sie, bestreicht sie abwechselnd mit Vanillecreme und Gelee und legt sie aufeinander. Auch Weincreme schmeckt sehr gut dazu.

Schwarzbrottorte.

20 Eier rührt man mit $\frac{3}{4}$ Pfd. feinem Zucker und 1 Pfd. geriebenen Mandeln, unter denen einige bittere sein müssen, eine gute halbe Stunde. Dann thut man 170 g trocknes, fein gestoßenes und gesiebtes Schwarzbrot, 3 gestoßene Nelken, 1 Messerspiße Kardamom, die geriebene Schale von 2 Citronen und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu. Man darf die Masse nur leicht umrühren, thut sie

dann in eine Form und läßt sie langsam $\frac{3}{4}$ Stunden backen. Ist die Torte gut, bestreicht man sie mit dem Saft von 2 Citronen.

Spanische Vanillentorte.

12 Eidotter und das Weiße von 6 Eiern schlägt man mit einer Holzrute in einem irdenen Topf auf dem Feuer, bis es lauwarm ist, nimmt es dann herunter und schlägt es noch so lange, bis die Eier ganz dick werden. Darauf thut man $\frac{3}{4}$ Pfd. feinen Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Citrone und etwas Kardamom zu der Masse, rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebene süße und 8—10 bittere Mandeln recht sorgfältig hinein, daß keine Klößchen entstehen, und giebt dann das zu Schaum geschlagene Weiße von 6 Eiern dazu. 1 Stunde zu backen.

Victoria.

Man köcht $\frac{3}{4}$ l Wasser mit 200 g Butter und 70 g Zucker auf, schüttet 1 Pfd. feines Weizenmehl dazu und rührt es so lange auf dem Feuer, bis die Butter wieder sichtbar. Dann thut man 8 ganze Eier, 4 Eidotter, die Schale einer Citrone dazu. Dies alles bäckt man und übergießt es darauf mit einem Guß.

Apfelfuchen.

12 Borsdorfer Apfel schneidet man einzeln in 4 Teile, schwigt sie mit Butter, Zimt und Zucker ab, daß die Äpfel mürbe werden, aber ganz bleiben, quirlt dann 8 Eier und $\frac{1}{4}$ l Milch durcheinander, rührt die Äpfel hinein, thut die Masse in eine mit Butter und Zwieback ausgestrichene Form, streut noch etwas Zwieback darüber und läßt sie langsam backen.

Pulverkuchen.

Man nimmt reichlich $\frac{3}{4}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 12 Eidotter und $\frac{3}{4}$ Pfd. Puderzucker, rührt $1\frac{1}{2}$ Pfd.

Mehl langsam dazu, dann die geriebene Schale von 1 Citrone, 3 Schoten Kardamom, $\frac{1}{2}$ Tasse kalte Milch und rührt alles mit dem zu Schaum geschlagenen Weißen der Eier durch. Bevor man den Teig in die Form thut, muß man erst 17 g Kremortartari und 8 g kohlen-saures Natron, in $\frac{1}{2}$ Tasse Milch aufgelöst, dazu geben, ihn dann schnell in den Ofen bringen und bei ziemlich starker Hitze 1 Stunde backen lassen.

Pfundkuchen.

1 Pfd. Butter rührt man zu Sahne, thut 12 Eigelb, 1 Pfd. Zucker und 1 Pfd. Kartoffelmehl hinein, und rührt 1 Pfd. gewaschene und gut getrocknete Korinthen abwechselnd hinzu, dann etwas Citronenschale und das zu Schaum geschlagene Weiße der 12 Eier. Der Teig muß immer gut nach einer Seite geschlagen werden.

Kaffee-kuchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 10 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ l sauren Rahm und 4 Eßlöffel Hefe zusammen, giebt $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, einige Rosinen und das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu. Darauf thut man den Teig in eine Form, die man vorher mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback bestreut hat, läßt ihn hochgehen, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit Zucker und Mandeln und bäckt ihn $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden.

Kartoffelkuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 12 Eidotter, 100 g Zucker, etwas Kardamom, den Saft und die geriebene Schale von 2 Citronen, einige süße und bittere Mandeln rührt man zusammen mit 1 Pfd. geriebenen, am Tage vorher gekochten Kartoffeln durch und giebt zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu.

Reiskuchen.

1 Pfd. ganzen Reis kocht man in Milch steif und rührt, wenn er noch warm ist, ein großes Stück Butter hinein. Dann thut man unter vielem Rühren 10—12 Eidotter, 1 Hand voll geriebene Mandeln, darunter einige bittere, etwas Citronenschale, Zimt und Zucker und das zu Schaum geschlagene Eiweiß nach und nach dazu. Darauf wird der Teig in eine ausgestrichene Form gethan, zuerst nur bei wenig Hitze gebacken, daß er hoch aufgeht, dann bei so viel Hitze, daß er gelbbraun wird. In 1 $\frac{1}{2}$ —2 Stunden ist der Kuchen gut.

Wasserkringel.

1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Tasse Milch, 4 Eidotter und 85 g Hefe knetet man zusammen, legt den Teig in eine Serviette, bindet sie zu und läßt sie bis zum andern Morgen in einem Topf mit Wasser liegen. Dann nimmt man den Teig heraus, läßt ihn auf einem Sieb abtropfen und zieht ihn dann auf einem Backbrett flach auseinander. Darauf thut man $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Sultanrosinen und für 5 Pfg. gehackte Mandeln dazu, schlägt den Teig über einander, knetet ihn leicht durch, formt einen großen Kringel, bestreicht ihn mit Ei, streut noch für 5 Pfg. gehackte Mandeln darüber, läßt ihn aufgehen, und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden.

Gefüllter Kringel.

Man schlägt 5—6 Eier gut durch, giebt 50 g in Milch aufgelöste Hefe, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ l Milch und so viel Weizenmehl dazu, daß man einen recht steifen Teig erhält und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehen. Ist er recht hoch aufgegangen, rollt man ihn ungefähr 2 Hand breit in einen langen Streifen auseinander, legt dann

eine Füllung von 200 g geriebenen Mandeln, ebensovielm Zucker und 2 Eiern hinein, klappt den Teig zusammen, formt einen großen Kringel daraus, läßt ihn wieder recht hoch aufgehen und bäckt ihn auf der Platte.

Topfkuchen (Napfkuchen).

Zu einem Topfkuchen braucht man 8 Eier, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl. Das Weiße von 4 Eiern wird mit dem Zucker 10 Minuten gerührt, dann giebt man abwechselnd Mehl und Eidotter und zuletzt das zu Schaum geschlagene Weiße von den andern 4 Eiern dazu. Der Teig wird 1 Stunde gebacken.

Topfkuchen (Napfkuchen).

$\frac{3}{4}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 14 Eidotter und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde recht fleißig, giebt dann $1\frac{1}{4}$ Pfd. bestes Weizenmehl sowie die Schale und den Saft 1 Citrone, 4 Eßlöffel in Zucker aufgelöste Hefe, $\frac{1}{2}$ l lauwarme Milch, einige Rosinen, Mandeln, worunter ein paar bittere, und das geschlagene Weiße von 7 Eiern dazu. $\frac{3}{4}$ Stunden muß der Kuchen backen.

Altdentscher Topfkuchen (Napfkuchen).

$\frac{1}{2}$ Pfd. zerlassene Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und das Gelbe von 5 Eiern wird tüchtig gerührt und mit 1 Pfd. Mehl allmählich vermischt. Dann gießt man 1 kleine Ober- tasse Milch, in der zuvor 8 g Natron aufgelöst sind, dazu, ebenso die abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone, 12 g geriebene bittere Mandeln und den Saft der Citrone; dann streut man 15 g Kremortartari trocken dazwischen und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß. Das Ganze giebt man in eine Form und bäckt es 1 gute Stunde.

Topfkuchen (Napfkuchen) mit Brausepulver (für 2 große Kuchen).

1 Pfd. Butter rührt man zu Sahne und thut 1 Pfd. Zucker und 10 Eier daran. 1 Pfd. Weizenmehl und 1 Pfd. Kartoffelmehl rührt man Löffelweise dazu, ferner 1 abgeriebene Citrone, Vanille und 1 Tasse Milch, sodann 1 Löffelglas Rum und für 25 Pfg. Brausepulver (trocken) kurz bevor der Kuchen in den Ofen soll, worin er 1 Stunde backen muß.

Topfkuchen.

1 Pfd. Weizenmehl, 40 g Hefe, $\frac{1}{4}$ l warme Milch knetet man zusammen und läßt es aufgehen. Dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{4}$ Pfd. Schmalz zu Sahne, thut 4 ganze Eier, 4 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ abgeriebene Citronenschale, $\frac{1}{4}$ Pfd. Sultanrosinen, $\frac{1}{4}$ Pfd. süße Mandeln, 6 bittere Mandeln, 1 Messerspitze Muskatblüte dazu und knetet alles mit dem Teig durch. Nun füllt man ihn in eine Form und läßt ihn aufgehen. Man kann auch anstatt Schmalz nur Butter nehmen.

Topfkuchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Sahne, thut 100 g Zucker, 6 Eigelb, reichlich $\frac{1}{2}$ l Milch, die nötige Hefe, einige Löffel sauern Rahm, Kardamom, Citronenschale, 1 reichliches Pfd. Mehl und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß dazu. Rosinen, Mandeln und geschnittene Succade machen den Kuchen noch schmackhafter.

Topfkuchen mit Hefe.

$\frac{1}{2}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 8 Eidotter und $\frac{1}{2}$ Pfd. Puderzucker rührt man recht schaumig, thut nach und nach 1 Pfd. Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ l warme Milch, die Schale

von 1 Citrone, 2 Messerspitzen Kardamom, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gehackte Mandeln, das zu Schaum geschlagene Eiweiß und für 10 Pfg. in Zucker aufgelöste Hefe hinzu. Diesen Teig läßt man in der Form 2 Stunden aufgehen und dann 1 Stunde backen.

Topfuchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Sahne, thut dann das Gelbe von 5 Eiern, 85 g Hefe, 8 Löffel sauern Rahm, etwas Kardamom, die Schale von 1 Citrone, 360 g Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und zuletzt das geschlagene Eiweiß hinzu.

Topfuchen (besonders schön).

Man zerrührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter oder Schmalz, thut dann 10 Eidotter, das geschlagene Weiße, $\frac{3}{8}$ Pfd. Zucker, etwas Citrone, für 10 Pfg. Mandeln, darunter 6 bittere, Rosinen nach Belieben, $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, 2 gehäufte Eßlöffel zerbröckelte Hefe und 2 kleine Tassen warme Milch hinzu, bringt es in eine Form und läßt es 1 Stunde backen.

Stollen.

Zu $\frac{1}{2}$ l lauwarmer Milch giebt man unter fortwährendem Rühren 2 Pfd. vom besten Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. in Stücke geschnittene Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, 2 Messerspitzen Kardamom und 2 Prisen Salz; dann knetet man den Teig tüchtig mit 2 ganzen Eiern, 100 g mit 2 Eßlöffeln Zucker aufgelöster Hefe durch, läßt ihn aufgehen, formt ihn wie ein Brot und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ —1 Stunde bei guter Hitze.

Korinthenbrot.

$2\frac{1}{2}$ Pfd. Weizenmehl, $\frac{3}{4}$ l Milch, für 8 Pfg. Hefe, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{8}$ Pfd. Rosinen, einige Korinthen, Zucker,

die Schale 1 Citrone, ein wenig Salz und Kardamom schlägt man tüchtig durch, läßt es aufgehen und bäckt es wie ein Brot.

Kaffeebuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter rührt man zu Sahne, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 4 ganze Eier, 1 flachen Theelöffel fein gestoßenes Hirschhornsalz, etwas Zimt, Kardamom, den Saft und die geriebene Schale von 1 Citrone und zuletzt $\frac{1}{4}$ Pfd. Weizenmehl nach und nach dazu, rührt alles tüchtig nach einer Seite und bäckt den Teig in einer Form oder auf einer Platte.

Kaffeebuchen (schnell zu backen).

Man rührt 130 g Zucker 4 Eigelb, je 130 g Butter und Weizenmehl zusammen, streicht den Teig fingerdick auf eine Platte, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit Mandeln und Zimt und bäckt ihn hellbraun.

Butterbuchen.

Zu einem mittelgroßen Butterbuchen nimmt man $1\frac{1}{2}$ Pfd. Weizenmehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, reibt beides so lange zwischen den Händen zusammen, bis es wie geriebener Käse aussieht. Dann thue man 3 Löffel gute Hefe, 6 Eidotter, etwas Kardamom, Zimt, 1 Tasse voll Rahm und das zu Schaum geschlagene Eiweiß daran, knete den Teig noch tüchtig durch, breite ihn auf eine Platte, lasse ihn hoch aufgehen und backe ihn schnell gar. Dann bestreicht man ihn mit Butter und bestreut ihn mit Mandeln, Zucker und Zimt.

Honigbuchen.

1 Pfd. Honig, 1 Pfd. Farin (Buderzucker), 7 g gestoßene Nelken, 7 g Zimt, 1 Eßlöffel Butter, 75 g geschnittene

Pommeranzenschale, $\frac{1}{2}$ Pfd. fein gehackte Mandeln läßt man tüchtig kochen und gießt es über 3 Pfd. feines Weizenmehl, in welchem vorher 2 gehäufte Theelöffel Pottasche, 2 Theelöffel Hirschhornsalz verrührt sind. Dann thut man 4 Eier hinein und knetet den Teig so lange, bis er blank ist. Darauf bestreicht man ein Backblech mit Butter, bestreut es mit Mehl, und rollt den Teig recht dick darauf aus, bestreicht ihn mit Eiweiß und belegt ihn, wenn man will, auch noch mit Mandeln. Der Kuchen muß $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden backen.

Plattencuchen.

Man nimmt einen Stollenteig, nachdem er die Nacht recht schön gegangen, knetet ihn am nächsten Morgen leicht durch, legt ihn auf ein Backblech, rollt ihn nicht zu dick darauf aus, läßt ihn wieder aufgehen, bestreicht ihn mit Eiweiß, legt kleine Butterstücken oben darauf, streut gehackte Mandeln, mit Zucker und Zimt vermischt, darüber und bäckt ihn 10 Minuten bei nicht zu starker Hitze.

Zwieback.

2 Pfd. Mehl, $\frac{3}{4}$ l Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 70 g Hefe rührt man zusammen und läßt es gut gehen. Dann knetet man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter hinein, formt kleine Kuchen davon, die nochmals auf der Platte gehen müssen und bäckt sie recht schön. Sind sie gar, läßt man sie kalt werden, schneidet sie durch und trocknet sie nochmals im Ofen.

Mürbezwieback.

$\frac{1}{2}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 1 kleine Tasse süße Sahne, $1\frac{1}{4}$ Pfd. feines Weizenmehl, etwas Zimt, Kardamom und für 5 Pfg. Hirschhornsalz knetet

man zusammen, formt diesen Teig walnußgroß, drückt ihn etwas glatt, und setzt ihn nicht zu dicht auf ein Kuchenblech.

Mürbeteig.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Puderzucker, das Gelbe von 6 hart gekochten Eiern, welches recht fein gerieben sein muß, sowie ein ganzes Ei, 400 g bestes Weizenmehl gut durch, rollt den Teig aus, sticht kleine Kuchen aus und bäckt sie schön hellbraun.

Mürbeteig.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 1 Pfd. Weizenmehl, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter und 4 Eidotter rührt man mit etwas Vanille oder abgeriebener Zitronenschale fest zusammen, formt kleine Kuchen oder Törtchen daraus und bäckt sie hellbraun.

Blätterteig.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Weizenmehl thut man in eine Schüssel, ferner $\frac{1}{2}$ Eidotter, ein kleines Stück von $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{8}$ l Wasser langsam dazu, bis der Teig glatt ist und sich kneten läßt. Dann legt man ihn auf ein Backbrett und knetet ihn so lange, bis er blank wird, und läßt ihn liegen. Nun formt man die übrige Butter, die man recht kalt gestellt oder auf Eis gelegt hat, mit Hülfe von Pergamentpapier oder einem Tuch zu einem Quadrat, rollt den Teig viereckig, aber nicht zu dünn, legt die Butter in die Mitte hinein und schlägt den Teig von allen vier Ecken darüber, rollt ihn leicht aus, daß er länger ist als breit, legt die beiden Seiten bis zur Mitte zusammen, dann den Teig doppelt, rollt ihn noch einmal aus und läßt ihn zum zweiten Mal einige Sekunden still liegen. So verfährt man viermal, läßt ihn aber immer ruhen, wenn er zweimal gelegt ist. Zuletzt rollt

man den Teig ungefähr einen Messerrücken stark aus, sticht beliebige Formen daraus, und bestreicht sie mit Eigelb, das vorher mit Wasser ein wenig verdünnt ist, doch darf man den Teig nicht ganz bestreichen, sondern am Rande wird ungefähr ein Strohhalme breit frei gelassen. Die Kuchen werden bei starker Hitze gebacken, daß die Butter nicht heraustritt.

Apfelschnitte von Blätterteig.

Man macht den Teig ebenso wie zu Cremeschnitten zurecht, nur legt man eingezuckerte Apfelscheiben, die auch erst abtropfen müssen, dazwischen und läßt dies zusammen abbacken.

Cremeschnitte von Blätterteig.

Von recht schönem Teig schneidet man mit einem Kuchenrade handbreite Streifen, bestreicht sie mit Eigelb, prickelt sie mit einer Nadel und bäckt sie. Nachdem sie abgekühlt sind, streicht man auf immer einen Streifen Vanillecreme, legt den anderen Streifen oben darauf, schneidet sie in beliebige Stücke und pinselt einen Zuckerguß leicht darüber.

Baisers.

Das Weiße von 4 Eiern, 1 Pfd. Puderzucker, etwas Vanille, Citronenschale und ein paar Tropfen Citronensaft rührt man 1 Stunde, bis es recht schaumig ist, setzt Häufchen davon auf eine Platte und bäckt sie in gelinder Hitze.

Baisers.

Man rührt 5 Eiweiß, 1 Pfd. Staubzucker, einige Tropfen Citronensaft 1 Stunde tüchtig durch, setzt mit 2 Theelöffeln Häufchen davon auf und bäckt sie bei schwacher Hitze.

Baisers.

Man schlägt 10 Eiweiß zu recht steifem Schaum, thut 1 Pfd. fein geriebenen Zucker und einige Tropfen Citronensaft dazu und bäckt sie bei sehr wenig Hitze.

Schokoladenbaisers.

$\frac{3}{4}$ Pfd. feinen Staubzucker und $\frac{3}{4}$ Tafel geriebene Schokolade vermischt man gut, schlägt das Weiße von 3 Eiern zu Schaum, giebt die Schokolade mit dem Zucker dazu, rührt alles durch, setzt Häufchen davon auf eine Platte und bäckt sie bei gelinder Hitze.

Schokoladenbaisers.

Man rührt $\frac{3}{4}$ Pfd. fein geriebenen Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. fein geriebene, sehr gute Schokolade und 3 zu Schaum geschlagene Eiweiß zusammen und rührt es $\frac{3}{4}$ Stunden; dann setzt man den Teig mit Löffeln auf eine Platte und bäckt ihn.

Schokoladenplätzchen.

Man schlägt 4 Eiweiß zu Schaum und vermischt ihn schnell mit 125 g geriebener und gesiebter Schokolade, 200 g Zucker und 70 g feinem Mehl. Der Teig wird mit dem Theelöffel in ganz kleine Häufchen auf das Kuchenblech gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Schokoladen-Schaumkuchen.

Man schlägt das Weiße von 6 Eiern zu festem Schaum, giebt 1 Pfd. feinsten Zucker dazu, rührt es 1 Stunde, thut dann $\frac{1}{4}$ Pfd. fein geriebene Schokolade hinzu und bäckt dies bei mäßiger Hitze.

Schokoladenkuchen.

Man rührt 6 ganze Eier mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde, schüttet dann 275 g Mehl und 100 g fein geriebene Schoko-

lade dazu, rührt alles noch $\frac{1}{2}$ Stunde, streut 2—3 fein gestoßene Gewürznelken hinein und setzt Häufchen davon auf das Kuchenblech.

Eierfränze.

Man reibt das hart gekochte Gelbe von 7 Eiern recht fein, thut $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl dazu und knetet alles gut durch. Dann formt man Kringel und bäckt sie.

Seidesand.

Man brät 1 Pfd. Butter hellbraun, rührt dieselbe kalt, giebt dann $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, für 50 Pfg. Vanillepulver und 1 knappen Theelöffel Hirschhornsalz (trocken) dazu. Dann setzt man den Teig in kleinen Häufchen auf eine Platte.

Hefekringel.

Man nimmt 1 Pfd. Butter, 1 Pfd. Mehl, 4 Eßlöffel mit Zucker aufgelöste Hefe, knetet alles gut durch, formt kleine Kringel, kehrt sie in grob gestoßenem Zucker, Zimt und Mandeln um und bäckt sie in nicht zu starker Hitze.

Römische Pasteten.

4 gehäufte Eßlöffel Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Speiseöl, 2 Eidotter und 2 Prisen Salz rührt man mit Milch zu einem dicken Pfannkuchenteig an. Hiervon bäckt man mit einem Pastetenhammer kleine Körbchen in Schmalz. Obige Zuthaten geben 36—40 Pasteten.

Sandpasteten.

Man macht Blätterteig und sticht mit einem größeren Blechring Platten aus, die man mit Eigelb bestreicht. Dann

sticht man mit einem kleinen Blechring Teigringe, die man recht vorsichtig auf die runden Platten legen und auch bestreichen muß. Die Deckel, die man mit noch kleineren Blechringen austicht, werden allein gebacken. In einem heißen Ofen goldgelb zu backen.

Hobelspäne.

$\frac{1}{2}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 2 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, die Schale von 1 Citrone und das zu Schaum geschlagene Eiweiß rührt man durcheinander und streicht diesen Teig auf ein Kuchenblech. Dann streut man für 10 Pfg. grob gehackte Mandeln darüber und bäckt den Teig bei schwacher Hitze. Sobald er gar ist, schneidet man ihn heiß in 2 Finger breite Streifen und läßt diese, über ein Kollholz gelegt, erkalten, damit sie die runde Form von Hobelspänen annehmen.

Hundertjahrskuchen.

1 Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 6 Eier, 1 Pfd. Mehl und 1 Pfd. Zucker rührt man 1 Stunde, setzt von dem Teig Häufchen auf eine Platte und bäckt sie schnell (7 Minuten).

Kleine Kringel.

Je 200 g Butter und Zucker, 400 g Mehl und 1 Ei rührt man tüchtig durch und formt kleine Kringel, die man in geschlagenem Eiweiß, gehackten Mandeln, Zucker und Zimt umkehrt und bei mäßiger Hitze bäckt.

Kladderadatsch.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und 70 g Hefe rührt man mit Milch ziemlich fest an, stellt es warm und läßt es aufgehen. Dann macht man einen festen Teig von $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd.

geschmolzener Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 4 Eiern, einigen bitteren Mandeln und Citronenschale und rührt ihn mit dem aufgegangenen zusammen. Dann wiegt man den Teig und nimmt auf 1 Pfd. Teig 70 g Butter, die man wie bei dem Blätterteig hineinknetet. Der Teig wird dreimal aufgezogen, recht dünn ausgerollt und mit Rosinen, Korinthen, Citronenschale und noch etwas Zucker bestreut, das Ganze in einen Wulst zusammengerollt und, in beliebige Stücke geschnitten, auf ein Blech gesetzt. Ist der Teig aufgegangen, bestreicht man ihn mit Eiweiß und bäckt ihn.

Mandelspißen.

Man schneidet von Blätterteig dreieckige Stücke, reibt ferner für 10 Pfg. unabgebrühte Mandeln, unter welchen 6 bittere sein müssen, vermischt sie mit Eiweiß und Staubzucker, bestreicht die Teigstücke damit und bäckt sie.

Mandelspäne.

Man macht aus 6 Eiern, 325 g geschmolzener Butter, dem nötigen Zucker und 325 g Mehl einen Teig, streicht ihn 1 Messerrücken stark auf eine Tortenpfanne und bestreut ihn mit Mandelscheiben. Unter der Pfanne muß schwaches Feuer, die Oberhize stärker sein. Der Teig wird in der Pfanne in Streifen geschnitten und heiß auf ein Rollholz gelegt.

Mandelmuscheln.

Zu 60 Muscheln rührt man 1 Pfd. geriebene Mandeln, 1 Pfd. zu Sahne gerührte Butter, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl und 1 Pfd. Zucker zusammen, bestreicht Muscheln mit Butter, drückt den Teig einen halben Finger dick hinein, so daß derselbe die Form der Muschel annimmt, und bäckt ihn hellbraun. Man füllt sie mit Schlagsahne.

Matronen.

1 Pfd. süße Mandeln stößt man recht fein und rührt sie mit 1 Pfd. feinem Zucker, der Schale 1 Citrone und dem Schaum von 9 Eiweiß gut durcheinander; dann bestreicht man das Backblech mit Mehl, setzt den Teig in Häufchen darauf und bäckt sie.

Osterbrötchen.

Man rührt 1 Pfd. Butter mit 3 Pfd. gelbem Zucker so lange auf dem Feuer, bis die Masse anfängt zu kochen, nimmt sie dann ab, thut 5 Pfd. Mehl, 17 g Pottasche, $\frac{1}{2}$ l Milch, Zimt und Citrone nach Belieben dazu, und setzt mit Löffeln Häufchen von dem Teig auf die Platte.

Orangenkuchen.

Man rührt $\frac{1}{2}$ Pfd. Puderzucker mit 2 ganzen Eiern und 4 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig und giebt 70 g gehackte, kandierte Orangen oder Pomeranzenschale und $\frac{1}{2}$ Pfd. Weizenmehl dazu. Hiervon setzt man Häufchen auf eine Platte und läßt sie bei wenig Hitze backen.

Braune Pfeffernüsse.

Man tut $3\frac{1}{2}$ Pfd. bestes Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schmalz, 1 Pfd. Zucker, 60 g in einer halben Tasse Wasser aufgelöste Pottasche, für 12 Pfennig fein gehackte Saffade, für 12 Pfennig geschnittene Pomeranzenschale, für 10 Pfennig gestoßenen Zimt, 34 g gehackte bitt're Mandeln und 50 g süße, sowie Schale von einer Citrone in eine Schüssel. Dann macht man $2\frac{1}{2}$ Pfd. besten Syrup und $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zusammen heiß und gibt diese heiße Masse unter fortwährendem Rühren zu dem Mehl in die Schüssel.

Braune Pfeffernüsse.

Man läßt 5 Pfd. Sirup mit 1 Pfd. Zucker und $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter auf dem Feuer heiß werden, schüttet 6 Pfd. Weizenmehl in eine Schüssel, thut die Schale von 2 Citronen, Zimt und Nelken, $\frac{1}{4}$ Pfd. gehackte Mandeln, für 50 Pfg. Suckade und für 25 Pfg. Pomeranzenschale dazu, rührt nun alles mit dem Sirup an und giebt noch 60 g Pottasche dazu, welche in Rosenwasser (für 12 Pfg.) aufgelöst ist.

Weißer Pfeffernüsse.

6 ganze Eier, 1 Pfd. Zucker, 70 g Butter rührt man zu Schaum, giebt für 25 Pfg. fein gehackte Mandeln, Succade, die Schale 1 Citrone, 1 Pfd. feines Weizenmehl und 4 kleine Messerspitzen Hirschhornsalz dazu und bäckt dies, nachdem man den Teig in Würfeln auf eine Platte gelegt.

Weißer Pfeffernüsse.

Zu 68 g zu Sahne gerührter Butter und 4 Eidottern rührt man nach und nach 1 Pfd. vom bestem Weizenmehl, thut $\frac{3}{4}$ Pfd. Puderzucker, 1 Liqueurglas guten Rum, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gehackte Mandeln, ein wenig Citronenschale und zuletzt das geschlagene Eiweiß dazu.

Priesterkuchen.

7 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ l lauwarme Milch, fast $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, für 6 Pfg. Hefe, etwas geriebene Citronenschale und Cardamom knetet man abends mit 2 Pfd. Mehl zu einem steifen Teig und läßt denselben bis zum andern Morgen aufgehen, rollt ihn dann aus, schneidet ihn in 3 Finger breite Streifen, bestreut diese mit Rosinen und Korinthen, Zimt und Zucker, rollt sie auf und legt sie neben einander in einen Tortenrand, läßt sie nochmals aufgehen und bäckt sie bei guter Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde.

Bumpnickel (Theegebäck).

$\frac{1}{4}$ Pfd. Butter verrührt man mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Puderzucker, 4 ganzen Eiern, $\frac{1}{4}$ Pfd. süßen, 4 Stück bitteren, ungeschälten, gewaschenen, nicht zu fein gehackten Mandeln, 1 Pfd. Weizenmehl und Hirschhornsalz (5 Pfg.). Nachdem alles zusammen gut durchgeknetet ist, schneidet man den Teig in Streifen, schrägt sie zu beiden Seiten ab und bäckt sie auf einer Backplatte.

Kleine Reiskuchen oder Tüten.

Zu $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker nimmt man das Gelbe von 4 Eiern, verrührt beides, thut das geschlagene Eiweiß und $\frac{1}{4}$ Pfd. durchgeseihtes Reismehl dazu und setzt Häufchen davon auf ein Kuchenblech. Wenn man die Kuchen aus dem Ofen nimmt, legt man sie über ein Kollholz, daß sie krumm werden, oder dreht Tüten davon.

Sandkringel.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und 4 Eßlöffel Wasser knetet man zusammen, formt kleine Kringel, bestreicht sie mit Ei und kehrt sie in Mandeln und Zucker um. Sie werden in nicht zu starker Hitze gebacken.

Schürzkuchen.

16 Eigelb, 2 Tassen Zucker, 2 Tassen süße dicke Sahne, 1 Tasse Rum, etwas Zimt und Citrone und $2\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl knetet man gut durch, rollt den Teig aus, schneidet fingerlange Streifen davon und schürzt sie durch, indem man in der Mitte einen Längsschnitt macht und das eine Ende hindurchzieht.

Schwaanscher Kuchen.

Auf $1\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl nimmt man $\frac{1}{2}$ l Milch, 17 g geriebene bittere Mandeln, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, 68 g Zucker, 65 g Hefe, 100 — 136 g Rosinen. Dies rührt man zusammen an und läßt es aufgehen. Ist der Teig gut aufgegangen, knetet man 200 g Butter hinein, formt runde Kuchen davon, setzt sie auf ein Kuchenblech und macht kreuzweise kleine Einschnitte darauf. Sind sie dann nochmals aufgegangen, bestreicht man sie mit Eiweiß, bestreut sie mit geschnittenen süßen Mandeln und Zucker und bäckt sie.

Theekuchen.

1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 4 ganze Eier, 2 Messerspitzen Hirschhornsalz, etwas Kardamom oder die abgeriebene Schale 1 Citrone rührt man tüchtig durch. Davon setzt man mit 2 Theelöffeln Häufchen auf eine Platte und bäckt die Pfannkuchen bei mäßiger Hitze.

Theeschnitte.

Man rührt 1 Pfd. Butter zu Sahne, thut 8 ganze Eier, 1 Pfd. feinen Zucker dazu und rührt dies eine gute halbe Stunde. Dann thut man 1 Pfd. Mehl und etwas Muskatblüte dazu, streicht den Teig auf eine Platte, nicht zu dünn, legt entweder durchgeschnittene Mandeln darauf oder bestreut ihn mit gehackten Mandeln und Hagelzucker. Noch heiß wird er in dreieckige Stücke geschnitten.

Banillekuchen.

1 Pfd. zu Sahne gerührte Butter, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, 2 Pfd. Mehl, 1 Stange Vanille und 2 ganze Eier knetet man tüchtig durch, formt beliebige Stücke und legt sie auf ein Kuchenblech.

Banillekuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, 1 Pfd. Mehl, 1 Ei und etwas Vanille knetet man gut durch, rollt den Teig einen Messerrücken dick aus und sticht mit 1 Glase kleine Kuchen davon.

Berliner Weihnachtskrapfen.

1 Pfd. Mandeln reibt man mit einem Tuche ab, dreht sie unabgezogen durch die Maschine, schlägt das Weiße von 7 Eiern zu festem Schaum, giebt die Mandeln, 1 Pfd. feinen Zucker, $\frac{1}{2}$ Stange gestoßene Vanille dazu und rührt es durch. Mit 2 Theelöffeln setzt man Häufchen auf eine Platte und läßt sie bei mäßiger Hitze backen.

Zuckerkringel.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 1 Pfd. Butter, 1 Pfd. Weizenmehl rührt man zusammen, rollt es aus, formt kleine Kringel daraus, kehrt sie in Ei und Zucker um und bäckt sie.

Windbeutel.

Man kocht $\frac{3}{4}$ l Wasser mit 200 g Butter und 70 g Zucker auf, schüttet dann $1\frac{1}{4}$ Pfd. feines Weizenmehl dazu und rührt es so lange auf dem Feuer, bis die Butter wieder sichtbar. Dann giebt man 8 ganze Eier, 4 Eidotter, die Schale von 1 Citrone und 6 große Messerspitzen Hirschhornsalz dazu, setzt dann mit 2 Theelöffeln nicht zu kleine Häufchen von diesem Teig auf eine Platte und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze, überpinselt sie mit einem Zuckerguß und füllt sie mit Creme oder Schlagahne. Will man sie als Schneebälle geben, bäckt man sie in Schmalz.

Windbentel.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl knetet man zusammen, gießt $\frac{1}{2}$ l Milch dazu, rührt es auf dem Feuer, bis es abläßt und thut dann die Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone und 8 ganze Eier daran. Man bäckt die Kuchen in Schweineschmalz und bestreut sie mit Zucker. Will man sie mit Schlagsahne füllen, muß man sie im Ofen backen.

Nachgemachter Eierkuchen.

2 kleine Tassen gute Buttermilch schlägt man eine Zeit lang und rührt dann 8 Löffel Weizenmehl, 1 Theelöffel Bullrichsalz und Zucker nach Belieben dazu. Man bäckt die Kuchen in Butter oder Schmalz.

Holsteiner Fürten.

1 knappes Pfd. Mehl, 1 l Buttermilch, 1 gehäuften Theelöffel Natron, 4 Prisen Salz, 5—6 Eier und das zu Schaum geschlagene Eiweiß rührt man zusammen und bäckt den Teig in einer Oefenaugenpfanne.

Schneebälle oder Prilken.

250 g Butter, $\frac{1}{2}$ l Wasser kocht man auf, gibt 250 g Weizenmehl schnell dazu und rührt es bis es vom Kochtopfe läßt. Dann tut man es in eine Schüssel und rührt 8 Eier, 3 Messerspitzen Zimt hinzu, sticht mit einem Eßlöffel kleine Klöße ab und bäckt sie in Butter oder Schmalz gelb, bestreut sie mit Zimt und Zucker. Wenn man die Eier vorher in warmes Wasser legt, gehen die Schneebälle besser auf.

Hirshgeweihe.

1 Pfd. Weizenmehl 85 g Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 85 g süße und 17 g bittere Mandeln, etwas Citronenschale, 1 halben

Theelöffel voll Hirschhornsalz und 3 ganze Eier knetet man tüchtig, schneidet den Teig in fingerdicke und fingerlange Streifen, rollt sie und bäckt sie in Schmalz.

Dhfenaugen.

1 Pfd. Weizenmehl rührt man mit $\frac{1}{2}$ l Milch glatt, ein wenig Salz, das Gelbe von 12 Eiern, einige Löffel Rosenwasser, etwas Kardamom, Zimt, Citronenschale, 1 Liqueurglas guter Rum und $\frac{1}{2}$ Pfd. geschmolzene Butter werden dazu gethan und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß. In Schweineschmalz oder Butter zu braten.

Dhfenaugen.

$\frac{1}{4}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butter, 3 Eidotter, $\frac{1}{4}$ l süße Sahne, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, die Schale von $\frac{1}{4}$ Citrone, etwas Kardamom, Zimt, 2 Theelöffel Rum, 1 Prise Salz und das geschlagene Eiweiß rührt man zusammen und bäckt den Teig in einer Dhfenaugenpfanne.

Pfannkuchen.

Man rührt 2 Pfd. Mehl recht langsam mit $2\frac{1}{2}$ l Milch an oder mit Wasser und Milch zur Hälfte, fügt 8 Eier, 2 Theelöffel Salz, 2 Eßlöffel Speiseöl und Zimt hinzu und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß.

Berliner Pfannkuchen.

Man rührt 500 g Mehl mit 2 Eiern, $\frac{1}{8}$ l Milch 100 g Zucker, ein wenig Salz und 25 g Backpulver zu einem Teig, rollt ihn in kleine runde Platten aus, belegt immer eine Platte mit Gelee oder Marmelade und deckt eine andere Platte darüber, drückt die Ränder mit Ei zusammen und bäckt die Pfannkuchen in Schweineschmalz hellbraun.

Berliner Pfannkuchen.

Man braucht 1 Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter und die Schale von 1 Citrone; Butter und Mehl setzt man kalt zusammen, dann giebt man die warme Milch, 2 Eidotter und 45 g zerbröckelte Hefe dazu. Dies alles rührt man mit einer Holzgabel solange bis der Teig Blasen wirft. Dann läßt man ihn eine Nacht stehen und aufgehen. Am nächsten Tage knetet man ihn leicht aus, macht eine dreifingerbreite Rolle, schneidet eigroße Stücke davon ab und zieht diese auseinander. In die Mitte der Stücke legt man 1 Theelöffel Pflaumenmus, nimmt den Teig von allen Seiten hoch, sodaß das Mus ganz bedeckt ist. Mit der zugebrückten Seite setzt man die Kuchen auf ein mit Mehl bestaubtes Backbrett und läßt sie 1 Stunde aufgehen, bäckt sie in Schmalz hellbraun und überpinselt sie mit Zuckerguß.

Schürzkuchen.

Man rührt 2 ganze Eier, 4 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, die Schale 1 Citrone, 1 Eßlöffel süße Sahne, $\frac{3}{4}$ Pfd. Weizenmehl tüchtig durch. Dann rollt man den Teig mit einem Kuchenrade fingerdick aus, schneidet ihn in lange Streifen, sticht in die Mitte ein kleines Loch, schürzt den Teig durch, kocht die Kuchen in Schmalz hellbraun und streut Zucker darauf.

Warme Waffeln.

$\frac{1}{2}$ Pfd. geklärte Butter, 6 Eigelb, $\frac{3}{4}$ Pfd. feines Mehl und das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier rührt man zusammen, und bäckt den Teig gleich in einem Waffeleisen, welches vorher mit Butter oder Speck ausgerieben ist.

Kalte Waffeln (vorzüglich).

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter rührt man zu Sahne, thut $\frac{1}{2}$ Pfd. feinen Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffelmehl, 5 Eidotter, das zu Schaum geschlagene Weiße der Eier und 65 g süße und 30 g bittere Mandeln, fein gehackt, dazu und bäckt es in einem Waffeleisen.

Gefüllte Hedwecken.

Zu 20 Hedwecken rührt man $\frac{1}{8}$ Pfd. zu Sahne gerührte Butte, 2 Eidotter, $\frac{1}{8}$ Pfd. feingehackte Mandeln, $\frac{1}{8}$ Pfd. gut gewaschene Korinthen, 1 guten Eßlöffel Zucker und 1 kleines Stück Vanille oder Kardamom tüchtig durch und giebt es in die halb aufgeschnittenen Hedwecken. Dann kocht man 3 l Milch mit $\frac{1}{2}$ Stange in Streifen geschnittener Vanille, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker und 1 Prise Salz auf, thut 2 Theelöffel mit Wasser angerührtes Kartoffelmehl dazu, zieht das Ganze noch mit 3—4 Eidottern ab und gießt es über die Hedwecken.

Nußtorte.

70 g Nüsse, 70 g abgebrühte und geriebene, süße Mandeln, 200 g Zucker, 100 g Mehl, 10 Eidotter, der Schaum von 6 Eiern, 1 Messerspitze Salz. Man rühre Zucker und Eidotter tüchtig, gebe alles übrige abwechselnd und langsam dazu; zuletzt den Schnee der Eier. Hiervon bäckt man zwei Platten bei mäßiger Hitze. Wenn letztere abgekühlt sind, legt man recht fest geschlagene Sahne, die mit Zucker, Vanille und geriebenen Nüssen gewürzt ist, dazwischen. Man garniere die Torte mit kandierten Nüssen.

Allerlei.

Blanchieren.

Das Blanchieren besteht darin, daß man vor der eigentlichen Zubereitung Fleisch oder Gemüse mit siedendem Wasser begießt. Geflügel und Fische übergießt man nie mit heißem Wasser.

Gemüse blanchiert man, um ihm den ihm anhaftenden strengen Geschmack zu nehmen.

Dressieren.

Dressieren heißt, das Fleisch, hauptsächlich das Geflügel, in eine unserm Auge möglichst ansprechende Form bringen.

Das Einschlachten der Gänse.

Der sauber gerupften und gespielten Gans werden zuerst die Füße im ersten Gelenk abgeschnitten, dann die Flügel auch im ersten Gelenk, sodaß noch ein Stück davon an der Keule sitzen bleibt. Nun löst man unterhalb des Kopfes die beiden Röhren, an denen man die Zunge aus dem Schnabel herauszieht, und schlägt den Kopf ab. Darauf legt man die Gans auf den Rücken und macht einen Querschnitt von der einen Keule zur andern, da wo die feste Bauchhaut anfängt, unterhalb der Rippen, dann einen Schnitt von den beiden äußersten Enden des Querschnittes unterhalb der Brust ringsherum durch den After durchgehend, löst den Bauchlappen ab, entfernt das schieere Fett von den Gedärmen und nimmt dann die Gans sehr vorsichtig aus, damit die Galle nicht zerreißt.

Beim Einschlachten hat man 6 verschiedene Teile zu unterscheiden:

1. Schieres Fett.
2. Darm- und sonstiges Fett; dasselbe wird in Wasser gelegt und dieses so lange erneuert, bis das Fett keinen Geruch mehr hat.
3. Stücke zum Einkochen (sauer).
4. Stücke zum Einpökeln.
5. Stücke zum Einpökeln und späteren Räuchern.
6. Leber (zu Wurst oder Pastete).

Nachdem die Gans ausgenommen ist, löst man die Flügel mit der kleinen Keule, sowie die Keulen ab (zu Teil 3), doch nehme man sich in acht, daß die Brust nicht verlegt wird. Nun fährt man, um die Brust herauszulösen, mit dem Messer in die Löcher, wo die Keulen gefessen haben, macht zwei Seitenschnitte unter der Brust durch die Rippen, faßt mit der linken Hand das untere Ende der Gans an, mit der rechten unter die Brust und biegt dieselbe über, sodaß das Gelenk am Brustknochen durchgebrochen wird, und schneidet es dann völlig los (zu Teil 5). Dann suche man von Keulen und Brust noch Fett abzuschneiden, reinige die Stücke möglichst von Blut und zerhaue dann Hals und Rücken in gleiche Stücke (zu Teil 3). Die Leber verwendet man zu Wurst oder Pastete (zu Teil 6), den Magen schneidet man auf, reinigt ihn, zieht die dicke Haut ab und kocht ihn wie das Herz sauer ein (zu Teil 3). Das Fett von den Gedärmen legt man ins Wasser (zu Teil 2), während man die Gedärme, nachdem sie gründlich gereinigt sind, um Kopf und Füße der Gans wickelt und diese Stücke sauer einkocht (zu Teil 3).

Teil 1 und 2. Schmalz. Alles Fett wird in kleine Würfel geschnitten und ausgebraten. Wenn es hellbraun ist, thut man Zwiebeln, Äpfel und einen kleinen Beutel mit einigen Körnern Pfeffer, Gewürznelken und Wurstkraut dazu.

Man läßt es so lange braten, bis die Äpfel gar sind und das Fett in der hölzernen Kelle weiter kocht, dann gießt man es durch ein Sieb in Häfen.

Teil 3. Sauerfleisch. $\frac{1}{4}$ Teil vom besten Weinessig und $\frac{3}{4}$ Teil Wasser gießt man über das Fleisch, bis es bedeckt ist, thut zu 5 Pfd. Fleisch 5—6 Lorbeerblätter, 1 Theelöffel Nelkenpfeffer, 6 mittelgroße Zwiebeln, etwas Zucker und 1 kleine Handvoll Salz daran und kocht das Fleisch in der Brühe gar. Dann nimmt man es heraus, legt es in Steintöpfe und gießt die Brühe, an die man 17 g weiße Gelatine gethan und nachdem man sie durchgeseiht hat, über das Fleisch, über das man Schmalz thut, wenn man das Fleisch längere Zeit aufbewahren will.

Teil 4. Pökelfleisch. Die Stücke, die eingepökelt werden sollen, reibt man mit Salz ein, verpackt sie möglichst fest in einem Topf und giebt etwas Zucker dazu.

Teil 5. Diese Stücke werden mit Salz und Salpeter eingerieben und 9 Tage gepökelt, dann in einen Beutel gesteckt und 14 Tage geräuchert.

Gänseleberpastete.

8 schöne Gänselebern läßt man einen Tag in Milch liegen, spült sie ab, schabt sie fein und giebt sie mit wenig heißer Fleischbrühe durch ein Sieb, daß die Haut zurückbleibt. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Schweinefleisch (Bauchfleisch) ohne Schwarte giebt man dreimal durch die Maschine und dann zu der Leber. Dazu thut man noch für 6 Pfg. fein gestoßenen Zwieback, 2 ganze Eier, 2 Dotter, 60 g vorbereitete Trüffel, 2 Eßlöffel dünnes Weißhauerschmalz, 1 kleine geriebene Zwiebel, 1 Messerspitze Nelkenpfeffer, 1 dito schwarzen, $2\frac{1}{2}$ Theelöffel Salz. Das Ganze wird 1 Stunde gerührt, in Krufen gefüllt, mit gebrühtem Wasserteig zugedeckt und im Wasserbade im Ofen 1 Stunde gebacken. Abgekühlt wird der Deckel abge-

nommen, die Pastete gut abgeputzt und mit saurem Gänsefchmalz begossen.

Gänseleberwurst.

Man legt 4 frische Gänselebern 15 Minuten in kochendes Wasser, läßt sie abtropfen, schabt sie fein und giebt sie mit 1 Pfd. magerem und 1 Pfd. fettem Schweinefleisch ohne Schwarten zweimal durch die Fleischmaschine und thut 2 gute Theelöffel Salz, 3 Messerspitzen schwarzen oder weißen Pfeffer, 3 Messerspitzen Nelkenpfeffer und 4 Messerspitzen Wurstkraut dazu. Wünscht man Zwiebel daran, dämpft man 1 fein geschnittene Zwiebel in dem abgenommenen Schweinefett mürbe und giebt sie durch ein Sieb dazu. Tächtig durchgerührt, stopft man alles in saubere Schweinsdärme und kocht es 15 Minuten.

Falsche Spickgans.

Man nimmt den fetten Bauchlappen von einer Gans, schneidet von einem magern Stück Rindfleisch (Schabefleisch) ein passendes Stück zurecht, reibt es gut mit Salz ein, thut 1 Theelöffel Zucker und 1 Theelöffel Salpeter dazu, wickelt es fest in den Fettlappen und näht ihn rund herum zu. Nun läßt man das Fleisch 9 Tage unter einem mit Gewichten beschwerten Brett liegen und hängt es, nachdem man es in einen Mullbeutel genäht, ungefähr 14 Tage in den Rauch.

Abziehen der Male.

Man schnürt einen Bindfaden fest um den Kopf, hängt den Mal daran auf, schneidet mit dem Messer die Haut unterhalb des Kopfes ringsum vorsichtig bis zur zweiten grauen Haut durch, löst sie etwas los und streift sie mit Hülfe eines Tuches mit beiden Händen nach unten ab.

Kleine Male zieht man in der Regel nicht ab, sondern reibt sie mehrere Male mit Salz ab.

Braunmehl.

Man thut Fett oder Butter in eine Pfanne und läßt es braun werden, thut so viel Mehl, wie das Fett aufnimmt, hinein und rührt es auf nicht zu hellem Feuer, bis es hellbraun ist.

Estragoneffig.

Von grünem Estragon pflückt man, bevor er Knospen hat, die Blätter ab, steckt sie in Flaschen, gießt guten Weinessig darauf, verkorkt sie und läßt sie 4 Wochen in der Sonne stehen. Dann gießt man den Essig durch ein Sieb und füllt ihn in Flaschen.

Eier aufzubewahren.

Man kocht 5 l Wasser und für 20 Pfg. Wasserglas zusammen auf, läßt es kalt werden und gießt es über ganz frische Eier. So aufbewahrte Eier halten sich monatelang.

Zuckerfarbe.

Man läßt Puderzucker in einer Bratpfanne unter beständigem Rühren ganz dunkelbraun werden, gießt dann so viel kaltes Wasser dazu, daß man eine nicht mehr süße aber kräftig schmeckende Masse erhält. Diese füllt man in eine Flasche und benutzt sie zum Färben von Suppen und Saucen.

Marzipan.

1 Pfd. Mandelmasse knetet man mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Staubzucker, und 1 Theelöffel Rosenwasser zu einer glatten Masse und formt beliebige Stücke davon.

Gebührter Wafferteig zu Pasteten oder zum Garnieren.

Etwas Mehl und Salz rührt man mit kochendem Wasser zu einem festen Teig an, knetet ihn auf einem Backbrett tüchtig durch, rollt ihn aus und verwendet ihn beliebig. Dieser Teig wird nicht gegessen, sondern nur als Garnitur gebraucht z. B. beim Abtheilen von verschiedenen Gemüsen 2c.

Bratezeit.

Die Zeit, in welcher Braten gar werden, hängt je von der Größe der Fleischstücke und deren besonderer Beschaffenheit ab. Als allgemeiner Anhalt mögen die nachstehenden Zeiten dienen:

Kehrrücken (bei starker Hitze)	$\frac{3}{4}$	Stunden
Kehreule auf jeder Seite	$\frac{1}{2}$	"
Wildschweinrücken	$1\frac{1}{2}$	"
Wildschweinkeule	2	"
Hirschrücken	1	"
Hasenbraten	$\frac{3}{4}$	"
Kalbsrücken (bei starker Hitze)	1	"
Kalbskeule (von 20 Pfd.)	2	"
Schweinebraten	2—3	"
Rippenbraten	$1\frac{1}{2}$	"
Hammelbraten	$2\frac{1}{2}$	"
Roastbeef (groß)	3	"
1 kleines Roastbeef	1	"
Rinderfilet	$\frac{3}{4}$	"
Rinderschmorbraten	3	"
Gans	3	"
Ente	$1\frac{1}{2}$	"
Hute	$1\frac{1}{2}$	"
Kapaun	1	"
Taube	$\frac{3}{4}$	"
Fasan	$\frac{3}{4}$	"

Schnepfe	$\frac{3}{4}$ Stunde
Krammetsvogel	$\frac{1}{2}$ "
Birk- oder Schneehuhn	1 "

Bei Braten, welche halb englisch (in der Mitte rosig) sein sollen, steche man eine Spicknadel tief in den Braten hinein und sobald diese nach kurzer Zeit so heiß ist, daß man sie kaum noch an die Handoberfläche halten kann, ist der Braten gut.

Allgemeines über Fische und Schalthiere.

Der Aal ist immer gut, am besten jedoch im Herbst

Barsch ist von September bis Mitte Februar gut.

Brachsen ist man nicht im Mai und Juni.

Dorsch ist in den Wintermonaten gut.

Forelle ist von Mai bis September gut.

Hecht laicht von März bis Mai, sonst immer gut.

Hering wird das ganze Jahr gegessen.

Die Karausche ist im Sommer am besten.

Karpfen ist von Oktober bis April gut.

Kaulbarsch ist am besten von September bis Februar.

Zander wie Kaulbarsch.

Scholle ist nur in den Sommermonaten gut.

Steinbutt wie Scholle.

Hummer, Krebs und Krabbe sind nur im Sommer gut.

Kirschliqueur.

10 Pfd. ausgesteinte saure Kirschen werden mit $2\frac{1}{2}$ l rektifiziertem Spiritus übergossen und 14 Tage in die Sonne gestellt. Dann bringt man die Masse auf ein Tuch, preßt sie leicht aus und macht die Flüssigkeit zusammen mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Stange gutem Zimt und etwa 10 Nelken recht heiß (nicht kochen!), gießt sie in Flaschen und verkorkt diese gut. Das Gewicht der Kirschen ist ohne die Steine gemeint, letztere werden mit dem Spiritus abgespült.

Bunsch.

3 Flaschen Wein, $\frac{3}{4}$ l Wasser und 1 Pfd. Zucker macht man zusammen recht heiß (jedoch nicht kochen!), nimmt die Flüssigkeit vom Feuer und gießt $\frac{1}{2}$ l Rum hinzu.

Schokolade zum Trinken.

$\frac{3}{4}$ Pfd. gute Schokolade kocht man in $1\frac{1}{2}$ l Milch vorsichtig, bis sie sich gelöst hat, und zieht sie dann mit 2 Eigelb ab.

Apfelsinenlimonade.

Gieße auf frische, gute Apfelsinenschalen rektifizierten Spiritus, thue sie in Weinflaschen und stelle sie 4 Wochen an den Ofen oder in die Sonne. Koche dann $1\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker und 2 Weinflaschen voll Wasser auf, und gieße dies mit 32 g Citronensäure in eine Terrine. Ist diese Flüssigkeit erkaltet, schüttet man 2 kleine Liqueurgläser von der in Flaschen lagernden Apfelsinensenz dazu und giebt von dieser Mischung immer 1 Eßlöffel auf ein Weinglas Wasser. Sehr erfrischend im Sommer und auch für Fieberkranke.

Johannisbeerwein (sehr einfach herzustellen).

15—20 l Johannisbeeren beert man ab, quetscht sie tüchtig und preßt sie aus, schüttet den Saft in ein Faß (oder einen sauberen Ballon), löst 12 Pfd. Zucker in 16 l kochendem Wasser auf und gießt es kalt zu dem Saft. In das Spundloch setzt man einen Pfropfen von Seidenpapier oder Watte und stellt das Faß bis zum November in die Sonne oder sonst an einen warmen Ort. Der Schaum ist bis dahin gefallen; der Wein wird dann geklärt, wieder in das sauber gespülte Faß gegossen und bleibt, gut verkorft, bis Mai liegen. Dann zieht man ihn auf Flaschen und bewahrt ihn stehend auf.

Johannisbeerwein.

Man zerstampft die Johannisbeeren zu einem Brei, läßt sie 24—48 Stunden in irdenen Gefäßen stehen, und preßt dann den Saft so heraus, daß die Kerne der Beeren nicht zerdrückt werden. Darauf mißt man den erhaltenen Saft, nimmt ebensoviel frisches Brunnenwasser, und löst darin für je 1 l Saft 1½ Pfd. Zucker auf. Sodann gießt man das Zuckerwasser zu dem Saft, legt auf das offene Spundloch ein Stück Gaze und läßt das Faß 6 Wochen ruhig liegen und den Wein gären. Alle Tage muß man jedoch das Faß wieder voll gießen. Hat man 1 Gefäß von 50 l, so nimmt man 24 l Johannisbeerensaft, 24 l Wasser und 36 Pfd. Zucker, 2—6 l Wasser kann man außerdem noch zugeben. Nach vollendeter Gärung wird das Faß fest zugemacht und bleibt unberührt bis Mitte Februar liegen. Zu der Zeit hält man ein etwas kleineres als das Gärfäß bereit, gießt (50 l Wein angenommen) 2 Flaschen besten Cognac in dieses und füllt den Johannisbeerwein darauf. So bleibt der Wein noch bis Ende Juni liegen und wird dann auf Flaschen gezogen, die stehend aufbewahrt werden.

Birkenwein.

Einen champagnerähnlichen Wein erhält man von 24 l frischem Birkenensaft, wenn man ihn mit 8 Pfd. Zucker bis auf 8 l einkochen läßt. Nach dem Abschäumen gießt man die Flüssigkeit durch ein Tuch in ein Fäßchen, setzt nach dem Abkühlen 4 Löffel frische, warme Hefe und 4 l alten Franzbranntwein hinzu, doch darf das Fäßchen nicht zu voll werden. Hat man noch 4 in dünne Scheiben geschnittene Citronen hinzugefügt, läßt man den Wein gären. Nachdem er ausgegoren, verspundet man das Fäßchen und legt es 4 Wochen in den Keller. Dann zieht man den Wein auf Flaschen (diese dürfen nicht zu voll sein, weil sie sonst leicht zerspringen), verkorkt sie gut und überzieht die Propfen mit Bech.

Anhang.

Schweinsbraten mit Hering. 6 Personen. 2—2½ Stunden. 1½ Kilogramm Rippespeer wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Streifen, die man möglichst zierlich aus dem Fleisch eines gut gewässerten Herings schnitt, gespickt, mit dem Saft einer Zitrone beträufelt und in die Bratpfanne gegeben, ein Tassenkopf Wasser darunter gegossen, zwei Zwiebeln hineingetan und langsam im eigenen Saft gebraten. Ist das Fleisch weich, so schmeckt man die Sauce ab, macht sie, wenn nötig, mit einer Mehleinbrenne feimig, giebt 10—15 Tropfen Maggi's Suppen- u. Speisen-Würze dazu und richtet sie in einer Saucière neben dem Braten an. Dazu Kartoffelpurée.

Grüne Heringe mit weißer Sauce: 6 Personen. 1—1¼ Stunde. 12—15 grüne, gut gewaschene und ausgenommene Heringe werden mit Salz bestreut, in feinem Weizenmehl umgewendet und in Fett oder Backbutter auf beiden Seiten schön hellbraun gebacken. Zur Sauce läßt man auf der Pfanne ein Stück Butter zergehen, dünstet 2 Löffel geriebene Zwiebeln und 2 Löffel Mehl darin gar, gießt soviel Wasser dazu, daß eine gute Sauce davon wird, fügt Salz nach Geschmack und 3—4 Eßlöffel saure Sahne dazu, läßt alles gehörig verkochen, schmeckt ab, kräftigt mit 4—5 Tropfen Maggi's Suppen- u. Speisen-Würze im Geschmack und richtet die Sauce über die in einer tiefen Schüssel geschichteten Heringe an. Wenn man keine grüne Heringe hat, kann das Gericht auch von Salzheringen hergestellt werden. Diese müssen aber 36 bis 48 Stunden gewässert werden.

Harte Eier in Sauce: 6 Personen. ¾ Stunden. In eigroß Butter röstet man einige Löffel feingeriebene Semmel, fügt 2 Löffel feingehackte Petersilie dazu und läßt dies mit ¼ Liter dicker, saurer Sahne und etwas Salz zu einer dicklichen Sauce verkochen, die man mit 4—5 Tropfen Maggi's Suppen- u. Speisen-Würze verfeinert und über 6—8 hartgekochte, in Scheiben geschnittene Eier anrichtet.

Reishashee (Reste = Verwendung). 6 Personen. 1¼ Stunde. Zu diesem Gericht lassen sich alle Reste gekochten oder gebratenen Fleisches verwenden. Am besten ist Rindfleisch, Kalbfleisch, eventuell auch Wildpret. Die Fleischreste werden sorgfältig von den Knochen gelöst und in Würfel geschnitten. Unterdessen läßt man 250 Gramm guten Reis in einer von ½ Maggibuillonkapsel durch Aufgießen von kochendem Wasser bereiteten Brühe recht langsam ansquellen, mischt, wenn er fast weich ist, das Fleisch dazu und läßt beides zusammen ein- bis zweimal aufkochen. Nun würzt man das Gericht mit einigen Tropfen Maggi's Suppen- u. Speisen-Würze; wenn man es liebt, ficut man auch einige Teelöffel feingeriebenen Käse dazu und richtet das Fleischhashee auf tiefer Schüssel an. Rundherum legt man in Butter bräunlich gebratene Semmelscheiben und serviert Salzkartoffeln dazu. Das Gericht darf nicht suppig sein, sondern wie Fleischhashee.

Hygiama mit Milch. (Gewöhnliche Zubereitungsweise).

20 Gramm (ca. 3 Kaffeelöffel) Hygiamaapulver werden mit etwas heißem Wasser angerührt, sodann nach und nach $\frac{1}{4}$ Liter Milch zugegeben und das Ganze unter fortwährendem Umrühren ca. 2 Minuten lang gut aufgeschot.

Um das Getränk etwas kräftiger schmeckend zu machen, mische man zu obigem Quantum Hygiamaapulver noch 1 Löffel voll Cacao und etwas Zucker und verfähre ganz wie oben angegeben.

Für Kinder nehme man die Hälfte Hygiamaapulver bei dem gleichen Quantum Milch.

Hygiama-Crème.

2 Eßlöffel voll Hygiamaapulver, 2 Eßlöffel voll feiner Zucker und 1 schwacher Eßlöffel gutes Cacaopulver werden miteinander vermischt und mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch 1—2 Minuten lang unter beständigem Umrühren gut durchgeschot. Dann rührt man einen Löffel voll Mondamin mit etwas Milch glatt und läßt hiervon soviel in die kochende Crème hineinlaufen, bis sie dicklich ist, nimmt sie vom Feuer und füllt sie zum Erkalten in eine Schale. Inzwischen läßt man ein Stückchen Vanille in $\frac{1}{4}$ Liter Milch ausziehen, giebt einen Eßlöffel voll Zucker daran, bringt die Milch zum Kochen, fügt soviel Mondamin bei, bis die Sauce etwas sämig wird und zieht sie mit 1—2 Eigelb ab.

Beim Servieren wird zuerst die feste Hygiama-Crème gereicht, worüber dann die flüssige Vanillesauce gegossen wird.

Hygiama-Bisquit.

(Rezept von E. Hannemann, Vorsteherin der Kochschule des Pöttevereins, Berlin). 150 Gr. Zucker, 4 ganze Eier, 300 Gr. Hygiama, 50 Gr. Mondamin, 1 Kaffeelöffel Zimmt.

Eier und Zucker werden $\frac{1}{4}$ Stunde lang schaumig gerührt, hierauf der gestoßene Zimmt zugesetzt und nach und nach das mit dem Mondamin vermischte und durch ein Sieb geschlagene Hygiama; das Ganze wird 5 Minuten gut durchgerührt. Von dem Teich setzt man kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt diese bei gelinder Hitze einige Minuten backen.

Crème von Hygiama.

2 Tassen Schlagrahm, 3 gehäufte Kaffeelöffel Hygiama, 1 Kaffeelöffel gutes Cacaopulver, 1 Kaffeelöffel Zucker, 3 Blatt Gelatine, je nach Geschmack mehr oder weniger. Hygiama, Cacao und Zucker werden trocken gut durcheinander gemischt, sodann in die Hälfte des Schlagrahms ungekocht eingerührt. Während dieser Zeit hat man die Gelatine in etwas Wasser gelöst und rührt dieselbe schnell unter obige Masse. Das Ganze wird nun sofort und rasch in ein mit warmem Wasser ausgegossenes Förmchen oder nötigenfalls in eine Tasse gefüllt. Nach einer $\frac{1}{2}$ Stunde kann man es stürzen. Es wird mit dem übrigen Schlagrahm garniert serviert.

Schlagrahm mit Hygiama.

Unter eine Tasse voll Schlagrahm wird ein Eßlöffel Hygiama gut verrührt und das Ganze sofort genossen. Ein kleiner Zusatz von Zucker, Vanille-Zucker oder Rum empfiehlt sich da, wo derartige Zusätze gestattet.

Inhaltsverzeichnis.

A.

- Aal, gestobter 35
- " in Gelee 36
- " =Suppe 12
- " =Suppe, falsche 14
- " à la poulette 35
- " Abziehen 198
- Ägyptischer Klob 134 s. unt. A.
- Allerlei, Leipziger 101
- " Sächsisches 101
- Allgemeines über Fische und Schalthiere 201
- Alpenglühchen 146
- Amerikanische Schnittäpfel 117
- Ananaseis 161
- Apfel, geschmort 117
- Apfel und Bohnen 101
- Apfel-Auflauf 152
- " =Gelee 118
- " =Klöße 87
- " =Kompott 117
- " =Kuchen 165, 172
- " =Mus 118
- " =Schnitte von Blätterteig 181
- " =Speise 140
- " =Suppe 27, 28
- Apfelsinen-Eis 162
- " =Kompott 118
- " =Limonade 202
- " =Schale als Kompott 119
- " =Speise 141
- Appetitbrötchen 86
- Aprikosen 130
- Artischocken 101
- Aspil 95
- Aufbewahren der Eier 199

- Auflauf siehe S. 152 bis 154
- Austern in Muscheln 47
- Austernsauce 97

B.

- Baisers 181, 182
- Barische, gekochte 36
- " , gebratene 36
- Beefsteakpastete 80
- Begräbnis von Fleisch 72
- " Hering 42
- Berliner Weihnachtskrapsen 190
- Birkbeeren, dick 130
- Birkbeer-Saft 120
- " =Suppe 28
- Bier=Brachsen 37
- " =Kaltchale 33
- " =Karpfen 43
- " =Suppe 31
- " =Suppe, Schwedische 31
- Birkenwein 203
- Birkhuhn 64
- Birnen in Essig 119.
- Birnen, saure 119
- Birnenkompott 119
- Birnenmarmelade 120
- Biskuit-Kuchen 166
- " =Torte 166
- Blanchieren 195
- Blancmanger 141
- Blätterteig 180
- Blumenkohl 102
- Boeuf à la mode 58
- Bohnen, groÙe 102

Bohnen-Suppe von weißen Bohnen
 15, 16
 als Kompott 131
 Bouillon, klare 1
 " von Knochen 1, 2
 " in Tassen 3
 " mit Perlgrauen 3
 Brachsen 36
 " in Bier 37
 " jauer 37
 Bratenfauencuppe 8
 Bratezeit 200
 Braunmehl 199
 Brechbohnen 102
 " einzumachen 108
 " in Salz 108
 Brotflöße 85, 88
 " Hamburger 89
 Brot-Suppe 32
 " Torten 166
 Burgunder-Sauce 93
 " Schinken 59
 Butterfuchen 178
 Buttermilchsuppe 26
 " mit Perlgrauen 26
 " Speise 159

C.

Champignons 110, 111
 " in ihrem Saft 111
 Champignonfüllung zu Pasteten
 111
 Champignonsauce, Braune 98
 " Weiße 98
 Chocolate siehe Schokolade
 Zitronen-Auflauf 153
 " =Eis 162
 " =Pudding 134
 " =Speise 141, 157
 Cotelettes siehe Kotelettes
 Cremeschnitte von Blätterteig
 181
 Croquettes 73
 Cumberland-Sauce 93.

D.

Danziger Klops 77
 Dicke Grütze 19
 Dicke Milch 26
 Dorich 38
 Dressieren 195

E.

Eier, Aufbewahren 199
 " =Bier 31
 " gekochte 149
 " römische 143
 " =Speisen 149 ff.
 " =stich 90
 " verlorene 150
 " =Kränze 183
 " =Kuchen 151
 " =Kuchen, nachgemachter 191
 Einbreinsuppe 3
 Eingemachtes 108 u. 117
 Ein Schlachten der Gänse 195
 Einmachen von Brechbohnen 108
 " von Schnittbohnen 108
 Eisbein, geschmort 58
 Eis Fürst Bückler 164
 Eis Kesselrode 161
 Eispudding 161
 Eis von gebranntem Zucker 163
 Endivien Salat 113
 Engelspeise 146
 Ente, farcierte 64
 " wilde 65
 Enten-Braten 64
 " =Suppe 8
 Erbsen (Schoten), grüne einzu-
 machen 109
 Erbsen und Wurzeln-104
 Erbsen-Puree 104
 " =Pudding 135
 " =Speise 144
 Erbsensuppe von frischen
 Erbsen 16, 17
 Erbsensuppe von getrockneten
 grünen Erbsen 17

Erbjensuppe von gelben Erbsen
18
Erdbeereis 163
" mit Schlagrahne 163
Erdbeeren in Dosen 124
Erdbeermarmelade 125
Erdbeerjast 124
Erdbeeren in Salicylsäure 124
" in Zucker 123
Eßigtirjchen 120
Estragonessig 199

F.

Falsche Spickgans 198
Falscher Hase 56
Fasan 66
Fische und Schaktiere, Allgemeines
201
Fische, gebratene 38
Fischfrilandellen 38
Fischfristaffee 38
Fischgerichte 35 ff.
Fischpudding 39
Fischreste in Maffaroni 39
Fischsalat 113
Fischsauce 96
Fischsuppe 14
Flammeri von Griesmehl 144
" " Weizenmehl 144
" roter 144
Fleischgelee 73
Fleischgerichte 51 ff.
Fleischklöße 86
Fleischpudding 74
Fleischreste 74
Fliederbeeren, Suppe von frischen
29
Forellen 40
Frikandellen 75
Früchte einzumachen 117
Früchte in Weinsteinjäure 128
Fruchtgelee in Schlagrahne 155
Fruchtkaltschale 33
Fruchtsaftspeife 145
Fruchtspeife 140

Füllung zu Handpasteten 75
Füllung zu Lammbrust 52
Füllung zu Kartoffelcroquetts 76
Füllung zu Tauben 70
Fürst Pückler-Eis 164
" " =Speife 145

G.

Gänse, Einschlachten der 195
Gänsebraten 66
Gänseleberpastete 81, 197
Gänseleberwurst 198
Gänsejauer, gebraten 65
Gartenkresse, Salat von 113
Gebrühter Wafferteig 200
Geburtstagspeife 143
Geflügel 64 u. ff.
Gefrorene Götterspeife 164
Gefrorenes 161 ff.
Gefüllte Hedwecken 194
Gefüllte Kringel 174
Gelees 133
Gemüse 101
Gemüsesuppe 20
Götterspeife, Gefrorene 164
Granate von Wild 61
Griesmehlpudding 135
Griesklöße 85
Große Bohnen 102
Grünkohl 102
Grütze, dicke, mit Milch 19
Gulajch 75, 76
Gulajchsuppe 5
Gurken, kleine grüne 127
" =Salat 114

H.

Hafergrütze, Suppe von 19
Hammelbraten 51
Hammelfleischsuppe 4
Hammelleule mit Gurkensauce 51
Handpasteten 183
Hajenbraten 60
Hase, falscher 56

Hafenpfeffer 61
 Hecht 40
 " farcierter 40
 " gespickter 41
 " =Sauce 96
 Hedwecken, gefüllte 194
 Hefekringel 183
 Heidelbeeren, dick 130
 Heidelbeer=Saft 120
 " =Suppe 28
 Heidesand 183
 Heringe 42
 Heringsbegräbnis 42
 Heringskartoffeln 105
 Herzkirichen 120
 Himbeeren 125
 Himbeer=Creme 154
 " =Gelee 126
 " =Marmelade 125
 " =Mehlspeise 146
 " =Saft 131
 Hirsch=Blatt 61
 " =Geweibe 191
 Hobelspäne 184
 Holländische Sauce 93
 Holzsteiner Fürten 191
 " Kartoffelköße 92
 " Kartoffelsalat 115
 Honigtuchen 178
 Hühnersuppe 9
 Hummer mit Mayonnaise 47
 Hundertjahrstuchen 184

J.

Johannisbeeren 125
 Johannisbeer=Creme 154
 " =Gelee 126
 " =Wein 202, 203
 Jriih=Stew 51
 Jriisch 66
 Italienischer Salat 114

K.

Kaffee=Kuchen 173, 178

Kaffee=Speise 143
 Kalbs=Braten 52
 " =Brust, gefüllt 53
 Kalbfleisch=Frikassee 53
 " =Suppe 4
 Kalbsfrikandeau 54
 Kalbsleber, fette 54
 Kalbsnieren mit Champignonauce
 54
 Kalbsrücken 54
 Kalte Waffeln 194
 Kaltschalen 33 u. ff.
 Kapaun 67
 Kapernsauce 99
 Karanfchen 43
 Karpfen, blau, 43
 " in Bier oder Wein 43
 Kartoffel=Bällchen 105
 " =Croquets-Füllung 76
 " =Köße 85, 88
 " =Köße, Holsteiner 92
 " =Kuchen 173
 " =Mehlköße 87
 " =Pfannkuchen 151, 152
 " =Pudding ohne Butter 135
 " =Pudding mit Butter 136
 " =Salat 115
 " =Salat, Holsteiniſcher 115
 " =Suppe 20, 21
 " =Suppe, legierte 21
 " =Torte 167
 Käsestangen 87
 Kastanien, eßbare 106
 Kathrinenspfaumen 123
 Kaulbarsch 44
 Kaviar, falscher 42
 " =Schnitte 91
 Kerbelsuppe 22
 Kirschfleisch 121
 Kirschliqueur 201
 Kirſchen=Kompott 120
 " =Salicil= 132
 " =Suppe 29, 30
 Kirſchtorte 168
 Kladderadatsch 184
 Klops 77

Klob, ägyptischer 134
 Klöße 85 ff.
 " , abgerührte 88
 " , sächsische 89
 Kluftkohl 103
 Knüppelfuchen 167
 Kohlkopf, gefüllt 77
 Kohlpudding 78
 Kompotts zc. 117 ff.
 Korinthen-Brot 177
 " =Ruchen 167, 168
 Kotelettes, geschmort 55
 Krammetsvogel 67
 " =Pastete 81
 " =Suppe 10
 Krausgebäckene Petersilie 107
 Kräuter sauce 94
 Krebse einzumachen 48
 Krebs-Pastete 49
 " =Ragout 48
 " =Sauce 97
 " =Suppe 14
 Kringel, gefüllt 174
 " klein 184
 Kuchen 165
 Kümmelfleisch 52
 Kürbisse 126
 Kürbis suppe 22.

L.

Lachs, blau 44
 Lammbrustfüllung 52
 Leber, geschmort 54
 " =Klöße 86
 " =Pastete 82
 Leipziger Allerlei 101
 Liebestorte 169
 Lieblingstorte 169
 Linsen suppe 19
 Lübecker Omelette 151

M.

Mädchen-Errotten 145
 Madeira sauce 93

Magdeburger Sauerkohl 103
 Maffaroni 90
 " als Gemüse 106
 " =Pudding 136
 Makronen 186
 " =Speise 146
 " =Teig 165
 " =Torte 170
 Mandelklöße 87, 90
 Mandelmilch als Kalkschale 33
 Mandel-Muscheln 185
 " =Pudding 136
 " Spitzen 185
 " =Späne 185
 " =Torte 169, 170
 Markschnitte 86
 Mark Klöße 89
 Marmelade 129
 Maronen 106
 Marzipan 199
 Märzschnee 159
 Mayonnaise 97, 98
 " rohgerührte 98
 " zu Salat 98
 Meerrettich sauce 95
 Mehlaufauf 153
 Mehlklöße, abgerührte 88
 Mehlspeise, kalte gestreifte 146
 Mettwurst 71
 Milch, dicke 26
 " " aufgelegte 27
 Milchfleisch-Ragout 78
 Milchspeisen 149
 Milch-Suppe 24
 " mit Buchweizengröße 24
 " mit Klößen 24
 " mit Mehlklümpchen 25
 " mit Perlgrauen 25
 " mit ganzem Reis 25
 Mockturtle-Ragout 78
 " =Suppe 5
 Morcheln 110
 Mürbe-Teig 180
 " =Zwieback 179.

N.

- Napfkuchen 175, 176, 177
 " altdeutscher 175
 " mit Brausepulver 176
 " mit Hefe 176
 Nierenjchnitte 91
 Nierenjuppe 6, 7
 Nudeln 92
 Nudelpudding 137
 Nuß-Creme 154, 155
 " =Speise 143
 " =Torte 194

O.

- Ochsenaugen 192
 Ochsenjchwanzjuppe 7
 Ochsenzunge, farciert 55
 Omelette 151
 Orangenkuchen 186
 Ojterbrötchen 186
 Ortail-Suppe 7.

P.

- Paradiesäpfel 118
 Parmesanjäjeschnitte 91
 Pasteten 80
 Pasteten, römische 183
 Peterjilie, franzgeboden 107
 Peterjilienjauce 95
 Pfannkuchen 192
 Pfannkuchen, Berliner 192, 193
 Pfeffernüsse, braune 186, 187
 " weiße 187
 Pjirsiche 130
 Pflaumen, saure 122
 " geschälte 121
 " = Suppe von frischen
 Pflaumen 30
 " =Suppe von getrockneten
 Pflaumen 30
 Pfundkuchen 173
 Pjickels 110
 Plattenkuchen 179

- Plumpudding 137
 Pomme de terre frites 105
 Pommerische Entenjuppe 8
 Preiselbeeren 126
 Priesterkuchen 187
 Prilken 191
 Prinzefjkartoffeln 105
 Puddings 133 ff
 " mit Butter abgerührter
 133
 " ohne Butter 133
 Pulverkuchen 172
 Pumpernickel 188
 Punsch 202
 " =Auflauf 153
 " mehlspeise, warme 147
 Pute in Gelee, farcierte 67
 Puter, gebraten 68.

Q.

- Quittenmus 129.

R.

- Ragouts 76 u. ff.
 Ragout, süßsaures 76
 Ragout fin 79
 Rebhuhn 69
 Rebhühnerjuppe 11
 Reh=Keule 62
 " =Pastete 82
 " =Rücken 63
 Reineclauden 123
 Reis, dicker, ganzer 27
 " ganzer 149
 " mit Apfelfinen 157
 " Auflauf von ganzem 154
 " =Eis 163
 " =Rlöße 89
 " =Ruchen 174, 188
 " =Mehlpudding 135
 " =Speise, kalte 147, 158
 " =Suppe 25
 " à la Trautmannsdorf 149
 Rhabarber 127

- Rinder-Filet 57
 " =Zunge, gedämpft 56
 Rippenbraten 59
 Roastbeef 57
 Römische Eier 143
 " Pasteten 183
 Rosenkohl 103
 Rosinensauce 95
 Rote Speise 156
 Rotkohl 104
 Rotweinfaltschale 34
 Rouladen von Rindfleisch 57
 Rübchen, Teltower 108
 Rübensuppe 22
 Rührei 150
 Rumpfrüchte 128
 Rumsauce 99
 Rumspeise 156
 Russische Suppe 4.
- S.**
- Sächsisches Allerlei 101
 Sago Speise 147
 Sahnen Speise 148
 " süße 148
 Salat, grüner 114
 " von Brechbohnen 113
 " von Spargeln 116
 " Salate 113 ff.
 Saliciffirschen 132
 Salzgurken 109
 Salztangen 87, 92
 Sander 46
 Sandart 46
 Sandkringel 188
 Sandtorte 170
 Sardellen-Füllung zu Pasteten 45
 " =Sauce 96
 Saucen 93 ff.
 Saucisichen 71
 Sauerampfer 107
 Sauerkohl, Magdeburger 103
 Saure Birnen 119
 Saure Pflaumen 122
 Saurer Mal 36
- Schellfisch 45
 Schildkröteneier, nachgeahmte 6
 Schildkrötensuppe, nachgemachte 5
 Schinken in Burgunder 59
 " =Suppe 14
 " =Pastete 83
 Schmelztorte 171
 Schmorbraten 58
 Schmor Kohl 59
 Schmorrüben 108
 Schmorwurst 71
 " in Bier 72
 Schnee-Bälle 191
 " =Huhn 69
 Schnellpudding 138
 Schnepfe 70
 Schnittäpfel, amerikaniſche 117
 Schnittbohnen, junge zum Gar-
 nieren 109
 " einzumachen 108
 " in Milch 102
 " in Salz 108
 " in Salzlake 109
 Schitzel, Wiener 55
 Schokolade zum Trinken 202
 Schokoladen-Baisers 182
 " =Eis 164
 " =Gelee 155
 " =Kuchen 182
 " =Plätzchen 182
 " =Pudding 138
 " =Schaumkuchen 182
 " =Speise mit Schlag-
 fahne 142
 " =Speise, kalte 142, 157
 " =Suppe mit Schaum-
 klößen 32
 Scholle 45
 Schollenauce 96
 Schoten einzumachen 109
 Schürzkuchen 188, 193
 Schaanscher Kuchen 189
 Schwarzbrot-Pudding 138, 139
 " =Torte 171
 Schwarzjauer 84
 Schwedische Bier Suppe 31

Schweine-Braten 60
 „ =Rücken in Bier 60
 Schweizerpeise 148
 Schwemmpudding 139
 Seezungen 46
 Selleriesalat 115
 Semmelpudding 139
 Senfeier 150
 Senfsauce 94
 Soja, Bereitung der 111
 Spanische Vanilletorte 172
 Spargel 106
 „ einzumachen 110
 „ =Salat 116
 „ =Suppe 23
 Specksauc 94
 Speisen 133, 140, 156, 158, 159,
 160
 „ Fürst Pückler 145
 Spießgans 195, 196
 „ falsche 198
 Spiegeleier 150
 Spinat 107
 Spritzglasur 165
 Stachelbeeren, reife 126, 131
 „ unreife 131
 Steinbutt 46
 Stollen 177
 Streiftorte 171
 Sultan-Creme 159
 Sülze 79
 Suppen 1 ff.
 Suppeneinlagen 85 ff.
 Suppe von Bratenjauce 8
 „ à la reine 10
 „ von Wildbraten 8
 „ von Zweischgen 20

Z.

Taube 70
 Taubenfüllung 70
 Tauben-Pastete 83
 „ =Suppe 12
 Teltower Rübchen 108
 Thee-Kuchen 189

Thee-Schnitte 189
 Tomaten 130
 Tomatensuppe 23
 Topfkuchen 175, 176, 177
 „ altdeutscher 175
 „ mit Brausepulver 176
 „ mit Hefe 176
 Torten 165, 194
 Trüffel 110
 Trüffel-Füllung 79
 „ =Sauce 99
 Tütebeeren 126
 Tüten 188
 Tutti-frutti-eis 162.

B.

Vanille-Creme für Torten 155
 „ =Creme mit Makronen 158
 „ =Eis 164
 „ =Kuchen 189, 190
 „ =Pudding 140
 „ =Sauce 100
 „ =Speise 158
 „ =Speise von Sago 148
 „ =Torte, spanische 172
 Victoria 172.

W.

Waffeln, kalte 194
 „ warme 193
 Walnüsse 128
 Wasser-Kringel 174
 „ =Reis 91
 „ =Suppe 33
 „ =Teig, gebrühter 200
 Weihnachtskräpfen, Berliner 190
 Weincreme als Speise 149
 „ als Sauce 100
 „ zu Torten 155
 Wein-Gelee 156
 „ =Kaltische 34
 „ =Speise 156
 „ =Suppe von Rotwein 31
 „ =Suppe von Weißwein 32

Weißkohlsuppe 23
 Weißweinfaltschale mit Reis 34
 " " Eiern 34
 Wellbutter 94
 Wiener Schnitzel 55
 Wienertorte, harte 171
 Wildbraten-suppe 8
 Wildsuppe 7, 8
 Wildschweinskopf, farcierter 63
 Wildschweinsrücken 64
 Windbeutel 190, 191
 Würste 71
 Wurzeln, gedämpfte und Hammel-
 fleisch 107

Wurzeln, gestobte und Hammel-
 fleisch 107

3.

Zander 46, 47
 Zucker-Farbe 199
 " =Gurken 127
 " =Guß 165
 " =Guß, rohgerührter 165
 " =Kringel 190
 Zwetschgensuppe 30
 Zwieback 179
 Zwiebel, gefüllt 80
 Zwiebelsauce 95.

Inhaltsverzeichnis zum Nachtrag.

Apfelfuchen, Einfache 219
 Beefsteak à la Tatare 215
 Beeten 216
 Dickbeeren, dicke 216
 Biergelee 219
 Bowle 224
 Brausepulver-Mapffuchen 222
 Buttercreme 224
 Essigkirschen 216
 Flammeri von Maizena 218
 Flammeri von Weizenmehl 218
 Fruchtspise von Maizena 219
 Ingwer-Cakes 220
 Kaffeeglee mit Schlagrahne 219
 Kaffeefuchen ohne Eier 220
 Kaffeetorte 221
 Kuchis 216
 Lotpudding 217
 Makronen, sehr schöne 221
 Mailändermasse 221
 Mandelspißen, sehr schöne Füllung
 224

Marmorkuchen 221
 Mehlspeise von ganzem Reis 218
 Mapffuchen, ein schöner 222
 Pfeffernüsse, kalt angerührt 223
 Pfeffernüsse, (kalt angerührt braune)
 223
 Plattenfuchen 222
 Preßkopf von Suppenfleisch und
 Schweineschwarten 215
 Pudding von ganzem Reis 217
 Punsch, feiner 224
 Reistorte 223
 Rollen oder Tüten 223
 Schellfischauflauf 215
 Schokoladenguß 220
 Schokoladensauce 216
 Schokoladenspeise von Maizena 218
 Schokoladentorte 220
 Stachelbeeren, unreife 217
 Wallnußpudding 217
 Zuckerkake 224

Nachtrag.

Schellfisch-Auflauf.

Zwischengericht, oder warme Vorlage für den Abend.

250 g Butter schmelzen auf gelindem Feuer, vorsichtig $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Weizenmehl hinzu, 375 g geriebenen Schweizerkäse, $\frac{1}{2}$ l süße Sahne. Dann vom Herd nehmen und darunter rühren 8—10 Eigelb und $2\frac{1}{2}$ kg gekochten, abgepflückten Schellfisch und das zum Schaum geschlagene Weiße der Eier. In eine Auflauffschüssel tun und 25—30 Minuten im Bratofen backen.

Beefsteak à la Tatar.

Man salzt und pfeffert $\frac{1}{2}$ Pfd. gehacktes Beefsteak, gibt einige gehackte Zwiebel dran, formt ein rundes dickes Stück davon, macht in der Mitte eine Vertiefung und legt in diese 1 rohes Eidotter, garniert es an den Ecken mit Pfeffergurken und Kapern.

Preßkopf von Suppenfleisch und Schweineschwarten.

Die Schwarten kocht man mit Wasser und Salz recht mürbe, hackt sie ganz fein und gibt sie zu dem mit gestoßenen Nelkenpfeffer, schwarzen Pfeffer, Wurstkraut, geriebenen Zwiebeln und vielem Salz vermischtem Fleisch. Nun tut man das Ganze in die Schwartensuppe, rührt es gut durch und preßt es in eine mit Wasser ausgespülte Form recht fest hinein oder in ein gewässertes Tuch, legt das Ganze unter die Presse und läßt es 24 Stunden liegen.

Schokoladensauce. (Heiß zum Vanille-Eis gegeben.)

$\frac{1}{4}$ l süße Sahne kocht man mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Schokolade auf.

Beeten.

Die Beeten werden sauber gewaschen mit dem Kraut, dann setzt man sie mit kaltem Wasser auf's Feuer und läßt sie so lange kochen, bis sie mürbe sind. Läßt sie nun erkalten, streift die Haut ab und schneidet recht dünne Scheiben, die man in einen Hasen legt und mit trockenem Kümmel und in Würfel geschnittenen Merrettich vermischt. Nun kocht man Weinessig mit Zucker auf, rechnet auf 1 l Weinessig, $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, erkaltet über die Beeten gegossen.

Dicke Birkbeeren.

Die sauber gewaschenen Beeren werden auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, dann auf 1 Pfd. Frucht, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker gerechnet. Beides zusammen in einen Kessel so lange gekocht, bis es nicht mehr schäumt.

Essigkirschen.

10 Pfd. ausgesteinte Kirschen, 10 Pfd. Raffinade, 1 Fl. Weinessig. Dies Ganze wird so lange in einer irdenen Schüssel gerührt, bis der Zucker geschmolzen ist. Dann in Steintöpfe gefüllt und mit einem Teller beschwert, mit Pergament zugebunden.

Kürbis.

Die Frucht geschält, in Stücke geschnitten, eine Nacht mit Essig bedeckt, stehen lassen. Auf 5 kg Frucht rechnet man 2 kg Zucker, kocht diesen mit 2 Tassen Essig klar, gibt 4–6 Stücke Ingwer hinein, die abgeschälte Schale einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille und für 5 Pfennig ganzen

weißen Pfeffer, (in einem kleinen Lämpchen). Legt die Kürbisstücke hinein und läßt sie kochen, bis sie klar sind. In einen Steintopf getan (den Pfeffer läßt man zurück) und kalt zugebunden.

Unreife Stachelbeeren.

Nachdem die Stachelbeeren abgemacht sind, legt man sie in eine Schüssel, übergießt sie mit kochendem Wasser, schüttet sie, nachdem sie einige Minuten d'rin gelegen haben, auf ein Sieb und verfährt so 3 mal. Nun füllt man sie in weithalsige Häfen und gießt so viel kochendes Wasser drauf, daß sie ganz unter liegen. Erkaltet bindet man sie zu.

Lotpudding.

150 g Butter läßt man auf gelindem Feuer zergehen, gibt 195 g Mehl mit $\frac{1}{2}$ l Milch angerührt dazu und rührt es so lange, bis es vom Kochtopfe läßt. Fügt nun 12 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, 4 Messerspißen Zimt, geriebene Schale einer Zitrone und zuletzt den Eierschnee. 2 Stunden Kochzeit.

Pudding v. ganzem Reis.

Man brüht $\frac{1}{2}$ Pfd. ganzen Reis dreimal ab, gießt dann $\frac{1}{4}$ l Milch darauf und läßt ihn ohne umzurühren ganz mürbe kochen. Inzwischen hat man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter zu Sahne gerührt, 7 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{8}$ geschnittene Sukade, $\frac{1}{4}$ Pfd. Sultanrosinen, Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 2 Messerspißen Kardamom, 1 Prise Salz hineingetan, dann den Reis und den Schnee der Eier. 2 Stunden Kochzeit.

Wallnußpudding.

475 g abgeriebene Semmel weicht man in Milch ein, drückt sie dann leicht aus, rührt 75 g Butter zu Sahne,

gibt 3 ganze Eier, 10 Dotter, 2 Eßlöffel süßen Rahm, 200 g Zucker, an dem man die Schale von einer Zitrone abgerieben hat, die ausgebrückte Semmel dazu und rührt es $\frac{1}{4}$ Stunde, fügt nun 25 g Sufkade, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze Salz, 65 abgezogene, feingehackte Wallnüsse und den Schaum der Eier hinzu. 1—2 Stunden kochen und mit Vanillensauce gereicht.

Schokoladenspeise von Maizena.

1 l Milch, $\frac{1}{8}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Stg. Vanille kocht man auf, gibt 4 Eßlöffel Maizena in Milch angerührt, 150 g Schokolade hinein, läßt es ein wenig kochen und füllt es dann in eine Form. Man kann die Speise auch mit Eiern abziehen.

Mehlspeise von ganzem Reis.

$\frac{3}{4}$ Pfd. ganzen Reis kocht man 3 mal ab, gießt ihn das letzte Mal auf's Sieb und kocht ihn in $1\frac{1}{4}$ l Milch gar, läßt ihn kalt werden. Nun rührt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Sahne, gibt das Gelbe von 9 Eiern, 90 g süße Mandel, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale (gerieben), $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker darunter, tut den Reis löffelweise hinzu und zuletzt den Schaum der Eier. In einer Auslauform 2 Stunden gebacken.

Flammeri von Maizena.

1 l Milch mit $\frac{1}{2}$ Stg. Vanille, 4 Messerspitzen Mandelersatz oder für 10 Pfennige gehackte Mandeln aufgekocht, dann 4 Eßlöffel Maizena, in Milch angerührt, hineingetan und aufkochen lassen, mit 3—4 Eierdottern abziehen und zuletzt den Schnee dazu.

Flammeri von Weizenmehl.

$1\frac{1}{2}$ l Milch mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfd. gehackte Mandel, 1 Stg. Vanille, $\frac{1}{2}$ Teelöfel Salz, 1 kleines Stück

Butter aufgekocht, dann $\frac{1}{2}$ Pfd. Weizenmehl in $\frac{3}{4}$ l Milch glatt gerührt, zu der kochenden Masse gegeben, 10 Minuten kochen lassen, mit 8 Eidottern, die vorher mit kaltem Wasser durchgeschlagen sind, abgezogen und mehrere Male aufpuffen lassen, dann den Schnee der Eier.

Fruchtspeise von Maizena.

1 l halb Saft, halb Wasser aufgekocht, 4 Eßlöffel Maizena in Saft angerührt zu dem kochenden Saft gegeben, etwas geschälte Zitronenschale. Läßt die Speise aufkochen und schmeckt sie nach Zucker.

Biergelee.

1 reichliches Liter vom besten Berliner Weißbier, ein Liqueurglas voll Arrac, der Saft einer Zitrone und 250 g Zucker, auf welchem die Schale von einer Zitrone abgerieben, letzterer in etwas von dem Bier, das man erwärmt, aufgelöst, mischt man ungekocht zusammen, gibt 14 Blatt Gelatine, $\frac{2}{3}$ weiß, $\frac{1}{3}$ rot, in warmem Bier aufgelöst dazu und rührt alles gut durch. Vanillensauce oder Schlagahne dazu.

Kaffee-Gelee mit Schlagahne.

Auf $\frac{1}{2}$ Pfd. guten Kaffee gießt man langsam so viel kochendes Wasser, daß es $1\frac{1}{2}$ l Kaffee ergibt. Dann kocht man den Kaffee mit 1 Pfd. Zucker auf und gibt 30 g in etwas Kaffee aufgelöste, weiße Gelatine hinein.

Einfacher Apfelnuchen

kann warm auch als Auflauf dienen.

125 g Butter schmelzen, hierin 1 großen Teller, gehäuft voll klein geschnittener Apfel dämpfen, während dieser Zeit schlage man 9 Eigelb mit 125 g Puderzucker tüchtig durch und gebe dies unter die Äpfel, sowie 6 Stück Zwiebäcke ge-

stoßen, ein wenig geriebene Zitronenschale und zuletzt den Eierschaum. In einer Tortenform oder Auflauffschüssel im Ofen $\frac{3}{4}$ Stunde backen.

Ingwer Cakes.

625 g Weizenmehl, 250 g Syrup, 250 g Puderzucker, 250 g Butter, 1 Eigelb und 2 Eßlöffel gestoßenen Ingwer. Alles geknetet, ausgerollt und kleine Kuchen ausgestochen.

Schokoladenguß, besonders schön.

50 g Blockkakaó läßt man in einem Kochtopfe warm werden, gibt 1 Eßlöffel warmes Wasser dazu, läßt es unter Rühren kochen, tut dann 125 g Staubzucker und 4 Eßlöffel Wasser, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Butter hinein und kocht es auf. Der Guß muß sofort auf die Torten gestrichen werden, weil er leicht zu dick wird.

Schokoladentorte.

18 Eidotter rührt man mit $\frac{3}{4}$ Pfd. Zucker, $\frac{1}{2}$ Pfd. feingehackte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebener Schokolade so lange, bis es sehr schäumig ist, dann den Schaum der 14 Eier. In einer ausgestrichenen Form 1 Stunde gebacken.

Kaffee Kuchen ohne Eier.

Die Schalen von 2 Zitronen, $\frac{1}{2}$ Stg. Vanille, 3 Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, $\frac{3}{4}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{4}$ Pfd. geschnittene Sukade, $\frac{1}{4}$ Pfd. Korinthen, für 10 Pfennige Hefe rührt man mit $\frac{3}{4}$ l Milch, die etwas erwärmt wird, so lange, bis der Teig Blasen wirft und läßt ihn in der Schüssel aufgeh'n. Legt ihn dann auf eine Backplatte und überstreut ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfd. gehackten Mandeln und Zucker, backt ihn 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden.

Kaffeeorte.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker, 6 Dotter, der Schnee von 3 Eiern, 175 g Kartoffelmehl. Der Zucker wird mit den Eidottern schäumig gerührt, Kartoffelmehl abwechselnd mit dem Schnee von 3 Eiern darunter gemischt. Von dieser Masse werden 2 Platten gebacken und mit folgender Masse gefüllt.

210 g ungesalzene Butter, $\frac{1}{4}$ Stg. gestoßene Vanille, 140 g Zucker, 4 Dotter, $\frac{1}{2}$ Tasse Kaffee von 45 g Kaffee bereitet. Alles auf gelindem Feuer abgeschlagen, und zwischen die Platten gestrichen. Letztere müssen auch mit Kaffee bespritzt werden.

Mailändermasse.

$1\frac{1}{2}$ Pfd. Weizenmehl, 1 Pfd. Puderzucker, 1 Pfd. Butter, 7 Eigelb, wenig Kardamom und $\frac{1}{2}$ Zitronenschale. Das Eigelb mit dem Zucker schäumig gerührt, dann Butter und Mehl d'runter gewirkt und kleine Kuchen und Kringel geformt. Bei der Winterbutter gibt man eine Messerspitze voll Hirschhornsalz d'ran. Die Kränze kann man durch eine Spritze drücken. Kleine Kuchen bestreicht man mit Eigelb und Hagelzucker. Von der Mailändermasse macht man auch Mandelbogen, schneidet Streifen von dem Teig, bestreicht sie mit Mandelmasse und bestäubt sie mit Zucker.

Sehr schöne Makronen.

Das Weiße von 5 Eiern zu Schaum geschlagen, dann 1 Pfd. feingehackte Mandeln, worunter 6 bittere, 1 Pfd. feinen Zucker, $\frac{1}{2}$ Stg. gestoßene Vanille, oder geriebene Zitronenschale, das Weiße von 2 geriebenen Semmeln dazu gegeben.

Marmorkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Sahne geschlagen wird mit 1 Pfd. Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 6 Dotter, 1 Tasse Milch,

1 Pfd. Mehl, Schale einer Zitrone, $\frac{1}{2}$ Stg. Vanille, 1 Paket Ötcker und den Schnee der Eier darunter gerührt. Nun teilt man den Teig in 2 Teile, vermischt den einen Teil mit $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebener Schokolade und legt abwechselnd mit einem Eßlöffel erst die braune, dann die weiße Masse, bis der Teig zu Ende ist. Backt den Kuchen 1 Stunde in einer Randform.

Ein schöner Napfkuchen.

375 g Butter zu Sahne gerührt, abwechselnd 130 g Puderzucker und 5 ganze Eier hinzu. Für 20 Pfennige gehackte Mandeln, 20 Pfennige feingeschnittene Sulfade, 5 Pfennige gestoßenen Kardamom, 50 g kleine Rosinen und die geriebene Schale einer Zitrone. Dann 625 g Weizenmehl untergerührt und für 10 Pfennige in einer kleinen Tasse lauwärmer Milch aufgelöste Hefe mit untergerührt. In der Form ein wenig gehen lassen und eine Stunde backen lassen.

Brausepulver-Napfkuchen.

250 g Butter zu Sahne gerührt, 5 ganze Eier und 250 g Puderzucker abwechselnd hinzu, dann 500 g Weizenmehl und eine kleine Tasse warme Milch, einige fein gehackte Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone und ein wenig gestoßenen Kardamom. Ist dies alles gut verrührt, streut man für 10 Pfennig Brausepulver in diese Masse, rührt es gut unter und gibt dieselbe in eine Form und sofort in den Ofen. 1 Stunde Backzeit.

Platten-Kuchen.

1 kg 250 g Weizenmehl, 250 g Puderzucker, 250 g Butter (kalt), für 15 Pfennig zerpfückte Hefe, 5 Pfennig gestoßenen Kardamom, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, die abgeriebene Schale einer Zitrone rühre man mit $\frac{1}{2}$ l erwärmter Milch an und

knete die Masse dann. Lasse sie einige Zeit warm stehen, bis sie aufgegangen, knete sie leicht ein wenig durch, forme mittels Kollholzes einen Kuchen daraus, lasse diesen auf der Backplatte wieder ein wenig gehen, bestreiche ihn dann mit warmem Wasser und streue gehackte Mandeln und Zucker darauf. Läßt ihn bei gleichmäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Kalt angerührte Pfeffernüsse (besonders schön).

$1\frac{1}{2}$ Pfd. Butter zu Sahne, 2 Pfd. Puderzucker, $1\frac{1}{2}$ Pfd. besten Syrup, 1 Tasse süße Sahne, 7 g gestoßene Kanehlblüte, etwas gestoßene Nelken, 4 abgeriebene Zitronen, $\frac{1}{2}$ Pfd. süße, worunter 6 bitt're Mandeln, 4 Pfd. Weizenmehl, 30 g Pottasche. Alles kalt angerührt und am folgenden Tage gebacken.

Braune Pfeffernüsse kalt angerührt.

1 kg Weizenmehl, 250 g hellen Syrup, 250 g Butter, 250 g Schmalz, 250 g Puderzucker, für 5 Pfennig in einer kleinen Tasse Milch kalt aufgelöste Pottasche, für 5 Pfennig gestoßenen Kardamom und 5 Pfennig gestoßenen Zimt. Alle diese Zutaten kalt zusammen angerührt, $\frac{1}{2}$ Tag stehen lassen und dann ausgerollt, geformt und gebacken.

Reistorte.

12 Eidotter werden mit 1 Pfd. Zucker 1 Stunde gerührt, dann $\frac{1}{4}$ Pfd. geriebene Mandeln, worunter 8 bittere, $\frac{1}{2}$ Pfd und 2 Eßlöffel Reismehl schnell untergerührt, den Schaum der Eier und 1 Stunde backen lassen.

Rollen oder Tüten.

3 Eier werden gewogen und mit ebenso viel Zucker tüchtig gerührt, dann nach und nach halb soviel Mehl, einen Teelöffel gestoßenen Zimt hinzugetan. Mit einem Teelöffel

kleine Häufchen auf ein mit Speck abgeriebenes Blech gesetzt und solange gebacken, bis sie hellbraun sind. Dann noch heiß von der Backplatte gezogen, auf ein Kollholz gelegt, oder Lüten davon gedreht.

Bowle.

3—4 Flaschen Moselwein werden in Eis gestellt, 1 Pfd. Stückenzucker oder weißen Kandis mit heißem Wasser aufgelöst, und 1 Flasche Champagner zum Moselwein hinzu. Soll es eine Ananasbowle sein, dann rührt man Ananas, Moselwein und Zucker zusammen und stellt sie auf Eis.

Feiner Punsch.

4 Flaschen Rotwein, 1 Flasche Jamaica-Rum, 1 kg Zucker, $1\frac{1}{2}$ Tassen nicht zu starken Tee in einem Kessel auf schwaches Feuer gesetzt und kurz vor dem Aufkochen abnehmen.

Butter Creme.

Zu Sandtorten und anderen Torten zu verwenden.

64 g süße, gebrühte Mandeln mit etwas Drangenblütenwasser gestoßen, 125 g gewaschene Butter, 6 hartgekochte gerührte Eidotter, Schale einer halben Zitrone, 30 g Zucker dazu gegeben. Alles zusammen gerührt und durch ein Sieb gegeben.

Sehr schöne Füllung zu Mandelspißen.

Man schlägt 4 Eiweiß zu Schaum, gibt 375 g Staubzucker und $\frac{1}{4}$ Pfd. Mandelmasse hinein und rührt es leicht durch. Streicht diese Masse auf dreieckige Blätterteig=Stücke, die schon gar gebacken sind, und läßt sie noch hellbraun backen.

Zuckerlake.

2 l Wasser, 1 Pfd. Salz, 30 g Salpeter, 60 g Zucker kocht man auf, schäumt es gut und gießt es, sobald es kalt geworden, aufs Fleisch.



